

团 体 标 准

T/CAQI **—2025

适老产品质量等级评价通则

General rules for quality and safety of elderly friendly products

(征求意见稿)

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

中国质量检验协会 发布

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由北京中视高质科技有限公司和中质科企互联(北京)信息技术产业有限公司提出。

本文件由中国质量检验协会归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件为首次发布。

适老产品质量等级评价通则

范围

本文件规定了适老产品质量安全通则总体要求、评价要求、实施要求和标识等内容。

本文件适用于适老产品质量等级评价，适老产品生产组织和其他相关机构参照使用。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 44437 适老家具 通用技术要求

GB/T 41387 信息安全技术 智能家居通用安全规范

3 术语和定义

GB 2760、GB 2762 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

适老产品 aged-friendly products

具备适合老年化特征，满足老年人需求，便于老年人使用的产品。

4 总体要求

4.1 适老产品安全通则应对产地环境、生产过程、产品特征和包装标识进行全过程给出建议。

4.2 适老产品安全通则应综合考虑产品生产组织和其他相关机构的基地条件、生产和加工能力、生产管理及风险状况。

4.3 农食品类适老产品评价按照附录B的要求。

4.4 服装类适老产品评价按照附录C的要求。

4.5 电子产品类适老产品评价按照附录D的要求。

4.6 家具类适老产品评价按照GB/T 44437的要求。

5 评价要求

5.1 可选评价模式

- a) 型式试验+工厂检查+评价后监督；
- b) 评价可根据产品特点适当调整基本评价或认证模式，并在实施细则中加以规定。

5.2 评价环节

- a) 型式试验：依据产品执行标准实施全部适用项目的检测；
- b) 现场检查：为获证的产品的现场检查，包括质量保证能力检查和产品一致性检查， 使用现场抽样和/或检查；
- c) 评价监督：包括评价后的跟踪检查、生产现场抽取样品检测和/或检查、市场抽样检测，评价机构应结合申请企业实际情况，确定获证后监督的内容与方式。

5.3 质量技术指标要求

适老产品质量技术指标要求应符合国家相关产品标准要求。

6 现场检查要求

评价机构制定现场审查方案，同时依据附录A、附录B、附录C和附录E的要求。

7 适老产品评价或认证标识和等级

7.1 对符合本文件要求的产品， 经评价可标识为适老产品，标识如图1。



图1 适老产品质量安全星级标识

7.2 对符合本文件要求的产品， 经评价， 可分等级如下表1。

表1 适老产品质量安全星级

综合评分	产品适老性评分	星级等级
70 分~80 分	70 分~80 分	三星
80 分~90 分	80 分~90 分	四星
90 分~100 分	90 分~100 分	五星

7.2 适老产品标识应根据评价机构的管理要求授权使用并管理。

附录A

(资料性)

适老产品评价综合评分表

表 A 1.1 适老产品评价综合评分表

类别	分值	认证内容	备注说明
基本要求 (20 分)	10	具备适老产品的生产许可	必须符合
	10	产品符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 等相关国家标准要求	必须符合
知名度和品牌 (25 分)	10	品牌在特定区域或行业内有很好的口碑与知名度；在知名新闻媒体、期刊杂志等上有一定的知名度/信任度/美誉度/关注度的报道。	知名媒体报道 1 次 1 分，最高 5 分；国家级期刊杂志发表文章 1 次 1 分，最高 5 分。
	10	获得相关奖项	国家级奖项一次 5 分；省部级一次 4 分；市区级（含国家级社会组织）一次 3 分；
	5	注册商标	商标注册年限 3 年内 3 分；3 年~10 年 4 分；10 年以上 5 分。
科技创新 (20 分)		获得质量相关认证证书	1 项认证证书项 3 分
		参与标准制定	团体标准 1 项 5 分，行业标准 1 项 8 分，国家标准 1 项 10 分
		开展课题研究	国家课题 1 项 5 分，省部级课题 1 项 3 分，其他 1 项 2 分
		具备相关知识产权	实用新型专利和软件著作权 1 项 2 分；发明专利 1 项 5 分
合计：100 分			

