

2020年銀髮友善食品評選辦法

2020.02.05

一、目的：

行政院農業委員會為擴大台灣農產食材應用面，協助銀髮友善食品產業發展，並以市場導向引領研發及技術應用與升級，由財團法人食品工業發展研究所主辦(以下稱主辦單位)，擬邀集台灣有意發展銀髮友善食品之廠商參與產品評選與推廣活動，以開創便利性鮮食及新方向，拓展台灣銀髮友善食品新產品/新市場/新服務。

二、活動期程：

- (一) 報名時間：2020年2月5日至3月15日，逾期恕不受理。
- (二) 入選評選結果公佈：2020年5月。
- (三) 獎項評選結果公佈：2020年6月。

三、報名資格

(一) 參賽廠商資格：

1. 具合格工廠登記證或公司登記證明文件、商業登記證明文件。
2. 製造工廠須符合食品工廠建築及設備設廠標準與食品良好衛生規範(GHP)之規定；以具台灣優良農產品(CAS)、食品安全管制系統(HACCP)或台灣優良食品(TQF)等相關品質標章認證為優。

(二) 參選產品資格：

1. 須使用台灣在地農產食材為原料，符合食品安全衛生規範。
2. 包含零售或業務用通路為銷售對象之產品。
3. 僅限已在實體或虛擬通路流通販售者(於2020年3月10日前上市流通)，暫不受理開發中或未販售之產品。
4. 凡已獲選之銀髮友善食品自得獎年度兩年內，主辦單位將不受理相同產品之報名。

四、報名方式：

- (一) 每家參賽廠商報名以5項產品為限
- (二) 須於報名截止前至報名系統(<https://eatender.firdi.org.tw/APFoodRule.asp>)填寫產品資料，並上傳同意書及相關證明文件完成報名程序，如因資料不全、錯誤，導致主辦單位無法判讀或聯繫即視同放棄資格。
- (三) 每項報名產品須提供10份產品供審查作業之用，經主辦單位確認報名資格符合者，將以電子郵件告知寄件資訊，請以掛號郵寄或快遞寄送至主辦單位，未完整提供者等同放棄參選資格，其保存期限低於14天者，請先與主辦單位聯繫後再寄出產品。

五、報名費用：免費。

六、審查作業：

由主辦單位邀集品質管理、食品加工、營養醫護、咀嚼吞嚥、安養照護、包裝設計、銷售通路、媒體等領域專家組成評選委員會，針對產品生產品質管理及銀髮友善性等予以評選，評選分為兩階段。

(一) 第一階段入選評選：

1. 評選方式：依廠商提出之產品報名資料及產品實體進行評選，由評選委員會擇優錄取獲選「2020年銀髮友善食品」。得分排名前30名產品將進入第二階段獎項評選(獲選產品數由評選委員會視情況調整之)。

2. 評選基準：

評分項		說明
生產品質管理(20分)		在台加工製造，具CAS、HACCP、TQF等相關品質認證，食品原料、製程、產品品質有合宜之管控與確保。
銀髮友善性(80分)	營養機能(35分)	產品營養設計貼合長者需求，單次食用建議量之熱量及營養素比例與產品類別(見附件一)相呼應(如主食(碳水化合物為主)、主菜(蛋白質為主)等)；含有益長者生理機能維持之適量營養素(如蛋白質、維生素、礦物質、膳食纖維等)，且產品宣稱訴求合宜，減少使用化學合成添加物，含鈉量不宜過高。
	質地特色(25分)	各項食材質地(如硬度、黏度)均一，具長者食用安全性(不含不可食骨頭或果核等成分)，符合銀髮友善食品質地區分規格(見附件二)為優。
	包裝份量備餐(20分)	包裝說明清晰易懂，容易開封且保存安全份量依家庭單餐或業務使用有配套設計，備餐製備復熱程序簡便、易操作且搭配性高。
新產品加分項(+10分)		為鼓勵廠家投入銀髮友善食品研發，凡以近一年內上市(2019年3月至2020年3月)之新型態產品、改良新品或新包裝型態產品參加評選，經審核可獲總分額外之加分，最高以10分計。

