



Reducing Population Salt Intake to Target Non-Communicable Diseases: From Advocacy to Strategy and Policy

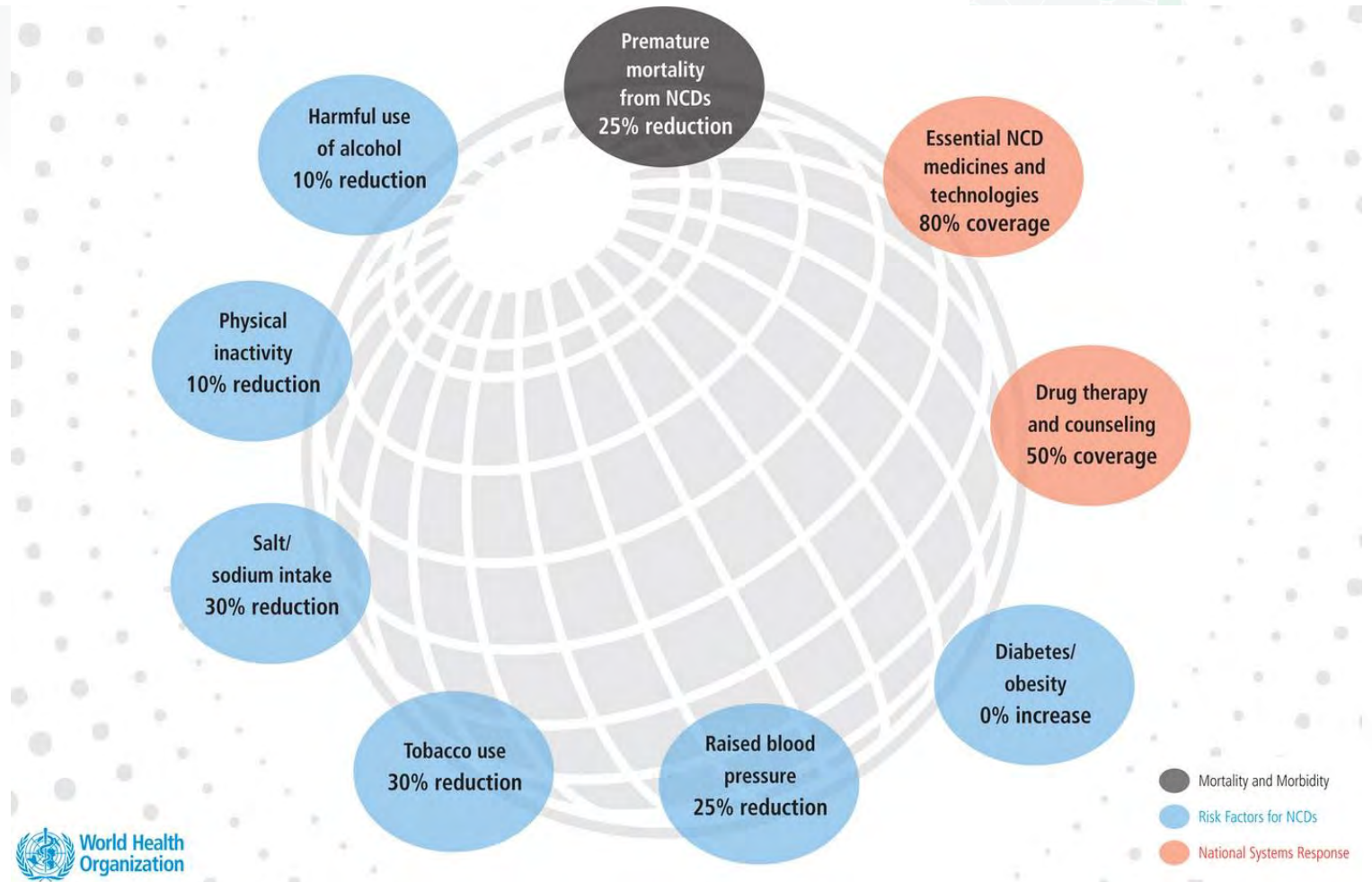
Assoc. Prof. Surasak Kantachuvesiri MD, PhD
Renal Division, Ramathibodi Hospital,
Mahidol University.
President of Thai Low Salt Network

DISCLOSURES

- I have no conflict of interest to report in relation to this presentation

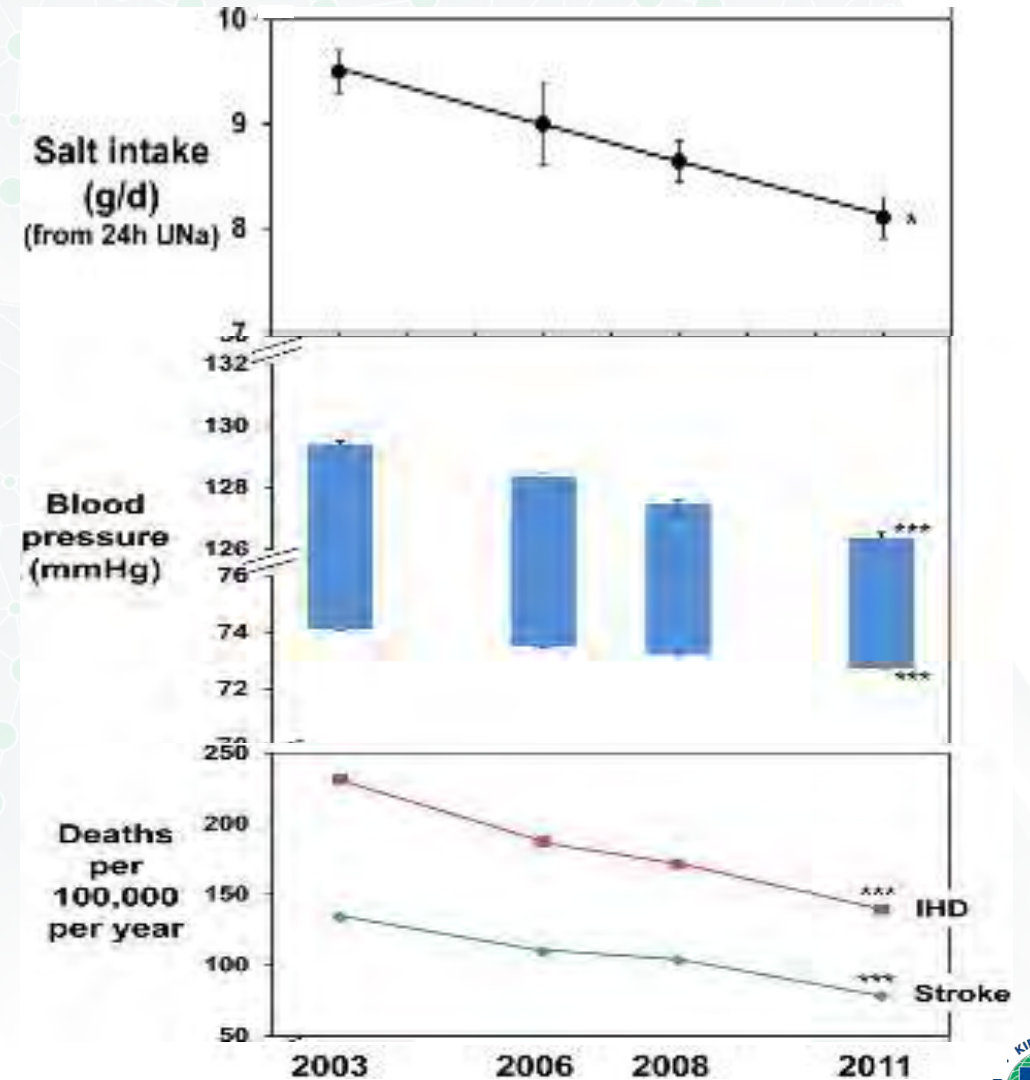
9 Global Targets for NCD Prevention (WHO)

