



灣區標準

《適老易食食品（適老照護食）通用要求》

深圳市分析測試協會

楊國武 執行會長

2025年11月21日





什麼是灣區標準？

- 貫徹落實中華人民共和國政府《粵港澳大灣區發展規劃綱要》《國家標準化發展綱要》，以標準化助推粵港澳大灣區高質量發展
- 經廣東省人民政府、香港特別行政區政府、澳門特別行政區政府協商，2023年4月印發了《促進粵港澳大灣區標準發展指南（試行）》
- 三地政府的具體落實部門為廣東省市場監督管理局、香港特別行政區工業貿易署、澳門特別行政區經濟及科技發展局



2025年10月14日世界標準日



2025年10月14日，三地政府部門共同公佈2025年新一批“灣區標準”並為主編單位代表頒發牌匾，**香港社會服務聯會行政總裁陳文宜**代表《適老易食食品（適老照護食）通用要求》標準主編單位上臺領牌。

目錄

CONTENTS

01

02

03



標準制定背景



制定過程及內容



標準推廣應用

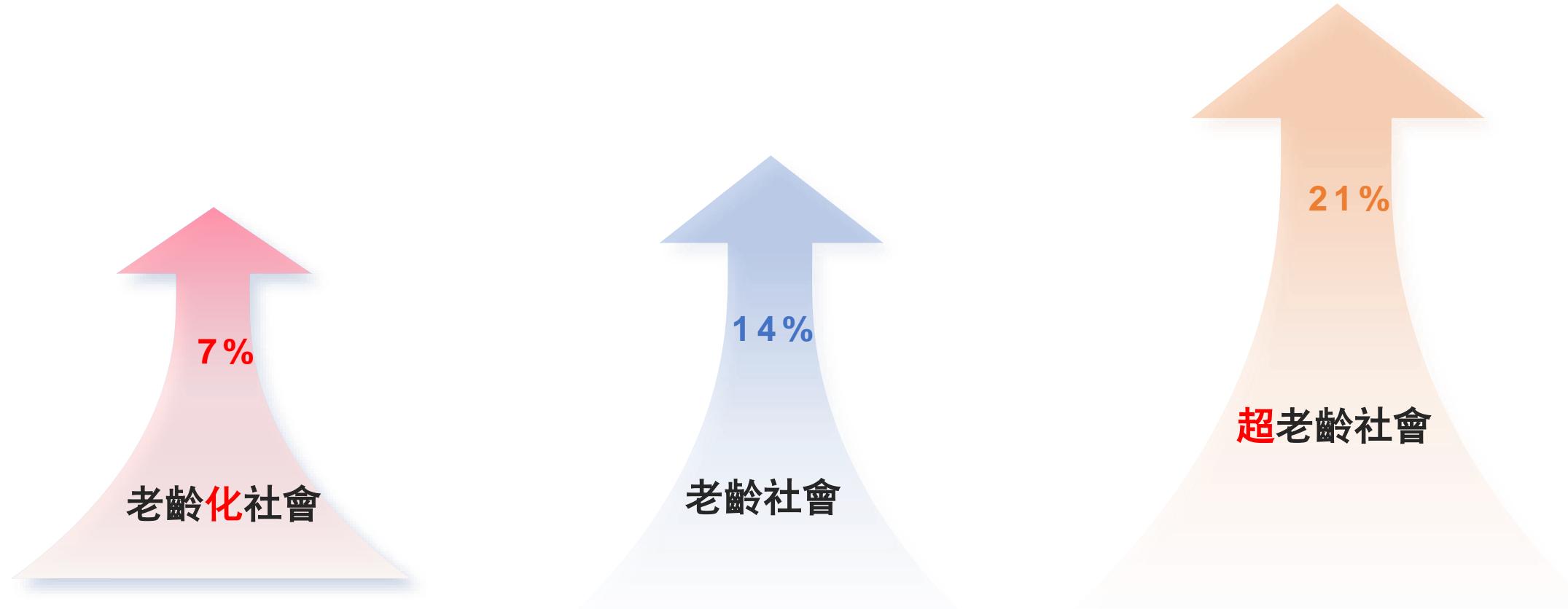


深圳市分析测试协会
SHENZHEN ASSOCIATION OF TESTERS AND ANALYSTS



01

標準制定背景



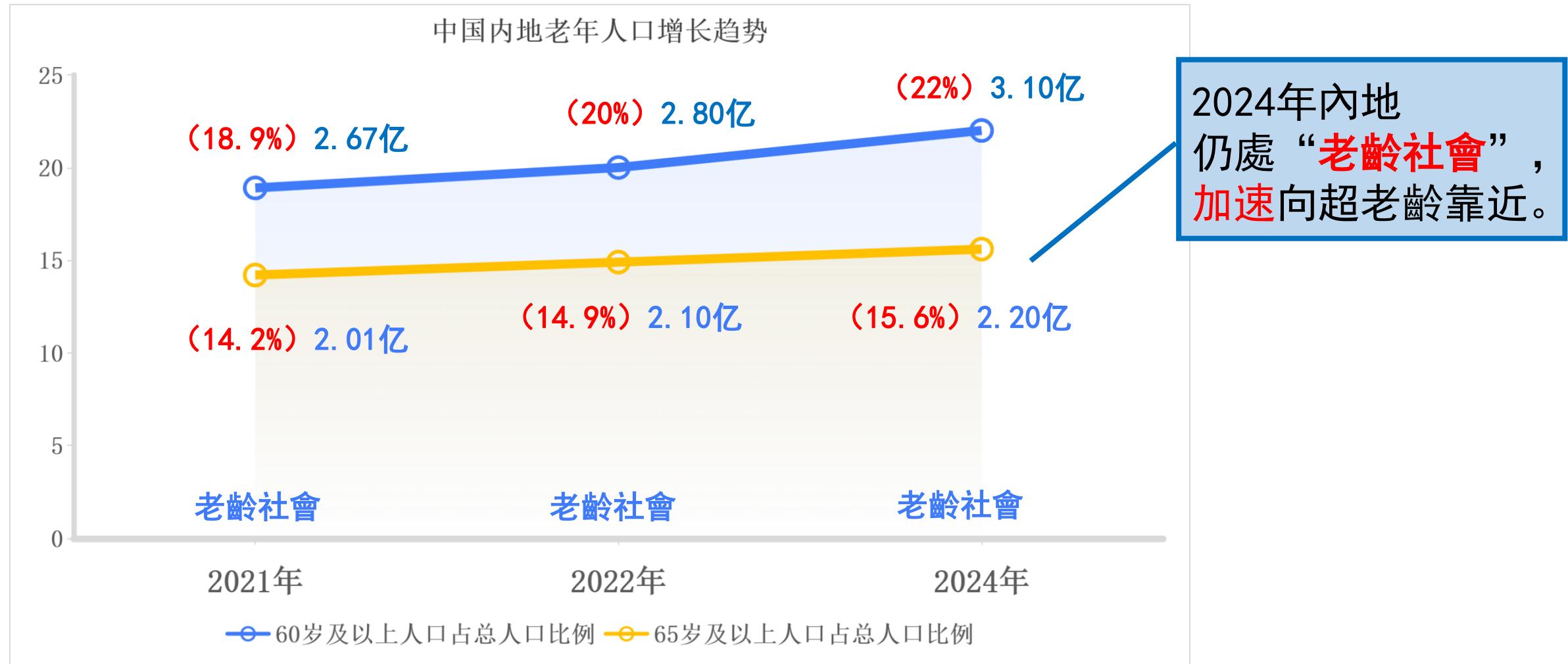
國際通用老齡化社會劃分標準 (65歲及以上人口占比)



