

NSL FOODS
The Happy Taste Creator

FOOD LOSS AND FOOD WASTE POLICY



นโยบายด้านการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร

บริษัท เอ็นเอสแอล ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน)

NSL FOODS Public Company Limited

NSL FOODS

The Happy Taste Creator

นโยบายด้านการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร

บริษัท เอ็นเอสแอล ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน)

Food Loss and Food Waste Policy

NSL FOODS PUBLIC COMPANY LIMITED

NSL FOODS

The Happy Taste Creator

หลักการ / INTRODUCTION

บริษัท เอ็นเอสแอล ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) ตระหนักถึงความสำคัญของการบริหารจัดการการสูญเสียและความสูญเปล่าของอาหาร (Food Loss and Food Waste) ซึ่งเป็นหนึ่งในประเด็นสำคัญด้านความยั่งยืนของห่วงโซ่อาหาร ทั้งในมิติสิ่งแวดล้อม สังคม และเศรษฐกิจ โดยเฉพาะในบริบทของเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืนของสหประชาชาติ เป้าหมายที่ 12.3 (SDG 12.3) ที่มุ่งลดปริมาณขยะอาหารต่อหัวลงครึ่งหนึ่งภายในปี 2573

บริษัทมีความมุ่งมั่นในการลดการสูญเสียอาหารในทุกขั้นตอนของห่วงโซ่อุปทาน ไม่ว่าจะเป็นการผลิต การจัดเก็บ การขนส่ง และการจำหน่าย รวมถึงการบริหารจัดการของเสียจากอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ โดยส่งเสริมนวัตกรรมในการสร้างสรรผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มาจากกลุ่มสินค้าที่เสี่ยงจะสูญเสียอาหาร (Food Loss) ในกระบวนการผลิต เช่นการตกแตง รูปร่างไม่สวยงาม เป็นต้น มาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ (Co Product) ในรูปแบบต่างๆ การบริจาคอาหารส่วนเกิน ที่ยังสามารถบริโภคได้ให้แก่ผู้ที่ขาดแคลน ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) เพื่อให้เกิดการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และสร้างคุณค่าร่วมกับสังคม

นโยบายฉบับนี้สะท้อนถึงแนวทางการดำเนินงานของ NSL ในการจัดการ Food Loss and Waste อย่างเป็นระบบ โปร่งใส และยั่งยืน โดยมีการมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนมุ่งเน้นการปรับปรุงกระบวนการภายใน การนำนวัตกรรมมาประยุกต์ใช้ และการสร้างความตระหนักรู้ในหมู่พนักงานและลูกค้า เพื่อร่วมกันขับเคลื่อนสู่ระบบอาหารที่ปลอดภัยและยั่งยืนในระยะยาว

NSL Foods Public Company Limited recognizes the growing global concern over food loss and waste as a critical sustainability issue across the food value chain. This encompasses environmental, social, and economic dimensions and directly aligns with the United Nations Sustainable Development Goal 12.3, which aims to halve per capita global food waste by 2030.

We are committed to reducing food loss throughout our supply chain — from production and storage to transportation and distribution — while ensuring efficient management of food waste. Our approach includes promoting re created co-product , and food surplus donation programs to redirect surplus edible food to those in need. These actions are in line with the principles of the circular economy, aiming to optimize resource use, reduce greenhouse gas emissions, and deliver shared value to society.

This policy represents NSL’s structured, transparent, and forward-thinking approach to food loss and waste management. It emphasizes cross-functional collaboration, process improvements, and innovation, along with ongoing engagement and awareness-building among employees, partners, and stakeholders. Through these efforts, we strive to lead toward a zero-food-waste future and contribute meaningfully to sustainable food systems.

ขอบเขต / TERMS OF REFERENCE

นโยบายและแนวปฏิบัติฉบับนี้บังคับใช้กับบริษัท เอ็นเอสแอล ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) และบริษัทย่อย
This group-wide policy and principle apply to NSL and its subsidiaries.

นิยาม / DEFINITION

‘บริษัท’ หรือ **‘เอ็นเอสแอล’** หมายถึง บริษัท เอ็นเอสแอล ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน)

‘บริษัทย่อย’ หมายถึง บริษัทที่เอ็นเอสแอล ฟู้ดส์ (๑) ถือหุ้นที่มีสิทธิออกเสียงเกินกว่าร้อยละ 50 ของจำนวนสิทธิออกเสียงทั้งหมดของบริษัทนั้น ไม่ว่าจะโดยตรงหรือโดยอ้อม (๒) มีอำนาจควบคุมคะแนนเสียงส่วนใหญ่ในที่ประชุมผู้ถือหุ้นของบริษัทนั้น ไม่ว่าจะโดยตรงหรือโดยอ้อม และ/หรือ (๓) มีอำนาจควบคุมการแต่งตั้งหรือถอดถอนกรรมการตั้งแต่กึ่งหนึ่งของกรรมการทั้งหมด ไม่ว่าจะโดยตรงหรือโดยอ้อม

‘The Company’ or **‘NSL’** means NSL Foods Public Company Limited or NSL.

