

《适老食品通用要求》 编制说明

一、项目背景

据国家卫健委数据，截至 2021 年底，全国 60 岁及以上老年人口达 2.67 亿，占总人口的 18.9%；65 岁及以上老年人口达 2 亿以上，占总人口的 14.2%。据测算，预计到 2025 年，我国 60 岁及以上老年人口总量将突破 3 亿，占比将超过 20%，进入中度老龄化阶段。香港 2022 年老年人口达到 152 万，占总人口的 20.1%；预计到 2040 年，占比将超过 33%。（注：以香港 2022 年年中人口 734.61 万人计算）

随着我国老龄化进程加快，老年人口快速增加，老年人由于生理功能的减弱。据中国疾病预防控制中心营养与健康所对我国近 2 万名 60 岁及以上、在家居住的老年人调查结果显示，我国 60 岁及以上老年人功能性消化不良率为 13.9%，便秘率为 24.1%，味觉功能障碍率为 5.7%，嗅觉功能障碍率为 9.2%，吞咽功能障碍率为 10.4%，咀嚼功能障碍率为 5.6%。吞咽障碍、咀嚼功能障碍的发生率也会随着老年人的年龄增长而增加。特别是 80 岁以上的高龄老年人，明显高于其他年龄段人群。吞咽障碍是老年群体的常见症状，其发生率高，极易引起误吸、吸入性肺炎以及营养不良等并发症，增加感染风险，影响生命质量，严重者可致多器官衰竭，甚至危及生命。

中国适老食品产业现状调查结果表明，我国市场适老食品供应品种少，严格符合流质食品、软质食品、补水食品，以及增稠食品等定义的食品十分缺乏。未来，改善老年人饮食营养状况，需要政府、产业、专业各方努力，共同推动适老食品产业发展，以应对老年人消化功能减退带来的问题。

面对日益严重的老龄化问题，我国 2019 年 7 月发布的《健康中国行动（2019—2030 年）》中提出，要健全老年健康服务体系，提高老年人的健康水平，改善老年人的生活质量。香港社会服务联会（以下简称“香港社联”）在 2023 年制定了《照护食标准指引》，为吞咽障碍人士、咀嚼功能障碍人士及业界提供专业的指引。基于老龄化的形势及老年人食养特点，制定针对咀嚼和（或）吞咽功能下降的老年人群易食食品标准，对促进健康长寿，提高生活质量，规范行业发展有着十分重要的意义。

二、工作简况

（一）任务来源

本任务由香港中华厂商联合会工业发展基金有限公司和香港社会服务联会提出，深圳市分析测试协会负责标准的编制工作，并于 2023 年 12 月启动标准编制的前期调研工作。经过对养老机构及适老食品行业的充分调研后，在 2024 年 10 月，由香港中华厂商联合会工业发展基金有限公司、香港社会服务联会、深圳市分析测试协会会同澳门相关部门，共同提出启动

适老食品团体标准立项工作。

（二）主要起草过程

1、确定适老食品标准编制意向

2023 年 12 月粤港澳三地达成适老食品标准编制工作意向，标准编制组于 2023 年 12 月多次召开线上研讨会，提出了适老食品标准初步框架体系。经专家反复讨论，初步拟定先启动《适老易食食品》《适老食品通用要求》《适老食品术语和分类》三项标准的编制工作。

2、养老机构及适老食品生产经营行业调研

目前，我国适老食品产业在国内刚刚起步。国际上适老食品产业发展领先的国家或地区有日本、台湾及美国。香港因老龄人口比例较内地高，且养老服务标准与国际接轨早，适老食品产业发展比中国内地早。因此，为了让制定的适老食品标准符合粤港澳三地产业实际情况，且有利于促进粤港澳三地乃至全国的适老食品产业发展，在标准制定前需要进行较为全面且深入的养老机构及适老食品行业调研。

2024 年 3 月 13 日，标准编制组组织召开了养老业服务技术交流会议，邀请深圳市市场监督管理局审批处、许可审查中心，深圳市计量质量检测研究院、深圳市养老业服务行业协会和 9 家深圳养老机构的领导、从业者、专家等，就养老行业现状和适老食品标准的技术方向进行座谈交流，编制组根据讨论会提出的意见对适老食品标准体系和《适老易食食品》《适老食品通用要求》《适老食品术语和分类》标准框架结构进行修

改完善。



2024年4月3日，标准编制组组织了养老机构与适老食品行业第一轮调研活动，对深圳市黄贝岭颐养院和深圳市任达养老产业有限公司两家养老机构进行现场调研。编制组专家及行业企业代表等一行35人参与了本次调研，调研组首先考察了养老机构综合设施、养老机构食堂加工现场，听取了企业对适老食品的配料、营养成分、感官形态、制作工艺、安全食用等的全面介绍，重点讨论了适老配餐食材选择、制作工艺特点、适老食用安全、适老食品标准要求等内容。会后，标准编制组编印了“适老食品及标准需求调查问卷”，向粤港澳三地养老机构征求意见及建议，共收到30多份问卷反馈表。通过本次调研，标准编制组初步了解了深圳养老行业对适老食品的需求情况，以保障所研制的标准能契合产业发展所急需，确保适老食品标准及产品开发能满足养老机构的实际需要及产业“痛点”，最终帮助适老人群吃得更健康营养，促进深港及我国适老食品产业快速发展。