中國內地超老齡社會加速到來



深圳市分析測試協會
SHENZHEN ASSOCIATION OF TESTERS AND ANALYSTS

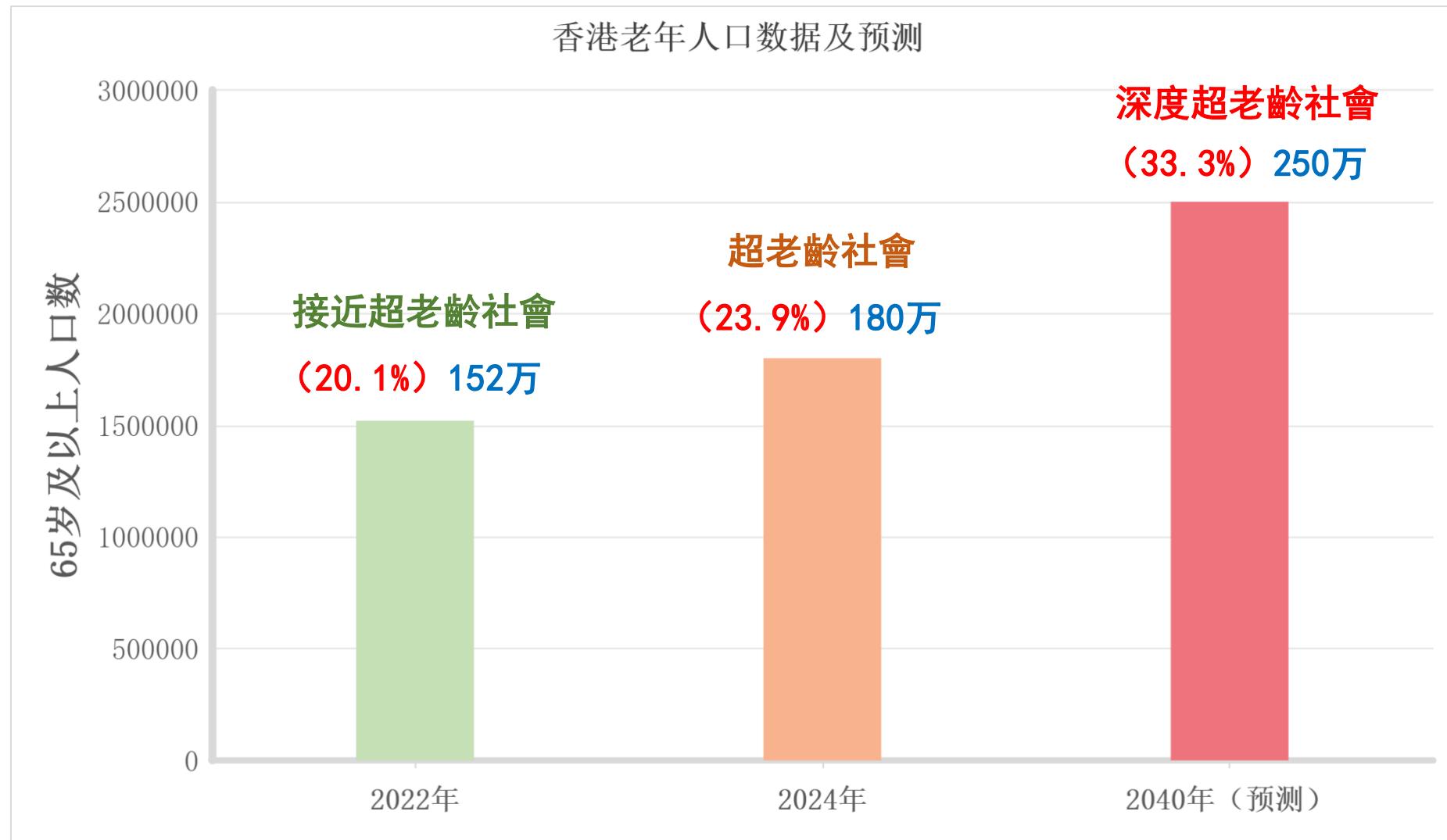




香港已成為超老齡社會



深圳市分析测试协会
SHENZHEN ASSOCIATION OF TESTERS AND ANALYSTS





中國CDC營養與健康所對我國近2萬名60歲及以上老年人的調查結果

健康缺陷類別	調研結果
吞咽障礙發生率	10.4%
咀嚼功能障礙率	5.6%
功能性消化不良率	13.9%
便秘率	24.1%
味覺功能障礙率	5.7%



粤港澳三地产业发展现状



深圳市分析测试协会
SHENZHEN ASSOCIATION OF TESTERS AND ANALYSTS

- 目前歐美、日本等國家老年食品已形成完整體系，涵蓋功能性食品、即食餐、吞咽障礙食品等細分領域。
- 香港地區針對咀嚼和（或）吞咽功能下降的老年人群在2017年專門制定《照護食標準指引》，現生產加工適老易食食品的企業包括食品生產廠家、餐飲企業、養老機構等，涵蓋適老易食食品品種及類別主要有軟餐、糊餐、增稠飲料醬汁、介護食品等300多種。
- 中國內地及澳門市場適老食品供應品種少，嚴格符合流質食品、軟質食品、補水食品，以及增稠食品等定義的食品十分缺乏。



