

การเปิดเผยข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อม

ชื่อผลิตภัณฑ์:

แมคคาเดเมียน้ทอบ และ แมคคาเดเมียน้ทอบปรุงรส บรรจุ ครอบง 150 กรั้ม

ส่วนงานแมคคาแปรรูป มูลนิธิแม่ฟ้าหลวง

สำนักงานประสานงานโครงการพัฒนาอดยตุง (พื้นที่ทรงงาน)

อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

โดย

รายชื่อผู้จัดทำ

นางสาวพิมพ์ลดา ทองมี ลายเซ็นต์ (.....)

วันที่ 15 พฤศจิกายน 2555

**เอกสารลงนามรับรองตนเอง**

ข้าพเจ้า (นาย/นางสาว/นาง) พิมพ์ลดา ทองมี

ตำแหน่ง ผู้จัดการส่วนงานแมคคาแปรรูป

บริษัท ส่วนงานแมคคาแปรรูป มูลนิธิแม่ฟ้าหลวง สำนักงานประสานงาน โครงการพัฒนาออยตุง (พื้นที่ทรงงาน) อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

ที่อยู่ 920 ม.7 ต.แม่ฟ้าหลวง อ.แม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย 57240

เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ (053) 767015-7 ต่อ 2421

ขอรับรองว่าข้อความในเอกสารฉบับนี้ถูกต้องตามกฎหมาย ไม่ขัดต่อจารีต ประเพณี ศีลธรรม และเป็นความจริงทุกประการ

(.....)

(นางสาวพิมพ์ลดา ทองมี)

ผู้จัดการส่วนงานแมคคาแปรรูป

## ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

### ส่วนที่ 1.1 ข้อมูลของผลิตภัณฑ์

- ชื่อผลิตภัณฑ์/รุ่น แมกคาเดเมีย นัท อบ, แมกคาเดเมีย นัท อบปรุงรส
- ประเภทผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์อาหารจากการแปรรูปถั่วแมกคาเดเมีย
- ผู้ผลิต (โปรดระบุที่อยู่) ส่วนงานแมกคาแปรรูป มูลนิธิแม่ฟ้าหลวง สำนักงานประสานงานโครงการพัฒนาออยตุง (พื้นที่ทรงงาน) อันเนื่องมาจากพระราชดำริ 920 ม.7 ต.แม่ฟ้าหลวง อ.แม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย 57240
- ผู้จัดจำหน่ายในประเทศไทย มูลนิธิแม่ฟ้าหลวง สำนักงานประสานงานโครงการพัฒนาออยตุง (พื้นที่ทรงงาน) อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
- ยอดขายต่อปี (สามปีซ้อนหลัง ถ้ามี)
- ลิขสิทธิ์/รางวัล/ฉลากสิ่งแวดล้อม/มาตรฐานที่เคยได้รับ (โปรดระบุ ปี พ.ศ. ที่ได้รับ)
  1. United Nations Office on Drugs and Crime
  2. หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ปี 2555-2557
  3. เครื่องหมายอาหารฮาลาล ปี 2547-2555 (ต่ออายุทุกปี)
  4. ฉลากคาร์บอนฟุตพริ้นท์ ปี 2554 เป็นต้นไป
- ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์/บริการ
  - รูปภาพ



- ขนาด/น้ำหนัก: แมกคาเดเมีย นัท อบ และ อบปรุงรส 150 g
- คุณสมบัติทั่วไป (Specification) หอมมันด้วยรสของแมกคาเดเมีย ไม่พบสิ่งแปลกปลอม ความชื้นอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน และไม่มีจุลินทรีย์ก่อโรค
- ข้อมูลการรับประกันสินค้าและอายุการใช้งานที่คาดหวัง: แมกคาเดเมีย นัท อบ และแมกคาเดเมีย นัท อบปรุงรส อายุ 9 เดือน ยกเว้นรสน้ำผึ้งอายุ 6 เดือน
- ประโยชน์ใช้สอย : เพื่อใช้รับประทาน
- อื่นๆ

