

衢州市预防医学会团体标准

《老年人集体供餐营养要求》编制说明

(一)工作简况，包括任务来源、协作单位、主要工作过程、标准主要起草人及其所做的工作等；

1、任务来源

随着年龄增加，尤其是超过 65 岁，衰老的特征比较明显地表现出来，体力活动减少，代谢能力下降，呼吸功能、心脑血管功能衰退，视觉、听觉、味觉等感官反应迟钝，肌肉衰减，牙齿松动、缺齿、消化系统功能减退，这些生理性退化影响老年人摄取、消化食物和吸收营养物质的能力，使他们容易出现蛋白质、微量营养素摄入不足、消瘦、贫血等一系列营养不良问题，降低了身体的抵抗能力，增加罹患疾病的风险。

调查研究显示，我国大多数老年人谷类、畜禽肉、食用油和食用盐的摄入超过推荐摄入量，而其他食物低于推荐摄入量；老年人膳食钠的摄入量及脂肪供能超标，而膳食能量、蛋白质、碳水化合物及其他大多数微量营养素则低于推荐量。老年人本身膳食结构不合理，极易出现超重肥胖及微量营养素缺乏等营养不良。在老年人治疗费用中超过十分之一是由于营养不良直接消耗的，高盐饮食、蔬菜和水果摄入不足等饮食风险因素是影响老年人群健康最主要的危险因素。

膳食营养与老年人的健康密切相关，因此，积极调整老年人的膳食营养成分、膳食摄入结构，有利于进一步改善老年人营养不良问题，减少医疗费用的支出，减轻社会经济负担。当前，我国老年人口比例上升，健康（营养）照护需求量大，老年人的膳食供给面临巨大需求。与此同时，老年集体供餐营养服务能力不足、专业化水平不高、老年膳食营养规范和行业标准不规范等问题显著，膳食需求与营养服务资源之间存在着巨大的鸿沟，这些问题都影响着老年人群的身心健康与生活水平。

目前，我国老年人集体供餐营养要求尚无国家标准，浙江省也无相关的地方标准，仅中国卫生和计划生育委员会制定的《老年人膳食指导》行业标准可作参考，亟需制定相应的老年人集体供餐营养要求标准，对老年人集体供餐进行营养指导，保证老人卫生、营养、科学饮食。标准制定将规范衢州市区域内老年人集体供餐的营养管理，为相关部门加强对老年人集体供餐部门或机构监管提供技术依

据，有助于规范老年人供餐营养，提高膳食质量，确保老年人集体餐营养，利于打造衢州营养健康特色品牌，扩大“健康衢州”影响力。

衢州市疾病预防控制中心作为标准第一起草单位向衢州市预防医学会提出了学会团体标准《老年人集体供餐营养要求》的制定立项申请，经过专家材料初审通过了立项申请，根据衢州市预防医学会“关于同意立项制定《老年人集体供餐营养要求》团体标准”的要求，确定由衢州市疾病预防控制中心、衢州市人民医院、江山市钱江养老服务中心、江山市社会养老服务指导中心、江山市疾病预防控制中心起草制定《老年人集体供餐营养要求》标准。

2、起草单位和协作单位

起草单位：衢州市疾病预防控制中心。

协作单位：衢州市人民医院、江山市钱江养老服务中心、江山市社会养老服务指导中心、江山市疾病预防控制中心。

3、主要工作过程

（1）制订工作计划（2023年7月）。根据立项要求，衢州市疾病预防控制中心联合衢州市人民医院、江山市钱江养老服务中心、江山市社会养老服务指导中心、江山市疾病预防控制中心组成标准起草小组，明确责任分工，并制定了相应工作计划。

（2）收集整理相关资料（2023年8月）。在已有资料的基础上，进一步收集老年人营养的技术资料，并对相关技术内容进行梳理。

（3）现场调研（2023年9月-2023年10月）。标准起草小组成员在为老年人提供集体餐食单位就食物种类、食物质量、食物选择、食物加工、带量食谱等内容开展了广泛的调研。

（4）起草标准初稿（2023年11月-2024年1月）。在充分考虑老年人集体供餐单位营养保健人员意见建议的基础上，结合老年人集体供餐实际，形成了标准初稿。

（5）征求意见。2024年1月29日--2024年2月29日。

（6）文本的修改、送审、报批。按照标准制定流程在征求意见稿的基础上，对标准文本进行进一步修改，形成送审稿进而形成报批稿。

4、标准主要起草人及其所做的工作

来时明、王圣贤、徐冰俊负责标准制订工作的总体协调；任斐、周庆荣、曾海洋、汪茜茜负责标准的基本材料收集、整理、起草、格式编排、修改校对、标准初稿征求意见及归纳整理等工作；高静、

