แนวคิดของการจัดเก็บภาษีตามปริมาณโซเดียม

นายณัฐกร อุเทนสุต
ผู้อำนวยการสำนักแผนภาษี
กรมสรรพสามิต

สถานการณ์การบริโภคโซเดียมของคนไทย

สภาพปัญหา

คนไทยบริโภคโซเดียม
มากกว่าที่ร่างกาย
ต้องการถึง 2 เท่า

> 2,000 มก.

แหล่งสำคัญที่ประชาชนได้รับโซเดียม

- ร้านอาหารและร้านอาหารริมทาง
- อาหารสำเร็จรูปและผงปรุงรส
- ครัวเรือน

จำนวนคนไทยป่วยเป็นโรคที่สัมพันธ์กับการบริโภคโซเดียมสูง

- โรคความดันโลหิตสูง 13.2 ล้านคน
- โรคไต 7.6 ล้านคน
- โรคหลอดเลือดสมองและหัวใจขาดเลือด 1.25 ล้านคน

สูญเสียทางเศรษฐกิจ
> 122,000 ล้านบาท

หลักการและเหตุผล

NCDs เกิดจากพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่มีรสชาติหวาน มัน เค็มในปริมาณที่มากเกินไป

คนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป
มีเกณฑ์ให้บริโภคโซเดียมไม่เกินวันละ 2,000 มิลลิกรัม
หรือเฉลี่ยมื้อละไม่เกิน 600 มิลลิกรัม

บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป 1 ซองมีปริมาณโซเดียม
มากกว่า 1,300 – 2,000 มิลลิกรัม
หรือเกินครึ่งหนึ่งของความต้องการต่อวัน

ขนมขบเคี้ยวมากกว่าร้อยละ 90 มีปริมาณ
ไขมัน น้ำตาล และเกลือ มากเกินกว่าร่างกาย
ต้องการได้รับจากอาหารว่าง

Excise Tax

เป็นเครื่องมือหนึ่งที่ช่วยให้ประชาชน
ตระหนักถึงอันตรายจากการบริโภค
โซเดียมเกินสมดุล และปรับพฤติกรรม
การบริโภคในระยะยาวได้

แนวทางการแก้ปัญหา

มาตรการที่มิใช่ภาษี

- สร้างความตระหนักรู้และประชาสัมพันธ์แก่ผู้บริโภค
- แจกป้ายสัญลักษณ์หรือประกาศนียบัตรแก่ร้านอาหารริมทาง (Street Food) และร้านอาหารที่มีสาขาทั่วไป (Chained/Franchise Food)
- ส่งเสริมให้มีอาหาร “ทางเลือกสุขภาพ” มากขึ้น

มาตรการภาษี

- จัดเก็บภาษีตามปริมาณโซเดียมเพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีการปรับสูตร
- กำหนดอัตราภาษีแบบก้าวหน้า (Progressive Tax Rate) เพื่อสร้างแรงจูงใจในการปรับสูตรการผลิต
- ให้ระยะเวลาผู้ประกอบการในการปรับตัวให้สอดคล้องกับมาตรการภาษีอย่างเหมาะสม
- ต้องคำนึงถึงผลกระทบจากการเปลี่ยนการบริโภคสินค้าไปเป็นสินค้าทดแทน
- การใช้มาตรการทางภาษีที่แตกต่างเพื่อเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคสินค้าให้เหมาะสมสำหรับสินค้าที่มีปริมาณโซเดียมสูง

การปรับตัวของภาคอุตสาหกรรม

รสชาติ	ปริมาณโซเดียม mg/10g 2560	ปริมาณโซเดียม mg/10g 2562	Δ
ต้มยำกุ้ง	269	232	⬇ -13.7%
ต้มยำกุ้งน้ำข้น	231	231	-
หมูสับ	248	248	-
ต้มยำหมูสับ	172	272	⬆ +58.1%
หมูน้ำตก	204	225	⬆ +10.3%
วุ้นเส้นต้มยำ	400	338	⬇ -15.5%
เส้นเล็กน้ำใส	278	278	-
ปรุงสำเร็จ	238	136.36	⬇ -42.7%

ผู้ประกอบอุตสาหกรรมมีการปรับตัว โดยลดปริมาณโซเดียมลง ซึ่งเป็นการเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น

แนวทางการดำเนินการมาตรการภาษี

อาหารกึ่งสำเร็จรูป : บะหมี่ / โจ๊ก / ซุป

หน่วย บาท/10 กรัม

ปริมาณโซเดียม mg/10g	ปี 63-65	ปี 65-67	ปี 67-69	ตั้งแต่ปี 69
ไม่เกิน 170	0	0	0	0
เกิน 170 แต่ไม่เกิน 240	0	0	X2	X3
เกิน 240 แต่ไม่เกิน 300	X1	X2	X3	X5
เกิน 300 แต่ไม่เกิน 360	X2	X3	X5	X6
เกิน 360	X4	X6	X7	X8

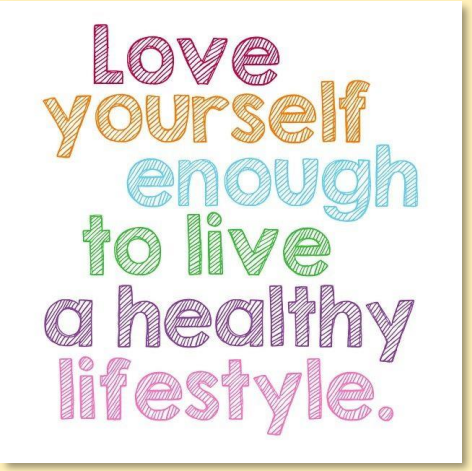
แนวทางการดำเนินการมาตรการภาษี

ขนมขบเคี้ยว : มันฝรั่งทอด / ปลาเส้น / สาหร่าย

หน่วย บาท/10 กรัม

ปริมาณโซเดียม mg/10g	ปี 63-65	ปี 65-67	ปี 67-69	ตั้งแต่ปี 69
ไม่เกิน 60	0	0	0	0
เกิน 60 แต่ไม่เกิน 120	X1	X1	X2	X3
เกิน 120 แต่ไม่เกิน 180	X2	X3	X4	X5
เกิน 180 แต่ไม่เกิน 240	X3	X5	X7	X8
เกิน 240	X4	X6	X8	X9

ผลที่คาดว่าจะได้รับ



Reformulate

ผู้ประกอบอุตสาหกรรมอาหารปรับปรุงสูตรอาหาร โดยลดปริมาณโซเดียมลง

Reduce sodium intake

ประชากรลดการบริโภคโซเดียมลง 10% ภายใน 2 ปี และ 20% ภายใน 5 ปี

Decrease NCDs & health care costs

ผู้ป่วยจากโรคที่สัมพันธ์กับการบริโภคโซเดียมสูงมีจำนวนลดลง และค่าใช้จ่ายทางสาธารณสุขในการดูแลผู้ป่วยลดลง

The Excise Department

Thank you