



## รัฐเตรียมจัดเก็บภาษีความเค็ม...ตลาดอาหารโซเดียมสูง เผชิญความท้าทายเพิ่มเติม

CURRENT ISSUE

ปีที่ 27 ฉบับที่ 3295

วันที่ 28 ธันวาคม 2564

### ▶ ประเด็นสำคัญ

- จากการบริโภคโซเดียมเฉลี่ยต่อวันของคนไทยซึ่งสูงเกินกว่าเกณฑ์ที่องค์การอนามัยโลก (WHO) แนะนำ ทำให้ภาครัฐอยู่ระหว่างพิจารณาแนวทางการจัดเก็บภาษีความเค็มตามปริมาณโซเดียมในอาหาร เพื่อเป็นหนึ่งเครื่องมือที่มุ่งหวังให้คนไทยลดการบริโภคเค็ม ซึ่งคาดว่าภาครัฐอาจประกาศแนวทางปฏิบัติในปี 2565 เพื่อให้ผู้ผลิตเตรียมการปรับปรุงการผลิตก่อนจะกำหนดวันเริ่มบังคับใช้ในระยะต่อไป โดยจังหวะการเก็บภาษี หากบังคับใช้จริง คงจะขึ้นอยู่กับความพร้อมของผู้ประกอบการและผู้บริโภค รวมถึงภาวะเศรษฐกิจโดยรวมประกอบด้วย
- ศูนย์วิจัยกสิกรไทย ประเมินว่า กลุ่มสินค้าที่อาจเข้าข่ายมีปริมาณโซเดียมสูง (วัดจากปริมาณโซเดียมต่อหนึ่งบรรจุภัณฑ์จากการสำรวจตัวอย่างสินค้าในตลาด) น่าจะมีมูลค่าตลาดอยู่ที่ประมาณ 88,000 ล้านบาทในปี 2565 หรือคิดเป็น 18% ของมูลค่าตลาดอาหารสำเร็จรูปและกึ่งสำเร็จรูปทั้งหมด โดยแม้ยังต้องติดตามเกณฑ์ที่ภาครัฐจะใช้กำหนดอัตราภาษี แต่ในกรณีที่มีการจัดเก็บภาษีความเค็มในระยะข้างหน้า คาดว่ากลุ่มสินค้าที่จะได้รับผลกระทบเรียงตามลำดับ น่าจะได้แก่ บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป อาหารแช่เย็น/แช่แข็ง โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป อาหารปรุงสำเร็จ ปลากระป๋อง และขนมขบเคี้ยว
- นอกจากประเด็นภาษีความเค็มแล้ว การเร่งขึ้นของต้นทุนท่ามกลางภาวะค่าครองชีพสูง ตลอดจนพฤติกรรมของผู้บริโภคที่หันมาใส่ใจดูแลสุขภาพควบคู่กับการให้ความสำคัญเรื่องสิ่งแวดล้อมมากขึ้น นับเป็นโจทย์ที่ผู้ประกอบการผลิตอาหารสำเร็จรูปและกึ่งสำเร็จรูปจำเป็นต้องเร่งปรับตัว

### ภาครัฐเตรียมจัดเก็บภาษีความเค็มในอาหาร...ตั้งเป้าคนไทยลดการบริโภคเค็มและค่าใช้จ่ายด้านสุขภาพสำหรับโรคติดต่อไม่เรื้อรังจากการบริโภคโซเดียมเกินเกณฑ์ที่แนะนำ

จากการที่ภาครัฐอยู่ระหว่างพิจารณากำหนดแนวทางการจัดเก็บภาษีความเค็ม และคาดว่าน่าจะประกาศแนวทางปฏิบัติในปี 2565 เพื่อให้ผู้ประกอบการปรับปรุงการผลิต ก่อนจะกำหนดวันเริ่มบังคับใช้ในระยะต่อไป โดยพิจารณาความพร้อมของผู้ประกอบการและผู้บริโภค รวมถึงภาวะเศรษฐกิจประกอบด้วย โดยมี

