

香港社會服務聯會

照護食標籤應用手冊

目錄

- I. 背景
- II. 何謂「照護食標籤」
- III. 「照護食標籤」應用範圍
- IV. 如何制定「照護食標籤」
- V. 使用條款及細則
- VI. 常見問題
- VII. 免責聲明
- VIII. 附錄一 各等級「照護食標籤」
- IX. 附錄二 「照護食標籤」格式
- X. 附錄三 食品/飲品測試規格及化驗所資訊參考
- XI. 附錄四 測試報告範例
- XII. 聯絡我們

I. 背景

香港社會服務聯會（下稱「社聯」）聯同香港中文大學食品研究中心及香港大學吞嚥研究所，以「國際吞嚥障礙飲食標準」（IDDSI）為基礎，配合科學化的數據及本地適用的詞彙描述，附加本地照護食食物及菜式的烹調方法，制定一套統一、清晰及本地化的照護食標準指引（下稱「指引」）予各界參考。

指引在國際吞嚥障礙飲食標準（IDDSI）的基礎上，設計了一組涵蓋食品和飲品的「照護食標籤」，並透過實驗測試獲取相應的標籤等級。我們期望協助業界及個人用家應用本地化的指引，提升公眾對照護食的認識及進一步鞏固業界於本地照護食的發展。

「照護食標籤」以簡單清晰圖示，標明食品或飲品的等級和狀態，以及適用者生理狀況描述等，讓個人用家透過閱讀「照護食標籤」即時掌握相關照護食的產品資訊，以助作出合適的選擇；與此同時，供應商透過「照護食標籤」的應用，即可把標準化後的照護食產品資訊，扼要直接地顯示於產品上，此舉有助提高透明度、確定市場信心、保障用家並拓展現有市場。

「照護食標籤」無疑是照護食供應商與用家之間的重要溝通橋樑，令照護食產品更貼近大眾。

II. 何謂「照護食標籤」

1. 簡介

- 「照護食標籤」一組共 9 款，對應國際吞嚥障礙飲食標準（IDDSI）的等級 0 至等級 7，不同等級標籤以不同顏色顯示，方便用家識別。
- 等級 3 及等級 4 同時適用於食品及飲品。（詳見本手冊[附錄一 各等級「照護食標籤」](#)）
- 「照護食標籤」以簡單清晰圖示，除明確標示該食品或飲品的標準等級外，附加該食品或飲品的狀態，如流動速度和尺寸大小及適用人士的生理狀態，如咀嚼能力，希望用家可根據自身的需要作出合適的選擇。

2. 內容概述

➤ 「照護食標籤」包括以下 8 項要素，協助用家了解該食品或飲品

- ① 等級圖示：代表該產品或餐膳的所屬等級
- ② 等級統稱：代表該產品或餐膳所屬等級的名稱
- ③ 級別指引應用範圍：代表該等級可應用為食品及/或飲品
- ④ 咀嚼力要求：代表該產品或餐膳對使用者咀嚼能力要求
- ⑤ 流動速度：代表該產品或餐膳的流動速度，流動速度越高，吞嚥能力要求越高
- ⑥ 狀態及大小：代表該食品或飲品的狀態及體積大小描述
- ⑦ 適用人士：代表適用該等級產品或餐膳的適用者生理狀況描述
- ⑧ 二維碼：提供自助測試影片予用家掃描觀看

3. 圖解

➤ 下圖為「照護食標籤」圖解，標示了 8 項要素以供參考

圖 1：「照護食標籤」圖解



III. 「照護食標籤」應用範圍

1. 「照護食標籤」的適用對象為供應商、餐廳食肆、院舍、照顧者及個人用家。
2. 「照護食標籤」可用於產品包裝、餐廳菜單、網站及宣傳品上。
3. 建議供應商及餐廳食肆於使用「照護食標籤」前，參考**生產商 / 入口商測試方法**或**個人用家測試方法**為產品或餐膳進行測試，以確保其符合指引規格。（詳見指引第 21 至 28 頁 - 應用測試方法）
4. 供應商及餐廳食肆於使用「照護食標籤」前，請填寫**網上表格**（網址：<https://bit.ly/3LISeYr>），以下載有關檔案。
5. 建議院舍、照顧者及個人用家參考**個人用家測試方法**，以確保餐膳適合吞嚥困難人士進食。（詳見指引第 21 至 24 頁 - 個人用家測試方法）
6. 應用建議
 - 6.1 供應商
 - 作為專業的供應商，建議定期把產品送到食物研究化驗所進行測試，並於產品上使用「照護食標籤」，讓用家安心選購合適等級之產品。
 - 完成實驗測試後，建議供應商將實驗測試報告上載至網站，或是以其他方式，向公眾人士發布。
 - 供應商於生產或入口照護食產品時，需確保生產過程標準化，例如生產程序、產品成分及食材處理等。生產過程的改變有可能影響照護食產品的等級。如生產過程有改變，建議重新將產品送到食物研究化驗所進行測試。
 - 如在考慮使用「照護食標籤」或正等候化驗所的測試結果期間，建議參考指引的**個人用家測試方法**（詳見指引第 21 至 24 頁 - 個人用家測試方法），為產品進行基本測試。
 - 透過**標準級別對照表**，參考不同地區的照護食常用標準，包括國際吞嚥障礙飲食標準（IDDSI）、日本的通用設計食品（UDF）、臺灣飲食質地製備指引草案及本地醫護規格統稱。（詳見指引第 10 至 11 頁 - 標準級別對照表）

