



ภาษีเค็ม-หวาน

มาตรฐานสุขภาพเพื่ออนาคต

- อรรถกวี อองกุลนะ
กรุงเทพธุรกิจ

จากภาษีความหวาน
ถึงแนวทางภาษี
ความเค็ม นโยบายเพื่อ
เปลี่ยนพฤติกรรม
คนไทย

เมื่อกันยายน 2560 กรมสรรพสามิตได้ประกาศอัตราภาษีเครื่องดื่มที่มีน้ำตาล ถัดจากนั้นราวๆปีครึ่ง สังคมก็เริ่มพูดถึงแนวทางจัดเก็บภาษีอาหารที่มีความเค็มและความมัน (ภาษีความเค็ม) ซึ่งแปรผันตามปริมาณโซเดียมในส่วนประกอบ

อย่างที่รู้กัน นอกจากความหวานแล้วก็เป็นความเค็มนี่แหละ ที่เป็นรสชาติที่คนไทยติดปาก โดยผลสำรวจระบุว่า ในเมนูอาหารที่คนไทยรับประทานแต่ละวัน

มีปริมาณโซเดียมสูงเกินกว่าที่กำหนดขององค์การอนามัยโลกถึง 2 เท่า หรือประมาณ 4,350 มิลลิกรัมต่อวัน ขณะเดียวกันอาหารยอดนิยมที่ขายตามสตรีทฟู้ด, บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ก็ล้วนเต็มไปด้วยโซเดียม ซึ่งเป็นสาเหตุสำคัญของการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs)

ถึงเวลาเลิกเค็ม

ถ้าที่ผ่านมาเราเคยได้ยินการบริโภคน้ำตาลที่เรียกว่า 'เพชฌฆาตรสหวาน' แล้ว



ถึงคราวที่เราต้องตระหนักถึงตัวการก่อโรคที่ชื่อ ‘เพชราตรสเคิม’ กันบ้าง ผศ.นพ.สุรศักดิ์ กันตชูเวสศิริ อาจารย์สาขาวิชาโรคไต คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบติและประธานเครือข่ายลตบริโรคเคิม บอกว่า โรคเคิมเป็นสาเหตุสำคัญของโรคอันตรายอย่าง ความดันโลหิตไต หัวใจ อัมพาตและค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับสุขภาพของประชาชนในระยะยาว กลุ่มโรคที่เกิดจากการบริโรคเคิม นั้นสูงถึงห้าหมื่นถึงแสนล้านบาทต่อปี เหตุนี้จึงสมควรอย่างยิ่งที่ต้องใช้มาตรการเก็บภาษีเพือเป็นตัวเริ่มให้คนไทยหันมาตระหนักถึงการบริโรคซึ่งเป็นต้นทางของการดูแลสุขภาพ

“แนวคิดการจัดเก็บภาษีสรรพสามิตอาหารตามปริมาณความเคิม และปริมาณไขมัน จะยึดแนวทางเดียวกับภาษีความหวานที่จัดเก็บอยู่ในปัจจุบัน เน้นเก็บจากอาหารที่มีคนบริโรคมากๆ มีการผลิตเป็นอุตสาหกรรม สินค้าที่เป็นบรรจุหีบห่อ มีการระบุปริมาณโซเดียมชัดเจน อาทิอาหาร ขนมขบเคี้ยว ที่มีความเคิมสูง บะหมี่กึ่งสำเร็จที่มีปริมาณโซเดียมสูงกว่าความต้องการของร่างกาย 2-3 เท่า ใจักซูปก้อน ขนมกรุบกรอบที่มีความเคิม”

จากการศึกษาพบว่าร้อยละ 70 ของผู้ป่วยโรคNCDs มาจากผู้ที่มีฐานะยากจน เพราะมีทางเลือกน้อยและส่วนใหญหาเข้ากินค้ำจึงไม่มีเวลาศึกษา



ข้อมูล การสร้างมาตรการภาษีจึงมีเพือปกป้องกลุ่มคนเหล่านี้โดยทำให้อาหารดีต่อสุขภาพราคาถูกกว่าสินค้าที่ทำลายสุขภาพ

“ขณะเดียวกันมาตรการต่างๆ อาจจะไม่ไ้รวมถึงร้านอาหารรายย่อย เนื่องจากเป็นสิทธิของประชาชนที่จะเลือกรับประทานได้และสูตรของแต่ละร้าน เราเพียงแต่สร้างทางเลือกให้ผู้บริโรคได้ตัดสินใจ แนวทางนี้มองว่าเหมาะสมเพราะประชาชน และภาคอุตสาหกรรมจะสามารถปรับตัวได้ และโดยรวมแล้วประเทศจะได้ประโยชน์”

ผศ.นพ.สุรศักดิ์ กล่าวและว่า ทั้งนี้ข้อมูลขององค์การอนามัยโลกในประเทศอังกฤษการพบว่าหลังจากมีการเก็บภาษีความเคิมในบางผลิตภัณฑ์ที่มีเกลือสูงมาก