## ส่วนที่ 1.2 ประเด็นด้านสิ่งแวดล้อมที่ต้องการรับรองตนเอง

โปรดเลือกประเด็นด้านสิ่งแวดล้อมที่สอดคล้องกับผลิตภัณฑ์/บริการของท่าน และกรอกข้อมูลเพิ่มเติมในส่วนที่ 3 ของรายงานตามหัวข้อที่ท่านเลือก

### ตารางที่ 1.2.1 ประเด็นด้านสิ่งแวดล้อมที่ต้องการรับรองตนเอง

ประเด็นด้านสิ่งแวดล้อม		ประเด็นด้านสิ่งแวดล้อมที่เลือก (โปรดระบุ X ในช่องด้านล่าง)
1	สามารถย่อยสลายได้ (Compostable)	-
2	สามารถแตกสลายได้ (Degradable)	-
3	ออกแบบเพื่อให้ง่ายต่อการแยกชิ้นส่วน (Design for disassembly)	-
4	มีอายุการใช้งานที่ยาวนาน (Extended life product)	-
5	สามารถแปรรูปเป็นพลังงานได้หลังหมดอายุการใช้งาน (Recovered energy)	-
6	สามารถแปรสภาพใช้ใหม่ได้ (Recyclable)	-
7	มีส่วนประกอบจากวัสดุรีไซเคิลหรือ waste จากกระบวนการอื่นๆ (Recycled content)	-
8	ลดการใช้พลังงานในช่วงการใช้งาน (Reduced energy consumption)	-
9	ลดการใช้ทรัพยากร (Reduced resource use)	X
10	ลดการใช้น้ำ (Reduced water consumption)	-
11	สามารถใช้ซ้ำและเติมใหม่ได้ (Reusable and refillable)	-
12	ลดของเสีย (Waste reduction)	-
13	วัสดุหมุนเวียน (renewable material)	-
14	การใช้พลังงานหมุนเวียน (Renewable energy)	-

หมายเหตุ : ตามมาตรฐาน ISO14021 ได้ให้แนวทางเพิ่มเติมในการรับรองตนเองด้านสิ่งแวดล้อมอีก 2 ประเด็น ได้แก่



- ความยั่งยืน (Sustainability)
- การปล่อยก๊าซเรือนกระจก (Greenhouse gas emission)

ซึ่งท่านสามารถเปิดเผยข้อมูลในส่วนนี้ในรายงานความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมได้ แต่ไม่ถึงว่าเป็นประเด็นในการรับรองเรื่องความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมของผลิตภัณฑ์/บริการ

ส่วนที่ 2 ข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อมของผลิตภัณฑ์/บริการ

ส่วนที่ 2.1 รายละเอียดทั่วไปของผลิตภัณฑ์/บริการ (ส่วนประกอบหลัก วัสดุที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์หรือให้บริการ)

ตารางที่ 2.1.1 รายละเอียดทั่วไปของผลิตภัณฑ์/บริการ (ส่วนประกอบหลัก วัสดุที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์หรือให้บริการ)

รายการ ส่วนประกอบ ทั้งหมด	รูปประกอบ	รายการประเภทของวัตถุดิบ	น้ำหนัก (kg)/ หน่วย ผลิตภัณฑ์	สัดส่วนต่อหน่วย ผลิตภัณฑ์ทั้งหมด (%)
<b>แมคคา อบ และแมคคาอบ ปรงรส ขนาด 150 g</b>				
กระป๋อง		กระป๋องกระดาษภายในเคลือบ อลูมิเนียมฟอยล์	0.027	15.0%
ถั่วแมคคาเดเมีย		อาหารเมล็ดแห้งกลุ่มถั่ว	0.15	83.3%
เครื่องปรุงรส		(เกลือ ผงปรุงรสและกลิ่น)	0.00315	1.7%
รวม			0.1802	100%