3. 結果通知：主辦單位將以電子郵件通知獲選者。

(二) 第二階段獎項評選：

1. 評選方式：由第一階段排名優異之獲獎廠商進行產品簡報介紹，指派人員至評選會議地點進行調理製備提供試吃品評，並接受詢答。

2. 產品寄送：進入獎項評選之廠商須依主辦單位會議通知，於一週前提供產品簡報與20份產品(包含品評樣品)，請以掛號郵寄或快遞宅配至主辦單位，未完整提供者等同放棄參選資格。

3.評選基準：

評分項	說明
簡報介紹(70分)	1.銀髮友善亮點(50分)：產品基於長者飲食需求所進行的加工技術、營養設計、食材選擇、品質管理、操作方式、包裝設計等面向之創新或調整設計概念說明。 2.市場潛力(20分)：說明產品於台灣銀髮餐食市場定位、目標客群與行銷推展等面向之市場潛力說明。
試吃品評(30分)	產品口感、外觀及風味呈現貼近長者飲食需求。

4.獎項說明：

獎項名稱	說明
銀髮友善食品金饌獎	總分第一名者
銀髮友善食品銀饌獎	總分位居第二名至第三名者
銀髮友善食品銀養獎	成分貼合長者營養補給需求且具創新性
銀髮友善食品銀養活力獎	每100克(毫升)含有100大卡熱量以上，且每100克固體含6克以上蛋白質，或每100ml液體含3克以上蛋白質，並於食材或配方組合、加工技術等具創新性
銀髮友善食品銀膳獎	製備操作貼合居家或業務備餐需求且具創新性
銀髮友善食品銀質獎	食材質地均一友善且加工技術具創新性
銀髮友善食品包裝設計獎	包裝設計最具銀髮友善性者且具創新性
銀髮友善食品創新潛力獎	最具商業價值及發展潛力等新穎性特色者

註：各獎項由委員會擇優頒發，獲選名額得由評選委員會視實際評選彈性調整。

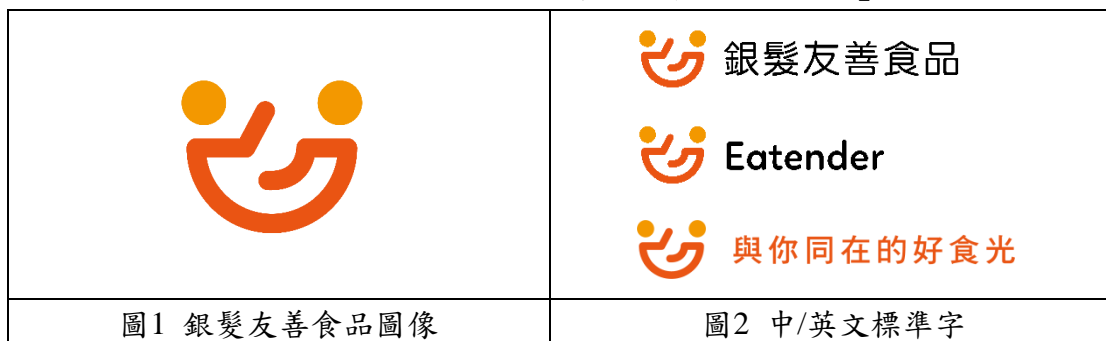
七、獲選產品之權利：

入選績優產品皆可獲農委會補助免費參與下列產品推廣活動：

- (一) 公布獲選產品資訊：於銀髮友善食品網站與財團法人食品工業發展研究所官網公開刊登獲選產品資訊。
- (二) 發佈獲選產品新聞稿與宣傳品：由農委會發佈獲選產品新聞稿並製作宣傳品，主動提供食品或長照產業關聯之公協會機關團體協助發放與宣傳。
- (三) 活動網頁曝光：獲選2020年銀髮友善食品發布於評選活動網頁，提供大眾檢索，並收錄至農委會推行之銀髮食材資料庫。
- (四) 舉行頒獎儀式：主辦單位將安排於食品相關研討會或展覽等場所公開表揚與頒獎。
- (五) 於食品展辦理產品發表活動：為提升銀髮友善食品獲選產品的曝光度，主辦單位將於6月台北國際食品展展示2020年銀髮友善食品獲選產品與進行相關推廣活動等帶動產業鏈交流互動，促進媒合機會發掘商機。
- (六) 提供通路媒合服務促進廠商得獎產品於合作的銷售場域販售之機會。
- (七) 授予使用特定廣宣文字：獲選產品得以使用特定廣宣文字，如：產品名稱獲選農委會指導食品工業發展研究所主辦之2020年銀髮友善食品或產品名稱榮獲農委會評選之2020年銀髮友善食品。宣傳活動無期程限制，然為與

