

## การจำแนกอาหารประเภทแกงภายใต้อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและอาหารกึ่งสำเร็จรูป

1. อาหารประเภทแกงกระป๋องหรือแกงในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่บังคับโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 144 (พ.ศ.2535) จะเป็นแกงที่มีลักษณะสำเร็จรูปพร้อมที่จะรับประทานได้เลย (Ready to eat) ซึ่งต้องสอดคล้องกับชื่ออาหารด้วย ยกตัวอย่าง เช่น

1) แกงเขียวหวานไก่ ลักษณะผลิตภัณฑ์ต้องมีเนื้อไก่และน้ำแกงเขียวหวานพร้อมที่จะรับประทานได้เลย

2) แกงเขียวหวานผัก ลักษณะผลิตภัณฑ์ต้องมีผักและน้ำแกงเขียวหวานพร้อมที่จะรับประทานได้เลย

2. อาหารประเภทแกงกระป๋องหรือแกงในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่บังคับโดยประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 210 (พ.ศ.2543) จะเป็นแกงที่มีลักษณะยังไม่พร้อมรับประทานต้องนำไปปรุงหรือใส่เนื้อสัตว์จึงจะรับประทานได้ ยกตัวอย่าง เช่น

1) น้ำแกงส้ม

2) น้ำแกงเขียวหวาน

3) น้ำแกงจืดเข้มข้น

4) แกงเลียงชนิดแห้ง

5) แกงส้มผักรวมชนิดแห้ง

ลักษณะผลิตภัณฑ์ยังไม่พร้อมที่จะรับประทานต้องนำไปปรุงหรือใส่วัตถุดิบต่างๆ เพิ่มเติมเพื่อประกอบเป็นอาหารนั้นๆ

ดังนั้น จึงอาจต้องมีการแสดงข้อความที่ฉลากเพิ่มเติมว่า “ให้ใส่เนื้อสัตว์และวัตถุดิบต่างๆตามต้องการ”