- น้ำหนักรวมของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

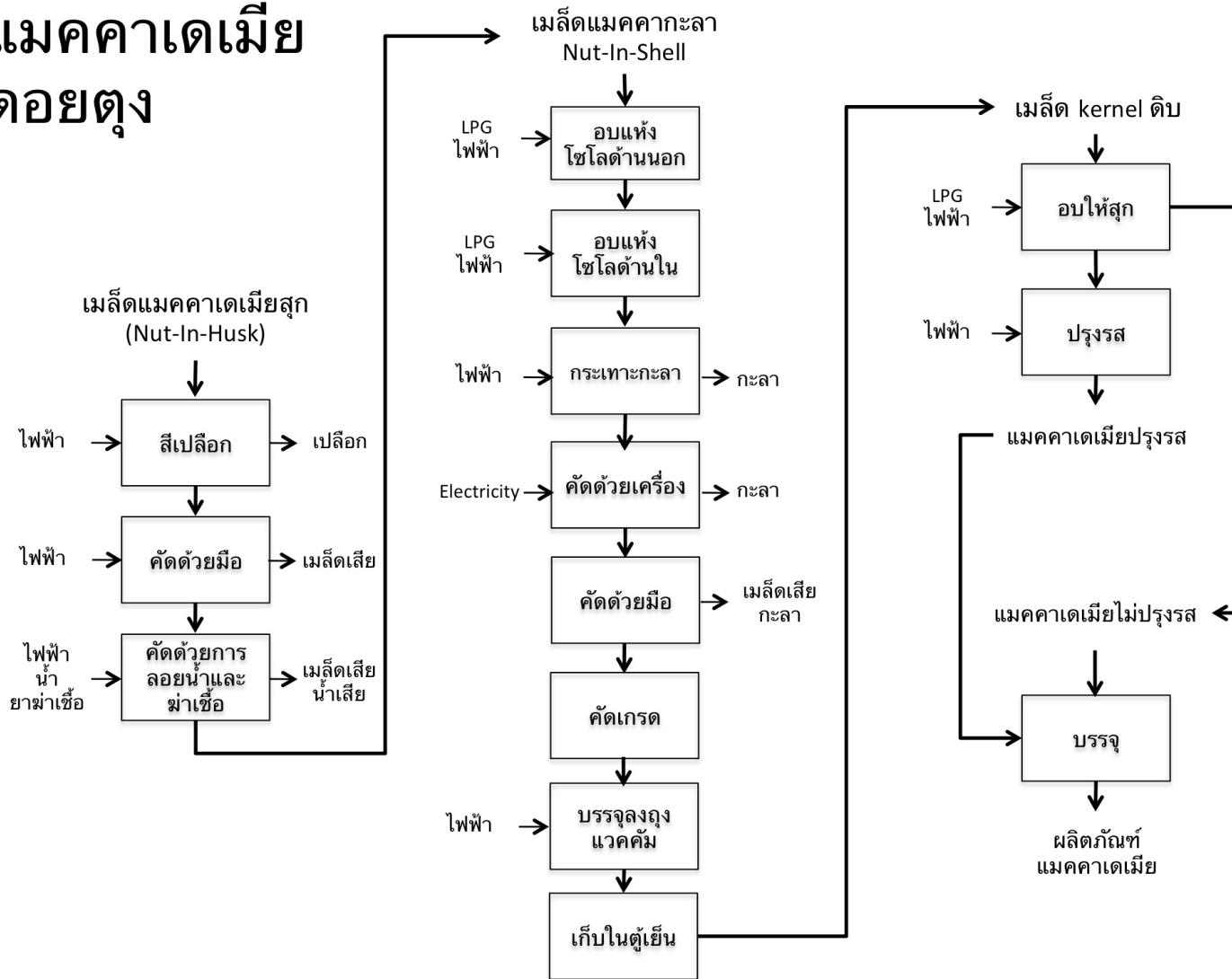
0.1808 กก. สำหรับ แมคคา อบ และแมคคาอบ ปรงรส ขนาด 150 g

(ข้อมูลส่วนนี้จะถูกนำไปใช้ในการคำนวณในส่วนที่ 3)

## 2.2 แผนผังกระบวนการผลิต

(โปรดระบุกระบวนการผลิต โดยสามารถสร้างจากเอกสารนี้ หรือนำภาพแผนผังการผลิตมาใส่เป็นรูปประกอบ)

