

คู่มือการใช้งาน

ระบบเครื่องมือช่วยทำฉลาก GDA

(GDA Label)

ลิขสิทธิ์

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กระทรวงสาธารณสุข

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทนำ	3
ระบบเครื่องมือช่วยทำฉลาก GDA	4
แผนผังสรุปการใช้งานของระบบเครื่องมือช่วยทำฉลาก GDA	4
กรอกข้อมูลผลิตภัณฑ์	5
การแสดงผลหน้าฉลาก	7

บทนำ

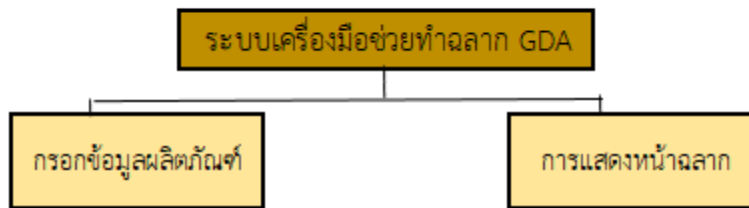
ระบบเครื่องมือช่วยทำฉลาก GDA เป็นเว็บแอปพลิเคชันสำหรับทำแบบฉลากของสินค้าซึ่งสามารถทำออกมาได้ 2 รูปแบบคือ ฉลากโภชนาแบบเต็ม และเฉพาะฉลาก GDA ตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข ผู้ประกอบการจะต้องติดฉลากลงบนสินค้าที่ประกอบด้วยข้อมูลของผลิตภัณฑ์อย่างชัดเจน ให้ผู้บริโภครับทราบข้อมูลของผลิตภัณฑ์นั้นๆ เพื่อประกอบการตัดสินใจในการบริโภค โดยการสร้างระบบแอปพลิเคชันนี้ ประกอบไปด้วย ข้อมูลข้อมูลผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ชื่อผลิตภัณฑ์ ประเภทอาหาร ชนิดของอาหาร หน่วยบริโภค หน่วยของบรรจุภัณฑ์ น้ำหนักสุทธิ จำนวนการบริโภค ปริมาณสารอาหาร และอื่นๆ ผู้ประกอบการสามารถใช้ระบบนี้สร้างฉลากของสินค้าให้ได้ตรงตามความต้องการตามความเป็นจริง อย่างเข้าใจง่าย และประหยัดเวลา

ระบบเครื่องมือช่วยทำฉลาก GDA

กรอกข้อมูลผลิตภัณฑ์

การแสดงผลฉลาก

แผนผังสรุปการใช้งานของระบบเครื่องมือช่วยทำฉลาก GDA



รูปที่ 1 แผนผังสรุปการใช้งานของระบบเครื่องมือช่วยทำฉลาก GDA

กรอกข้อมูลผลิตภัณฑ์

ขั้นตอนที่ 1 เมื่อเข้าสู่ระบบแล้ว จะแสดงหน้ากรอกข้อมูลผลิตภัณฑ์ให้ข้อมูลดังต่อไปนี้

1.1 กรอกชื่อของผลิตภัณฑ์

1.2 เลือกประเภทอาหาร

1.3 เลือกชนิดอาหาร

1.4 กรอกหน่วยบริโภค

1.5 กรอกหน่วยของบรรจุภัณฑ์

1.6 กรอกน้ำหนักสุทธิ

1.7 เลือกจำนวนการบริโภคต่อ

1.8 เลือกผลวิเคราะห์ทำฉลากโภชนาการ

1.9 กรอกปริมาณสารอาหารที่ได้จากการวิเคราะห์ ในกรณีที่ไม่ได้ทำการวิเคราะห์สารอาหารในรายการนั้น ให้ติ๊กเครื่องหมายถูกที่หน้าช่อง “ไม่มีเอกสารรายงานผลวิเคราะห์”

1.10 หากต้องการเพิ่มสารอาหารอื่นๆ นอกเหนือจากที่มี กดปุ่ม “เพิ่มข้อมูลสารอาหารอื่นๆ”

1.11 กดปุ่ม “บันทึกข้อมูล” เมื่อกรอกรายละเอียดครบถ้วนสมบูรณ์แล้ว

กรอกข้อมูลผลิตภัณฑ์

ชื่อของผลิตภัณฑ์:

ประเภทอาหาร :

กลุ่มนมและผลิตภัณฑ์ ▼

ชนิดอาหาร :

นมและผลิตภัณฑ์นมพร้อมดื่ม ▼หน่วยบริโภค : (เช่น ช้อน, ช้อนโต๊ะ, ช้อน, ...)หน่วยของบรรจุภัณฑ์ : (เช่น กล้อง, ขวด, นม, ...)