附录 B

（资料性）

农食品类适老产品评分表

表 B 1.1 农食品类适老产品评分表

类别	分值	认证内容	备注说明
加工流程 (30 分)	5	种植和产地	具备产地数据库，详细记录各产地的气候、土壤、海拔、种植历史等信息，2.5 分。 提供产地的证明文件，如产地证书、地理标志证明等，2.5 分。 提供土壤、灌溉水和空气质量检测报告，5 分。
	10	加工	加工厂具备生产管理体系认证，一张证书 2 分，最高 6 分。 具备制定加工工艺的标准流程和操作规范 2 分。 具备先进的加工设备和专业的技术人员，确保加工过程的卫生和安全，2 分。
	5	包装和储存	具备包装材料检测报告，3 分。 先采用绿色环保包装，2 分。
	10	全程溯源体系	具备溯源系统，实现生产全流程溯源，“一品一码”，5 分。
适老性 (40 分)	20	信息易读	使用大字体或支持字体大小调整，以保证老年人能够清晰、容易地辨认文字颜色组合 2 分；根据信息传达目的进行颜色选择和颜色组合清晰简洁 1 分；使用简单、直接、非技术性的短句、简单的图例 1 分。
	20	易操作	手动操作部分不需过多的力气或手指灵活性，5 分
感官和营养 (30 分)	5	标签标识	提供标签审核报告，得 5 分。
	15	营养值	老年健康营养指标（如：蛋白质、硒等）可以宣称“高”，“富”等，1 项得 5 分；老年非健康营养指标（如：钠、胆固醇）达到宣称“低”，“无”，“零”，1 项得 5 分。
	10	适口性	适口性按照附录 E 进行评分，85 分以上得 10 分；60 分~85 分得 6 分；60 分以下 1~5 分；

附录 C

(资料性)

服装类适老产品适老性评分表

表 C 1.1 服装类适老产品评分表

类别	分值	认证内容	备注说明
生产加工 (30分)	10	原料	提供原料检测报告, 1份/2.5分。
	10	加工	加工厂具备生产管理体系认证, 一张证书2分, 最高6分。 具备制定加工工艺的标准流程和操作规范2分。 具备先进的加工设备和专业的技术人员, 确保加工过程的卫生和安全, 2分。
	5	包装和储存	具备包装材料检测报告, 3分。 先采用绿色环保包装, 2分。
	5	全程溯源体系	具备溯源系统, 实现生产全流程溯源, “一品一码”, 5分。
适老性 (30)	15	功能性	具备老年服装的吸湿速干、易护理、拉伸回弹等功能性; 具备感光材料、防紫外线材料及高性能纤维在老年服装中的应用; 具有安全防护、蓄热保暖功能的服装服饰; 具备抗菌功能; 一种功能2分。
	5	便利性	符合老年人的穿戴便利性, 根据便利度打分, 满分5分
	5	舒适性	服装材面料、款式结构、外观色彩以及辅助装置等方面进行改进。
适老核心技术 (30)	5	时尚性设计	符合老年人的时尚要求
	30	原材料	具备高性能纤维及复合材料、生物基纤维、凝胶防摔材料、高吸水性树脂材料、柔性可穿戴式智能纺织材料等技术的产业化及应用

附录 D

(资料性)