# แมคคาเดเมีย คอยตุง



### 2.3 รายการด้านการใช้ทรัพยากร พลังงานเชื้อเพลิง ของการผลิตผลิตภัณฑ์เป้าหมาย

(โปรดระบุการใช้พลังงานเชื้อเพลิง ทั้งจาก Fossil Fuel และพลังงานทางเลือกอื่นๆ สำหรับช่องพลังงานจากเชื้อเพลิง โดยสามารถเลือกใส่ข้อมูลได้มากกว่า 1 ประเภทที่ใช้จริง ในกระบวนการผลิตหลักของผลิตภัณฑ์เป้าหมาย)

#### ตารางที่ 2.1.1 รายการด้านการใช้ทรัพยากร พลังงานเชื้อเพลิง ของการผลิตผลิตภัณฑ์เป้าหมาย

- แมคคาเดเมียบรรจุกระป๋อง 150 กรัม

กระบวนการหลัก	พลังงานจากเชื้อเพลิง (ต่อหน่วยผลิตภัณฑ์)			ไฟฟ้า (ต่อหนึ่งหน่วยผลิตภัณฑ์)	น้ำ (ต่อหนึ่งหน่วยผลิตภัณฑ์)
	ประเภทเชื้อเพลิง	ปริมาณ (ระบุหน่วย)	ปริมาณ (ระบุหน่วย)	ปริมาณ (KWh)	ปริมาณ (ระบุหน่วย)
กระทะเปลือก-อบแห้ง-เก็บรักษา				0.3528	1.0226
อบแห้งแมคคาเดเมีย	LPG	0.0230 กก.			
ขนส่ง	ดีเซล	0.0041 ลิตร			
ขนส่ง	แก๊สโซฮอล์ 95	0.0001 ลิตร			
ขนส่ง	เบนซิน 91	0.00002 ลิตร			

หมายเหตุ: สามารถใช้โปรแกรมช่วยในการแปลงหน่วยพลังงานได้จากเว็บไซต์ทั่วไป เช่น โปรแกรม Unit Converter Pro (<http://www.thaiware.com>) เป็นต้น

- พลังงานรวมจากเชื้อเพลิง .....1.286914415..... Mj (ข้อมูลส่วนนี้จะถูกนำไปใช้ในการคำนวณในส่วนที่ 3)
- พลังงานรวมจากไฟฟ้า .....0.3528..... KWh (ข้อมูลส่วนนี้จะถูกนำไปใช้ในการคำนวณในส่วนที่ 3)

2.4 แสดงรายการการกระจายสินค้าของผลิตภัณฑ์ (ถ้ามีข้อมูล)

ช่องทางการจำหน่าย	สัดส่วนช่องทางการจำหน่าย (%)	พาหนะในการขนส่ง
จำหน่าย ณ จุดผลิต	-	-
ภูมิภาค	-	-
ภายในประเทศ	100%	รถกระบะ, รถตู้, รถตู้คอนเทนเนอร์ และ เครื่องบิน
ต่างประเทศ	-	-



ประเด็น 3.9 ลดการใช้ทรัพยากร (Reduced resource use)

: การลดปริมาณวัสดุ พลังงาน และน้ำ ในช่วงการผลิตหรือขนส่ง ผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ หรือ ส่วนประกอบที่เกี่ยวข้อง