- 「**照護食標籤**」必須以社聯及其**照護食**工作小組就「**照護食標籤**」所設定的原格式使用，內容不可擅自更改，並確保標籤上的每項資訊清晰可讀。
- 如供應商及餐廳因各種限制，未能使用完整的「**照護食標籤**」，供應商仍必須保留標籤圖示及等級統稱。（詳見本手冊 [II. 何謂「**照護食標籤**」](#)）
- 為保障用家進食安全，產品應用的「**照護食標籤**」必須與食品或飲品測試結果一致。

6.2 餐廳食肆

- 建議參考指引的**個人用家測試方法**為餐膳進行測試，以確保其符合指引規格。
- 建議為餐膳進行測試時，以其中等級最高（即最硬的度數）的食材評定餐膳的所屬等級。（詳見指引第 24 頁 - 個人用家測試注意事項）
- 餐廳食肆於烹調**照護食**餐膳時，需確保烹調過程標準化，例如烹調程序、食材配搭及食材比例等。烹調過程的改變有可能影響**照護食**餐膳的等級。如烹調過程有改變，建議重新為餐膳進行測試。
- 「**照護食標籤**」必須以社聯及其**照護食**工作小組就「**照護食標籤**」所設定的原格式使用，內容不可擅自更改，並確保標籤上的每項資訊清晰可讀。
- 如供應商及餐廳因各種限制，未能使用完整的「**照護食標籤**」，餐廳食肆仍必須保留標籤圖示及等級統稱。（詳見本手冊 [II. 何謂「**照護食標籤**」](#)）
- 為保障用家進食安全，餐膳應用的「**照護食標籤**」必須與食品或飲品測試結果一致。

6.3 院舍、照顧者及個人用家

- 建議按照言語治療師的診斷，以及參考指引，為吞嚥困難人士預備餐膳前，閱讀「**照護食標籤**」，以減低進食風險。
- 建議參考指引的**個人用家測試方法**，為食品或飲品進行測試，保障進食安全。（詳見指引第 21 至 24 頁 - 個人用家測試方法）

IV. 如何制定「照護食標籤」

制定「照護食標籤」需要按照不同參數而判斷其等級，食品需要參考大小、硬度、凝聚力及附著力，飲品需要參考黏度。參數可透過進行實驗測試獲取。如欲了解詳情，請參考本手冊[附錄三 - 食品/飲品測試規格及化驗所資訊參考](#)，向專業化驗所查詢。

1. 食品測試：須參考四項固體食物參數，包括大小 (Size)、硬度 (Hardness)、凝聚力 (Cohesiveness) 及附著力 (Adhesiveness)
 - 大小 (Size)：食物大小主要是量度食物在進食時的狀態，此關乎患者尚餘的吞嚥及口腔處理能力。例如，等級6要求食物大小不能大於1.5厘米建基於成年人食道的大約直徑，食物在1.5厘米或以下可以相對容易地通過食道。
 - 硬度 (Hardness)：描述咀嚼時壓縮食物所需的力量。硬度數值愈大代表食物愈硬及較難咀嚼。絲狀、細碎、或軟的食物硬度相對較低，而糊狀的食物硬度更低。
 - 凝聚力 (Cohesiveness)：描述食物在第一次和第二次咀嚼之間保持形狀的程度，這反映食物相互黏合及凝聚的能力，凝聚力高的食物即使在咀嚼後也更容易黏在一起。為吞嚥困難患者篩選合適的食物是很重要的，過高或過低的極端凝聚力對吞嚥困難人士都是不理想的。凝聚力的數值範圍是0 - 1。凝聚力數值愈接近1代表食物經擠壓後愈能維持本來的結構，反之即代表食物結構比較鬆散。
 - 附著力 (Adhesiveness)：描述食物的黏附能力程度，高附著力的食物會比較容易黏附於口腔、喉嚨及食道，附著力數值愈大（接近0）則代表食物附著能力較低，反之即代表食物附著能力較高。
 - 指引將固體食物的凝聚力及附着力之數值歸納為高、中、低程度。不同程度的凝聚力及附著力組合將影響食物黏度是否對用家適合。
 - 每項食物及飲品必須符合下表指定的數據指標，才能稱為符合該等級測試要求。以等級5為例，其硬度必須達至 $<2 \times 10^4$ （以 N/m^2 為單位），進食時大小為「兒童：2毫米闊，不長於8毫米；成人：4毫米闊，不長於15毫米」，以及食物質地屬於較不黏等。建議即使符合該等級指定

