

CMA檢定中心

大灣區「照護食」標準的 應用前景

25/6/2025



大灣區「照護食」 標準的應用前景

內地及香港人口年齡分布

- 《中國統計年鑒2024》
- 2023年，65歲及以上人口約有2.16億，佔總人口的15.4%。
- 廣東省65歲及以上人口約有1,333萬，佔總人口的9.96%。
- 《2024 年施政報告》
- 65歲及以上人口從 2023年的164萬人增加至2043 年的 267 萬，佔總人口的百分比將由 2023年的 22.8% 增加至2043年的 35.0%。
- 香港女性平均壽命為88.17歲而男性平均壽命為82.38歲

大灣區「照護食」 標準的應用前景

銀髮經濟用戶群體

- 不同的科學研究均表明，這個時代老年群體的收入和資產高於平均水準
- 50+這一群體是受過良好教育、有全球意識、品牌意識並熟悉科技和互聯網的一代
- 55—65歲的人在不同產品上的花費是25—44 歲年輕人的兩倍。
- 55—65歲年齡組追求更高品質的產品和旅行。
- 老年人是金融和旅遊相關服務的優質消費群體。

參考資料：

Norbert Meiners, "Economics of Ageing: Research Area and Perspectives," Indian Journal of Gerontology, 2014, 28(1).

Dick Stroud, The 50 Plus Market: Why the Future Is Age-neutral When It Comes to Marketing and Branding Strategies, Kogan Page Publishers, 2007, pp. 5-15.

Suresh Paul Antony, et al., "India: Opportunities and Challenges of Demographic Transition," in Florian Kohlbacher, Cornelius Herstatt (eds.), The Silver Market Phenomenon, Springer, Heidelberg, 2011.

Sue Tempest, et al., "Grey Power: Developing Older Customer Strategies," in Florian Kohlbacher, Cornelius Herstatt (eds.), The Silver Market Phenomenon, Springer, Heidelberg, 2011.

大灣區「照護食」 標準的應用前景

銀髮經濟用戶群體

- 消費者委員會於2018年公布的「共建長者友善消費環境的研究」
- 55至 64歲人士相比較年長的組群在生活安排上較為獨立、身體更健康，亦更具消費能力在娛樂消遣、保健及金融財務方面購買產品及服務。
- 首3位經常性消費項目為：
 1. 交通(94.1%)
 2. 外出用膳(82.9%)
 3. 通訊(包括上網及使用流動電話)(73.4%)
- 首 3 位非經常性消費項目則為：
 1. 娛樂/興趣/消閒/進修(51.7%)
 2. 節日/生日開支(50.8%)
 3. 其他日常送禮(45.9%)

大灣區「照護食」 標準的應用前景

銀髮一族面對的問題

- 香港大學吞嚥研究顯示，全港大約有六成安老院舍的長者均患有吞嚥困難。當中有「輕度」吞嚥困難的長者比例佔最多，約31%，其次有約19%和11%長者分別有「中度」及「嚴重」吞嚥困難
- 吞嚥困難有機會引致體重減輕、營養不良、脫水，增加吸入性肺炎和慢性肺疾病的風險。
- 多數照顧者為吞嚥困難人士準備的流質食物，是將平日的餸菜混和打成糊狀，賣相和味道欠佳。
- 以往可以外出品嘗不同美食，慢慢只能吃易吞的食物，食物種類選擇驟減，日常社交減少，對食欲和情緒均產生負面影響。
- 照顧者需花額外時間預備較軟/流質食物，對照顧者生活造成壓力，隨著時間有機會影響感情

大灣區「照護食」 標準的應用前景

市場情況

- 香港社聯於2023年發佈「照護食標準指引」。
- 香港餐飲業界已開始響應。



大灣區「照護食」 標準的應用前景

市場情況

- 國際吞咽障礙飲食標準（IDDSI）於2015年發佈。
- 建議使用一定規格的叉子、湯匙、針筒等工具進行檢測。
- 近年美國、澳洲、歐盟等國家已經逐漸將IDDSI的質地分類方式及檢測方法運用在臨床上，以符合臨床上簡易快速準確的需求。
- IDDSI共有9個等級，分別是：0級－稀薄、1級－極微稠、2級－低度稠、3級－中度稠、4級－糊狀、5級－細碎及濕軟、6級－軟質及一口量、7EC級－容易咀嚼，及7級－食物原狀。其中，0-4級主要代表飲品，而3-7級則代表食品。
- 沒有考慮實際工業生產或商業運作需要。

大灣區「照護食」 標準的應用前景

市場情況

- 日本是全球最早步入超高齡社會的國家之一。
- 2003年日本介護協會（JCFC）由食品產業主動對應制定了標準以幫助吞咽困難症患者的飲食安全。
- 日本咀嚼吞嚥困難飲食使用精準的儀器來測試食物質地，在食物在硬度、黏度、內聚力等物理特性有具體的規範。
- 2017年由日本農林水產省推出「Smile Care Food」。



大灣區「照護食」標準的應用前景

市場情況



介護食品 標誌	UDF 標誌 (截至 2023 年底)	Smile Care Food 標誌 (截至 2024 年 8 月)
標誌 目的	幫助照護者與高齡者 選擇適合特定需求的 食品，確保攝入安全 和營養均衡。	提供更多健康的食品選擇， 促進整體健康生活方式。
現況	登錄商品數：2,167 項 生產量：68,496 噸 銷售金額：512 億日圓	藍色：50 家公司 208 件商品 黃色：1 家公司 6 件商品 製造：紅梅食品工業 販售：アルファフーズ 紅色：1 家公司 14 件商品 製造/販售：ニュートリー
分類 標準	根據食物的硬度、黏 度和顆粒大小等物理 性質，分為四個級別 (如容易咀嚼的食 物、半固態食物等)。	關注食品的營養價值、健康 益處以及適合特定健康需求 (如低鹽、低糖等)的屬 性。

資料來源：資策會科法所整理

大灣區「照護食」 標準的應用前景

市場情況

- 台灣發佈「Eatender」銀髮友善食品
- 參考了日本介護食品標準，使用精準的儀器來測試食物質地，在食物在硬度、黏度、內聚力等物理特性有具體的規範。
- 須使用台灣在地農產食材為原料，且符合食品安全衛生規範。。
- 根據測得硬度不同分為容易咀嚼、牙齦咀嚼、舌頭壓碎與無需咀嚼4種等級。
- 2024年累計入選產品已達958項(228家)

大灣區「照護食」 標準的應用前景

發展方向

- 香港廠商聯合會與香港社聯合作透過粵港澳三地夥伴共同協作，積極推動社福界與商界參與制訂「照護食灣區標準」
- 於2024年11月21日簽訂《「照護食」灣區標準合作備忘錄》
- 已進入標準內容審核階段



大灣區「照護食」 標準的應用前景

大灣區標準

- 首先針對預包裝即食食品或只需簡單加熱的食品。
- 以三地食品安全法規作框架 + 「照護食」的食物物理性要求。
- 首個國內類似產品的標準，從「特殊膳食用食品」分隔出來。
- 國內類似產品市場幾乎空白。
- 跟現時香港「照護食標準指引」一致。
- 參考IDDSI標準，跟歐美市場要求一致。

一個標準，多個市場

大灣區「照護食」 標準的應用前景

大灣區標準

- 以標準推動產品認證
- 教育市場認識「照護食」產品
- 「長者友善」食肆
- 善用現有香港食品的良好形象，以「香港認證」產品走進大灣區全新產品市場



關注我們



香港新界沙田火炭黃竹洋街9-13號仁興中心1302室
www.cmateesting.org