**Salt/
sodium intake
30% reduction**



UK : Reduce Salt Consumption results in Decline in CVD and Stroke Mortality

- Voluntary salt reduction target on package food
- Food industry reluctant to comply in early state but engaged finally
- Salt intake reduction of 15% is associated with BP decline and 40% decrease in IHD and stroke



The NEW ENGLAND JOURNAL *of* MEDICINE

ESTABLISHED IN 1812

SEPTEMBER 16, 2021

VOL. 385 NO. 12

Effect of Salt Substitution on Cardiovascular Events and Death

B. Neal, Y. Wu, X. Feng, R. Zhang, Y. Zhang, J. Shi,* J. Zhang, M. Tian, L. Huang, Z. Li, Y. Yu, Y. Zhao, B. Zhou, J. Sun, Y. Liu, X. Yin, Z. Hao, J. Yu, K.-C. Li, X. Zhang, P. Duan, F. Wang, B. Ma, W. Shi, G.L. Di Tanna, S. Stepien, S. Shan, S.-A. Pearson, N. Li, L.L. Yan, D. Labarthe, and P. Elliott

B. Neal, et al.
N Engl J Med 2021; 385:1067-107

Salt Substitute
N=10,504 (300 Villages)

25% KCl

75% NaCl



Regular Salt
N=10,491 (300 Villages)

100% NaCl



Outcomes	Salt Substitute	Regular Salt	Rate Ratio	P Value
	<i>no. of events per 1000 person-yr</i>		<i>(95% CI)</i>	
Stroke	29.14	33.65	0.86 (0.77–0.96)	P=0.006
Major Adverse CV Events	49.09	56.29	0.87 (0.80–0.94)	P<0.001
Death from Any Cause	39.28	44.61	0.88 (0.82–0.95)	P<0.001
Hyperkalemia	3.35	3.30	1.04 (0.80–1.37)	P=0.76

Conclusion



Salt Substitute



Regular Salt



Lowered the risk of:



Thai Low Salt Network (LSN) was launched in October 2012

- Comprises of Civil Society, Academia, Consumer Protection group, The Kidney Patients Association, National Health Service and Min. of Public Health (MoPH), with technical support from Better Health Program, UK and WHO
- Funded by Thai Health Promotion Foundation, WHO, Resolve to Save Lives.
- We started from 2 prongs
 1. Public communication
 2. Research for policy advocacy



Example of Research Projects

	Research Team
Food reformulation in Thai dishes	Institute of food development and research, Kasetsart University
Development of salt meter	Faculty of Engineering, Mahidol University
Food database and source of sodium	Institute of Nutrition, Mahidol University
Survey of salt in package food	Thai FDA and Kidney Patients Association
Hospital and Communities campaign	Low salt network and NCD Division, Dept. of Disease Control, MoPH

National Health Assembly (NHA) resolution in 2015

- LSN, Disease Control Department, Mahidol University, and 20 organizations proposed the national policy for sodium reduction
- In NHA, we got an endorsement with no any objection even from the industrial sector.
- LSN joined the national committee on NCD prevention, WHO CCS NCD, and Thai Kidney Disease prevention committee, Committee of Food Policy, Thai health promotion.

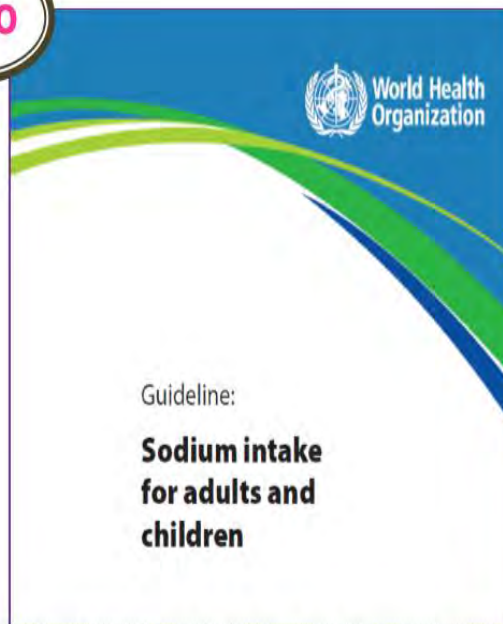


Thai National Strategies for Sodium Reduction 2016-2025 (Adoption from WHO guideline)

NCDs

แผนการดำเนินงานลดโซเดียมในระดับโลก

WHO



ประเทศที่ประสบความสำเร็จในการนำไปใช้ในการดำเนินงาน เช่น อังกฤษ, ออสเตรเลียและกลุ่มยุโรป

ปรับเพื่อสอดคล้องกับแบบแผนการและวัฒนธรรมการบริโภคของไทย

Thailand



Thai National Strategies for Sodium Reduction, 2016-2025

“SALTS”

S = Surveillance







A = Awareness

L = Legislation and environmental reform

T = Technology and innovation

S = Scaling up stakeholder network

All policies are cost-saving

Estimated impact of the policies over 10-year period	 Health Communication	 Sodium Taxation	 Mandatory Reformulation	 Nutrition Labelling	 Food Subsidy	 Voluntary Reformulation
Death averted (people)	119,208	110,173	109,053	83,244	77,962	75,578
Policy cost (million THB)	27	3	10	62	n/a	10
Societal gained (million THB)	70,730	61,645	60,527	34,597	29,202	26,802
Quality-adjusted life year (QALY) gained	660,121	596,005	588,049	404,361	366,680	349,664
Cost of sodium-related diseases without policies	2.28 trillion THB, with the majority of costs were costs of renal replacement therapy for end-stage renal disease patients					

S = Surveillance

Mean Sodium Intake 3,636 mg/d (1.8 times) the WHO recommendation of 2,000 mg/d


Received: 16 October 2020 | Revised: 7 December 2020 | Accepted: 10 December 2020