測試要求（詳見圖2至圖4），還需要應用IDDSI建議的測試方法進行雙重驗證。

圖2：各食品/飲品等級的指定參數指標

食物等級	硬度 (N/m ²)	大小	凝聚力	附著力 (g • sec)	黏度(澱粉類) (cP)	黏度(黃原膠類) (cP)
7EC	<5 x 10 ⁵	沒有限制	參考凝聚力及附著力組合與食物黏度判斷表	不適用	不適用	不適用
6	<5 x 10 ⁴	兒童：(不大於)8毫米小塊 成人：(不大於)15毫米 = 1.5厘米小塊				
5	<2 x 10 ⁴	兒童：2毫米闊，不長於8毫米 成人：4毫米闊，不長於15毫米				
4	<5 x 10 ³	不含團塊				
3	不適用	不含團塊	不適用	不適用	>1355	>500
2		不含團塊			255 - 1355	230 - 500
1		不含團塊			105 - 255	100 - 230
					40 - 105	30 - 100

圖3：凝聚力及附著力組合程度及與食物黏度判斷表

凝聚力及附著力組合高、中、低程度

	高	中	低
凝聚力	0.8 - 1	0.1 - 0.8	0 - 0.1
附著力(g • sec)	< (-55)	(-55) - (-25)	(-25) - 0

凝聚力及附著力組合與食物黏度判斷表

凝聚力	附著力 (g • sec)	判斷	結果
高	高	較黏	不適合
高	中	較黏	不適合
高	低	較不黏	初步適合，應用IDDSI測試方法重複認證
中	高	未能肯定	未能肯定，應用IDDSI測試方法重複認證
中	中	較不黏	初步適合，應用IDDSI測試方法重複認證
中	低	較不黏	
低	高	較不黏	
低	中	較不黏	
低	低	較不黏	

2. 飲品測試：須參考一項液體飲品參數，即為黏度 (cP)。

- 黏度 (cP)：描述液體的稀稠程度，這關乎飲用時液體在吞嚥過程中的摩擦及抵抗流動的能力。指引以液體飲品黏度計算其等級。現時市面上凝固粉大致分為「澱粉類」及「黃原膠類」，給吞嚥困難人士以及照顧者使用，應用不同種類凝固粉沖調出來的液體飲品需要應用不同的指標來量度其黏度，一般而言，黏度數值越高代表飲用時液體在吞嚥過程中的摩擦及抵抗流動能力越大。

圖4：黏度數值與等級表

等級	黏度 (cP)		等級	黏度 (cP)	
	澱粉類	黃原膠類		澱粉類	黃原膠類
4(糊狀/高度杰)	>1355	>500	3(流質/中度杰)	255 - 1355	230 - 500
2(低度杰)	105 - 255	100 - 230	1(極微杰)	40 - 105	30 - 100
0(稀薄)	<40	<30			

V. 使用條款及細則

1. 擁有權

- 「照護食標籤」為香港社會服務聯會（下稱「社聯」）全權擁有。

2. 使用程序

- 供應商及餐廳食肆於使用「照護食標籤」前，參考生產商 / 入口商測試方法或個人用家測試方法為產品或餐膳進行測試，以確保其符合指引規格。
- 產品或餐膳經測試後，供應商或餐廳食肆可填寫[網上表格](https://bit.ly/3LISeYr)（網址：<https://bit.ly/3LISeYr>），以下載「照護食標籤」有關檔案。

3. 使用模式

- 使用者使用「照護食標籤」時，須遵守照護食標準指引、本手冊，及社聯及其照護食工作小組就「照護食標籤」所設定的其他所有使用條款及細則。
- 「照護食標籤」只供符合照護食標準指引、本手冊，及社聯及其照護食工作小組就「照護食標籤」所設定的其他所有使用條款及細則的產品或餐膳使用。產品或餐膳經測試後所評定的等級應與使用的「照護食標籤」一致。
- 「照護食標籤」必須以社聯及其照護食工作小組就「照護食標籤」所設定的原格式使用，內容不可擅自更改，並確保標籤上的每項資訊清晰可讀。
- 如供應商及餐廳因各種限制，未能使用完整的「照護食標籤」，供應商及餐廳食肆仍必須保留標籤圖示及等級統稱。（詳見本手冊[II. 何謂「照護食標籤」](#)）
- 「照護食標籤」的內容及/或格式，如用字、顏色、圖形或設計一經改動，即在任何情況下均不可宣稱此為社聯制定的「照護食標籤」，亦不可使用照護食及/或社聯的標誌。
- 使用「照護食標籤」並不代表獲得社聯就該產品或餐膳於照護食規格上的任何認證或認可。

- 如供應商或餐廳食肆已登記使用「照護食標籤」的產品或餐膳有任何更改，包括產品成分、生產過程等，或停止供應該產品或餐膳，該供應商或餐廳食肆有責任立即通知社聯照護食工作小組。
- 社聯及其照護食工作小組可對照護食標準指引、本手冊，及就「照護食標籤」所設定的其他所有使用條款及細則於任何時間及不時作出修訂、更改及/或刪除，無需作出任何通知。若使用「照護食標籤」、照護食標準指引、本手冊，及/或就「照護食標籤」所設定的其他所有使用條款及細則，即表示無條件接受該等修訂或更改。