《適老易食食品（適老照護食）通用要求》

中國首個適老食品標準

本標準在充分調研香港產業發展現狀，結合中國內地養老機構食品安全與營養需求，並充分借鑒日本、歐美及國際吞咽協盟的標準，制定適合粵港澳大灣區適老食品產業發展的“灣區標準”。





02

標準制定過程及內容



一、標準立項



深圳市分析測試協會
SHENZHEN ASSOCIATION OF TESTERS AND ANALYSTS

- 2023年12月，由香港中華廠商聯合會、香港社會服務聯會提出制定《適老易食食品標準》意向，深圳市分析測試協會負責標準的編制工作。
- 2024年元月啟動標準編制的前期調研工作，對養老機構及適老食品行業進行了充分調研。
- 2024年10月，香港中華廠商聯合會、香港社會服務聯會和深圳市分析測試協會會同澳門相關部門，共同提出啟動粵港澳大灣區標準《適老易食食品標準》立項工作。





二、粵港澳三地工作基礎



深圳市分析測試協會
SHENZHEN ASSOCIATION OF TESTERS AND ANALYSTS

標準制定 基礎扎实

01

標準已得到了粵港澳三地政府（特別是香港政府）的重視

粵港澳三地政府明確支持將其納入“灣區標準”體系，廣東省、深圳市標準化主管部門承諾提供全程指導。

02

標準已有成熟實施經驗借鑒

標準制定過程中充分融合了香港社聯《照護食標準指引》多年的實踐經驗，同時參考了內地食品安全要求，為實現粵港澳三地的互聯互認奠定了堅實基礎，降低了標準實施過程中的阻礙。

03

標準制定過程中有多方技術服務機構參與

標準由香港中華廠商會、香港社會服務聯會及深圳分析測試協會等牽頭，聯合了三地的檢測機構、高校、科研機構共同研製，充分論證，確保了標準的科學性與實用性，使標準更貼合三地適老食品產業的實際需求。

04

標準制定過程中有上下游產業機構參與

標準參與單位涵蓋了適老易食食品的生產製造方、產品使用方以及第三方檢測機構。生產製造方熟悉生產流程，產品使用方瞭解實際需求，第三方檢測機構能提供專業檢測支持，為標準實施後的推廣應用打下了良好基礎，有助於標準在實際場景中有效落地。



三、粵港澳三地參與起草單位情況



深圳市分析测试协会
SHENZHEN ASSOCIATION OF TESTERS AND ANALYSTS

類別	單位名稱
香港	香港中華廠商聯合會工業發展基金有限公司、香港社會服務聯會、香港幸福元氣食品有限公司、香港保良局、香港迎進生活、香港文化村、香港明愛安老服務明愛賽馬會照顧者資源及支持中心、三井物產(香港)有限公司、華瓏有限公司、香港大學吞咽研究所、香港中文大學食品研究中心、香港高等教育科技學院、香港東華三院、基督教香港信義會社會服務部、香港康樂齡吞咽易等 15家
澳門	澳門明愛、澳門扶康會等 2家
內地	深圳市分析測試協會、譽標檢測(深圳)有限公司、廣東幸福元氣食品有限公司、深圳市計量品質檢測研究院、深圳職業技術大學、深圳海關食品檢驗檢疫技術中心、深圳市市場監督管理局許可審查中心、華測檢測認證集團股份有限公司、華潤三九醫藥股份有限公司、深圳山海健生物科技有限公司、香港中文大學(深圳)、深圳市慢性病防治中心、深圳市南山區人民醫院、深圳市深業航太食品與環境檢測科技有限公司、深圳市龍華區中心醫院、深圳深檢集團醫學檢驗實驗室、深圳市標準化協會、廣東省養老服務業協會、深圳市養老服務業協會、廣東省養老服務業商會、深圳市農科集團有限公司、廣東厚德世家養老產業有限公司、深圳市羅湖區黃貝嶺頤養院、海關國際旅行衛生保健中心、深圳天祥品質技術服務有限公司、廣東江門中醫藥職業學院、江門海關技術中心、江門市品質計量監督檢測所、江門市食品檢驗所、江門市品質技術監督標準與編碼所、廣州市老人院、廣州城市職業學院、廣東頤壽醫療養老有限公司、一家依(廣州)健康養老產業發展有限公司等 33家



四、標準調研、研討



深圳市分析测试协会
SHENZHEN ASSOCIATION OF TESTERS AND ANALYSTS

標準調研及編制過程中，共進行**4輪**養老機構及適老食品行業調研及**1次**問卷調查，涉及**7家**養老機構和企業，參與調研**90人**；召開**7次**研討會，包括線上研討會、調研座談會、立項評審會、技術審查會等；徵求了**14家**單位和專家的意見，收到**28份**問卷回饋和意見回饋。





五、標準內容



深圳市分析測試協會
SHENZHEN ASSOCIATION OF TESTERS AND ANALYSTS

- 1 範圍
- 2 規範性引用檔
- 3 術語和定義
- 4 基本原則
- 5 技術要求
- 6 標籤標識
- 7 包裝、運輸和儲存
- 附錄 A (規範性) 適老易食食品性狀檢驗方法 簡易法
- 附錄 B (規範性) 適老易食食品性狀檢驗方法 儀器法
- 附錄 C (資料性) IDDSI 吞咽障礙飲食分級及標識顏色代碼
- 參考文獻





易食性食品 分級與國際接軌

易食性食品的分級細緻，與國際標準接軌：借鑒國際吞咽障礙飲食標準（IDDSI）等先進理念，對食品質地進行細緻分級。通過這種細緻分級，不同吞咽困難程度的老人都能找到適配的食品質地，極大提高了食品的適用性。