2024年6月7日，标准编制组15名专家开展了“深港联动——适老食品标准体系建设及养老机构与适老食品行业第二轮调研活动”，对泰康之家鹏园、龙华区观湖街道长者服务中心、龙华区晚晴苑养护院三家养老机构进行现场调研。调研组首先考察了养老机构综合设施、养老机构食堂加工现场，听取了三家养老机构对适老食品的配料、营养成分、感官形态、制作工艺、安全食用等的全面介绍，重点讨论了适老配餐食材选择、制作工艺特点、适老食用安全、适老食品标准要求等内容，为标准框架草案下一步修改与补充获得了宝贵信息。同时对《适老食品通用要求》标准初稿进行充分讨论及广泛征求各



方意见。

2024 年 7 月 12 日，标准编制专家组 11 名专家前往香港开展第三轮养老行业调研，调研了香港保良局一点回味厨房、香港保良局西营盘护老院暨长者日间护理中心。标准编制专家组首先来到香港保良局一点回味厨房，由一点回味厨房负责人介绍了厨房运作及环境，进行了软食制作实地示范并体验照护食软餐制作过程。在参观过程中，专家组对照护食软餐进行了试吃，对适老易食食品制作工艺、质地感官有了更多亲身体验。在香港保良局西营盘护老院暨长者日间护理中心，香港保良局高度重视本次调研工作，由助理社会服务总干事刘韵慧女士亲自讲解护理中心对长者的喂食情况、院舍设备、服务管理、厨房运作的各个环节细节，并安排专业人员用 PPT 详细汇报了吞咽障碍长者健康情况、餐膳分类、各类型餐膳、吞咽能力评估方法。香港保良局西营盘护老院暨长者日间护理中心是是香港政府签署资助长者服务合约的 44 家长者关护院舍之一，专家组认识到香港在长者食物照护服务的细节与规范化方面，走在中国前列，值得内地相关企业与服务行业参考借鉴。



2024 年 8 月 31 日，标准编制专家组及行业相关专家 30 人前往江门开展第四轮养老行业调研，现场调研了广东幸福元气食品有限公司。该公司是目前在湾区专供香港的适老易食食品生产企业。专家组对该公司适老软餐进行了试吃，对适老易食食品的制作工艺进行了细致的观察，并对食品的质地、口感和感官体验进行了深入的探讨。



3、启动团体标准立项

经过对养老机构及适老食品生产经营行业的全面深度调研，2024 年 10 月 14 日，深圳市分析测试协会联合香港中华厂商联合会、香港社会服务联会共同组织专家在线召开了《适老易食食品》、《适老食品通用要求》和《适老食品术语和分

类》等 3 项团体标准立项评审会(腾讯会议号：889347445)，立项评审组由来自粤港澳三地的 7 位专家组成。评审专家组分别听取了 3 项团体标准起草单位的汇报，专家组认为，随着我国人口老龄化的不断加深，适老食品产业发展有利于满足老年人的饮食需要和营养需求，也符合中共中央二十届三中全会提出的发展“银发经济”规划方向。编制《适老易食食品》、《适老食品通用要求》和《适老食品术语和分类》等 3 项团体标准，十分必要。专家组一致同意 3 项团体标准立项。

4、《适老食品通用要求》团体标准编制过程

在对粤港二地养老机构及适老食品生产经营行业的全面深度调研的基础上，由香港、澳门、深圳、广州、珠海、江门等多地专家组成的标准编制工作组，优先考虑了香港产业发展现状，结合中国内地养老机构食品安全与营养需求，并充分借鉴日本、欧美及国际吞咽协盟的标准，制定了适合粤港澳大湾区适老食品产业发展需要的《适老食品通用要求》团体标准征求意见稿。在标准编制过程中，标准编制组在内部广泛交流意见并经常充分交流讨论。编制专家分别从检测行业、养老行业、食品生产经营行业等不同专业与行业角度出发，对标准的科学性、适用性和可操作性进行了深入的交流和探讨。专家们不仅就标准的具体内容提出了建设性的意见，还就如何更好地满足老年人的饮食需求、提升适老食品的质量和安全性等问题进行了广泛的讨论。

5、申请湾区标准的相关准备工作

2024 年 11 月 21 日，深圳市分析测试协会受香港社会服务联会与香港中华厂商联合会邀请参加在香港会展中心举行的合作备忘录签署仪式，达成一致共识，共同申请制定粤港澳大湾区湾区标准。同时协会还参加了由香港特别行政区政府和香港社会服务联合会联合主办的乐龄科技博览会，香港特区政府政务司副司长卓永兴先生作为主礼嘉宾致辞，香港特别行政区商务及经济发展局副局长陈百里博士、香港特别行政区劳工及福利局副局长何启明先生同时出席。