VI. 常見問題

1. 「照護食標籤」適用於哪些照護食產品？

答：「照護食標籤」適用於供應商之急凍、冷藏、常溫及熱食預先包裝產品，以及餐廳食肆之餐膳。

2. 產品是否須經過測試後才可下載及使用「照護食標籤」？

答：「照護食標籤」旨在推廣照護食本地化，讓社會各界了解到照護食標準指引，同時幫助照顧者及吞嚥困難人士選購合適的產品，因此建議供應商及餐廳食肆參考生產商 / 入口商測試方法或個人用家測試方法為產品或餐膳進行測試，測試後便可下載及使用「照護食標籤」。

3. 供應商或餐廳食肆可否透過香港社會服務聯會為照護食產品或餐膳進行認證？

答：香港社會服務聯會只提供指引予供應商、餐廳食肆、院舍、照顧者及個人用家參考，以鼓勵持份者有一套統一化的描述及易於理解的照護食產品。使用「照護食標籤」並不代表獲得社聯就該產品或餐膳於照護食規格上的任何認證或認可。

4. 如入口產品本身已應用其他地區照護食標準的標籤（如：UDF），是否需要再次進行測試？

答：「照護食標籤」旨在推廣照護食本地化，讓本地有一套統一及清晰的指引，因此建議供應商參考生產商 / 入口商測試方法或個人用家測試方法為入口產品進行測試，以應用本地化的指引。

5. 若因各種限制未能使用完整的「照護食標籤」，可否自行簡化標籤？

答：可以。如供應商及餐廳因各種限制，未能使用完整的「照護食標籤」，供應商及餐廳食肆仍必須保留標籤圖示及等級統稱。惟「照護食標籤」的內容及/或格式，如用字、顏色、圖形或設計一經改動，即在任何情況下均不可宣稱此為社聯制定的「照護食標籤」，亦不可使用照護食及/或社聯的標誌。

6. 如食品/飲品須翻熱，食物研究化驗所會如何為其進行翻熱以進行測試？
答：如測試樣本為急凍或冷藏的預先包裝產品，實驗室會根據包裝上指示的加熱方法進行加熱，並優先採用蒸煮方式。如測試樣本為常溫或熱食的預先包裝產品，實驗室不會進行加熱。如欲了解詳情，請參考本手冊[附錄三 - 食品/飲品測試規格及化驗所資訊參考](#)，向專業化驗所查詢。
7. 食物研究化驗所一般會於甚麼溫度進行測試？
答：急凍、冷藏、常溫或熱食的預先包裝產品一般均在常溫狀態下進行測試，即 22°C - 26°C。如欲了解詳情，請參考本手冊[附錄三 - 食品/飲品測試規格及化驗所資訊參考](#)，向專業化驗所查詢。
8. 如供應商自設實驗儀器，可否自行為產品進行實驗測試？
答：建議供應商參考本手冊[附錄三 - 食品/飲品測試規格及化驗所資訊參考](#)，根據測試器材及測試條件等指引為產品進行實驗測試。完成實驗測試後，建議供應商將實驗測試報告上載至網站，或是以其他方式，向公眾人士發布。
9. 個人用家如何選購合適的產品或餐膳？
答：建議個人用家按照言語治療師的診斷，因應自身吞嚥困難的程度，選購或烹調合適的餐膳，以減低進食風險。閱讀標籤上的適用者生理狀況描述，以及食品或飲品的狀態描述等有助了解該產品是否合適自身吞嚥困難的情況。
10. 院舍、照顧者及個人用家可以用甚麼方法進行測試確保食物或飲品與標籤等級相符？
答：請參考指引第 21 至 24 頁的個人用家測試方法，測試食品或飲品是否與標籤等級相符。

VII. 免責聲明

本手冊只供參考之用，香港社會服務聯會及其照護食工作小組可於任何時間及不時修訂、更改及/或刪除資料內容，而無需作出任何通知。若使用「照護食標籤」、照護食標準指引、本手冊，及/或就「照護食標籤」所設定的其他所有使用條款及細則，即表明接受該等修訂或更改。

- 責任限制

就「照護食標籤」、照護食標準指引、本手冊，及/或香港社會服務聯會及其照護食工作小組就「照護食標籤」所設定的其他所有使用條款細則的使用、內容（包括但不限於任何錯誤、遺漏、或錯誤陳述或失實陳述（不論明示或默示的））、及任何有關的產品、餐膳、資訊，或服務，而引致或所涉及的任何損失、毀壞，或損害（包括但不限於相應而生的損失、損毀或損害），在任何情況下，香港社會服務聯會及其照護食工作小組一概不承擔任何法律責任、義務或責任。

在不限制以上條文的一般性之原則及任何情況下，香港社會服務聯會及其照護食工作小組亦一概不須就「照護食標籤」、照護食標準指引、本手冊，及/或香港社會服務聯會及其照護食工作小組就「照護食標籤」所設定的其他所有使用條款細則的任何附帶引起、特殊或相應而生之任何種類的損害（包括但不限於利潤損失、營業受阻、營業資料損失或其他經濟損失、人身傷害或死亡）作出任何賠償。