DOI: 10.1111/jch.14147

ORIGINAL PAPER

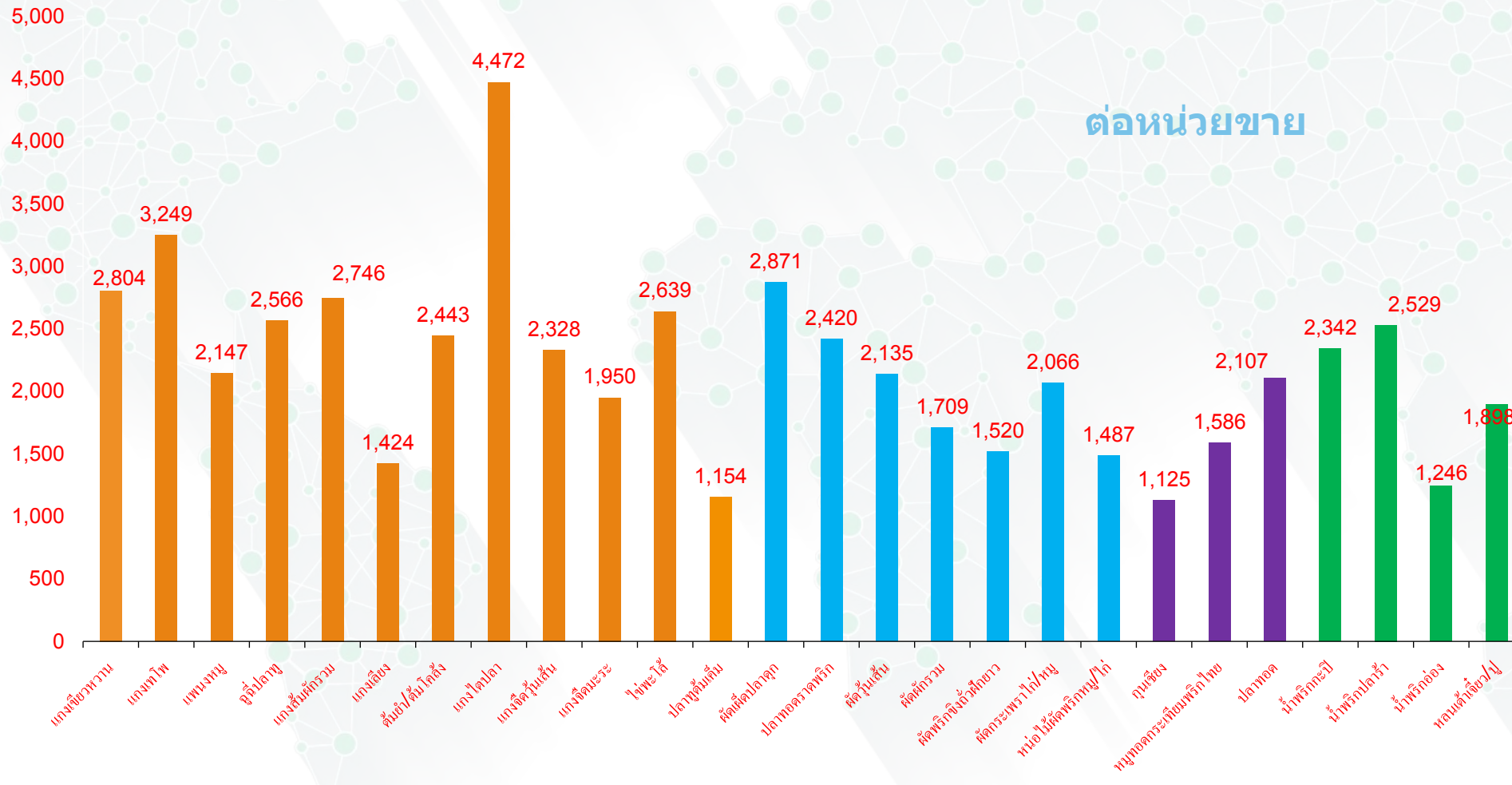
WILEY

Estimated dietary sodium intake in Thailand: A nationwide population survey with 24-hour urine collections

Worawon Chailimpamontree MD, MHSc^{1,2}  | Surasak Kantachuvesiri MD, PhD^{2,3} | Wichai Aekplakorn MD, PhD⁴ | Raweevan Lappichetpaiboon B.Sc, M.Sc^{2,5} | Nintita Sripaiboonkij Thokanit MPH, DrPH⁶ | Prin Vathesatogkit MD, PhD⁷ | Ananthaya Kunjang B.P.H, M.Sc² | Natthida Boonyagarn B.Sc, M.Sc² | Penmat Sukhonthachit M.Sc, Dr.P.H⁸ | Narinphop Chuaykarn B.H.E, M.Sc⁹ | Patthrapon Sonkhammee B.P.H, M.Sc¹⁰ | Payong Khunsaard B.Sc, M.P.H¹¹ | Phassakon Nuntapanich M.Sc, Ph.D¹² | Pattaraporn Charoenbut M.Sc, Dr.P.H¹³ | Comsun Thongchai B.Sc, M.P.H¹³ | Apinya Uttarachai B.Sc, M.P.H¹⁴ | Wisrut Kwankhoom B.Sc, M.Sc¹⁵ | Fuangfah Rattanakanahutanon B.Sc, M.P.H¹⁴ | Krich Ruangchai B.Sc, M.P.H¹⁴ | Nadchar Yanti B.Sc, B.P.H, M.Sc¹⁴ | Natnapa Sasang B.N.S, M.P.H¹⁶ | Sushera Bunluesin PhD¹⁷ | Renu Garg MD, MPH¹⁷



High Sodium (>1,000mg/serving) in Street Food



Netrnapit Watanasuchati et al, 2017, Kasetsart University



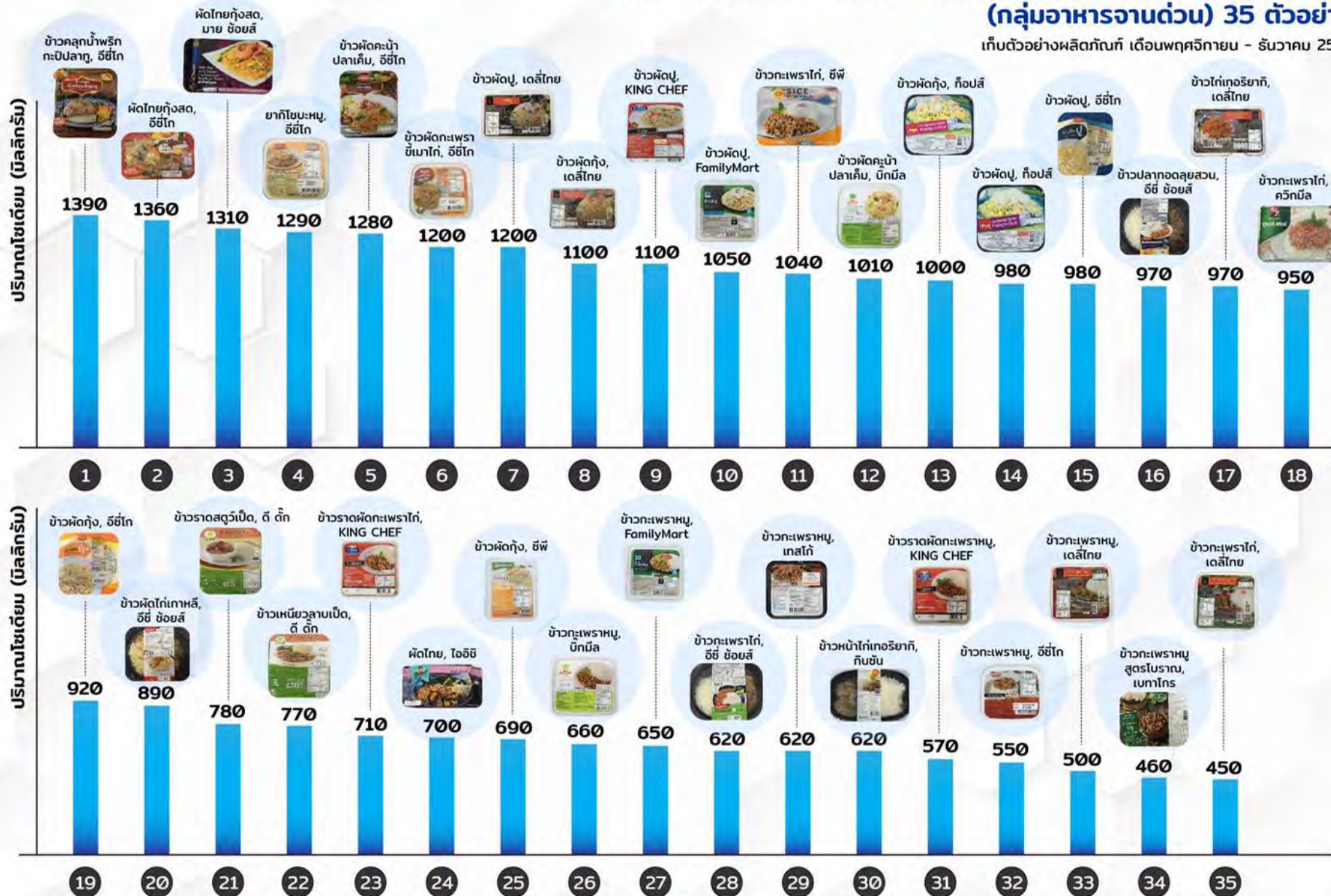


Delivery Foods

Som Tum
Na+
5000mg/dish

ผลสำรวจปริมาณโซเดียมจากฉลากผลิตภัณฑ์อาหารแช่เย็น - แช่แข็ง (กลุ่มอาหารจานด่วน) 35 ตัวอย่าง

เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์ เดือนพฤศจิกายน - ธันวาคม 2563



High Sodium in Popular Ready-to-Eat Package Meal



โครงการติดตามปริมาณโซเดียมในอาหารพร้อมบริโภค และกึ่งสำเร็จรูปเพื่อการรณรงค์ลดเค็ม ลดโรค โดย สมาคมเพื่อนโรคไตแห่งประเทศไทย ร่วมกับ เครือข่ายลดบริโภคเค็ม สมาคมโรคไตแห่งประเทศไทย และ มูลนิธิเพื่อผู้บริโภค



A = Awareness

Event Activities in World Kidney Day

COOKING
DEMONSTRATION



FREE CKD SCREENING



HEALTH EDUCATION



CAMPAIGN
BY CELEBRITY



TALK ON STAGE

TV program : Less salt you can choose



SHORT FLIMS ON YOUTUBE



โปรเจ็คต์หนึ่งสั้นรณรงค์การลดบริโภคเค็ม



1 : THE INGREDIENTS

มือพิ(ษ)เศษ

คุณสินจัย เปล่งพานิชย์

คุณปีเตอร์ นพชัย ชัยนาม



2 : คำรักลิขิตบาป

คำรักลิขิตบาป

คุณศรราม เทพพิทักษ์

คุณสโรชา วาতিตตพันธ์

WEBSITE | FACEBOOK FAN PAGE



WEBSITE
www.lowsaltthai.com

FACEBOOK
ลดเค็ม ลดโรค

Campaign Material



ปริมาณโซเดียม ที่ควรได้รับต่อวัน

ร่างกายของเรารอคอยโซเดียม ที่แตกต่างกันตามช่วงวัย โดยหากมีการ บริโภคโซเดียมเกินกว่าปริมาณที่ควรได้รับ คือ ไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อวัน

600-800 มิลลิกรัม / วัน

2,000 มิลลิกรัม / วัน

ช่วงวัย ที่ควรได้รับ โซเดียม

เด็ก	ผู้ชาย	ผู้หญิง
ปริมาณโซเดียม 800 - 1,500 มิลลิกรัม	ปริมาณโซเดียม 1,500 - 2,000 มิลลิกรัม	ปริมาณโซเดียม 1,500 - 2,000 มิลลิกรัม

โซเดียมที่ได้รับจากอาหารที่เรารับประทาน มีส่วนได้ทั้งประโยชน์และโทษ หากได้รับมากเกินไป จะได้รับผลเสียจากอาหารที่มีโซเดียมสูง

ติดตามข่าวสารได้ที่ Facebook Fanpage "ลดโซเดียม ลดโรค"

หลีกเลี่ยงการบริโภคอาหารที่มี ปริมาณโซเดียมสูง

สังเกตจากซองผลิตภัณฑ์ ? โซเดียมที่ระบุไว้บนซองอาหารซองหนึ่งซอง คือ ปริมาณโซเดียมทั้งหมดที่อยู่ในซองนั้น

อาหาร ที่มีปริมาณโซเดียมสูง มีดังนี้

- ข้าวต้ม-ข้าวแกง**: ข้าวต้มใส่น้ำปลา, ข้าวแกงที่มีน้ำปลาเยอะ
- ขนมขบเคี้ยว**: ขนมขบเคี้ยวรสเค็ม, ขนมขบเคี้ยวรสเค็มผสมรสเผ็ด
- อาหารแช่แข็ง**: อาหารแช่แข็งที่มีรสเค็ม, อาหารแช่แข็งที่มีรสเค็มผสมรสเผ็ด
- ผักดอง-ผลไม้ดอง**: ผักดองที่มีรสเค็ม, ผลไม้ดองที่มีรสเค็ม

เกลือ 1 ช้อนชา มีโซเดียมเท่ากับ 1 ช้อนชา

ปริมาณโซเดียมเฉลี่ย 1 ช้อนชา เท่ากับ 2000 มิลลิกรัม หรือเท่ากับ 5% ของปริมาณโซเดียมที่ควรได้รับต่อวัน (4-6 ช้อนชา หรือโซเดียมไม่เกิน 1 ช้อนชาต่อวัน)

ติดตามข่าวสารได้ที่ Facebook Fanpage "ลดโซเดียม ลดโรค"

ทำไมต้องลดเค็ม

ข้อมูลล่าสุด (พ.ศ. 2563) จากการสำรวจปริมาณการบริโภคโซเดียมจากผลิตภัณฑ์อาหารทางโภชนาการ 24 ชั่วโมง พบว่าคนไทย บริโภคโซเดียมเฉลี่ย 3635.6 มิลลิกรัมต่อวัน ซึ่งมากกว่าความต้องการต่อร่างกาย 2 เท่า ไม่เกิน 2000 มก. ต่อวัน

คนไทย บริโภคโซเดียม เฉลี่ย 3635.6 มก. ต่อ 1 วัน

ลดเค็มยังให้ลิ้นเปลี่ยน

21 DAYS ลดเค็มอย่างไรให้ลิ้นเปลี่ยน

- สัปดาห์ที่ 1 "ปลุกลิ้น"**: สอดลิ้นจุ่มน้ำเกลือเค็มเบาๆ (ความเข้มข้น 0.9%)
- สัปดาห์ที่ 2 "ปรับลิ้น"**: ไม่ใส่เกลือปรุงรส โซเดียมต่ำ โซเดียมต่ำมาก
- สัปดาห์ที่ 3 "เปลี่ยนลิ้น"**: เริ่มปรุงอาหารตามรสที่ชอบ

ติดตามข่าวสารได้ที่ Facebook Fanpage "ลดโซเดียม ลดโรค"

"ตรุษจีนนี้ ไม่จิ้มเยอะ"

นอกจากลดเค็มจะมีคุณประโยชน์ต่อร่างกายแล้ว เรายังพบว่า น้ำจิ้ม น้ำจิ้มไก่ที่มีโซเดียมสูงไม่แพ้กัน (องค์การอนามัยโลกแนะนำให้บริโภคโซเดียมไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัม/วัน)

น้ำจิ้มไก่	1 ช้อนโต๊ะ: 1,227 มก.	น้ำจิ้มไก่	1 ช้อนโต๊ะ: 297 มก.
น้ำจิ้มหมู	72 มก.	น้ำจิ้มไก่	591 มก.
น้ำจิ้มหมู	575 มก.	น้ำจิ้มไก่	625 มก.
น้ำจิ้มหมู	1,584 มก.	น้ำจิ้มไก่	2,685 มก.