安全指標嚴格

在污染物限量、真菌毒素限量、微生物指標方面，採用粵港澳三地最高要求，高於三地多數同類標準要求，從源頭保障食品安全。

檢測方法兼顧了 簡便性和準確性

標準將適老食品的易食性分為0-7級，性狀檢測方法分為簡易法及儀器法，以適應養老機構、家庭護理或生產企業使用。當對分類結果存在爭議時，規定用儀器法作為仲裁法。



五、標準內容

易食性要求



深圳市分析测试协会
SHENZHEN ASSOCIATION OF TESTERS AND ANALYSTS

5.3 易食性要求

适老易食食品的易食性分级及性状特征应符合表2的要求,按照附录A或附录B之一的方法对性状特征进行检验分类;当对分类结果存在争议时,应以附录B作为仲裁裁。

表2 适老易食食品分级及性状特征

分级 ^a	食物形态	性状特征	检验方法
7级 (食物原状)	固体	以餐叉侧面即可将食物切断或切成较小块。用拇指以餐叉底部按压食物(食物样本与指甲大小相约)至拇指指甲变白时,食物会被压扁/切开/改变形状。将餐叉移开后,食物会恢复原状 具有食物天然特性	附录A
7EC级 (容易咀嚼)	固体	以餐叉侧面即可将食物切断或切成较小块。用拇指以餐叉底部按压食物(食物样本与指甲大小相约)至拇指指甲变白时,食物会被压扁/切开/改变形状。将餐叉移开后,食物不会恢复原状 硬度 (N/m ²) <5×10 ² ; 大小没限制	附录A 附录B
6级 (软质及一口量)	固体	以餐叉侧面即可将食物切断或切成较小块。用拇指以餐叉底部按压食物(食物样本与指甲大小相约)至拇指指甲变白时,食物会被压扁及改变形状。将餐叉移开后,食物不会恢复原状 硬度 (N/m ²) <5×10 ² ; 大小: 不宽于15 mm, 不长于15 mm	附录A 附录B
5级 (细碎及湿软)	固体	当用餐叉垂直压向食物时,食物在压力作用下易发生分离,并且穿过餐叉缝隙及轻易被餐叉压力碾碎。当勺子倾角≥45°时,表面张力的临界值被突破,导致盛载物产生整体倾侧或滑落,仅在勺子留下极少量食品残留 硬度 (N/m ²) <2×10 ⁴ ; 大小: 不宽于4 mm, 不长于15 mm	附录A 附录B
4级 (糊状/高度稠)	半固体	糊状食物在餐叉上可堆成形,或少量食物可能由叉缝间流出形成尾巴状,但不会持续流下或滴落。当勺子倾角≥45°时,表面张力的临界值被突破,导致盛载物产生整体倾侧或滑落,仅在勺子留下极少量食品残留 硬度 (N/m ²) <5×10 ³ ; 大小: 不含团块; 淀粉类: 粘度cP>1355, 黄原胶类: 粘度cP>500	附录A 附录B
3级 (流质/中度稠)	液体	将针筒尖端向下竖直放置于手中,用手指堵住注射器尖嘴,将待测样品加入注射器至10mL刻度线左右,排出注射器尖端气泡并调整注射器内待测样品至10mL刻度线,移开手指同时按下计时器,10s后再次用手堵上针筒尖端,剩余残留液多于8mL 大小: 不含团块: 淀粉类: 255<粘度cP≤1355, 黄原胶类: 230<粘度cP≤500	附录A 附录B
2级 (低度稠)	液体	将针筒尖端向下竖直放置于手中,用手指堵住注射器尖嘴,将待测样品加入注射器至10mL刻度线左右,排出注射器尖端气泡并调整注射器内待测样品至10mL刻度线,移开手指同时按下计时器,10s后再次用手堵上针筒尖端,剩余残留液4mL~8mL 大小: 不含团块: 淀粉类: 105<粘度cP≤255, 黄原胶类: 100<粘度cP≤230	附录A 附录B
1级 (极微稠)	液体	将针筒尖端向下竖直放置于手中,用手指堵住注射器尖嘴,将待测样品加入注射器至10mL刻度线左右,排出注射器尖端气泡并调整注射器内待测样品至10mL刻度线,移开手指同时按下计时器,10s后再次用手堵上针筒尖端,剩余残留液1mL~4mL 大小: 不含团块: 淀粉类: 40<粘度cP≤105, 黄原胶类: 30<粘度cP≤100	附录A 附录B
0级 (稀薄)	液体	将针筒尖端向下竖直放置于手中,用手指堵住注射器尖嘴,将待测样品加入注射器至10mL刻度线左右,排出注射器尖端气泡并调整注射器内待测样品至10mL刻度线,移开手指同时按下计时器,10s后再次用手堵上针筒尖端,剩余残留液低于1mL 大小: 不含团块: 淀粉类: 粘度cP≤40, 黄原胶类: ≤30	附录A 附录B



五、標準內容



深圳市分析测试协会
SHENZHEN ASSOCIATION OF TESTERS AND ANALYSTS

適老易食食品性狀檢驗方法 簡易法

附录 A (规范性)

适老易食食品性状检验方法 简易法

A. 1 方法原理

按照待检验食品的标签或说明书, 经适当处理, 使其与食用时的状态与温度一致, 立即采用标准不锈钢餐叉、注射器针筒或勺子测试其硬度、稠度或流动性。

A. 2 仪器和设备

A. 2. 1 标准不锈钢餐叉: 餐叉宽度约 15 mm, 餐叉间隙间隔距离约 4 mm。



图A.1 标准餐叉示意图

A. 2. 2 注射器针筒: 10mL 注射器, 移除针头和活塞, 针筒 10mL 刻度线与 0mL 刻度线的距离约 61.5 mm。



图A.2 10mL 标准注射器针筒示意图

A. 2. 3 勺子: 235 mm (总长度) × 26 mm (手柄宽度) × 8 mm (勺柄厚度), 食品级不锈钢材质。

A. 3 检验步骤

A. 3. 1 7级 (食物原状)

以餐叉侧面即可将食物切断或切成较小块, 用拇指以餐叉底部按压食物(食物样本与指甲大小相约)至拇指指甲变白时, 食物会被压扁/切开/改变形状。将餐叉移开后, 食物不会恢复原状。