ตัวชี้วัด	คำชี้แจง หลักฐาน	ข้อมูลและหลักฐานที่ใช้ยืนยันการรับรองตนเอง											
1) ปริมาณและเปอร์เซ็นต์ของการลดการใช้ทรัพยากร (วัสดุ พลังงาน และน้ำ) ในช่วงการผลิตหรือขนส่ง หมายเหตุ: อาจแสดงในเชิงประสิทธิภาพการใช้ทรัพยากรตามวิธีการคำนวณในคู่มือ	1.1) ทรัพยากร หมายถึง วัสดุ พลังงาน และน้ำ 1.2) คิดเฉพาะในช่วงการ <u>ผลิต และขนส่ง</u> สินค้าหรือบริการเท่านั้น 1.3) เปอร์เซ็นต์การใช้ทรัพยากรในแต่ละประเภทที่ลดลงเทียบกับผลิตภัณฑ์เทียบเคียง <sup>1</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ผลิตภัณฑ์เทียบเคียงคือ (โปรดระบุด้านล่าง) .....แมคคาเดเมีย่นทอบและแมคคาเดเมีย่นทอบปรุงรสก่อนปรับปรุง</li> <li>ปริมาณทรัพยากร (วัสดุ พลังงาน และน้ำ) ที่ลดลงได้ในช่วงการผลิต/ขนส่ง เปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์เทียบเคียง</li> </ul> <p>ตารางที่ 3.9.1 ปริมาณทรัพยากร (วัสดุ พลังงาน และน้ำ) ที่ลดลงได้ในช่วงการผลิต/ขนส่ง เปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์เทียบเคียง</p> <table border="1" data-bbox="448 762 1617 1141"> <thead> <tr> <th data-bbox="448 762 589 1141">ประเภท วัตถุดิบ</th> <th data-bbox="589 762 913 1141">(1) ปริมาณการใช้ทรัพยากร ในช่วงการผลิต/ขนส่ง ของ ผลิตภัณฑ์เทียบเคียง (หน่วย)</th> <th data-bbox="913 762 1238 1141">(2) ปริมาณการใช้ทรัพยากร ในช่วงการผลิต/ขนส่ง ของ ผลิตภัณฑ์ (หน่วย)</th> <th data-bbox="1238 762 1617 1141">เปอร์เซ็นต์การลดลงของทรัพยากร (%) [คำนวณโดย <math display="block">\frac{(1) - (2)}{(1)} \times 100</math> ]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="4" data-bbox="448 1141 1617 1204" style="text-align: center;">วัตถุดิบไม่มีการเปลี่ยนแปลง</td> </tr> </tbody> </table>				ประเภท วัตถุดิบ	(1) ปริมาณการใช้ทรัพยากร ในช่วงการผลิต/ขนส่ง ของ ผลิตภัณฑ์เทียบเคียง (หน่วย)	(2) ปริมาณการใช้ทรัพยากร ในช่วงการผลิต/ขนส่ง ของ ผลิตภัณฑ์ (หน่วย)	เปอร์เซ็นต์การลดลงของทรัพยากร (%) [คำนวณโดย $\frac{(1) - (2)}{(1)} \times 100$ ]	วัตถุดิบไม่มีการเปลี่ยนแปลง			
ประเภท วัตถุดิบ	(1) ปริมาณการใช้ทรัพยากร ในช่วงการผลิต/ขนส่ง ของ ผลิตภัณฑ์เทียบเคียง (หน่วย)	(2) ปริมาณการใช้ทรัพยากร ในช่วงการผลิต/ขนส่ง ของ ผลิตภัณฑ์ (หน่วย)	เปอร์เซ็นต์การลดลงของทรัพยากร (%) [คำนวณโดย $\frac{(1) - (2)}{(1)} \times 100$ ]										
วัตถุดิบไม่มีการเปลี่ยนแปลง													