#### Disclaimer

รายงานวิจัยนี้จัดทำโดยบริษัท ศูนย์วิจัยกสิกรไทย จำกัด ("KResearch") เพื่อเผยแพร่เป็นการทั่วไป โดยขอสงวนแหล่งข้อมูลสาธารณะหรือข้อมูลที่เกี่ยวข้องที่มีความน่าเชื่อถือที่ปรากฏจะจัดทำ ซึ่งอาจเปลี่ยนแปลงได้ในแต่ละช่วงเวลา ทั้งนี้ KResearch มีอาชญากรรมความถูกต้อง ความน่าเชื่อถือ ความเหมาะสม ความครบถ้วนสมบูรณ์ หรือความเป็นปัจจุบันของข้อมูลดังกล่าว และไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อชี้ชวน เสนอแนะ ให้คำแนะนำ หรือจูงใจในการตัดสินใจเพื่อดำเนินการใดๆ แต่อย่างใด ดังนั้น ท่านควรศึกษาข้อมูลด้วยคามระมัดระวังและใช้วิจารณญาณอย่างรอบคอบก่อนตัดสินใจใดๆ KResearch จะไม่รับผิดชอบในความเสียหายที่เกิดจากการใช้ข้อมูลดังกล่าว

ข้อมูลใดๆ ที่ปรากฏในรายงานวิจัยนี้ถือเป็นทรัพย์สินของ KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี) การนำข้อมูลดังกล่าว (ไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วน) ไปใช้ต้องแสดงข้อความถึงสิทธิความเป็นเจ้าของแก่ KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี) หรือแหล่งที่มาของข้อมูลนั้นๆ ทั้งนี้ ท่านจะไม่ทำซ้ำ ปรับปรุง ตัดแปลง แก้ไข ส่งต่อ เผยแพร่ หรือกระทำการในลักษณะใดๆ เพื่อวัตถุประสงค์ทางการค้า โดยไม่ได้รับอนุญาตล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรจาก KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี)

บริการทุกระดับประทับใจ

เป้าหมายเพื่อลดการบริโภคโซเดียมของคนไทยลง ซึ่งจากงานวิจัยของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) และสมาคมโรคไตแห่งประเทศไทย<sup>1</sup> พบว่า การบริโภคโซเดียมเฉลี่ยของไทย อยู่ที่ 3,636 มิลลิกรัมต่อวัน เทียบเท่ากับการบริโภคเกลือ 1.8 ช้อนชา ซึ่งสูงกว่าปริมาณที่องค์การอนามัยโลก (WHO) แนะนำในปริมาณไม่เกิน 2,000 มิลลิกรัมต่อวัน ถึงเกือบ 2 เท่า ซึ่งการบริโภคโซเดียมมากเกินไป เกณฑ์ที่กำหนดอาจเป็นหนึ่งในสาเหตุของโรคไม่ติดต่อเรื้อรังหลายชนิด เช่น โรคไตเรื้อรัง โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคหลอดเลือดสมอง และโรคเบาหวาน โดยประมาณการค่ารักษาพยาบาลของ 5 กลุ่มโรคข้างต้น อยู่ที่ไม่ต่ำกว่า 1 แสนล้านบาทต่อปี<sup>2</sup> หรือคิดเป็นสัดส่วนเกือบ 1 ใน 4 ของค่าใช้จ่ายด้านสุขภาพทั้งหมดของประเทศ (ประมาณ 4 แสนล้านบาท)

ที่ผ่านมาภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้ดำเนินงานเพื่อลดการบริโภคเค็มของคนไทยมาอย่างต่อเนื่อง ผ่านรูปแบบการณรงค์ รวมถึงการกำหนดให้ผู้ผลิตต้องแสดงปริมาณโซเดียมบนฉลากโภชนาการแบบ Guideline Daily Amounts หรือ GDA ซึ่งจะแสดงเป็นปริมาณต่อหน่วยบรรจุภัณฑ์/ต่อหน่วยการบริโภค และแสดงสัดส่วนร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน บังคับใช้กับอาหารและเครื่องดื่ม 13 กลุ่ม อาทิ อาหารขบเคี้ยว อาหารกึ่งสำเร็จรูป อาหารพร้อมทานแช่แข็ง/แช่เย็น เช่นเดียวกับในต่างประเทศที่กำหนดให้แสดงปริมาณโซเดียมบนฉลากแบบระดับสีเพื่อให้ผู้บริโภคสังเกตเห็นได้ง่าย เช่น สหราชอาณาจักรกำหนดให้สีแดง สีเหลือง และสีเขียว บ่งบอกปริมาณโซเดียมต่ออาหาร 100 กรัม ระดับสูง ปานกลาง และต่ำ ตามลำดับ<sup>3</sup>

