



อย. ส่งเสริมผู้ประกอบการ สมัครใช้ “สัญลักษณ์โภชนาการ” เป็นเครื่องมือสำหรับผู้บริโภค ใช้ตัดสินใจเลือกซื้ออาหารที่ดีต่อสุขภาพ ลดบริโภค หวาน มัน เค็ม

อย. มุ่งส่งเสริมผู้ประกอบการปรับสูตรอาหาร ลด หวาน มัน เค็ม เพื่อสมัครเข้ารับการพิจารณาใช้สัญลักษณ์โภชนาการติดบนฉลากอาหาร เป็นเครื่องหมายให้ผู้บริโภคใช้ตัดสินใจได้ง่ายและรวดเร็วยิ่งขึ้นในการเลือกซื้ออาหารที่มีปริมาณน้ำตาล ไขมัน และโซเดียมอย่างเหมาะสม พร้อมทั้งส่งเสริมภาคอุตสาหกรรมและภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ตระหนักถึงการปรับสูตรอาหารลดน้ำตาล ไขมัน และโซเดียมที่มีผลต่อปัญหาต่อสุขภาพ ทำให้เกิดโรคติดต่อไม่เรื้อรัง



นายแพทย์ไพศาล ดั่นคุ้ม รองเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เปิดเผยว่า ปัจจุบันวิถีชีวิตของคนเมืองสมัยใหม่ มีพฤติกรรมการบริโภคอาหารไม่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ โดยเฉพาะการบริโภคอาหารที่มีพลังงาน ไขมัน โซเดียม น้ำตาล และกรดไขมันอิ่มตัวสูง บริโภคผัก และผลไม้ในปริมาณที่น้อยลง รวมทั้งมีพฤติกรรมการออกกำลังกายที่น้อยเกินไป ล้วนส่งผลเสียที่เป็นปัญหาต่อสุขภาพ ทำให้เกิดโรคติดต่อไม่เรื้อรัง น้ำหนักเกิน และโรคอ้วน เป็นต้น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของปัญหาดังกล่าว จึงมีการส่งเสริมให้เกิดการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ โดยให้ความสำคัญกับการจัดทำฉลากโภชนาการมา โดยตลอด และได้้นำข้อเสนอแนะของคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ เพื่อสร้างความเชื่อมโยง ด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดี ภายใต้คณะกรรมการ

อาหารแห่งชาติ ที่ให้ส่งเสริมการใช้ข้อมูลโภชนาการในรูปแบบสัญลักษณ์โภชนาการเป็นเครื่องมือสำหรับผู้บริโภคในการเลือกซื้อและบริโภคอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมต่อสุขภาพมีความสะดวกและรวดเร็วมากยิ่งขึ้น โดยการส่งเสริมและพัฒนาสัญลักษณ์โภชนาการ “ทางเลือกสุขภาพ” ซึ่งสัญลักษณ์ดังกล่าวแสดงถึงผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้ผ่านเกณฑ์การพิจารณาแล้วว่ามี เช่น ปริมาณน้ำตาลไขมัน และเกลือ (โซเดียม) ที่เหมาะสม โดยผู้ประกอบการที่ประสงค์ขอใช้สัญลักษณ์โภชนาการ สามารถขอรับการรับรองได้ที่มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการฯ สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ซึ่งขณะนี้มีการนำร่องใช้กับผลิตภัณฑ์อาหาร 3 กลุ่ม ได้แก่ อาหารมื้อหลัก เครื่องดื่ม และเครื่องปรุงรส โดยตัวอย่างหลักเกณฑ์การพิจารณาของกลุ่มเครื่องปรุงรส ประกอบด้วย น้ำปลา จะต้องมีโซเดียมน้อยกว่าหรือเท่ากับ 6,000 มิลลิกรัมต่อ 100 มิลลิตร ซอสปรุงรส ซีอิ๊ว จะต้องมีโซเดียมน้อยกว่าหรือเท่ากับ 5,000 มิลลิกรัม ต่อ 100 มิลลิตร เป็นต้น

ดังนั้น จึงขอเชิญชวนผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารที่มีคุณสมบัติเข้าข่ายตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดสมัครขอการรับรองใช้สัญลักษณ์โภชนาการ โดยสามารถดาวน์โหลดใบสมัคร และศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ <http://healthierlogo.com> หรือ www.ทางเลือกสุขภาพ.com หากมีข้อสงสัยติดต่อสอบถามได้ที่ โทรศัพท์ : 081-978-0806 หรือ Info.thaihealthier@gmail.com สำหรับผู้ที่สมัครก่อนวันที่ 30 มิถุนายน 2559 จะได้รับการยกเว้นค่าธรรมเนียมในการสมัคร

รองเลขาธิการฯ กล่าวในตอนท้ายว่า สัญลักษณ์โภชนาการเป็นเครื่องมือในการสื่อสารข้อมูลโภชนาการที่ลดความซับซ้อนลงให้กับผู้บริโภค เป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่จะช่วยให้ผู้บริโภคปรับพฤติกรรมการบริโภคให้เหมาะสมมากขึ้น ช่วยให้สามารถตัดสินใจเลือกซื้อได้อย่างรวดเร็ว รวมทั้งจะช่วยให้ภาคอุตสาหกรรมปรับปรุงสูตรอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารให้ผ่านตามเกณฑ์สำหรับสัญลักษณ์โภชนาการ เป็นการลดปัจจัยเสี่ยงของโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และลดภาระค่าใช้จ่ายของประเทศในการรักษาพยาบาลโรคดังกล่าวในระยะยาวต่อไป สำหรับหลักเกณฑ์ของอาหารกลุ่มอื่นๆ เช่น กลุ่มอาหารกึ่งสำเร็จรูป (บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป) และผลิตภัณฑ์นม (นมโค นมปรุงแต่ง ผลิตภัณฑ์ของนม นมเปรี้ยว โยเกิร์ตชนิดครึ่งแข็งครึ่งเหลว และโยเกิร์ตชนิดพร้อมดื่ม) กำลังอยู่ระหว่างการพิจารณาจัดทำหลักเกณฑ์การใช้สัญลักษณ์โภชนาการ เพื่อขยายขอบข่ายกลุ่มอาหารในวงกว้างต่อไป