จิ้มไม่จิ้มเยอะ... แล้วลดเค็ม

กรมอนามัย | World Health Organization | LESS SALT | www.lowsaltthai.com

"6 เมนูยอดฮิตลดเค็ม ทำลายเค็ม"

ปลาเนื้ออ่อน 1 จาน	หมูพะโล้ 1 ถ้วย	ข้าวผัดทะเล 1 จาน
พลังงาน (กิโลจูล) โซเดียม (มิลลิกรัม)	พลังงาน (กิโลจูล) โซเดียม (มิลลิกรัม)	พลังงาน (กิโลจูล) โซเดียม (มิลลิกรัม)
899 68 2,099	634 26 1,445	394 61 1,747

ผัดหน่อไม้ 1 จาน	จับจ่ายหมูสามชั้น 1 ถ้วย	แกงจืดเต้าหู้ไข่ 1 ถ้วย
พลังงาน (กิโลจูล) โซเดียม (มิลลิกรัม)	พลังงาน (กิโลจูล) โซเดียม (มิลลิกรัม)	พลังงาน (กิโลจูล) โซเดียม (มิลลิกรัม)
771 63 2,264	134 17 370	135 16 789

ติดตามข่าวสารได้ที่ Facebook Fanpage "ลดโซเดียม ลดโรค"

การรับรู้ รสชาติ

• บุญอยู่สามารถแยกรสชาติพื้นฐานได้ 5 รส คือ หวาน เปรี้ยว ขม เค็ม และขมขม เป็นพื้นฐานมาจากรสชาติรับรส (taste bud) กระดาษต่ออยู่ที่ช่องปาก และบนปากลิ้น

อาหารรสชาติเค็ม: อาหารที่ปรุงรสเค็มมากเกินไป มีรสเค็มที่รุนแรงเกินไป

วิธีลดเค็ม ลดโซเดียม: ใช้เครื่องเทศสมุนไพรแทนน้ำปลา, ใช้สมุนไพรแทนน้ำปลา, ใช้เครื่องเทศสมุนไพรแทนน้ำปลา, ใช้เครื่องเทศสมุนไพรแทนน้ำปลา

ติดตามข่าวสารได้ที่ Facebook Fanpage "ลดโซเดียม ลดโรค"

คนไทยบริโภคน้ำตาลสูงเกินไป

พฤติกรรมการบริโภคที่เพิ่มขึ้นจากทุกปีของคนไทย ส่งผลให้จำนวนผู้ป่วยโรคเบาหวานชนิดที่ 2 เพิ่มขึ้น เช่น โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจขาดเลือด โรคไตวาย ฯลฯ เพิ่มขึ้นทุกปี

ประชากรไทยได้รับน้ำตาลสูงถึง 4,350 มิลลิกรัมต่อวัน

กระทรวงสาธารณสุขได้จัดตั้งศูนย์รณรงค์ลดเค็ม ลดหวาน ลดมัน ลดไขมัน

โซเดียม จากอาหารแปรรูป สูงเท่ากับโซเดียมที่คิดปรุงอาหารจากวัตถุดิบสด

ปัจจุบันมีคนไทย 22.06 ล้านคนป่วยเป็นโรคเบาหวาน

75% ของการเสียชีวิตของโรคเบาหวานจากโรคแทรกซ้อน (NCDs)

กว่า 5 ล้านคนป่วยด้วยโรคเบาหวานในประเทศไทย

โซเดียมที่คนไทยบริโภคมีค่าเฉลี่ยสูงกว่ามาตรฐาน 3,600 มิลลิกรัม

ไม่ควรบริโภคเกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อวัน หรือเทียบเท่ากับเกลือ 1 ช้อนชา

กรมอนามัย | World Health Organization | LESS SALT



Less salt spoon & Less sauce spoon

ช้อน ปรุง ลด
LESSSPOON

ช้อน ปรุง ลดเกลือ

ช้อน ปรุง ลดน้ำปลา

ปัจจุบันคนไทยบริโภคโซเดียมเกินมาตรฐานถึง 2 เท่า จากการปรุงอาหารรสเค็ม ส่งผลให้คนไทยเป็นโรคไต โรคหัวใจ และความดันโลหิตสูง เฉลี่ย 22 ล้านคนต่อปี เสียค่าใช้จ่ายในการรักษากว่า 98,000 ล้านบาท ตามคำแนะนำขององค์การอนามัยโลกให้คนกินโซเดียมไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อวัน **คิดง่ายๆ คือเราควรปรุงรสด้วยเกลือไม่เกิน 1/3 ช้อนชาต่อมือ** หากเป็นน้ำปลา เราควรปรุงไม่เกิน 2/3 ช้อนชาต่อมือ

สสส. ขอแนะนำ ช้อน ปรุง ลด ช้อนที่ออกแบบมาให้คนไทย ได้เห็นภาพปริมาณเครื่องปรุงที่เหมาะสมในการประกอบอาหาร และเป็นตัวอย่างในการตักเครื่องปรุงแต่ละครั้ง เพื่อการรับรู้ถึง ปริมาณโซเดียมที่เหมาะสมในแต่ละมือ และต้องการให้คนไทยลดการกินเค็ม ลดการบริโภคโซเดียม โดยหวังว่าภาพจำจากการตักเครื่องปรุงด้วยช้อนปรุงลด จะทำให้คุณเปลี่ยนพฤติกรรมปรุงด้วยช้อนชาปกติที่ใช้อยู่

*ช้อนปรุงลดไม่มีวัตถุประสงค์ในการผลิตเพื่อเชิงพาณิชย์

Low Sodium Cookbook





Training to develop low-sodium menu for entrepreneurs, street vendors

Signed MOU with Chef and Restaurateur Association To develop a low salt menu



Less Salt Pickled Fish



ภาพที่ 3 การอบรมการผลิตปลาร้าที่มีโซเดียมลดลง

กลุ่มที่ 1



กลุ่มที่ 2



กลุ่มที่ 3



กลุ่มที่ 4



Environmental change : 83 Low Salt Healthy Hospitals



HEALTHY FOOD HOSPITAL

ใส่สารนิกถึง (สุขภาพพระ)

5 โรคที่พระสงฆ์ป่วยมากที่สุด

1. โรคเบาหวาน / ไตล้มเหลว
2. โรคความดันโลหิตสูง
3. โรคเบาหวาน
4. โรคไขมัน / ไขมันเหลว
5. โรคอ้วน