### สินค้าอาหารสำเร็จรูปและกึ่งสำเร็จรูป 6 หมวด เป็นกลุ่มสินค้าหลักที่คาดว่าจะได้รับผลกระทบจากการจัดเก็บภาษีความเค็ม

ในบรรดาสินค้าอาหารสำเร็จรูปและกึ่งสำเร็จรูปทั้งหมดซึ่งมีมูลค่าตลาดหลายแสนล้านบาทต่อปีนั้น กลุ่มสินค้าอาหารที่มีโซเดียมสูง ซึ่งวัดจากปริมาณโซเดียม (มิลลิกรัม) ต่อหนึ่งบรรจุภัณฑ์ เป็นกลุ่มสินค้าที่เข้าข่ายจะได้รับผลกระทบหากมีการจัดเก็บภาษีความเค็ม ทั้งนี้ จากการสำรวจกลุ่มตัวอย่าง ศูนย์วิจัยกสิกรไทย พบว่า กลุ่มสินค้าอาหารที่มีโซเดียมสูงอาจจัดกลุ่มได้เป็น 6 ประเภทเรียงตามลำดับปริมาณโซเดียมต่อหนึ่งบรรจุภัณฑ์จากมากไปน้อยตามลำดับ ได้แก่ บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป อาหารแช่เย็น/แช่แข็ง โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป อาหารปรุงสำเร็จแบบ Shelf stable ปลากระป๋อง และขนมขบเคี้ยว โดยเบื้องต้นประเมินว่ามูลค่าตลาดของสินค้ากลุ่มนี้ในปี 2565 น่าจะอยู่ที่ประมาณ 88,000 ล้านบาท<sup>4</sup> คิดเป็น 18% ของ

<sup>1</sup> Estimated dietary sodium intake in Thailand: A nation-wide population survey with 24-hour urine collections, 8 มีนาคม 2564

<sup>2</sup> เครือข่ายลดบริโภคเค็ม, 2564

<sup>3</sup> ปริมาณเกลือต่ออาหาร 100 กรัม; สีแดง = มากกว่า 1.5 กรัม / ปานกลาง = มากกว่า 0.3-1.5 กรัม / ต่ำ = น้อยกว่าเท่ากับ 0.3 กรัม, National Health Service (NHS)

<sup>4</sup> ยังไม่รวมผลของการจัดเก็บภาษีความเค็ม

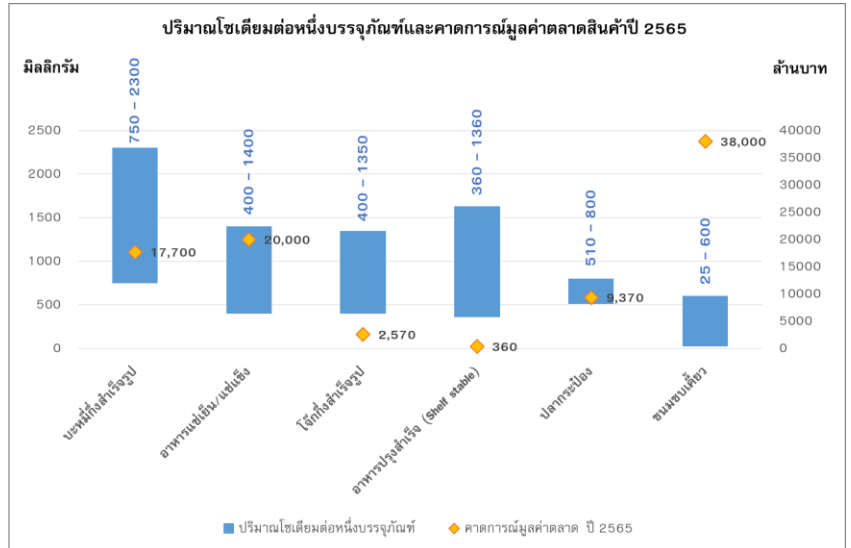
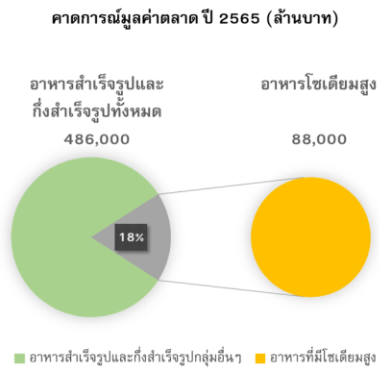
#### Disclaimer