‘Subsidiaries’ or **‘Subsidiary’** mean any company that NSL Foods directly or indirectly (i) holds more than 50% of such company’s total voting shares, (ii) has control over majority votes at such company’s shareholder meetings, and/or (iii) has control over appointments or dismissal of at least one half of the total members of directors of such company.

แนวทางปฏิบัติ / PRINCIPLES

เพื่อให้มั่นใจว่าการบริหารจัดการการสูญเสียอาหาร อาหารส่วนเกิน และขยะอาหารสอดคล้องกับหลักการผลิตและการบริโภคอย่างยั่งยืน เอ็นเอสแอล จึงกำหนดแนวทางปฏิบัติไว้ดังนี้

In order to ensure that the management of food loss, surplus food, and food waste is in line with the sustainable production and consumption principles, the Company, NSL, thus stipulates the following principles;

- จัดทำฐานข้อมูลการสูญเสียอาหาร อาหารส่วนเกิน และขยะอาหารสอดคล้องกับข้อกำหนด [Food Loss & Waste Protocol](#)
Consolidate data on food loss, surplus food, and food waste in accordance with the [Food Loss & Waste Protocol](#)

- ลดการสูญเสียอาหาร อาหารส่วนเกิน และขยะอาหารตลอดกระบวนการผลิต การขนส่ง รวมถึงช่องทางทางการขายอาหาร ด้วยการวางแผนที่มีประสิทธิภาพตลอดกระบวนการผลิต การควบคุมกระบวนการ การควบคุมคุณภาพ การเก็บรักษาและการตรวจสอบ และการเพิ่มมูลค่าผลผลิตพลอยได้ อาหารส่วนเกิน และขยะอาหาร
Reduce food loss, surplus food and food waste throughout the production process, transportation, sales channels and restaurants by means of effective production planning, quality control, production control, storage and inspection as well as added values for co-products, surplus food and food waste.
- สนับสนุนการนำอาหารสูญเสีย อาหารส่วนเกิน และขยะอาหารหมุนเวียนไปใช้ประโยชน์บนพื้นฐานเศรษฐกิจหมุนเวียนและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร ซึ่งก่อให้เกิดประโยชน์ต่อสังคม ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ
Promote the recovery of food loss, surplus food, and food waste for alternative uses based on the principles of the circular economy and food safety standards, which offer benefits to society and reduce environmental impact and climate change.
- สร้างความตระหนักและส่งเสริมการบริโภคและการผลิตอย่างยั่งยืน เพื่อลดการสูญเสียอาหาร อาหารส่วนเกิน และขยะอาหารให้แก่ผู้มีส่วนได้เสีย อาทิเช่น ลูกค้า คู่ค้าธุรกิจ และพนักงาน ด้วยโครงการความร่วมมือต่างๆ การสื่อสาร การให้ความรู้ และการรณรงค์
Raise awareness and promote sustainable consumption and production to reduce food loss, surplus food, and food waste among stakeholders, including customers, business partners, and employees, through collaborative partnerships, communication, education, and campaigns.
- รายงานผลการดำเนินงาน เป้าหมาย และติดตามความคืบหน้าในการลดการสูญเสียอาหาร อาหารส่วนเกิน และขยะอาหารตลอดห่วงโซ่คุณค่า
Report on performance and goals, and monitor progress in reducing food loss, surplus food, and food waste throughout the value chain.

ความมุ่งมั่น / AMBITION

บริษัทมุ่งมั่นที่จะสนับสนุนการบรรลุเป้าหมายด้านความยั่งยืนของสหประชาชาติในการลดการสูญเสียอาหาร อาหารส่วนเกิน และขยะอาหาร โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

The Company is committed to supporting the achievement of the United Nations' international goal of reducing food loss, surplus food, and food waste, with the details as follows:

- ส่งเสริมการลดการสูญเสียอาหารในห่วงโซ่คุณค่า
To promote the reduction of food loss throughout the value chain.
- ลดปริมาณขยะอาหารในกระบวนการดำเนินงานของบริษัทฯ
To reduce food waste in the company's business operations.