- 免責聲明更改

香港社會服務聯會及其照護食工作小組可於任何時間及不時更改本免責聲明，並無需作出通知。若使用「照護食標籤」、照護食標準指引、本手冊，及/或就「照護食標籤」所設定的其他所有使用條款及細則，即表示無條件接受該等修訂或更改。

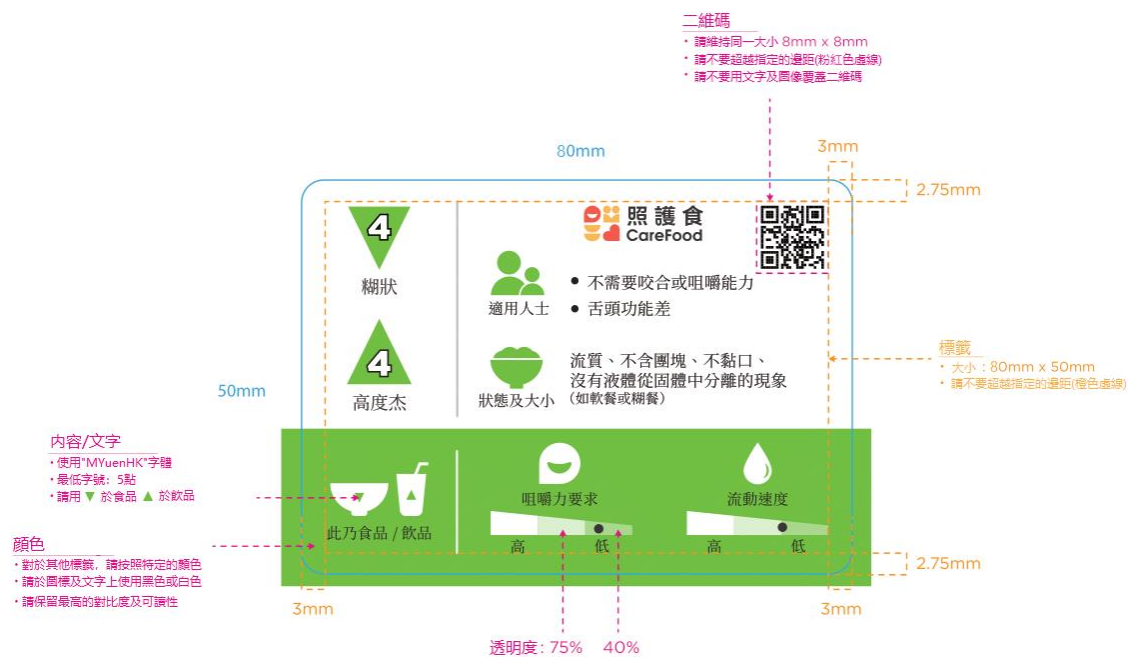
如有任何爭議或損害聲譽的行為，香港社會服務聯會保留最終決定權。

VIII. 附錄一 各等級「照護食標籤」

7級	<p>7</p> <p>食物原狀</p> <p>適用人士</p> <p>狀態及大小</p> <p>照護食 CareFood</p> <ul style="list-style-type: none"> 能咀嚼任何堅硬或柔軟的食物，並使其成為柔軟可吞嚥的食物 能夠咀嚼所有質地的食物而不輕易感到疲勞 能夠安全地吐出不能吞嚥的骨頭或軟骨 日常食物的各種質地，均屬於這個等級 能以任何方式食用 食物質地可以是硬、脆或柔軟 食物大小在此等級不受限制 <p>此乃食品</p> <p>咀嚼力要求</p> <p>流動速度</p>	7EC級	<p>7EC</p> <p>容易咀嚼</p> <p>適用人士</p> <p>狀態及大小</p> <p>照護食 CareFood</p> <ul style="list-style-type: none"> 適用於具備咬合及咀嚼能力人士 舌頭功能正常 質地較柔軟的日常食品，如魚柳 食物大小沒有限制 <p>此乃食品</p> <p>咀嚼力要求</p> <p>流動速度</p>	6級	<p>6</p> <p>軟質及一口量</p> <p>適用人士</p> <p>狀態及大小</p> <p>照護食 CareFood</p> <ul style="list-style-type: none"> 適用於不需要咬合但需要咀嚼能力人士 舌頭功能正常或尚可 質地柔軟細嫩，沒有液體分離現象，如魚柳（一口份量） 兒童：（不大於）8 毫米小塊 成人：（不大於）15 毫米 = 1.5 厘米小塊 <p>此乃食品</p> <p>咀嚼力要求</p> <p>流動速度</p>
5級	<p>5</p> <p>細碎及濕軟</p> <p>適用人士</p> <p>狀態及大小</p> <p>照護食 CareFood</p> <ul style="list-style-type: none"> 適用於咀嚼時會感到疼痛或疲累、缺少牙齒或配戴不合適假牙的人士 舌頭功能尚可 不需要咬合，只需極少量咀嚼 沒有液體分離 食物中可見小型團塊，如免治牛肉 兒童：2 毫米闊，不長於 8 毫米 成人：4 毫米闊，不長於 15 毫米 <p>此乃食品</p> <p>咀嚼力要求</p> <p>流動速度</p>	4級	<p>4</p> <p>糊狀</p> <p>適用人士</p> <p>狀態及大小</p> <p>照護食 CareFood</p> <ul style="list-style-type: none"> 不需要咬合或咀嚼能力 舌頭功能差 流質、不含團塊、不黏口、沒有液體從固體中分離的現象（如軟糖或糖漿） <p>此乃食品 / 飲品</p> <p>咀嚼力要求</p> <p>流動速度</p>	3級	<p>3</p> <p>流質</p> <p>適用人士</p> <p>狀態及大小</p> <p>照護食 CareFood</p> <ul style="list-style-type: none"> 不需要咬合或咀嚼能力人士適用 舌頭功能差 可利用吸管用力吸飲 狀態及大小：流質，質地順滑，沒有「顆粒」，可直接吞嚥，如濃湯 <p>此乃食品 / 飲品</p> <p>咀嚼力要求</p> <p>流動速度</p>