2024 年 12 月 18 日，由深圳市分析测试协会、香港中华厂商联合会、香港社会服务联合会、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》团体标准编制粤港二地专家 20 人（线下 11 人、线上 9 人）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张定康院长、刘杰副院长，以及深圳市市场监督管理局标准处郭凤秋副处长出席指导。与会专家对标准征求意见稿的详细内容及申请湾区标准相关事宜进行了热烈深

入的讨论，建议尽快完成标准修订工作。张定康院长希望标准研制工作组在前期已有广泛调研及征求意见的基础上，加快适老食品团体标准研制的最后冲刺工作，并按流程申报湾区标准备案。深圳市市场监督管理局标准处郭凤秋副处长表示，深圳



市标准化主管部门将全力支持适老食品标准研制工作，及时跟踪指导并提供服务，规范引导《适老易食食品》、《适老食品通用要求》团体标准编制过程及申请湾区标准的相关流程并尽快完成备案工作。

三、《适老食品通用要求》标准的主要内容和依据

1. 范围：规定了适老食品的术语和定义、基本原则、技术要求、生产加工过程和管理及标签标识要求。
2. 规范性引用文件：引用了我国（包括香港、澳门）相关污

染物、真菌毒素、微生物限量等要求及相应的检验检测方法标准，引用了食品生产卫生规范、散装或预包装食品标签要求等现行有效的文件。

3. 术语和定义：为更好理解标准的主要内容，本章节对标准编制过程中涉及到的术语、定义及出处如下：

(1) 适老食品：根据《WS/T 556 老年人膳食指导》、《DB42/T 1939.1 老年人营养改善服务指南 第1部分：老年人营养供餐》定义。

(2) 营养素参考值：根据 GB/Z 21922 《食品营养成分基本术语》定义。

(3) 营养质量指数：根据 WS/T 476 《营养名词术语》定义。

(4) 适老营养补充食品：根据 T/CGSS 004 《适老营养配方食品通则》定义。

(5) 优质蛋白质：根据 WS/T 556 《老年人膳食指导》定义。

4. 基本原则：主要从营养均衡、科学合理、准确可靠、美味可口及安全规范五个方面规定适老食品通用要求的原则。

5. 技术要求：

(1) 原料要求：除要求原料应符合国家法律法规和国家食品标准的相关规定外，还规定不得使用氢化油脂。

(2) 感官要求：感官要求应符合 GB/T 10220、GB/T 10221 的要求。

(3) 技术指标：

根据《中国居民膳食营养素参考摄入量 DRIs2023》编制《老年人能量及主要营养素参考摄入量》(附录 A)。按 GB14880 制定适老营养补充食品中主要营养强化剂的使用品种、使用范围及使用量要求。

(4) 安全要求：

① 污染物限量：应同时符合 GB2762 及香港、澳门地区相关要求。

② 真菌毒素限量：应同时符合 GB2761 及香港、澳门地区相关要求。

③ 微生物限量：一是制定即食预包装食品微生物限量（包括指示菌及致病菌限量）要求，主要依据《GB 29922 食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则》、《GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》及香港、澳门相关要求制定。二是制定现制现售食品微生物限量要求，主要依据 GB 31607、DBS44/006 要求制定。

(5) 食品添加剂：适老食品中食品添加剂的使用要求需符合销售地相关标准的要求。

6. 生产加工过程及管理要求：

(1) 即食预包装食品，除符合良好生产规范要求外，要求即食适老食品的分装或灌装应在清洁作业区进行，不同洁净级别的作业区域之间应设置有效的分隔，对清洁作业区动态控制提出具体要求。同时要求生产企业应遵循危害分析与

关键控制点的有关原则，建立并有效运行食品安全管理体系，并取得食品安全管理体系认证。非即食预包装食品的分装或灌装应在不同的作业区、不同的生产线上进行。

(2) 现制现售食品，不得加工法律、法规禁止生产经营的食品。

食品加工企业应按 **GB/T 33497** 要求，实施餐饮企业质量管理或“5S”管理。按规定做好食品的留样，每个品种的留样量及留样时间符合相关规定。

7. 标签标识：

(1) 预包装食品：要求营养标签应包括能量、蛋白质、脂肪、饱和脂肪、反式脂肪酸、碳水化合物、糖、钠等营养素标注。标签上应标示食品的适宜人群、食用方法、食用温度、每日或每餐食用量，必要时应标示调配方法或复水再制方法。标签上应标明食品的贮存条件，必要时应标明开封后的贮存条件。如果开封后的预包装食品不宜贮存或不宜在原包装容器内贮存，应向消费者特别提示。为满足三地的不同需求，食品生产企业可根据各地的相关规定或要求，对不同的食物类别，标注相应的食品分级、标志及适宜人群。适老营养补充食品标签上还应标注“与同类产品同时食用时应注意用量”。

(2) 现制现售食品，生产企业宜参考 **7.1** 要求进行营养信息标示。标识方式可采用实体标签或电子标签的方式标示。

四、是否涉及专利等知识产权问题

否。

五、重大意见分歧的处理结果和依据

无。

六、其他应予说明的事项

无。