电子产品类适老产品评分表

表 D 1.1 电子产品类适老产品评分表

类别	分值	认证内容	备注说明
生产加工 (30 分)	10	原料	应具备受控原材料的检验或验证记录、确认检验记录、供应商提供的合格证明及有关检验数据等。
	10	生产过程	应对影响适老化产品主要性能和指标的关键参数及其控制做出明确规定，且符合设计要求；应对关键生产工序进行识别和控制，关键工序操作人员应具备相应的能力，关键生产工序应制定相应的工艺作业指导书，使生产过程受控
	5	包装和储存	具备包装材料检测报告，3 分。 先采用绿色环保包装，2 分。
	5	全程溯源体系	具备溯源系统，实现生产全流程溯源，“一品一码”，5 分。
		售后满意度	用户对产品的满意程度不低于 95%
适老性 (30)	15	易用性	使用大字体或支持字体大小调整，以保证老年人能够清晰、容易地辨认文字；使用简单、直接、非技术性的短句、简单的图例；按键大小和形状应大而突出，按键间距适宜，易于按压和识别；提供按键响应、机身震动、语音提示等明确的反馈协助老年人使用产品；一种 2 分。
	5	智能性	提供智能化的提醒功能；提供自动化和智能调节功能，如自动调节音量、亮度等，满分 5 分
	5	舒适性	具有适宜的软硬度，以使老年人有良好的接触压力舒适性和支撑性；灯光应柔和、均匀，减少炫光对老年人视力的影响；
	5	安全性	适老化产品设计时应考虑减少和避免电源线可能致使老年人摔倒的风险；适老化产品的信息安全应符合 GB/T 41387 的要求；智能监测老年人的健康情况，发现异常之后及时发送警告信息至相关紧急联系人或医疗机构

附录 E

(资料性)

农食品类适老产品感官评价规则

1 审评条件

1.1 审评环境

感官审评环境应空气清新、无异味、整洁、明亮，温度宜保持在 15℃~27℃，相对湿度不高于 70%，噪声应不超过 50 dB。

1.2 审评人员

1.2.1 身体健康，感觉器官（视觉、嗅觉、味觉、触觉）正常，无明显体味。

1.2.2 应具备良好的职业道德，长期从事农食品审评相关工作，具有丰富的审评实践经验和相应的专业理论知识。

2 审评

2.1 审评内容

按照产品的标签标识、营养、适口性和滋味“四项因子”进行审评。

2.2.1 审评方法

2.2.1.1 标签标识

查看产品包装标签和标识。

2.2.1.2 营养值

符合老年产品的营养成分，如维生素、矿物质的含量，钠含量，脂肪酸含量，升糖指数等。

2.2.1.3 适口性

以适于老年人的口感，易咀嚼，口感适中。

2.2.1.4 滋味

审评滋味的应以平时食用常见温度为宜。取适量产品与舌头各部分的味蕾充分接触，根据审评内容审评滋味，不应有令老年人闻起来有明显不适感的异味。

3 评定方法

3.1 评分的形式

集体评分，集体审评由三人或5人。参加审评的人员组成一个审评小组，推荐其中一人为主评，其余人员为副评。审评过程中可由审评小组全体人员分别评出分数，也可共同研究确定分数。如果评出的分数结果差异较大，对评分差异较大的茶样进行集体讨论或重新扦样审评，最后共同确定分数，如仍有争论，经协商，最终结果由主评决定，并加注评语。感官品质评定记录格式见附表E.1。

3.2 评分的方法

分档评分法。在对每组样品的各项审评因子逐个进行审评的同时，针对样品的某项审评因子无法分出高下时，将该项审评因子划分在同一档打一样的分数。

3.3 分数的确定

3.3.1 每个评审员所评的分数的总和除以参加评分的人数所得的分数。

3.4 结果计算

评分按标签标识 25 分、营养值 25 分、适口性 30 分和滋味 20 分的审评因子评分系数计算。

3.5 评分

感官品质评定记录表如表 E1。

表 E 1 感官品质评定记录表

序号	标签标识（分）	营养值（分）	适口性（分）	滋味（分）	总分	评语
1						
2						
3						
4						
5						
评审专家：				日期：		

参考文献

- [1] GB/Z 36471—2018 信息技术 包括老年人和残疾人的所有老年人可访问的图标和符号设计指南
 - [2] GB/T 36947—2018 面向老年人的家用电器老年人界面设计规范
 - [3] GB/T 40443—2021 适用于老年人的家用电器 通用技术要求
-