พบว่าประชาชนก็หันมากินเคิมน้อยลง เพราะอาหารที่มีความเคิมน้อยก็จะต้องเสียภาษี

จากกฎหมายสู่พฤติกรรม

ภาษีความเคิมได้ต้นแบบมาจากการเก็บภาษีความหวาน ถึงเช่นนั้นเมื่อมาตรการภาษีมีผลบังคับใช้แล้ว เรายังก็ต้องมีแนวทางอื่นร่วมขับเคลื่อน เพือให้นิสัยการบริโรคสำเร็จเป็นรูปธรรมอย่างยั่งยืน

ทพญ.ปิยะดา ประเสริฐสม

ผู้อำนวยการสำนักทันตสาธารณสุข กรมอนามัย ในฐานะประธานเครือข่ายคนไทยไม่กินหวาน มองว่า ความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในช่วงรอบปีที่ผ่านมา คือหนึ่งในความสำเร็จของการเคลื่อนไหว เกิดเป็นกระแสการรักสุขภาพ การออกผลิตภัณฑ์เพือสุขภาพที่มาแรง ได้แก่เครื่องดื่มสูตรน้ำตาลน้อยหรือไม่ใส่เลย

อาหารไขมันต่ำ ไม่มีคอเลสเตอรอล ผลิตภัณฑ์ที่ป้องกันหรือช่วยลดความเสี่ยงในการเกิดโรคต่างๆ ซึ่งทั้งหมดนับเป็นผลดีต่อตัวผู้บริโภค ที่มีทางเลือกในการบริโรคเครื่องดื่มที่ดีต่อสุขภาพเพิ่มขึ้น

“เราให้ความรู้มาสิบๆ ปี ทำให้เกิดกระแสสังคม เกิดการณรงค์ที่ต้องเปลี่ยนแปลงจากต้นทาง เพราะเมื่อต้นทุนของวัตถุดิบที่ทำลายสุขภาพแพงขึ้น

ผลิตภัณท์ก็จะแพงขึ้นตาม และผู้บริโภค
จะเริ่มออกว่าสิ่งเหล่านี้คือความสิ้นเปลือง
ไม่มีความจำเป็นกับชีวิต มันจึงเป็นการ
สร้างพฤติกรรมทางอ้อมวิธีหนึ่ง”

แน่นอนว่าการขึ้นภาษีเป็นเพียง
ส่วนหนึ่ง และสิ่งที่สังคมไทยต้องการคือ
การสร้างพฤติกรรมถาวร ในการลด ละ เลิก
การบริโภคอาหาร ไม่ว่าจะเป็นความ
หวานหรือความเค็ม โจทย์ต่อไปจากนี้
คือขยายของเขตจากเครื่องดื่มพร้อมดื่ม
เป็นการรณรงค์ในขอบข่ายใหม่ที่เชื่อม
โยงกับไลฟ์สไตล์ปัจจุบัน ไม่ว่าจะเป็น
ร้านน้ำ ร้านกาแฟ ร้านขนม เช่น ให้มีการ
ปรับสูตรเครื่องดื่มใหม่ คงรสชาติแต่ลด
จำนวนน้ำตาลลง การลดขนาดเครื่องดื่ม
เพื่อสร้างทางเลือก เปลี่ยนพฤติกรรม
บริโภคจากวันละหลายๆ ค่อยๆ ลดน้อย
และบริโภคเท่าที่จำเป็นในที่สุด

พร้อมกันนั้นเครือข่ายยังร่วมมือ
กับสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล
และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการ
สร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) จัดทำ
สัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือก
สุขภาพ (Healthier Choice)” ซึ่ง
เป็นสัญลักษณ์ที่แสดงว่าผลิตภัณท์
อาหารนั้นได้ผ่านเกณฑ์การพิจารณา
แล้วว่ามีปริมาณน้ำตาล ไขมัน และเกลือ
(โซเดียม) ที่เหมาะสม ลดปัจจัยเสี่ยงต่อ
การเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง

การรณรงค์เรื่องลดบริโภคหวานที่
เครือข่ายทำมานานนับสิบปี กับการ
จุฬประภายให้ผู้บริโภคเห็นแกพิษภัยของ
ความเค็มจึงไม่สูญเปล่า อย่างน้อยๆ เร็วๆนี้
เราก็น่าจะมีความชัดเจนเรื่องมาตรการ
ภาษีอาหารที่มีความเค็มต่อจากภาษี
น้ำตาลที่เริ่มส่งผลต่อพฤติกรรม
บริโภค

ปรับเปลี่ยนมาตรฐานการบริโภคที่
เคยผิดทิศ ผิดทาง ให้กลับมาพอดีแบบ
ที่มาตรฐานคนไทยควรจะเป็น