อาหารยอดนิยม
แกงเขียวหวาน พริก
ปลั๊กพริก และผักสด

เสี่ยงภาวะแทรกซ้อน:
อาหาร และกระดูกพรุน

น้ำปานะยอดนิยม
กาแฟ ชาเขียว เครื่องดื่ม
น้ำตาล

อันตรายต่อไต 2 ขวด/วัน
เสี่ยงภาวะแทรกซ้อน 45%

Low Salt Setting Based INTERVENTION

1 Education

Risk of high sodium intake, type of sodium

2 Reformulation

Dietary recommendation

3 Environmental change

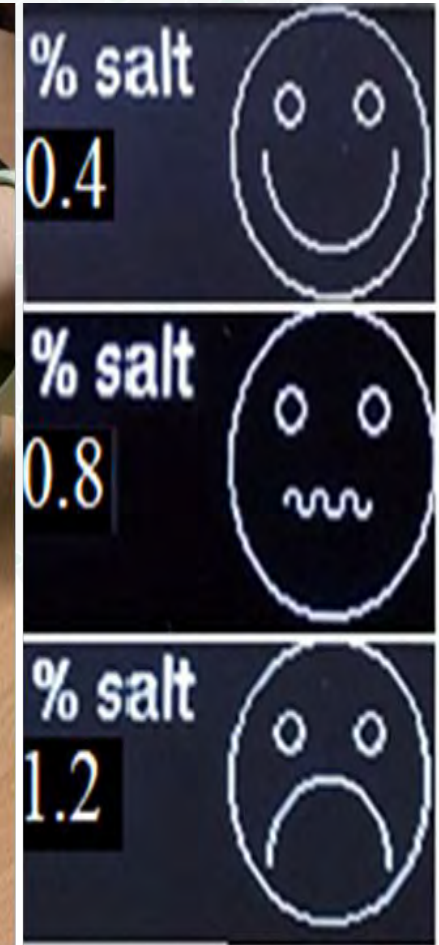
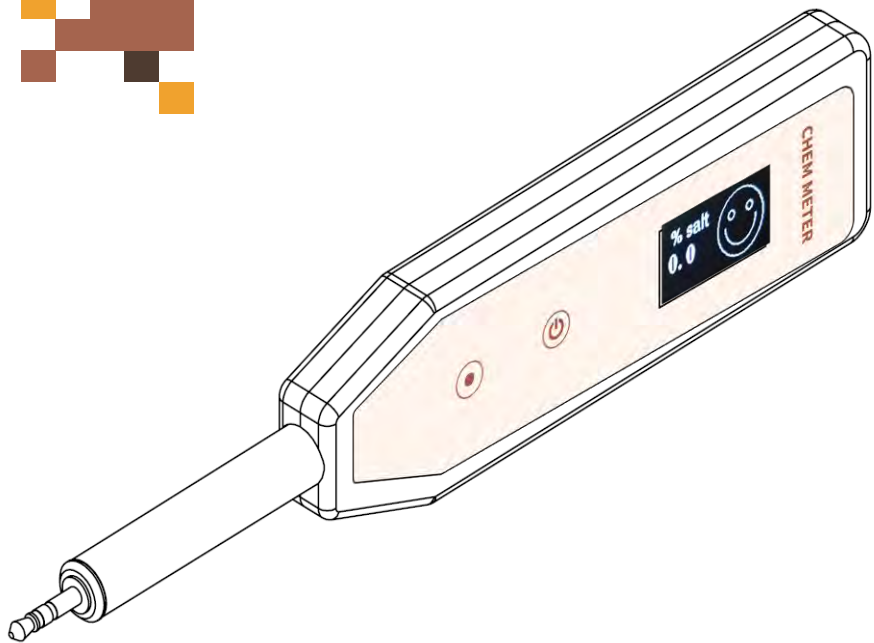
Encourage low sodium menu in street food, in communities

4 Salt meter

Salt meter monitoring

Thai Salt Meter for monitoring salt content

CHEM METER



MAHIDOL UNIVERSITY
Wisdom of the Land



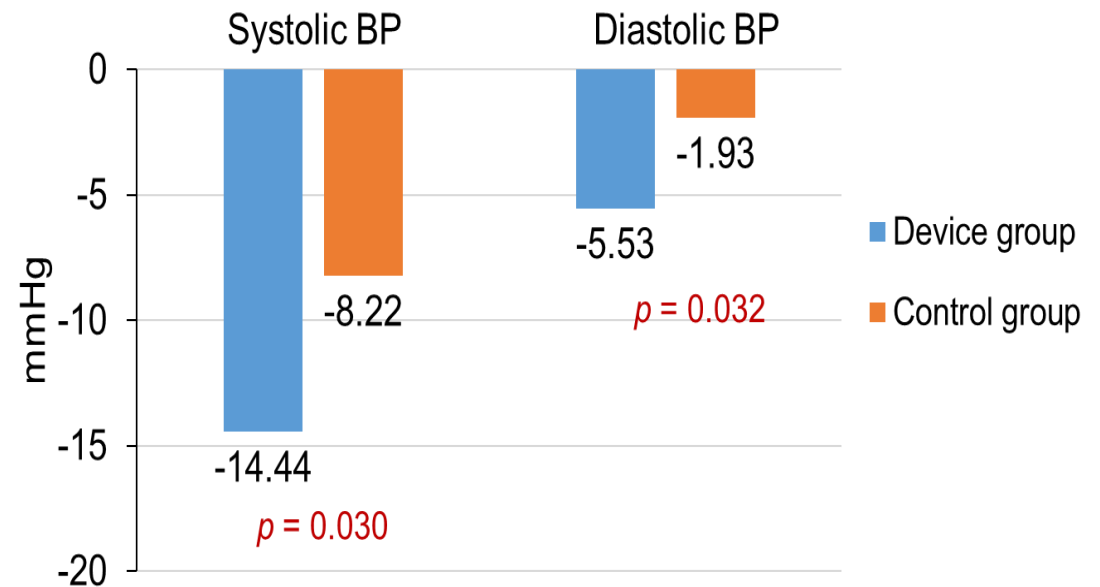
LESS SALT
ลดเค็ม ลดโรค

สสส
สำนักงานกองทุนสนับสนุน
การสร้างเสริมสุขภาพ

Impact of self-monitoring of salt intake by salt meter in hypertensive patients: A randomized controlled trial (SMAL-SALT)

Sirichai Wiriyatanakorn MD¹ | Anucha Mukdadilok MD² |
Surasak Kantachuvesiri MD² | Chusana Mekhora MSc³ | Teerapat Yingchoncharoen MD¹