不同年度銀髮友善評選產品區隔，廣宣內容須標註獲選年份。

- (八) 授予使用銀髮友善食品圖像與標準字：獲選產品得獲銀髮友善食品圖像(見圖1)及標準字(見圖2)之使用權，該標誌不得用於表彰企業或該企業未獲選產品，且須依「銀髮友善食品圖像與標準字使用規範」使用。



- (九) 授予使用銀髮友善食品質地友善標示：獲選產品可提出「銀髮友善食品質地友善標示」(見圖3-5)之使用申請，該標示不得用於表彰企業或該企業未獲選產品，標示等級須依「銀髮友善食品質地分規格(見附件二)」判定結果而定，相關規範詳見「銀髮友善食品質地友善標示申請表」。



圖3、銀髮友善食品質地友善標示 (A版)



圖4、銀髮友善食品質地友善標示 (B版)



圖5、銀髮友善食品質地友善標示 (C版)

- (十) 年度推廣活動內容包括獲選產品廣宣、頒獎、產品展示、試吃體驗、媒合等，也會視資源機動調整，建議參考歷年活動內容(見附件三)。

八、注意事項：

- (一) 參加者請先閱讀辦法內容且願意遵守本評選辦法之各項規定及要求。
- (二) 報名者於報名及評選所提供之相關產品，恕不退件。
- (三) 凡報名者均視為認同並接受本活動簡章之各項規定，本活動辦法若有未盡事宜，主辦單位保留變更本活動辦法或本活動推廣措施之權利。
- (四) 獲選廠家如有違法之情事則予以取消資格，不得行使本活動所提供之權利。

九、活動聯絡方式：

【報名聯繫】

聯絡人：財團法人食品工業發展研究所「銀髮友善餐食研究團隊」洪瑟雯小姐

地址：30062 新竹市食品路331號

電話：03-5223191轉分機223

電子信箱：swh@firdi.org.tw

【產品寄送】

聯絡人：財團法人食品工業發展研究所「銀髮友善餐食研究團隊」黃瑞玉小姐

地址：30062 新竹市食品路331號

電話：03-5223191轉分機743

電子信箱：hry@firdi.org.tw

附件一、銀髮友善食品產品類別說明表

類別	定義說明	產品範例
主食	以碳水化合物為主，可提供飽足感，為全穀類、根莖類等富含澱粉的產品	飯食、麵食等
主菜	以肉蛋魚豆類為主，具足夠分量並可提供一餐中主要的蛋白質與油脂來源	肉丸、肉排、魚排等
配菜	以肉蛋魚肉類供餐份量較小的菜餚	肉鬆、醬菜、蒸蛋等
湯品	常與正餐搭配食用，水分比例高，多為鹹式調味	魚湯、雞湯、燉品等
乳品	以生乳、鮮乳或其他乳製品為原料製成之產品	鮮乳、保久乳、乳飲品、發酵乳、起司等
飲品	除液態乳之外，可直接飲用或沖調後飲用的液體產品	果汁、穀豆漿、茶、沖泡飲等
點心	熱量較主食低、份量較小、食用時機多在三餐間隔	粥品、湯包、甜湯、麵包等
休閒食品	閒暇時解嘴饞之食品	肉乾、果乾、膨發食品等
RTC 食材	經前處理可便利烹調之即煮食材(非熟品)	生鮮雞肉片、生鮮魚切片、截切蔬菜等
調味品	用於強化食品香氣及嚐味之調味醬料	抹醬、風味調味料等
餐食	以飯麵或其他主食為主原料，佐以禽畜、水產、蔬菜等食材，經配膳組合(或混合拌炒)之產品(須符合 HACCP 規範且標明營養標示)。	便當、鍋物等
其他	難以歸類至上述類別或具特定保健功能的非膠囊錠劑產品	雞精、魚精、益生菌軟糖等