รายงานวิจัยนี้จัดทำโดยบริษัท ศูนย์วิจัยกสิกรไทย จำกัด ("KResearch") เพื่อเผยแพร่เป็นการทั่วไป โดยอาศัยแหล่งข้อมูลสาธารณะหรือข้อมูลที่เชื่อว่ามี ความน่าเชื่อถือที่ปรากฏจะจัดทำ ซึ่งอาจเปลี่ยนแปลงได้ในระยะเวลา ทั้งนี้ KResearch มิอาจรับรองความถูกต้อง ความน่าเชื่อถือ ความเหมาะสม ความครบถ้วนสมบูรณ์ หรือความเป็นปัจจุบันของข้อมูลดังกล่าว และไม่รับผิดชอบต่อข้อผิดพลาดที่อาจเกิดขึ้น หรือจงใจในการตัดสินใจเพื่อดำเนินการใดๆ แต่อย่างใด ดังนั้น ท่านควรศึกษาข้อมูลด้วยวิจารณญาณและใช้วิจารณญาณอย่างรอบคอบก่อนตัดสินใจใดๆ KResearch จะไม่รับผิดชอบในความเสี่ยงใดๆ ที่เกิดขึ้นจากการใช้ข้อมูลดังกล่าว

ข้อมูลใดๆ ที่ปรากฏในรายงานวิจัยนี้ถือเป็นทรัพย์สินของ KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี) การนำข้อมูลดังกล่าว (ไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วน) ไปใช้ต้องแสดงข้อความถึงสิทธิความเป็นเจ้าของแก่ KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี) หรือแหล่งที่มาของข้อมูลนั้นๆ ทั้งนี้ ท่านจะไม่ทำซ้ำ ปรับปรุง ตัดแปลง แก้ไข ส่งต่อ เผยแพร่ หรือกระทำการในลักษณะใดๆ เพื่อวัตถุประสงค์ในการการค้า โดยไม่ได้รับอนุญาตล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรจาก KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี)

บริการทุกระดับประทับใจ

มูลค่าตลาดอาหารสำเร็จรูปและกึ่งสำเร็จรูปทั้งหมด<sup>5</sup> ดังนั้น ท่ามกลางสถานการณ์ต้นทุนการผลิตที่ปรับเพิ่มขึ้น ทั้งต้นทุนด้านพลังงาน ราคาน้ำมันปาล์ม และข้อจำกัดด้านการขนส่ง ซึ่งสวนทางกับกำลังซื้อที่ต้องใช้เวลาฟื้นตัวและค่าครองชีพที่เร่งตัวขึ้นจากภาวะเงินเฟ้อ ผู้ประกอบการผลิตสินค้าที่มีโซเดียมสูงกลุ่มนี้ยังอาจเผชิญความท้าทายเพิ่มเติมและต้องเร่งปรับตัวหากภาครัฐมีการประกาศแนวทางปฏิบัติและบังคับใช้ภาษีความเค็มในอนาคต



ที่มา: รวบรวมโดยศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย; มูลนิธิเพื่อผู้บริโภค, สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ, การสุ่มตัวอย่างโดยศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย  
 รวบรวมและคาดการณ์โดยศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย; Euromonitor  
 หมายเหตุ: เป็นการสุ่มตัวอย่างสินค้า  
 ชมเชยเคียว (มันฝรั่งทอด ปลาเส้น บิสกิต เวเฟอร์ แชนวีซคุกกี้) 20-60 กรัมต่อซอง, ปลากระป๋อง 125-155 กรัมต่อกระป๋อง  
 อาหารปรุงสำเร็จแบบ Shell stable 85-250 กรัมต่อซอง, ไส้กึ่งสำเร็จรูป (แบบซองและแบบถ้วย) 35-45 กรัมต่อซอง/ถ้วย  
 อาหารแช่แข็ง/แช่แข็ง 200-300 กรัมต่อกล่อง, บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป (แบบซองและแบบถ้วย) 55-75 กรัมต่อซอง/ถ้วย