金燕、金梅珍、毛谦旺负责实地调研工作及带量食谱分析制定等工作。

(二)标准编制原则和确定标准主要内容(如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法、检验规则等)的论据(包括试验、统计数据),修订标准时,应增列新旧标准水平的对比;

1、标准编制原则

本标准的制定坚持规范性、先进性、科学性的原则,严格按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》进行编写工作。编写过程中,广泛征求和采纳同行专家的意见,确保内容和条款的规范性和先进性。

2、确定标准内容的论据

本标准术语和定义参考了WS/T 554 学生餐营养指南,WS/T 556 老年人膳食指导两项卫生行业推荐标准,标准文本中“食物种类及质量要求”内容参考DB42/T1939.1 老年人营养改善服务指南中表1、表2内容,其中“每人每天奶及奶制品质量要求”参考中国居民膳食指南(2022)中一般老年人膳食指南;“能量和营养素供给量要求”内容参考中国居民膳食指南(2022)附录二及WS/T 556 老年人膳食指导的表2;“老年人集体供餐基本营养要求”“食物选择原则”“食物加工原则”“餐次分配原则”参考WS/T 556 老年人膳食指导、中国居民膳食指南(2022)、DB37/T 4631社区老年人食堂建设与服务要求、DB42/T1939.1 老年人营养改善服务指南、T/SXSYSYXH003 陕西省老年人营养配餐技术规范中部分内容,并依据衢州地区老年人集体供餐机构(单位)的实际情况进行了规定。

(三)主要试验(或验证)的分析、综述报告,技术经济论证,预期的经济效益;

老年人体力活动减少,代谢能力下降,消化系统功能减退,影响他们摄取、消化食物和吸收营养物质的能力,容易出现蛋白质、微量营养素摄入不足、消瘦、贫血等一系列营养不良问题。大多数老年人膳食结构不合理,也极易造成超重肥胖及微量营养素缺乏等营养不良。合理膳食,均衡营养对于提高老年人健康水平、预防疾病起着重要作用。

本标准制定将规范衢州市区域内老年人集体供餐的营养管理,为相关部门加强对老年人集体供餐监管提供技术依据,有助于规范养老机构和老年人食堂集体供餐要求,确保老年人集体餐营养,通

过营养改善的方式减少健康风险，降低个人、家庭及社会医疗经济损失。
(四)采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况；
目前，国家标准和国外先进标准均无相关老年人供餐营养标准，仅中国卫生和计划生育委员会制定的《老年人膳食指导》行业标准可作参考。文本中所采用的标准为现行行业标准及规范，技术要求与相应行业标准、操作规范相匹配，主要引用的标准、规范如下： WS/T 554—2017 学生餐营养指南 WS/T 556—2017 老年人膳食指导 中国居民膳食指南（2022） DB37/T 4631—2023 社区老年人食堂建设与服务要求 DB42/T1939.1—2022 老年人营养改善服务指南 T/SXSYSYYXH003—2021 陕西省老年人营养配餐技术规范
(五)与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系；
本标准适用于为老年人提供集体餐食的机构或单位，本标准规定了老年人集体供餐基本要求、食物种类及质量要求、能量和营养素供给量要求、食物选择原则、食物加工原则、餐次分配原则、一周带量食谱举例，符合现行法律、法规和强制性国家标准。 本标准与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。
(六)重大分歧意见的处理经过和依据；
本标准符合我国有关现行法律、法规及相关标准要求。标准起草小组广泛征求了卫生部门、民政部门、养老机构等单位代表的意见，在意见征求及处理过程中，未发生重大意见分歧。
(七)本标准低于同类国家（行业、地方）推荐性标准的理由和可行性；
无
(八)贯彻地方标准规范的要求和措施建议(包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容)；
本标准通过审定、发布后，将在衢州市行政区域范围内应用实施，培育标准化示范样板。通过示范点的实施，在认真总结经验的基础上，编制标准化操作手册或相关课件，然后结合教育、卫生部门的技术培训、指导和标准宣贯，贯彻实施地方标准。

(九) 废止现行有关标准的建议；
无
(十) 其他应予说明的事项。
无