The use of a salt meter helps to reduce sodium intake and BP

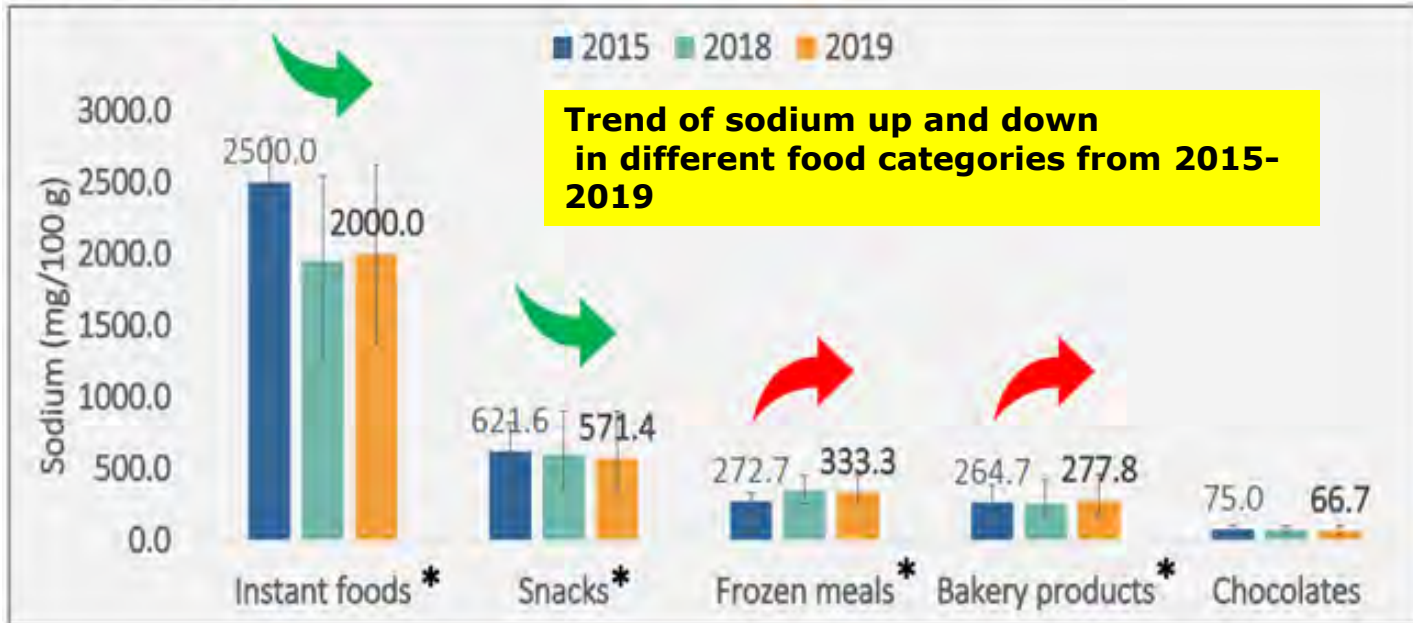


Reformulation in Package food

Low salt network, FDA and WHO asked industry to voluntarily reformulate and gave healthier logo in 2017

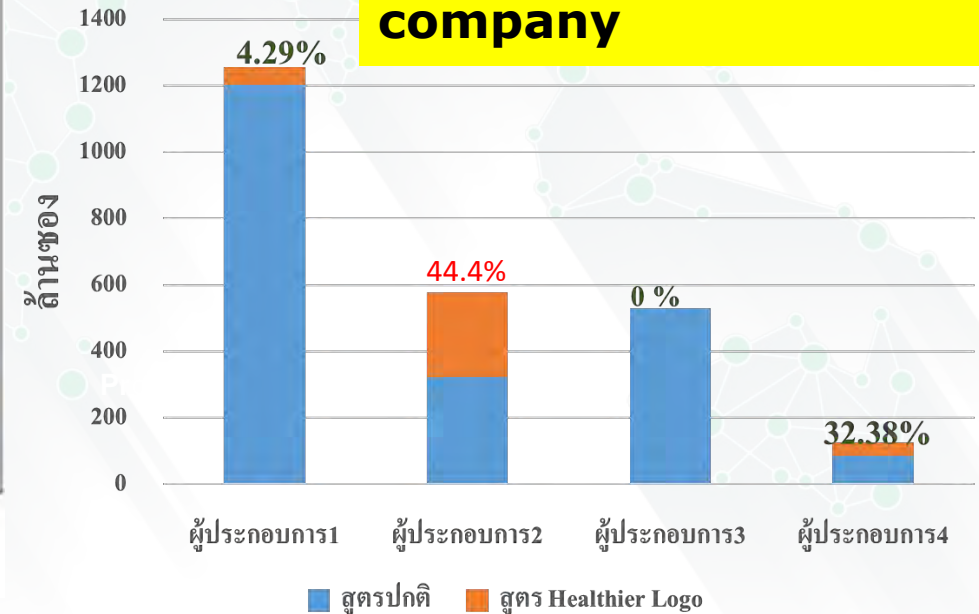


- The **median (IQR)** of sodium per 100 g in packaged foods, 2015-2019 (n=7,141)

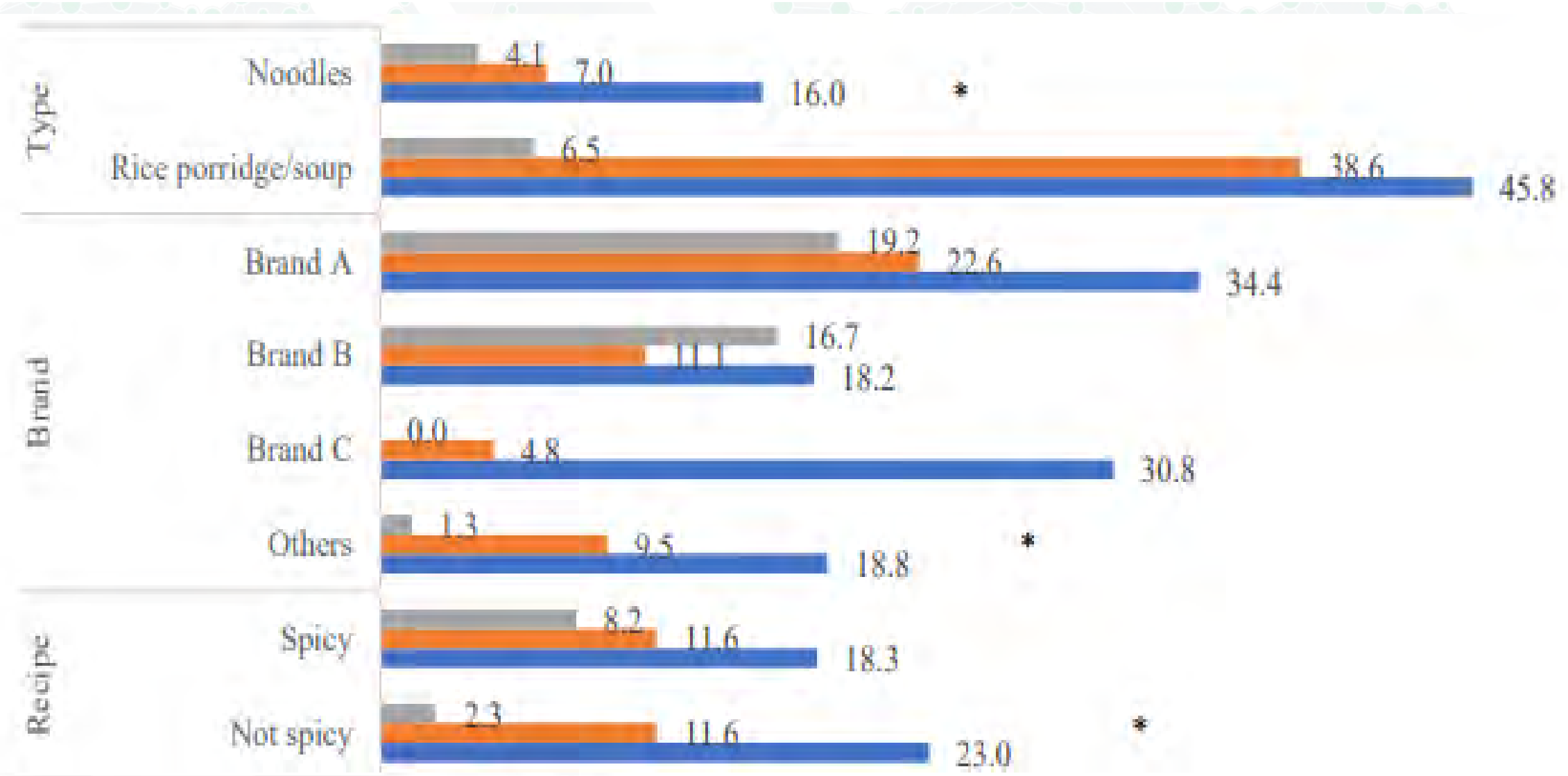


*P-value <0.05, Wilcoxon Rank-sum test

% of less salt noodle products varies between company



Increased percentage of healthier products, from 2018–2021. (*p-value<0.05)



Less Sodium Condiments Available in Markets

สูตรน้ำตาลน้อย
กว่า 50%
และโซเดียมน้อย
กว่า 40%



ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ

ซอสอู (ตรา หัวปลีสมบูรณ์)