2級	<p>2</p> <p>低度杰</p> <p>適用人士</p> <p>飲品狀態</p> <p>照護食 CareFood</p> <ul style="list-style-type: none"> 舌頭功能尚可 可利用吸管稍微用力吸飲 狀態及大小：飲品可從傾側的匙羹向下流出，如糖漿 <p>飲品</p> <p>咀嚼力要求</p> <p>流動速度</p>	1級	<p>1</p> <p>極微杰</p> <p>適用人士</p> <p>飲品狀態</p> <p>照護食 CareFood</p> <ul style="list-style-type: none"> 適用於欠缺足夠口部協調去處理稀薄液體的成年人 舌頭功能正常 可利用吸管正常吸飲 狀態及大小：比水稍微杰一點，如嬰兒配方奶 <p>飲品</p> <p>咀嚼力要求</p> <p>流動速度</p>	0級	<p>0</p> <p>稀薄</p> <p>適用人士</p> <p>飲品狀態</p> <p>照護食 CareFood</p> <ul style="list-style-type: none"> 有能力安全飲用各類液態飲品 根據適用年齡和能力，可使用任何種類的奶嘴、杯或軟管飲用 如水般流動 流動迅速 <p>飲品</p> <p>咀嚼力要求</p> <p>流動速度</p>





IX. 附錄二 「照護食標籤」格式

請參照以下格式使用「照護食標籤」，並確保標籤上的每項資訊清晰可讀。內容不可擅自更改。



- 供應商及餐廳食肆須根據以下顏色代碼應用「照護食標籤」，顏色代碼參考自「國際吞嚥障礙飲食標準」(IDDSI)：

等級及顏色	CMYK (用作印刷用途)	RGB (用作圖像及網站用途)	PANTONE (用作專業印刷用途)
 7 黑色	C 0 M 0 Y 0 K 100	R 0 G 0 B 0	BLACK
 7EC 黑色	C 0 M 0 Y 0 K 100	R 0 G 0 B 0	BLACK
 6 藍色	C 100 M 52 Y 0 K 0	R 0 G 103 B 178	PANTONE 2935 PC
 5 橙色	C 0 M 70 Y 94 K 0	R 255 G 102 B 0	PANTONE 172 PC
  4 綠色	C 60 M 0 Y 100 K 0	R 117 G 182 B 67	PANTONE 368 PC

  3 黃色	C 0 M 0 Y 100 K 0	R 255 G 255 B 40	PANTONE DS 2-4C
 2 粉紅色	C 0 M 81 Y 0 K 0	R 234 G 78 B 150	PANTONE 212 PC
 1 灰色	C 0 M 0 Y 0 K 75	R 102 G 102 B 102	PANTONE Cool Gray 10 PC
 0 白色	C 0 M 0 Y 0 K 0	R 255 G 255 B 255	WHITE

X. 附錄三 食品/飲品測試規格及化驗所資訊參考

測試器材

測試固體食品

使用 TA.XTplus 質構分析儀 (Stable Micro System) 或其他品牌的儀器，通過全質構分析/質地剖面分析 (Texture Profile Analysis, TPA) 測定樣品的硬度、凝聚力及附著力。將每個樣品放到直徑為 40 毫米的容器中，填充到 15 毫米的高。使用直徑 20 毫米的圓柱探頭 (P/20)，以 10mm/sec 的速度和 5 毫米的間隙，對樣品進行兩次擠壓，模擬人口腔的咀嚼的過程。質構分析儀記錄了壓縮過程中樣品的受力回響，以產生質構分析曲線。

測試飲品

使用 Brookfield DV2TRV 黏度計 (Brookfield Engineering Laboratories, Inc.) 或其他品牌的儀器，通過旋轉黏度測量法，測量飲品的黏度值。根據待測樣品的黏度範圍選擇合適的轉子 (spindle)，以剪切速率為 50s^{-1} (模擬吞嚥時的剪切速率) 的速度轉動樣品瓶中的飲品。黏度計利用轉子與樣品之間產生的阻力而計算樣品黏度。黏度是在室溫量度，以 cP 為單位。