อย่างไรก็ดี ศูนย์วิจัยกสิกรรมไทยมองว่า ในการพิจารณาจัดเก็บภาษีความเค็มนั้น ภาครัฐน่าจะคำนึงถึงช่วงเวลาที่เหมาะสมในการจัดเก็บภาษีเพื่อให้ผู้ผลิตมีระยะเวลาในการปรับตัว โดยแนวทางการจัดเก็บภาษีที่เป็นไปได้น่าจะเป็นการจัดเก็บจากผู้ผลิตอาหารโดยตรง และใช้อัตราภาษีแบบขั้นบันไดตามปริมาณโซเดียม กล่าวคือ เค็มมาก เก็บภาษีมาก ซึ่งน่าจะกำหนดโครงสร้างอัตราภาษีที่แตกต่างกันสำหรับสินค้าอาหารแต่ละประเภท ในลักษณะเดียวกับการจัดเก็บภาษีความหวานของสินค้าประเภทเครื่องดื่ม

โดยการจัดเก็บภาษีตามปริมาณโซเดียมในอาหารมีการใช้ในบางประเทศ อาทิ อังการีและโปรตุเกสได้จัดเก็บภาษีจากอาหารที่มีปริมาณเกลือสูง ไม่ว่าจะเป็นของขบเคี้ยว เครื่องปรุงรส อาหารสำเร็จรูป ซีเรียล ในอัตรา 0.8 ยูโรต่อกิโลกรัม หากมีปริมาณเกลือเกินกว่า 1 กรัมต่ออาหาร 100 กรัม ทั้งนี้ การจัดเก็บภาษี

<sup>5</sup> Euromonitor, คาดการณ์โดยศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย

Disclaimer

รายงานวิจัยนี้จัดทำโดยบริษัท ศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย จำกัด ("KResearch") เพื่อเผยแพร่เป็นการทั่วไป โดยอาศัยแหล่งข้อมูลสาธารณะหรือข้อมูลที่เชื่อว่ามีความน่าเชื่อถือที่ปรากฏจะจัดทำ ซึ่งอาจเปลี่ยนแปลงได้ในแต่ละช่วงเวลา ทั้งนี้ KResearch มิอาจรับรองความถูกต้อง ความน่าเชื่อถือ ความเหมาะสม ความครบถ้วนสมบูรณ์ หรือความเป็นปัจจุบันของข้อมูลดังกล่าว และไม่ได้รับประกันความถูกต้องหรือความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้ข้อมูลดังกล่าว

ข้อมูลใดๆ ที่ปรากฏในรายงานวิจัยนี้ถือเป็นทรัพย์สินของ KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี) การนำข้อมูลดังกล่าว (ไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วน) ไปใช้ต้องแสดงถึงความถึงสิทธิความเป็นเจ้าของแก่ KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี) หรือแหล่งที่มาของข้อมูลนั้นๆ ทั้งนี้ ท่านจะไม่ทำซ้ำ ปรับปรุง ตัดแปลง แก้ไข ส่งต่อ เผยแพร่ หรือกระทำการลักษณะใดๆ เพื่อวัตถุประสงค์ในการการค้า โดยไม่ได้รับอนุญาตล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรจาก KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี)

ดังกล่าวส่งผลให้ผู้ผลิตอาหารในฮังการีกว่า 40% ปรับเปลี่ยนสูตรอาหารเพื่อลดปริมาณโซเดียมลง ส่วนผู้บริโภคอย่างน้อย 14% เปลี่ยนไปเลือกซื้ออาหารสุขภาพทดแทนอาหารที่มีโซเดียมสูง<sup>6</sup>

หากภาครัฐมีการจัดเก็บภาษีดังกล่าวในอนาคต ศูนย์วิจัยกสิกรไทยมองว่า ผลกระทบต่อผู้ประกอบการแต่ละกลุ่มยังขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย อาทิ อัตราภาษี ระยะเวลาการบังคับใช้ สภาพการแข่งขันของตลาด และความยืดหยุ่นในการปรับตัวของผู้ผลิตอาหารแต่ละประเภท อย่างไรก็ตาม แม้ว่าการจัดเก็บภาษีความเค็มยังคงอยู่ระหว่างการพิจารณา แต่แนวโน้มผู้บริโภคที่หันมาเลือกซื้ออาหารสุขภาพและให้ความสำคัญกับเรื่องสิ่งแวดล้อมมากขึ้นก็เป็นปัจจัยกระตุ้นให้ผู้ประกอบการต้องเร่งปรับตัว