บริษัท ฟาร์ม ฟู้ด จำกัด
120 มล. เลขที่ถนน 03-037-01159 | 250 มล. เลขที่ถนน 03-037-01159
www.healtherlogo.com

ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ

ซีอิ้วขาว สูตรลดโซเดียม 40% (ตรา โรซ่า)

บริษัท โอทีเอ็นเฟ็ดกับอาหาร จำกัด
200 มล. เลขที่ถนน 03-145-0361
www.healtherlogo.com

ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ

น้ำจิ้มแจ่ว (ตรา โลโก้)

บริษัท ฟาร์ม ฟู้ด จำกัด
150 มล. เลขที่ถนน 03-169-0162 | 220 มล. เลขที่ถนน 03-169-0162
www.healtherlogo.com

ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ

น้ำจิ้มสุกี้ (ตรา โลโก้)

บริษัท ฟาร์ม ฟู้ด จำกัด
150 มล. เลขที่ถนน 03-169-0262 | 220 มล. เลขที่ถนน 03-169-0262
www.healtherlogo.com

ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ

พิซซ่าซอส สูตรลดโซเดียม 40% (ตรา มนอร์ ซิลิคอนส์)

บริษัท ยูนิคแอดส์ โกลด์ จำกัด
1,000 กรัม เลขที่ถนน 03-093-2561
www.healtherlogo.com



ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ

ซอสหมะขาม สูตรลดโซเดียม 40% (ที่ได้จากการขยี้ไปดื่นของตัวหมะขาม) (ตรา หัวปลีสมบูรณ์)

บริษัท ฟาร์ม ฟู้ด จำกัด
200 มล. เลขที่ถนน 03-037-0360
www.healtherlogo.com

ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ

ซีอิ้วขาวพิเศษ สูตรลดโซเดียม 40% (ตรา หัวปลีสมบูรณ์)

บริษัท ฟาร์ม ฟู้ด จำกัด
200 มล. เลขที่ถนน 03-037-0460 | 700 มล. เลขที่ถนน 03-037-0460
www.healtherlogo.com

ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ

ซอสเผือกขาว สูตรลดโซเดียม 40% (ตรา คอยท่า)

บริษัท สดุดันผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด
200 กรัม เลขที่ถนน 03-013-2861
www.healtherlogo.com

ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ

ซีอิ้วขาว สูตรลดโซเดียม (ตรา หัวปลีสมบูรณ์)

บริษัท ฟาร์ม ฟู้ด จำกัด
150 มล. เลขที่ถนน 03-037-0060
www.healtherlogo.com

ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ

ซีอิ้วขาวพิเศษ สูตรลดโซเดียม 40% (ตรา โรซ่าโลโก้)

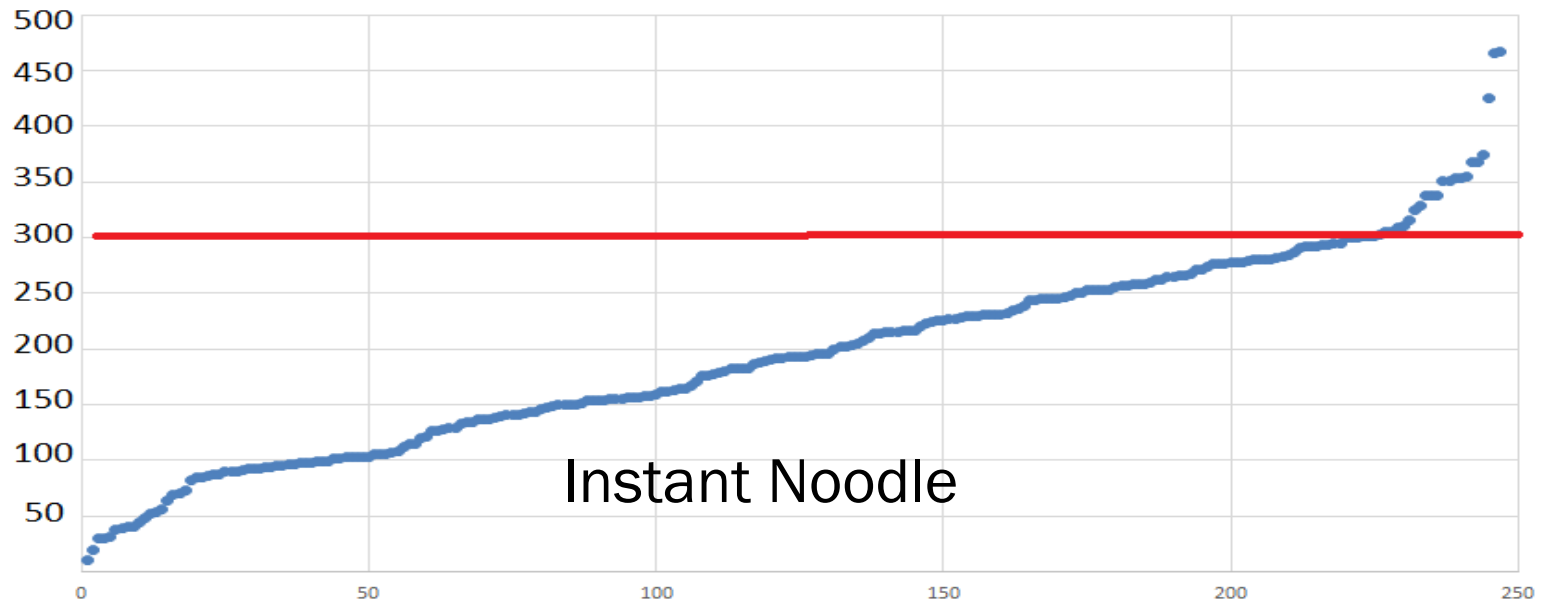
บริษัท โอทีเอ็นเฟ็ดกับอาหาร จำกัด
180 กรัม เลขที่ถนน 03-145-0161
www.healtherlogo.com

Policy Recommendation

1. Sodium Taxation Policy
2. Maximum Sodium limit and warning labels



Sodium mg/
10 grams product



[WHO global sodium benchmarks for different food categories](#)

Sodium Tax Policy in Thailand

- **In 2021, the excise department indicated the food products that will be the first target products of the tax are:**

- 1) Instant noodles**
- 2) Frozen food**
- 3) Snacks**
- 4) Sauces**

- In 2020, the Excise Department nominated the draft of salt tax criteria to the advisory committee on NCDs.
- This draft proposed a ladder tax rate based on the amount of sodium in the product.
- The network proposed salt taxation to the minister of finance in 2021 but was postponed due to COVID, industrial interference and political issue.



JAN 2024 THE NETWORK HAS PROPOSED SODIUM TAXATION AND LESS SALT COMMUNITIES POLICIES WITH A SALT-METER TO THE SENATE FOR CONSIDERATION.



Next Step

- **Public hearing on sodium tax**
- **Media advocacy and social media campaign**
- **Set maximum level and warning labels on high sodium products**
- **Expand the network of low-salt communities in Bangkok and provinces**
- **Food Procurement Policy in the organization**
- **Reformulation in street and industrial food**

Acknowledgement

Funding: Thai Health Promotion, Resolve to save lives, WHO CCS-NCD, Thai Kidney Foundation, National Health Service, Nephrology Society of Thailand

Technical: WHO, Better Health Program, UK. The George Institute, AU IHPP, HITAP of Thailand, Mahidol university, Kasetsart University

Civil Society: Nephrology Society, Kidney Patients Association, Consumer Protection foundation. Dietician Society, etc.



LESS SALT

ลดเค็ม ลดโรค

Thank you!