A. 3. 2 7EC级 (容易咀嚼)

以餐叉侧面即可将食物切断或切成较小块, 用拇指以餐叉底部按压食物(食物样本与指甲大小相约)至拇指指甲变白时, 食物会被压扁/切开/改变形状, 将餐叉移开后, 食物不会恢复原状。

T/SATA 084—2025

A. 3. 3 6级 (软质及一口量)

以餐叉侧面即可将食物切断或切成较小块, 用拇指以餐叉底部按压食物(食物样本与指甲大小相约)至拇指指甲变白时, 食物会被压扁及改变形状, 将餐叉移开后, 食物不会恢复原状。

A. 3. 4 5级 (细碎及湿软)

当用餐叉垂直压向食物时, 食物在压力作用下易发生分离, 并且穿过餐叉缝隙及轻易被餐叉压力碾碎; 当勺子倾角≥45° 时, 表面张力的临界值被突破, 导致盛载物产生整体倾侧或滑落, 仅在勺子留下极少量食品残留。

A. 3. 5 4级 (糊状/高度稠)

糊状食物在餐叉上可堆成形, 或少量食物可能由叉缝间流出形成尾巴状, 但不会持续流下或滴落; 当勺子倾角≥45° 时, 表面张力的临界值被突破, 导致盛载物产生整体倾侧或滑落, 仅在勺子留下极少量食品残留。

A. 3. 6 3级 (流质/中度稠)

将针筒尖端向下竖直放置于手中, 用手指堵住注射器尖嘴, 将待测样品加入注射器至 10mL 刻度线左右, 排出注射器尖端气泡并调整注射器内待测样品至 10mL 刻度线, 移开手指同时按下计时器, 10s 后再次用手堵上针筒尖端, 剩余残留液多于 8mL。

A. 3. 7 2级 (低度稠)

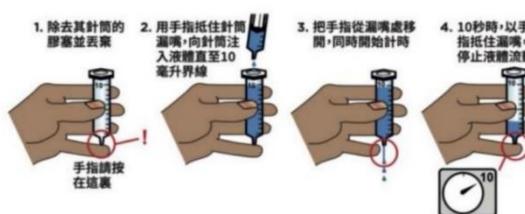
将针筒尖端向下竖直放置于手中, 用手指堵住注射器尖嘴, 将待测样品加入注射器至 10mL 刻度线左右, 排出注射器尖端气泡并调整注射器内待测样品至 10mL 刻度线, 移开手指同时按下计时器, 10s 后再次用手堵上针筒尖端, 剩余残留液在 4mL~8mL 范围。

A. 3. 8 1级 (极微稠)

将针筒尖端向下竖直放置于手中, 用手指堵住注射器尖嘴, 将待测样品加入注射器至 10mL 刻度线左右, 排出注射器尖端气泡并调整注射器内待测样品至 10mL 刻度线, 移开手指同时按下计时器, 10s 后再次用手堵上针筒尖端, 剩余残留液在 1mL~4mL 范围。

A. 3. 9 0级 (稀薄)

将针筒尖端向下竖直放置于手中, 用手指堵住注射器尖嘴, 将待测样品加入注射器至 10mL 刻度线左右, 排出注射器尖端气泡并调整注射器内待测样品至 10mL 刻度线, 移开手指同时按下计时器, 10s 后再次用手堵上针筒尖端, 剩余残留液低于 1mL。



图A.3 采用注射器筒检测液体食品流程图



五、標準內容



深圳市分析测试协会
SHENZHEN ASSOCIATION OF TESTERS AND ANALYSTS

適老易食食品性狀檢驗方法 儀器法

附录 B (规范性)

适老易食食品性状检验方法 仪器法

B. 1 固体样品硬度、凝聚力、附着力的测定

B. 1.1 方法原理

将样品固定在质构仪上, 通过一个可移动的探头向样品施加力, 使用高精度传感器来测量施加力的大小, 同时记录探头的位移, 以确定样品在力的作用下的变形情况; 将收集到的数据传输到计算机软件中进行分析, 计算出多个参数, 以此评估样品的硬度、凝聚力、附着力等特性。

B. 1.2 仪器和设备

B. 1.2.1 质构仪: 附带直径20 mm的圆柱探头、样品固定装置、经校准过的位移传感器和力传感器、计算机和软件。

B. 1.2.2 恒温槽: 依据 GB/T 10247, 在设定温度下, 温度波动不超过±0.1℃, 可以对外输出循环恒温水。

B. 1.2.3 温度计: 采用校准并修正过的, 其分辨率不大于0.1℃的水银温度计或其他测温设备。

B. 1.3 分析步骤

B. 1.3.1 样品制备

确保样品具有代表性和一致性, 可在有需要的情况下, 将样品切成均匀的形状和大小。

B. 1.3.2 样品恒温

样品在测试温度下保持恒温, 以保证参数稳定。

B. 1.3.3 测定

将每个样品放到直径为40 mm的容器中, 填充到高为15 mm, 使用直径20 mm的圆柱探头 (P/20), 以10 mm/s的速度和5 mm的间隙, 对样品进行两次挤压, 模拟人口腔的咀嚼过程。质构分析仪的计算机软件记录压缩过程中样品的受力回响, 以产生质构分析曲线, 评估样品的硬度、凝聚力和附着力。通常情况下, 样品在常温(22℃~26℃)状态下进行测试。如样品包装上标明需加热食用, 则根据包装上的加热方式进行加热, 再进行实验测试; 如样品包装上有多种加热方法, 则随机选取其中一种方法进行加热, 再进行实验测试。如样品内包括多于一种食材, 则每款食材均需独立进行检测。

B. 1.4 实验结果

每种食品的实验测试平均值由4个样品测试得出, 其凝聚力、附着力组合高、中、低程度见表B.1, 凝聚力及附着力组合与食物粘度判断见表B.2。

表B.1 固体样品凝聚力、附着力组合高、中、低程度

	高	中	低
凝聚力	0.8-1	0.1-0.8	0-0.1
附着力 (g·sec)	<(-55)	(-55)~(-25)	(-25)~0

表B.2 凝聚力及附着力组合与食物粘度判断表

凝聚力	附着力 (g·sec)	判断	结果
高	高	较粘	不符合
高	中	较粘	不符合

表B.2 凝聚力及附着力组合与食物粘度判断表 (续)