โดยศูนย์วิจัยกสิกรไทยมองว่า ผู้ประกอบการส่วนใหญ่น่าจะมุ่งเน้นที่การปรับสูตรอาหารให้มีปริมาณโซเดียมลดลงหรือการใช้เกลือโซเดียมต่ำทดแทน โดยเฉพาะกลุ่มสินค้าอย่างอาหารกระป๋อง **บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่เป็นอาหารพื้นฐาน** และมีข้อจำกัดในการปรับเพิ่มราคาสินค้า เนื่องจากผู้บริโภคส่วนใหญ่มีแนวโน้มที่จะเลือกซื้อสินค้าตามปัจจัยด้านราคาเป็นหลัก **ส่วนกลุ่มสินค้าที่มีราคาสูง** เช่น บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่มีราคาต่อหน่วยตั้งแต่ 25 บาทขึ้นไป อาหารแช่เย็น/แช่แข็งแบบพรีเมียม ผู้ประกอบการอาจผลักดันทุนภาษีไปสู่ราคาสินค้าได้บางส่วน อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการอาจใช้กลยุทธ์ปรับเปลี่ยนไปสู่การผลิตอาหารสุขภาพมากขึ้นทดแทน เนื่องจากผู้บริโภคที่มีกำลังซื้อมีแนวโน้มความเต็มใจที่จะจ่ายสำหรับสินค้าสุขภาพมากกว่า

ทั้งนี้ แม้ว่าการจัดเก็บภาษีความเค็มจะเป็นอีกหนึ่งเครื่องมือที่อาจนำมาใช้เพื่อช่วยลดการบริโภคเค็มลง แต่ประสิทธิผลยังขึ้นอยู่กับการใช้มาตรการอื่นๆ ควบคู่ไปด้วย โดยเฉพาะการณรงค์ให้ผู้บริโภคปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการเลือกรับประทานอาหารให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ และการให้ความรู้ถึงความเสี่ยงของโรคจากการบริโภคโซเดียมมากเกินไป



<sup>6</sup> National Institute for Food and Nutrition Science, 2013 & 2015)

#### Disclaimer

รายงานวิจัยนี้จัดทำโดยบริษัท ศูนย์วิจัยกสิกรไทย จำกัด ("KResearch") เพื่อเผยแพร่เป็นการทั่วไป โดยอาศัยแหล่งข้อมูลสาธารณะหรือข้อมูลที่เชื่อว่ามีความน่าเชื่อถือที่ปรากฏจะจัดทำ ซึ่งอาจเปลี่ยนแปลงได้ในแต่ละช่วงเวลา ทั้งนี้ KResearch มีอาจรับรองความถูกต้อง ความน่าเชื่อถือ ความเหมาะสม ความครบถ้วนสมบูรณ์ หรือความเป็นปัจจุบันของข้อมูลดังกล่าว และไม่ได้รับประกันหรือรับรองใดๆ เพื่อให้คำแนะนำหรือมุ่งใจในการตัดสินใจเพื่อดำเนินการใดๆ แต่อย่างใด ดังนั้น ท่านควรศึกษาข้อมูลด้วยความรู้และวิจารณญาณอย่างรอบคอบก่อนตัดสินใจใดๆ KResearch จะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใดที่เกิดขึ้นจากการใช้ข้อมูลดังกล่าว

ข้อมูลใดๆ ที่ปรากฏในรายงานวิจัยนี้ถือเป็นทรัพย์สินของ KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี) การนำข้อมูลดังกล่าว (ไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วน) ไปใช้ต้องแสดงถึงความถึงสิทธิความเป็นเจ้าของแก่ KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี) หรือแหล่งที่มาของข้อมูลนั้นๆ ทั้งนี้ ท่านจะไม่ทำซ้ำ ปรับปรุง ตัดแปลง แก้ไข ส่งต่อ เผยแพร่ หรือกระทำการในลักษณะใดๆ เพื่อวัตถุประสงค์ในการการค้า โดยไม่ได้รับอนุญาตล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรจาก KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี)