中国副食流通协会标准法规工作委员会

老年营养食品通则

编制说明

北京怀柔神舟空间生物主动健康研究院

2024/3/28

一、工作简况，包括任务来源、起草单位、主要起草人、参与单位、主要工作及其所做的其他工作等

1、编制的目的

《国民营养计划 2017-2030 年》中针对老年人群营养改善方面规定了专门的重大行动和配套的实施策略等内容，明确要采取多种措施满足老年人群营养改善需求。到 2030 年，营养法规标准体系更加健全，营养工作体系更加完善，研究制订老年人群的营养食品通则是健全营养标准体系具体实施策略。老年人由于生理性衰老，吸收功能障碍，一日三餐将无法满足其营养需求，需要通过三餐外的老年营养食品进一步补充一日宏量、微量营养素及其它营养素的需求。

2018 年发布了《食品安全国家标准 老年食品通则》（征求意见稿），对老年食品的定义是经改善食物物理性状和（或）调整膳食（营养）成分的种类及含量，以适应咀嚼和（或）吞咽功能下降、营养不良老年人生理特点，满足其饮食需要或营养需求的一类特殊膳食用食品。主要包括易食食品、老年营养配方食品和老年营养补充食品。易食食品是指经改善食物物理性状以满足咀嚼和（或）吞咽功能下降老年人群膳食需求的一类特殊膳食用食品，食物形态从固态到液态，包括软质型、细碎型、细泥型、高稠型、中稠型和低稠型。老年营养配方食品是以乳类、乳蛋白制品、大豆蛋白制品、粮谷类及其制品为主要原料，加入适量的维生素、矿物质和（或）其他成分生产加工制成的特殊膳食用食品，适用于营养不良和（或）有营养需求的老年人群，其营养成分能满足老年人的全部营养需求。老年营养补充食品是以乳类、乳蛋白制品、大豆蛋白制品中一种或以上为食物基质，添加维生素、矿物质和（或）其他成分制成的适应老年人群营养补充需要、改善老年人群营养状况的特殊膳食用食品。

通则虽然分了三款老年食品，但与项目所指的老年营养食品并不相同，不能覆盖项目组想制订的产品标准。

起草组对超市、平台电商老年人喜爱的预包装食品进行了系统的分析发现，专门针对老年人的营养食品非常少，目前主要以调制乳粉、藕粉、燕麦片和糕点等为主。糕点类产品一般脂肪含量较高，钠和糖的添加量也较高；芝麻糊、豆浆

粉、藕粉类产品相比于糕点类脂肪含量低，钠含量也低，但糖的含量一般都较高。

因此，通过制定老年营养食品的团体标准，旨在促进社会关注老年人群的营养和健康问题，引导企业研发和生产适合老年人生理特点的营养食品。

2、任务来源

《老年营养食品通则》列入中国副食流通协会第二批团体标准制订计划项目，北京怀柔神舟空间生物主动健康研究院作为承担单位负责组织该标准的制订工作。

3、主要起草人及所承担的工作

本标准的主持制订单位有：北京怀柔神舟空间生物主动健康研究院、北京东方红航天生物技术股份有限公司、北京福寿大街食品有限公司。参加制订的单位有：中国农业大学、北京营养源研究所有限公司、北京佑安医院、中国中医科学院中药研究所、北京中医药大学、中国老年保健医学研究会等。

本标准的主要起草人为：庞欣、周鑫、车会莲、鲁菲、李晶、华鑫、李洪梅、李健、胡素敏、于群、李雷等。起草人员负责标准制订工作的组织、协调、相关资料的查询、收集及质量指标的验证，标准文本及编制说明的起草、撰写，组织召开座谈会，征集、整理、归纳相关意见和建议等。

4、主要工作情况

2023 年 1 月，主动健康研究院、中国农业大学、北京营养源研究所、中国中医科学院中药研究所等多家单位成立了标准起草组。

2023 年 3 月，确定总体方案。针对制订老年营养辅助食品通用要求的具体工作进行了认真研究，确定了总体工作方案，由北京怀柔神舟空间生物主动健康研究院作为秘书单位负责组织起草标准文本及编制说明。

2023 年 1 月-2023 年 4 月，收集国内外相关法规及文献资料，广泛征求从业者和专家的意见。对老年营养食品，展开多角度多层次的深入研究，对现有的适合老年人食用的非正餐食品的生产企业生产的品种、类别、营养成分指标、生产工艺、原辅料、添加剂、微生物、污染物等进行全方位统计和分析。

起草工作组首先查阅了相关的国内外法规、标准及相关资料，在研究这些标准资料的基础上，经多次专家讨论，并根据团体标准制订的原则和相关要求，初

步确定了标准的范围、分类和相应的技术指标，形成了标准草案。在标准制订和研讨过程中，多次参加了老年营养食品的研讨会，与来自卫生部门、监管部门、食品安全、营养领域专家及食品行业研发技术人员进行了广泛的交流。

2023 年 4 月，起草组组织相关企业和食品行业专家，围绕老年营养食品的团标编制的必要性和可行性进行研讨。确定老年营养食品团标的人群范围，编制思路，标准框架结构和技术指标等内容。

2023 年 8 月 11 日，协会组织召开《老年营养食品通则》立项论证会。与会专家分别来自中国农业大学食品学院、北京市市场监督管理局、北京农学院食品与工程学院、北京市营养源研究所、北京市食品检验研究院。经审议和论证，专家组一致同意该标准立项。

2024 年 3 月 14 日，协会组织召开《老年营养食品通则》第二次研讨会，就立项论证会上专家意见，结合企业实际，逐条评议，形成标准的征求意见稿。

二、标准编制原则和确定标准主要内容及其论据，如项目的社会意义和经济性、技术指标、性能要求、检验方法、检验规则等

1、本团标的编制原则

协调性原则：各项指标应与相关国家标准、行业标准、地方标准相一致或指标更严格的编制原则，按 GB/T 1.1—2020 的结构和起草规则进行编写。

适用性原则：各项指标和要求应符合约定使用本标准的生产企业实际，能够促进食品生产和质量提升。

引用的标准有 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则、GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求、GB5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定、GB5009.8 食品安全国家标准食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定、GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定、GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定、GB 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素 B1 的测定、GB 5009.85 食品安全国家标准 食品中维生素 B2 的测定、GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定、

GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定、GB 5009.89 食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定、GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定、GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定、GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定、GB 5009.154 食品安全国家标准 食品中维生素B6 的测定、GB 5009.158 食品安全国家标准 食品中维生素 K1 的测定、GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定、GB 5009.210 食品安全国家标准 食品中泛酸的测定、GB 5009.211 食品安全国家标准 食品中叶酸的测定、GB 5009.241 食品安全国家标准 食品中镁的测定、GB 5009.259 食品安全国家标准 食品中生物素的测定、GB 5009.257 食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定、GB 5413.14 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素 B12 的测定、GB 5413.20 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中胆碱的测定、GB 7718 食品安全国家标准预包装 食品标签通则、GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准、GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量、GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则。

2、主要内容及其论据

（1）老年食品定义

为适应老年人群（65 岁及以上人群）的生理特点，满足老年人营养需求而专门设计、加工的食品。国内尚无明确针对 65 岁以上人群的营养食品。

（2）关于营养食品的分类

针对老年人的营养需求而设计的老年人营养食品，共分六类产品。补充蛋白类、补充矿物质类、补充维生素类、补充膳食纤维类、补充脂肪酸类及补充其他营养素（成分）类。

（3）原料要求

原料要求主要是从源头控制用于制作老年营养食品的原料。标准规定应符合相应的安全标准和（或）相关规定，可满足老年人的营养需要。同时，为落实《中国居民膳食指南（2022）》减油脂、减糖、减盐号召，要求企业在加工制作老年营养食品时，将油脂、食糖、食盐用量控制到最低。另外，根据生产企业的实际要求，还提出了对添加剂、营养强化剂、药食同源和新食品原料的相关要求。

（4）感官要求

因老年营养食品所涉及到品种跨度很大，《通则》的感官要求，难以全部罗列，因此提出感官要求应符合相应产品的感官要求。为符合老年人咀嚼、吞咽功能下降的生理特点，对口感提出了应符合相应产品特性，不崩牙，并易于吞咽，除液态食品外，固状或半固状食品，应体现软、脆、酥、糯、烂、松等易食无伤害的特点之一。

（5）关于污染物限量及检测方法的规定

污染物限量应符合 GB2762 中相同或相近产品类别的要求；检测方法执行 GB 2762 的相关规定。

农药残留限量和兽药残留限量是在原料采购环节进行把控，因此本通则不设该项指标要求。

（6）真菌毒素控制指标及检测方法的规定

真菌毒素限量应符合 GB2761 中相同或相近产品类别的要求；检测方法执行 GB 2761 的相关规定。

（7）微生物控制指标及检测方法的规定

产品不同，需要控制的微生物亦有不同，因此要求企业符合产品标准中规定的微生物控制指标项，并在 GB 4789 中对应查找对应检测方法进行检测。

（8）食品添加剂和营养强化剂

老年营养辅助食品中食品添加剂的使用参照 GB2760 中相同或相近食品类别中允许使用的添加剂种类和使用量。

老年营养辅助食品中营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

食品添加剂和营养强化剂的质量规格应符合相应的标准和/或有关规定。

（9）标签、包装等管理要求

标签、包装要求基本执行国家相关标准要求，但是针对老年人的生理特点对标签和包装进行了一定的限定，要求其不仅不应对老人造成危害，而且易于老人打开包装；列出产品分类，便于老人根据自身情况对产品进行选择。

三、与现行法律法规、强制性标准和其他有关标准的关系，采用国际标准的程度及水平的简要说明；

《老年营养食品通则》的制定符合《食品安全法》等我国法律法规的规定。

标准制定的过程中，充分考虑了老年人群的营养需求和生理特点。标准制订过程，参考了以下标准的相关内容和技术要求。参考相关标准如下：

1、食品标签标准

老年营养食品标签的相关要求应符合 GB7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》等食品安全国家标准规定。

2、GB14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》

老年营养食品中营养强化剂的使用应符和 GB14880 的规定。

3、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

老年营养食品中食品添加剂的使用参照 GB2760 中相同或相近食品类别中食品添加剂的使用要求。

4、《中国老年人膳食指南（2022）》及《中国居民膳食营养素参考摄入量（2023 版）》

关于老年营养食品的营养素含量参考了《中国老年人膳食指南（2022）》和《中国居民膳食营养素参考摄入量（2023 版）》。

5、《中国营养百科全书》（第 2 版）和《营养与食品卫生学》（第 8 版）

书中关于优质蛋白质的定义及包含的种类参考了《中国营养百科全书》（第 2 版）和《营养与食品卫生学》（第 8 版）。

6、其他标准

GB/T 29602《固体饮料》、GB/T 30885《植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》、GB/T 22165 《坚果炒货食品通则》、GB/T 20980《饼干质量标准》、GB/T 20981《面包质量通则》。老年营养食品的检验规则参照上述标准中相同或相近食品类别中食品添加剂的使用要求。

7、日本厚生劳动省《健康增进法》

该法制定了老年人专用的特殊膳食食品。老年营养辅助食品参考了该法案针对咀嚼功能下降老人的固体食品形态的要求。

四、重大分歧意见的处理经过和依据；

无。

五、贯彻促进会标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）、标准实施建议等；

建议加大本团标的宣传推广力度，通过标准的宣贯和落实，可有效规范和指导老年营养食品企业的生产加工行为，促进老年营养食品品质的提升；同时也为消费者提供了老年营养食品的选择依据和判断标准；为执法证提供了市场监管依据；有利于促进老年食品产业的发展，开创生产者和消费者共赢的局面。

六、其他应予说明的事项。

无。