凝聚力	附着力 (g·sec)	判断	结果
高	低	较不粘	初步符合, 应用附录A测试方法重复验证
中	高	不能确定	
中	中	较不粘	
中	低	较不粘	
低	高	较不粘	
低	中	较不粘	
低	低	较不粘	

B. 2 液体样品粘度的测定

B. 2.1 方法原理

使圆筒(圆锥)在流体中旋转或圆筒(圆锥)静止而使周围的流体旋转流动, 流体的粘度扭矩将作用于圆筒(圆锥), 流体的动力粘度与扭矩的关系可用公式(B.1)表示。

$$\eta_1 = \frac{AM}{n_1} \quad (B.1)$$

式中:

η_1 ——流体的动力粘度, 单位为帕秒 (Pa·s) ;
 M ——流体作用于圆筒(圆锥)的粘度扭矩, 单位为牛顿米 (N·m) ;
 n_1 ——圆筒(圆锥)的旋转速度, 单位为弧度每秒 (rad/s) ;
 A ——常数, 单位为每立方米 (m³) 。

在选定的转速下, 流体动力粘度仪与扭矩有关, 可按公式(B.2)求得动力粘度。

$$\eta_1 = K_1 \times \alpha \quad (B.2)$$

式中:

η_1 ——流体的动力粘度, 单位为帕秒 (Pa·s) ;
 K_1 ——粘度计常数, 单位为帕秒 (Pa·s) ;

α ——粘度计示值。

在选定的剪切速率下, 流体动力粘度仪与剪切应力有关。根据牛顿内摩擦定律, 流体的动力粘度与剪切速率关系如下, 可按公式(B.3)求得动力粘度。

$$\eta_1 = \frac{\tau}{\gamma} = \frac{Z_0}{\gamma} \quad (B.3)$$

式中:

τ ——流体作用于圆筒(圆锥)的剪切应力, 单位为帕 (Pa) ;
 γ ——流体的剪切速率, 单位为每秒 (s⁻¹) ;
 Z_0 ——粘度计测量系统常数, 单位为帕 (Pa) 。

B. 2.2 仪器设备

B. 2.2.1 粘度计

根据粘度范围、剪切应力、剪切速率、准确度和样品量选择粘度计型式。旋转粘度计需经校准。

B. 2.2.2 恒温槽

依据GB/T 10247的要求, 在设定温度下, 温度波动不超过±0.1℃, 可以对外输出循环恒温水。

B. 2.2.3 温度计

采用校准并修正过的, 其分辨率不大于0.1℃的水银温度计或其他测温设备。

B. 2.2.4 其他

T/SATA 084—2025

取样器皿、溶剂或洗液、白绸、卷筒纸等。

B. 2.3 实验步骤

B. 2.3.1 安装

按粘度计说明书安装, 有水平要求的粘度计需调节支座螺钉达到水平。

B. 2.3.2 清洗

用适当的溶剂清洗取样器皿、测量系统, 用白绸或卷筒纸擦干(或吹干)后备用。

B. 2.3.3 装料

目测样品无杂质和气泡后, 按规定准确取样。

B. 2.3.4 恒温

样品在测试温度下充分恒温, 以保证示值稳定。参考恒温时间: 锥板、同轴圆筒、单圆筒系统依次为0.5h、1h、2h。单圆筒系统样品用料多, 应注意检测样品内层的温度, 使之符合要求。

B. 2.3.5 测定

启动粘度计, 选定的剪切速度为50s⁻¹, 待示值稳定后读数, 然后关断电源。如此重复测量三次示值, 其与平均值的最大偏差不超过平均值的±1.5%, 否则, 应重新测量。取两个样品的各自三次示值的平均值为该次测量结果。

注: 通常情况下, 样品在常温(22℃~26℃)状态下进行测试。如样品包装上标明需加热食用, 则根据包装上的加热方式进行加热, 再进行实验测试; 如样品包装上有多种加热方法, 则随机选取其中一种方法进行加热, 再进行实验测试。如样品内包括多于一种食材, 则每款食材均需独立进行检测。

B. 2.4 结果计算

根据公式(B.2)、公式(B.3)计算粘度。

示值受电网频率影响的粘度计(见粘度计说明书), 若电网频率变化超过±1%, 应对测量结果加以修正。

$$\eta_s = \eta_c \times \frac{f_0}{f_x} \quad (B.4)$$

式中:

η_s ——实际粘度, 单位为帕秒 (Pa·s) ;
 η_c ——测量粘度, 单位为帕秒 (Pa·s) ;
 f_0 ——电网标称频率, 单位为赫兹 (Hz) ;
 f_x ——电网实际频率, 单位为赫兹 (Hz) 。

最终测得的粘度结果, 保留三位有效数字。



03

標準的作用與應用



一、標準解決的問題



1

標準制定可彌補目前內地及澳門**適老易食**食品**標準缺失的問題**，可以保障食品安全、規範生產流程、促進技術創新，有利於推動適老食品產業和銀髮經濟發展。

2

標準制定可解決三地**適老易食**食品的**易食性分級不統一**的問題。目前中國內地和香港分別依據《吞咽障礙膳食營養管理中國專家共識（2019版）》（國內使用）和《國際吞咽障礙飲食標準（IDDSI）》（國際使用），導致同一產品在不同地區面臨不同安全判定標準的問題。

3

標準制定可解決三地**適老易食**食品**安全指標要求不統一**的問題。污染物限量、真菌毒素限量、微生物指標方面，採用粵港澳三地最高要求，高於三地多數同類標準要求，從源頭保障食品安全。

4

標準制定可解決三地因標準差異導致的**產品流通障礙**的問題。標準充分融合了香港《照護食標準指引》、內地食品安全法規、國際規範，可依託“灣區認證”平臺，建立“一次檢測、灣區通行”的互認體系。



二、標準對促進粵港澳三地互聯互通的作用



深圳市分析测试协会
SHENZHEN ASSOCIATION OF TESTERS AND ANALYSTS

1

統一技術標準，消除流通壁壘：易食性分級與國際標準（IDDSI）接軌，增設0級（稀薄），實現三地分級一致；安全指標（污染物、真菌毒素、微生物限量）按三地最嚴原則統一（如微生物指標參考GB 29922、GB 4789.26）。

2

建立檢測互認機制，降低交易成本：如香港CMA檢定中心、華測檢測等機構依據標準開展檢測結果比對互認；實現“一次檢測、灣區通行”，減少重複檢測，提升產品流通效率。

3

促進產業協同，推動資源整合：融合香港《照護食標準指引》、內地法規及國際規範，推動三地生產企業、養老機構、檢測機構協同合作；依託“灣區認證”平臺，推廣產品認證，引導產業標準化、規模化發展。



三、標準推廣措施



深圳市分析测试协会
SHENZHEN ASSOCIATION OF TESTERS AND ANALYSTS

- 2024年11月21日，由香港特別行政區政府和香港社會服務聯會聯合主辦的樂齡科技博覽會，香港特區政府政務司副司長卓永興先生作為主禮嘉賓致辭，香港特別行政區商務及經濟發展局副局長陳百里博士、香港特別行政區勞工及福利局副局長何啟明先生同時出席，共同推動粵港澳大灣區首個“適老食品（照護食）標準”。



李家超：換屆人事更替實屬正常

強調現屆立會務實高效 勉愛國愛港者積極報名參選



● 李家超強調，現屆立法會務實、高效審議法案工作，四年會期內，總共通過了約 130 條法案，較上一屆立法會的同期超出六成。圖為李家超在立法會發表新一份施政報告。 資料圖片



● 李家超表示，任何組織因為換屆而出現人事更替屬於正常，並尊重他們的決定。 香港文匯報記者涂穴 摄



● 行政長官李家超（右）昨日在禮賓府與最高人民法院院長張軍（左）會面。

特首與張軍會面交流

香港文匯報訊 香港特區行政長官李家超昨日在禮賓府與最高人民法院院長張軍會面，就共同關心的議題交流意見。最高人民法院分管日常工作的副院長鄧修明、最高人民法院副院長茅仲華、特區政府律政司司長林定國亦有出席會面。李家超表示，現行的「港資港法」和「港資港仲裁」已納入成為《內地與香港關於



● 林俊康介紹「灣區標準」下的「照護食」製作設備。 香港文匯報記者敖敏輝 摄

粵港澳發布27項新「灣區標準」港「適老照護食」納規範

香港文匯報訊（記者 敖敏輝 佛山報道）昨日是第五十六個世界標準日，當天，在廣東省標準化創新發展會議上，廣東省市場監管局、香港工業貿易署、澳門經濟及科技發展局共同發布新一批 27 項「灣區標準」，加上此前公布的 235 項，粵港澳已共同編制推出 262 項「灣區標準」。新一批灣區標準涉及產業、營商、文化等多方面，其中，以粵菜、灣區小吃為主的食品標準多達 9 項，涵蓋雞仔餅、蘿蔔撞奶、蘿蔔蛋、台山黃燴飯等，當中多個標準由香港牽頭起草。其中，《適老易食食品（適老照護食）通用要

求》（以下簡稱《要求》）的發布，標誌着大灣區適老照護食（包括軟餐、碎餐、糊餐等）首次有了統一的製作、烹飪參考規範，填補中國國內空白。

考量灣區飲食習慣劃分 9 級

今年中秋佳節當天，特區行政長官李家超探訪本港一間護理安老院時提到，特區政府相關部門正與香港社會服務聯會加強向飲食界推廣「照護食」，透過各種烹調及處理方法調整食物的形態和軟硬程度，讓有需要人士安心進食。昨日發布的《要求》由香港社會

服務聯會與香港中華廠商聯合會主導起草，雙方於去年 11 月簽訂《照護食灣區標準合作備忘錄》，並聯同深圳市分析測試協會及粵港澳三地逾 40 個社福界、商界及學界的夥伴共同協作，推動制定工作。這也是首個由香港主導起草的灣區標準。

香港中華廠商聯合會首席運營總監林俊康介紹，他們因應中國人的飲食習慣制定相關標準，制定 9 級適老食品。除了改善長者等吞嚥困難群體的生活質量，對於推動老年群體融入社會、提升晚年生活質量有很大的推動作用。



借力「樂齡科技博覽暨高峰會」 精准觸達

依託全港最大型的樂齡科技公眾教育活動，在其中設置講座、展覽及交流會等環節，專門介紹標準。借助活動每年35,000人的高參觀量，讓業界及公眾深入瞭解標準的內容、特色，知曉其在提高照護食品品質和保障安全方面的作用，助力業界提升專業能力。



擴大媒體矩陣強化傳播聲量

利用合作公佈已獲得的香港、澳門和國內媒體資源，如香港 NOW TV、經濟日報、星島日報、澳門商訊網等，持續推送標準相關資訊。通過媒體的廣泛報導，提升標準的知名度和影響力，讓更多人瞭解標準的價值與意義。



借助專訪深化產業認知

延續廠商會和社聯代表接受香港 NOW TV《時事全方位》節目採訪的模式，進一步開展系列專訪。在採訪中深入探討適老食品產業現狀、建立灣區標準的重要性以及該標準的實踐應用等內容，加深業界和公眾對標準的理解與認同，推動標準在產業中的落地。

粤港澳率先启动“适老食品（湾区）标准制定”工作



中国食品报社融媒体

2024-12-22 12:44 · 中国食品报社打造的融媒体...

关注

随着人口老龄化的不断加剧，老年人的饮食健康和营养需求成为社会关注的焦点。为推动适老食品产业健康发展，自去年底开始，由深圳市分析测试协会（以下简称“协会”）联合香港中华厂商联合会检定中心、香港社会服务联会（HKCSS）共同开启了适老食品标准的调研、制定工作。

深入走访，夯实标准制定基础

为确保适老食品标准的科学性和实用性，标准编制专家组深入养老行业进行多轮调研，走访众多养老机构、食品生产企业，全面了解适老食品的市场需求、制作工艺、营养成分等方面的情况。



打假治敲监督电话：010-63492889

请输入关键词



首页 本网头条 要闻 食业消费微观察 高端访谈
+
深度报道 政策解读 经济观察 中食财经

中国食品报网 > 地方新闻

粤港合作研讨 加快推动适老食品湾区标准研制工作

2024-12-20 15:38:31 中国食品报网



本网讯 12月18日，由广东深圳市分析测试协会、香港中华厂商联合会、香港社会服务联会、深圳市养老服务业协会联合举办的《适老易食食品》《适老食品通用要求》团体标准编制粤港澳大湾区专家研讨会在深圳计量质量检测研究院召开。粤港澳大湾区标准化研究中心、广东省标准技术研究院院长张定康、副院长刘杰，以及深圳市市场监管局标准处副处长郭凤秋出席指导。

参加会议的标准研制单位中，香港专家有香港中化厂商会CMA检定中心运营总监林俊康、食

深圳市召开养老业服务技术交流会议，探讨适老食品标准与产业发展



中国食品报社融媒体

2024-03-17 12:25 · 中国食品报社打造的融媒体...