ตัวชี้วัด	คำชี้แจง หลักฐาน	ข้อมูลและหลักฐานที่ใช้ยืนยันการรับรองตนเอง																
		ประเภท ทรัพยากร	(1) ปริมาณการใช้ทรัพยากร ในช่วงการผลิต/ขนส่ง ของ ผลิตภัณฑ์เทียบเคียง (หน่วย)	(2) ปริมาณการใช้ทรัพยากร ในช่วงการผลิต/ขนส่ง ของ ผลิตภัณฑ์ (หน่วย)	เปอร์เซ็นต์การลดลงของทรัพยากร (%) [คำนวณโดย $\frac{(1) - (2)}{(1)} \times 100$ ]													
		พลังงาน	LPG	0.0318 Kg	0.0230 Kg	28%												
		<ul style="list-style-type: none"> <li>วิธีการ หรือเทคโนโลยีที่ใช้เพื่อให้เกิดการลดการใช้ทรัพยากร (โปรดระบุด้านล่าง) .....เพิ่มขนาดไซโลอบจาก 6 ตันต่อไซโลเป็น 10 ตันต่อไซโล.....อบที่ละปริมาณมากทำให้พลังงานต่อหน่วยใช้น้อยลง</li> </ul>																
2) ประสิทธิภาพ การใช้ ทรัพยากร (น้ำหนักรวม ของผลิตภัณฑ์/ น้ำหนักรวมของ วัตถุดิบที่ใช้ใน การผลิต)	2) สัดส่วนโดย น้ำหนักของ ผลิตภัณฑ์ เทียบกับ วัตถุดิบที่นำมา ผลิต	<p>ตารางที่ 3.9.2 สัดส่วนโดยน้ำหนักของผลิตภัณฑ์ เทียบกับวัตถุดิบที่นำมาผลิต</p> <p>สำหรับแมคคาเดเมียบรรจุกระป๋อง 150 กรัม</p> <table border="1" data-bbox="445 1094 1624 1350"> <thead> <tr> <th data-bbox="445 1094 669 1193">รายการชิ้นส่วน/ วัตถุดิบ</th> <th data-bbox="669 1094 954 1193">(1) น้ำหนักของวัตถุดิบที่ นำมาผลิต (kg)</th> <th data-bbox="954 1094 1359 1193">(2) น้ำหนักบรรจุภัณฑ์ของวัตถุดิบที่ นำมาผลิต(kg)</th> <th data-bbox="1359 1094 1624 1193">(3) น้ำหนักรวม (kg) [คำนวณโดย (1)+(2) ]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="445 1193 669 1246">กระป๋อง</td> <td data-bbox="669 1193 954 1246">0.0270</td> <td data-bbox="954 1193 1359 1246"></td> <td data-bbox="1359 1193 1624 1246">0.0270</td> </tr> <tr> <td data-bbox="445 1246 669 1350">แมคคาเดเมีย Nut In Husk</td> <td data-bbox="669 1246 954 1350">1.9648</td> <td data-bbox="954 1246 1359 1350"></td> <td data-bbox="1359 1246 1624 1350">1.9648</td> </tr> </tbody> </table>					รายการชิ้นส่วน/ วัตถุดิบ	(1) น้ำหนักของวัตถุดิบที่ นำมาผลิต (kg)	(2) น้ำหนักบรรจุภัณฑ์ของวัตถุดิบที่ นำมาผลิต(kg)	(3) น้ำหนักรวม (kg) [คำนวณโดย (1)+(2) ]	กระป๋อง	0.0270		0.0270	แมคคาเดเมีย Nut In Husk	1.9648		1.9648
รายการชิ้นส่วน/ วัตถุดิบ	(1) น้ำหนักของวัตถุดิบที่ นำมาผลิต (kg)	(2) น้ำหนักบรรจุภัณฑ์ของวัตถุดิบที่ นำมาผลิต(kg)	(3) น้ำหนักรวม (kg) [คำนวณโดย (1)+(2) ]															
กระป๋อง	0.0270		0.0270															
แมคคาเดเมีย Nut In Husk	1.9648		1.9648															

ตัวชี้วัด	คำชี้แจง หลักฐาน	ข้อมูลและหลักฐานที่ใช้ยืนยันการรับรองตนเอง			
		เครื่องปรุรงต	0.00315		0.00315
		(4) น้ำหนักรวมของวัตถุดิบที่นำมาผลิต			1.9648
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• (5) น้ำหนักรวมของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ .....0.1802..... kg (รายละเอียดข้อมูลแสดงไว้ในส่วนที่ 2)</li> <li>• ประสิทธิภาพการใช้ทรัพยากร.....9.17% [ คำนวณโดย ]</li> </ul>			

## รายงานสิ่งแวดล้อม (Environmental Report)

### ส่วนที่ 4. สรุปผลงาน

(โปรดสรุปประเด็นของผลิตภัณฑ์ พร้อมให้เหตุผล และตัวอย่างประกอบ)