คำนวณหน่วยบริโภค

น้ำหนักสุทธิ : มล.

จำนวนการบริโภคต่อ :

 คำนวณจากหน่วยข้างอิง กำหนดเอง ครั้ง (เช่น 1, 2, 2.5, 3, 3.5, 4, 4.5, 5, 6, 7, 8, 9, ...)

ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคอ้างอิง : 200 มล.

ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภคที่แนะนำ : 100-300 มล.

ปริมาณหนึ่งหน่วยบริโภค :

ผลวิเคราะห์สำหรับฟาล์กโภชนาการ

 ฉลากโภชนาการแบบเต็ม เฉพาะฉลาก GDA

* กรณีฉลากโภชนาการแบบเต็มต้องใช้ข้อมูลการตรวจวิเคราะห์โดยห้อง 15 รายการ

พลังงาน (Calories)	<input type="text"/>	กิโลแคลอรี	
พลังงานจากไขมัน (Calories from fat)	<input type="text"/>	กิโลแคลอรี	<input type="checkbox"/> ไม่มีเอกสารรายงานผลวิเคราะห์
ไขมัน (Fat)	<input type="text"/>	กรัม	
ไขมันอิ่มตัว (Saturated fat)	<input type="text"/>	กรัม	<input type="checkbox"/> ไม่มีเอกสารรายงานผลวิเคราะห์
คอเลสเตอรอล (Cholesterol)	<input type="text"/>	มิลลิกรัม	
โปรตีน (Protein)	<input type="text"/>	กรัม	
คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrate)	<input type="text"/>	กรัม	
ใยอาหาร (Dietary Fiber)	<input type="text"/>	กรัม	<input type="checkbox"/> ไม่มีเอกสารรายงานผลวิเคราะห์
น้ำตาล (Sugar)	<input type="text"/>	กรัม	
โซเดียม (Sodium)	<input type="text"/>	มิลลิกรัม	
วิตามินเอ (Vitamin A)	<input type="text"/>	ไมโครกรัม	<input type="checkbox"/> ไม่มีเอกสารรายงานผลวิเคราะห์
วิตามินบี 1 (Vitamin B1)	<input type="text"/>	มิลลิกรัม	<input type="checkbox"/> ไม่มีเอกสารรายงานผลวิเคราะห์
วิตามินบี 2 (Vitamin B2)	<input type="text"/>	มิลลิกรัม	<input type="checkbox"/> ไม่มีเอกสารรายงานผลวิเคราะห์
แคลเซียม (Calcium)	<input type="text"/>	มิลลิกรัม	<input type="checkbox"/> ไม่มีเอกสารรายงานผลวิเคราะห์
เหล็ก (Iron)	<input type="text"/>	มิลลิกรัม	<input type="checkbox"/> ไม่มีเอกสารรายงานผลวิเคราะห์

เพิ่มข้อมูลสารอาหารอื่นๆ

บันทึกข้อมูล

โปรแกรมนี้เป็นโปรแกรมช่วยในการคำนวณฉลากโภชนาการเท่านั้น ไม่สามารถใช้เป็นเงื่อนไขการขออนุญาต ปรอดปฏิบัติตามกฎหมายอย่างเคร่งครัด

รูปที่ 2 กรอกข้อมูลผลิตภัณฑ์ ขั้นตอนที่ 2

การแสดงผลฉลาก

ขั้นตอนที่ 2 2.1 เมื่อกดบันทึกผลแล้วจะแสดงผลฉลากดังนี้

2.2 รูปแบบฉลาก กรณีที่เลือก “ฉลากโภชนาการแบบเต็ม”

2.2.1 กดปุ่ม “Download Image” เพื่อดาวน์โหลดรูปออกมา

ชื่ออาหาร : ลูกชิ้นปลาสด
ประเภทอาหาร : กลุ่มอื่นๆ
ชนิดอาหาร : อาหารที่บรรจุกระป๋อง ขวดแก้วที่ปิดสนิท ของออลูมิเนียมฟอยล์ (retort pouch) - เนื้อสัตว์ปลา หอย ในน้ำ น้ำมัน น้ำเกลือ (ไม่รวมของเหลว)

ภาพฉลากโภชนาการแบบเต็ม

ข้อมูลโภชนาการ			
ชั่งหน่วยบริโภค : 1/9 ของ (56 ก.)			
จำนวนหน่วยบริโภคต่อช่อง : ประมาณ 9			
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค			
พลังงานทั้งหมด 0 กิโลแคลอรี (หลังจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี)			
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้บริโภค*			
ไขมันทั้งหมด	0.5 ก.	1 %	
ไขมันอิ่มตัว	0.5 ก.	3 %	
โคเลสเตอรอล	0 มก.	%	
โปรตีน	น้อยกว่า 1 ก.		
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	น้อยกว่า 1 ก.	0 %	
ใยอาหาร	น้อยกว่า 1 ก.	0 %	
น้ำตาล	น้อยกว่า 1 ก.		
โซเดียม	0 มก.	%	
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้บริโภค*			
แคลิอิม	0 %	วิตามินบี 1	35 %
แคลิอิม 2	35 %	แคลเซียม	0 %
เหล็ก	4 %		

* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากรายละเอียดการพลังงานรวม 2,000 กิโลแคลอรี

ควรต้องการพลังงานของผลิตภัณฑ์แตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานและ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้

ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65 ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20 ก.
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300 มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	น้อยกว่า	300 ก.
ใยอาหาร	น้อยกว่า	25 ก.
โซเดียม	น้อยกว่า	2,400 มก.

พลังงาน (กิโลแคลอรี) สดกิม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4

Download Image

ภาพฉลากโภชนาการแบบย่อ

ข้อมูลโภชนาการ			
ชั่งหน่วยบริโภค : 1/9 ของ (56 ก.)			
จำนวนหน่วยบริโภคต่อช่อง : ประมาณ 9			
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค			
พลังงานทั้งหมด 0 กิโลแคลอรี			
ไขมันทั้งหมด	0.5 ก.	1 %	
โปรตีน	น้อยกว่า 1 ก.		
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	น้อยกว่า 1 ก.	0 %	
น้ำตาล	น้อยกว่า 1 ก.		
โซเดียม	0 มก.	%	

* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากรายละเอียดการพลังงานรวม 2,000 กิโลแคลอรี

Download Image

ภาพฉลาก GDA

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ช่อง
ควรแบ่งกิน ประมาณ 9 ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
5 กิโลแคลอรี	5 กรัม	5 กรัม	5 มิลลิกรัม
*0%	*8%	*7%	*0%

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

Download Image

กรณีต้องการกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากอาหาร ให้ดูหลักเกณฑ์ตาม บัญชีหมายเลข 4 แบบถ่ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ.2541
โปรแกรมนี้เป็นโปรแกรมช่วยในการคำนวณฉลากโภชนาการเท่านั้น ไม่สามารถใช้เป็นเงื่อนไขการชื้อของภาคโปรดปฏิบัติตามกฎหมายอย่างเคร่งครัด

รูปที่ 3 การแสดงผลฉลาก ขั้นตอนที่ 3 (2.2.1)

2.3 รูปแบบฉลาก กรณีที่เลือก “เฉพาะฉลาก GDA”

2.3.1 กดปุ่ม “Download Image” เพื่อดาวน์โหลดรูปออกมา

ชื่ออาหาร : ลูกชิ้นปลาสด

ประเภทอาหาร : กลุ่มอื่นๆ

ชนิดอาหาร : อาหารที่บรรจุกระป๋อง ขวดแก้วที่ปิดสนิท ซองอลูมิเนียมฟอยล์ (retort pouch) - เนื้อสัตว์ปลา หอย ไขมัน น้ำมัน น้ำเกลือ (ไม่รวมของเหลว)

ภาพฉลากโภชนาการแบบย่อ

ข้อมูลโภชนาการ

หน่วยบริโภค : 1/9 ซอง (55 ก.)
จำนวนหน่วยบริโภคต่อซอง : 9

คุณค่าทางโภชนาการต่อหน่วยบริโภค
พลังงานทั้งหมด 0 กิโลแคลอรี

	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้บริโภค*
ไขมันทั้งหมด 0.5 ก.	1%
โปรตีน น้อยกว่า 1 ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด น้อยกว่า 1 ก.	0%
น้ำตาล น้อยกว่า 1 ก.	
โซเดียม 0 มก.	0%

* ปริมาณที่แนะนำให้บริโภคประจำวันสำหรับผู้ใหญ่โดยเฉลี่ยคือ 2,000 กิโลแคลอรี

[Download Image](#)

ภาพฉลาก GDA

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ซอง
ควรแบ่งกิน ประมาณ 9 ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
5	5	5	5
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
*0%	*8%	*7%	*0%

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

[Download Image](#)

กรณีต้องการกล่าวอ้างทางโภชนาการบนฉลากอาหาร ให้ดูหลักเกณฑ์ตาม บัญชีหมายเลข 4 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 182) พ.ศ.2541
โปรแกรมนี้เป็นโปรแกรมช่วยในการคำนวณฉลากโภชนาการเท่านั้น ไม่สามารถใช้เป็นเงื่อนไขการขออนุญาต ปรอดปรุภัณฑ์ตามกฎหมายอย่างเคร่งครัด

รูปที่ 4 การแสดงหน้าฉลาก ขั้นตอนที่ 3 (2.2.2)