关注

随着人口老龄化的不断加深，为保障养老服务高质量发展，推动适老食品产业的健康发展，制定适老食品相关标准，满足老年人的饮食需要和营养需求，十分迫切。近日，深圳市分析测试协会在深圳市计量质量检测研究院龙华基地组织召开了养老业服务技术交流会议。





要闻 监管 公告 召回 看报 财经 民生

粤港澳联合启动适老食品标准制定

中国质量新闻网

2024-12-20 22:19:12

A- A+

中国质量新闻网讯（许创业）近日，从深圳市分析测试协会获悉，为推动适老食品产业健康发展，由香港中华厂商联合会检定中心、香港社会服务联会（HKCSS）提出，深圳市分析测试协会承办，从2023年12月起共同开启适老食品标准的制定工作。

为确保适老食品标准的科学性和实用性，标准编制专家组深入养老行业进行多轮调研。从深圳到江门，再到香港，专家组的足迹遍布大湾区多个城市，走访了众多养老机构、食品生产企业，全面了解适老食品的市场需求、制作工艺、营养成分等方面的情况。

在深圳，标准编制专家组调研了黄贝岭颐养院、任达养老产业有限公司、泰康之家鹏园、龙华区观湖街道长者服务中心、龙华区晚晴苑养护院等养老机构，与负责人深入交流，了解了适老食品的配料、营养成分、感官形态、制作工艺等方面的信息。



深港携手制定适老食品标准 助推大湾区“银发经济”发展



读特客户端 钟诗婷 通讯员 陈洁 文/图 2024-12-

21 17:00



12月18日，由深圳市分析测试协会、香港中华厂商联合会、香港社会服务联会和深圳市养老服务行业协会联合举办的《适老易食食品》《适老食品通用要求》团体标准编制粤港澳大湾区标准化研究中心广东省标准技术研究院院长张定康、副院长刘杰和粤港澳两地20多位专家通过线上线下相结合方式参会。



粤港合作研讨 加快推动适老食品湾区标准研制

2024-12-22 23:22 来源：深圳新闻网

人工智能朗读：



深圳新闻网2024年12月22日讯（记者 汤莎）

近日，《适老易食食品》《适老食品通用要求》团体标准编制粤港澳三地专家研讨会在深圳计量质量检测研究院召开。

本次研讨会由深圳市分析测试协会、香港中华厂商联合会、香港社会服务联会、深圳市养老服务行业协会联合举办，粤港澳大湾区标准化研究中心、广东省标准技术研究院院长张定康、副院长刘杰，以及深圳市市场监督管理局标准处副处长郭凤秋出席指导，11位专家受邀参与了讨论。



2025年11月10日，“大湾区照护食先导者计划”启动仪式于佛山市季华颐养中心（佛山市新社会福利院养老区）顺利举行。本次活动以“赋能湾区康养·共筑健康未来”为主题，来自佛山市市民政局、禅城区民政局、佛山医药集团、香港社会服务联会、香港理工大学、香港The Project Futurus x 軟餐俠及来自湾区各地的行业协会、康养机构及相关行业的多方领导与嘉宾齐聚一堂，共同见证了这一重要计划启航。



合作方代表香港社企 The Project Futurus x 軟餐俠创办人、行政总裁文慧妍女士分享了双方发挥各自优势、联合推进计划的决心与专业投入。

项目支持单位代表香港社会服务联会业务总监谭颖茜博士则表示希望以香港《照护食标准指引》为基石，未来通过先导者计划惠及大湾区更多长者。

项目培训合作方代表香港理工大学语言科学及技术学系副教授、智龄研究院副院长邝伊兰博士进一步分享了在照护食领域的专业见解。





適老食品標準體系架構



深圳市分析測試協會
SHENZHEN ASSOCIATION OF TESTERS AND ANALYSTS

01

適老食品基礎標準

- 適老食品術語和分類
- 適老食品通用要求
- 適老食品評價指南
- 適老食品選用指南
- 適老食物烹飪指南
- 適老食品食用指南
- 適老營養配餐指南
- 適老食品加工指南
- 適老食品配方設計指南

02

適老農產品評價

- 適老蔬菜評價指南
- 適老水果評價指南
- 適老畜禽類食物評價指南
- 適老水產類食物評價指南
- 適老蛋奶類食物評價指南
- 適老穀物類食物評價指南
- 適老高澱粉食物評價指南
- 適老高蛋白食物評價指南

03

適老預包裝食品

- 適老凝膠類食品
- 適老固體飲料食品
- 適老液體類食品
- 適老易食食品
- 適老運動營養食品
- 適老膳食補充劑
- 適老易吸收食品
- 適老營養強化食品

04

適老食品檢測方法

- 硬度
- 凝聚力
- 附著力
- 凝聚力
- 硬度
- 顆粒感
- 膠黏性
- 彈性



其他適老化產品或服務標準



深圳市分析測試協會
SHENZHEN ASSOCIATION OF TESTERS AND ANALYSTS

01

適老化成熟服務模式

生活照護

康復護理

應急回應

精神關愛

02

智能監測類產品

安全預警

行為感知

個人健康監測設備

智慧服務設備

03

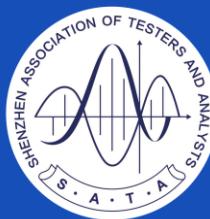
輔助器具類產品

行動輔助器具

感知與進食輔助器具

安全防護器具

健身娛樂



深圳市分析测试协会
SHENZHEN ASSOCIATION OF TESTERS AND ANALYSTS

THANKS