測試條件

- 食品科學技術測試儀器：
 - 食品測試：質構儀 (texture analyzer)
 - 飲品測試：黏度計 (viscometer)
- 每樣食材及菜式的實驗測試數值在常溫狀態下進行測試得出 ($22^{\circ}\text{C} - 26^{\circ}\text{C}$)
- 飲品測試 - 剪切速率 (Shear Rate) : 50s^{-1}
- 每種食品的實驗測試平均數值由 3 至 4 個樣品測試得出
- 每種飲品的實驗測試平均數值由 3 個樣品測試得出 (每個樣品測試兩次)
- 如需進行實驗測試，除了範例顯示的參數外，也需要留意食物大小、質地會否過黏等要素
- 每樣食材及菜式的實驗測試數值為平均數，進行實驗測試後需參考指引第 24 至 28 頁 - 應用測試方案 2.1-2.3 提及的參考範圍

本指引實驗測試須知

- 如測試樣本為急凍或冷藏的預先包裝產品，實驗室會根據包裝上指示的加熱方法進行加熱，並優先採用蒸煮方式。如測試樣本為常溫或熱食的預先包裝產品，實驗室不會進行加熱。
- 急凍、冷藏、常溫或熱食的預先包裝產品一般均在常溫狀態下進行測試，即 22°C - 26°C。
- 一般測試可透過最少 3 個樣品得出平均數值。

下列為本港其中兩所提供食品或飲品化驗的食物研究化驗所，但不限於以下化驗所。如欲了解詳情，請向專業化驗所查詢。請留意以下資訊僅供參考，不構成任何跟買賣相關的協議。資訊由化驗所提供，可能與最新的情況有所不同。

香港中文大學食品研究中心

地址：新界沙田香港中文大學科學館東座地下 06 室

電話：3943 1123

傳真：2634 8981

香港高等教育科技學院 (THEi) 食品創新中心

電郵：carmen_man@thei.edu.hk

XI. 附錄四 測試報告範例

Food Research Centre 食品研究中心

THE CHINESE UNIVERSITY OF HONG KONG 香港中文大學

香港·新界·沙田
SHATIN·NT·HONG KONG

電話 TEL : (852) 3943 1123
傳真 FAX : (852) 2634 8981

網址 WEBSITE : <http://www.cuhk.edu.hk/lifesciences/foodrc/>
電郵 E-MAIL : foodrc@cuhk.edu.hk

REPORT

Project title: Provision of service for testing of textural properties of solid food

File reference:

Sample(s): 8 food ingredients in 3 prepackaged care food products

Date of sample received: 21 February 2023

Provided by: The Hong Kong Council of Social Service-SEBC

Report date: 13 March 2023

Conditions of sample(s) received and storage:

Prepackaged care food products was delivered to Food Research Centre of The Chinese University of Hong Kong and proceeded to analysis under room temperature.

Methodology

Reheating condition¹:

The prepackaged care food products are hot meals, and no recommended serving temperature is shown on the package. No reheating is performed.

Texture Profile Analysis (TPA):

Three replicates of each food ingredient were prepared for TPA using TA.XTplus Texture Analyser (Stable Micro System). Hardness, adhesiveness and cohesiveness of the samples were determined at room temperature. The testing protocol is adopted from Universal Design Food (UDF) Test established by Japan Care Food Conference (2016). Each sample was compressed twice by the texture analyser and the force during the compression was recorded

¹ Reheating temperatures is based on the recommended serving temperature on the package. The lowest degree of recommended serving temperature will be adopted for testing. However, testing will be performed at room temperature if no recommended serving temperature is provided.

Sample pictures

1. Potato



2. Radish



3. Carrot



4. Broccoli



5. Chicken



6. Beef



7. Pork

8. Lotus Root



Results of Texture Profile Analysis

Table 1: Hardness, adhesiveness and cohesiveness of all sample determined by TPA.

Test ID	Hardness (N/m ²)	Adhesiveness (g.sec)	Cohesiveness
TPA_TEST_ _potato1	6.339 × 10 ³	-17.951	0.599
TPA_TEST_ _potato2	7.293 × 10 ³	-18.297	0.571
TPA_TEST_ _potato3	4.795 × 10 ³	-15.605	0.565
Average of potato	6.142 × 10³	-17.284	0.579
TPA_TEST_ _radish1	4.158 × 10 ³	-16.064	0.451
TPA_TEST_ _radish2	4.692 × 10 ³	-55.842	0.408
TPA_TEST_ _radish3	5.182 × 10 ³	-0.918	0.538
Average of radish	4.677 × 10³	-24.275	0.466
TPA_TEST_ _carrot1	5.329 × 10 ³	-24.099	0.549
TPA_TEST_ _carrot2	5.049 × 10 ³	-28.737	0.573
TPA_TEST_ _carrot3	5.512 × 10 ³	-23.287	0.622
Average of carrot	5.296 × 10³	-25.375	0.582
TPA_TEST_ _broccoli1	6.349 × 10 ³	-7.632	0.658
TPA_TEST_ _broccoli2	5.289 × 10 ³	-14.444	0.658
TPA_TEST_ _broccoli3	6.682 × 10 ³	-48.869	0.641
Average of broccoli	6.107 × 10³	-23.648	0.652
TPA_TEST_ _chicken1	10.02 × 10 ³	-15.353	0.532
TPA_TEST_ _chicken2	11.818 × 10 ³	-22.036	0.472
TPA_TEST_ _chicken3	11.181 × 10 ³	-23.779	0.467
Average Chicken	11.006 × 10³	-20.389	0.49
TPA_TEST_ _beef1	6.682 × 10 ³	-23.655	0.596
TPA_TEST_ _beef2	5.325 × 10 ³	-64.822	0.613
TPA_TEST_ _beef3	5.996 × 10 ³	-42.221	0.685
Average of beef	6.001 × 10³	-43.566	0.631
TPA_TEST_ _pork1	11.294 × 10 ³	-44.035	0.493
TPA_TEST_ _pork2	13.918 × 10 ³	-29.276	0.469
TPA_TEST_ _pork3	12.601 × 10 ³	-21.878	0.496
Average of pork	12.605 × 10³	-31.730	0.486
TPA_TEST_ _lotus1	4.275 × 10 ³	-39.212	0.656
TPA_TEST_ _lotus2	2.821 × 10 ³	-35.586	0.588
*Average of lotus root	3.548 × 10³	-37.399	0.622

*The amount of lotus root sample was only enough for two replicates.

Corresponding level with reference to Hong Kong Care Food Standard Guideline by HKCSS

Ingredients	Hardness (N/m ²)	Level	Adhesiveness (g.sec)	Level	Cohesiveness	Level
Potato	6.142 × 10 ³	5	-17.284	Low	0.579	Medium
Radish	4.677 × 10 ³	4	-24.275	Low	0.466	Medium
Carrot	5.296 × 10 ³	5	-25.375	Medium	0.582	Medium
Broccoli	6.107 × 10 ³	5	-23.648	Low	0.652	Medium
Chicken	11.006 × 10 ³	5	-20.389	Low	0.49	Medium
Beef	6.001 × 10 ³	5	-43.566	Medium	0.631	Medium
Pork	12.605 × 10 ³	5	-31.730	Medium	0.486	Medium
Lotus root	3.548 × 10 ³	4	-37.399	Medium	0.622	Medium

Hong Kong Care Food Standard Guideline by HKCSS				
Level	7EC	6	5	4
Hardness (N/m ²)	<5×10 ³	<5×10 ⁴	<2×10 ⁴	<5×10 ³
	High	Medium	Low	
Cohesiveness	0.8 - 1	0.1 - 0.8	0 - 0.1	
Adhesiveness (g•sec)	< (-55)	(-55) - (-25)	(-25) - 0	

References

1. Overview of Texture Profile Analysis. Available online: <https://texturetechnologies.com/resources/texture-profile-analysis>
2. Universal design food classification table. Available online: <https://www.udf.jp/outline/udf.html#table>
3. Kang, A. J.; Kim, D. K.; Kang, S. H.; Seo, K. M.; Park, H. S.; Park, K. H. EMG Activity of Masseter Muscles in the Elderly According to Rheological Properties of Solid Food. *Ann rehabil Med* 2016, 40, 447-456.
4. Wang, I. C. International Classification Systems for Texture-Modified Foods. *Hu Li Za Zhi* 2020, 67, 24-32.

--- END of REPORT ---

圖5：測試報告範例的相應食品測試參數及等級

Corresponding level with reference to Hong Kong Care Food Standard Guideline by HKCSS

<i>Ingredients</i>	<i>Hardness (N/m²)</i>	<i>Level</i>	<i>Adhesiveness (g.sec)</i>	<i>Level</i>	<i>Cohesiveness</i>	<i>Level</i>
Potato	6.142 × 10 ³	5	-17.284	Low	0.579	Medium
Radish	4.677 × 10 ³	4	-24.275	Low	0.466	Medium
Carrot	5.296 × 10 ³	5	-25.375	Medium	0.582	Medium
Broccoli	6.107 × 10 ³	5	-23.648	Low	0.652	Medium
Chicken	11.006 × 10 ³	5	-20.389	Low	0.49	Medium
Beef	6.001 × 10 ³	5	-43.566	Medium	0.631	Medium
Pork	12.605 × 10 ³	5	-31.730	Medium	0.486	Medium
Lotus root	3.548 × 10 ³	4	-37.399	Medium	0.622	Medium

硬度
附著力
凝聚力

XII. 聯絡我們

如對「照護食標籤」有任何疑問及查詢，歡迎聯絡香港社會服務聯會照護食工作小組：

電郵：goodlife@hkcss.org.hk

如欲了解更多，請瀏覽照護食網站 <https://www.carefood.org.hk/>