- ความคิดสร้างสรรค์/นวัตกรรม/ความสวยงาม/สุนทรีย์ภาพ

**ดอยตุงแมคคาเดเมีย...**ปลูกบนภูเขา ซึ่งในอดีตแห้งแล้งไม่มีต้นไม้ปกคลุม โดยชาวไทยภูเขา ผู้ซึ่งครั้งหนึ่งต้องอาศัยการปลูกฝิ่นเพื่อการยังชีพหาเลี้ยงปากท้อง วันนี้ชาวไทยภูเขาเหล่านี้ได้หันมาปลูกและดูแลต้นแมคคาเดเมีย พืชเศรษฐกิจที่โครงการพัฒนาดอยตุงฯ ได้ให้การสนับสนุน เพื่อสร้างรายได้ที่ยั่งยืนและถูกกฎหมาย จากการปลูกแมคคาเดเมียนี้ทำให้ดอยตุงได้พลิกฟื้นผืนป่าให้กลับมาอีกครั้ง และผลพวงที่ได้รับจากการมอบโอกาสพร้อมทั้งการดำเนินงานในการพัฒนาทักษะฝีมือและนำองค์ความรู้ที่ชาวบ้านมีอยู่มาสร้างให้เกิดเป็นอาชีพนี้เอง ส่งผลให้ปัญหาการปลูกพืชเสพติดลดลง จนทำให้สำนักงานควบคุมยาเสพติดและอาชญากรรมแห่งสหประชาชาติ (UNODC) ให้การยอมรับมอบตราสัญลักษณ์ UNODC ให้กับผลิตภัณฑ์ของดอยตุงในฐานะที่ประสบความสำเร็จสูงสุด ในการใช้การพัฒนาทางเลือกแบบยั่งยืน แก้ปัญหาอย่างสันติวิธี

- ประโยชน์การใช้สอย/ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค

กระบวนการจากการเก็บเมล็ดแมคคาเดเมียจากต้น คั่ว และบรรจุลงถุงอย่างพิถีพิถันสร้างความมั่นใจในความสดใหม่ กรอบมัน และความอร่อยอย่างมีประโยชน์ต่อสุขภาพ ด้วยความเป็นถั่วที่มีกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูง จึงช่วยลดไขมันในเส้นเลือดได้ ไม่มีคอเลสเตอรอล ยังสามารถสกัดน้ำมันเพื่อใช้เป็นส่วนผสมของเครื่องสำอางได้ ช่วยเพิ่มความชุ่มชื้นและความลื่นแก่ผิว นอกจากนี้เปลือกของเมล็ดยังสามารถนำมาเผาเป็นถ่านช่วยดูดกลิ่นและจับอนุมูลอิสระได้ดีอีกด้วย

ทุกคำของแมคคาเดเมียดอยตุงให้ความเพลิดเพลิน อร่อยเต็มรสชาติ มีประโยชน์ไปพร้อมๆ กับความสุขภาพใจที่ได้มีส่วนเกื้อกูลชีวิตของชาวไทยภูเขาและธรรมชาติบนดอยตุง แมคคาเดเมียดอยตุงมีหลากหลายรสชาติดังนี้

1. รสธรรมชาติ
2. รสเกลือ
3. รสน้ำผึ้ง
4. รสวาซาบิ
5. รสสตรอว์เบอร์รี่
6. รสพิชซ่า

- ความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมของผลิตภัณฑ์ท่าน

แมคคาเดเมียของดอยตุงผลิตขึ้นภายใต้การดูแลอย่างใกล้ชิดทุกขั้นตอนตั้งแต่การปลูก การเก็บเกี่ยว และการแปรรูป ทำให้มีคุณภาพและปลอดภัยได้มาตรฐานสากล รวมถึงการส่งออกถึงความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อมด้วยการติดฉลากคาร์บอนฟุตพริ้นท์ เพื่อแสดงปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจกตลอดวัฏจักรชีวิตของผลิตภัณฑ์ ตั้งแต่การได้มาซึ่งวัตถุดิบ การผลิต การขนส่ง การใช้งาน จนถึงการกำจัดซาก เพื่อการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าที่สุด ลดผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมอย่างยั่งยืน และในขณะนี้ดอยตุงยังคงเดินหน้าอย่างไม่หยุดยั้ง โดยการคิดค้นวิธีการประหยัดพลังงาน LPG จากการที่เพิ่มไซโลอบแห้ง จาก 6 ตันเป็น 10 ตัน อีกด้วย