附件二、銀髮友善食品質地分規格表

分級名稱	定義	性狀	物性規格	感官區分
			硬度上限值 (N/m ²)	
容易咀嚼	須使用牙齒咀嚼，其硬度為容易咬斷、咬碎或磨碎的程度	不得含不可食部份(骨頭、魚刺及果皮等)及軟骨及堅果顆粒等堅硬質地成分	5×10^5	無法以舌頭輕易壓碎，但咀嚼易細化成食團
牙齦咀嚼	僅須輕微咀嚼，可以牙齦輕易破壞食品，硬度介於「容易咀嚼」與「舌頭壓碎」之中間程度	不得含不可食部份(骨頭、魚刺及果皮等)及軟骨及堅果顆粒等堅硬質地成分以及堅韌耐咀嚼不易壓碎分散之穀物麩皮、種皮等(黃豆皮)	5×10^4	無法以舌頭輕易壓碎，但濕潤柔軟，以餐具下壓後無法復原
舌頭壓碎	其硬度為可以在舌頭和上顎之間被壓碎的程度	不能有明顯的離水情形，且不得含不可食部份(骨頭、魚刺及果皮等)及軟骨及堅果顆粒等堅硬質地成分以及堅韌耐咀嚼不易壓碎分散之穀物麩皮、種皮等(黃豆皮)若為固態食品，其質地須能以舌頭破壞	固態: 2×10^4 半固態: 1×10^4	食品可用舌頭輕易壓碎，即成食團吞嚥
無須咀嚼	不用咀嚼	不能含有顆粒	固態: 5×10^3 半固態: 3×10^3	食品無須咀嚼，即可吞嚥

如食品儲存後產生離水現象，須加註「食用前需去除水分」警語、或以建議使(食)用方式減除離水現象

附件三、歷年銀髮友善食品推廣活動紀錄

年度	項目	說明
2019	產品資訊宣傳	於食品所官網、評選活動網頁、公協會網站及獲選產品新聞稿、宣傳品等公布獲選產品資訊。
	通路媒合活動	執行單位協助獲選廠商行銷窗口及通路業者窗口進行雙向媒合作業。
	推廣活動	1.於台北國際食品展覽會參展與推廣，辦理頒獎典禮、獲選產品展示及時段性試吃體驗活動等。 2.於台灣營養學會年會、新竹市東區樂齡學習中心、華山基金會台南分站中秋餐會、台北市政府社會局重陽敬老推廣活動等場域進行銀髮友善食品資訊廣宣及產品試吃體驗活動。
	業務通路拓展	1.邀集業者至台北馬偕紀念醫院、中山醫學大學附設醫院、臺中榮民總醫院場域進行長者餐食供膳流程試驗。 2.邀集業者進行8項銀髮友善食品開發輔導服務。
	產品開發工作坊	1.邀集業者辦理銀髮餐食產品與服務設計工作坊，促進企業共創新提案。
2018	產品資訊宣傳	於食品所官網、評選活動網頁、公協會網站及獲選產品新聞稿、宣傳品等公布獲選產品資訊。
	通路媒合活動	執行單位協助獲選廠商行銷窗口及通路業者窗口進行雙向媒合作業。
	推廣活動	1.於台北國際食品展覽會參展與推廣，辦理頒獎典禮、獲選產品展示及時段性試吃體驗活動等。 2.於台灣醫療科技展參展與推廣，設立銀髮友善食品專區、進行獲選產品展示、辦理時段性試吃體驗及有獎徵答活動等。
2017	產品資訊宣傳	於食品所官網、評選活動網頁、公協會網站及獲選產品新聞稿、宣傳品等公布獲選產品資訊。
	通路媒合活動	執行單位串聯大潤發、全家便利商店、樂齡網三家通路業者進行獲選產品之雙向媒合作業，主動提供食品或長照產業關聯之公協會機關團體協助發放與宣傳。
	試吃體驗活動	於全家便利商店x天和鮮物羅和店、大潤發碧潭店及樂齡網民生門市辦理試吃體驗活動。
	產品發表記者會	辦理頒獎典禮及獲選產品展示。
2016	產品資訊宣傳	於食品所官網、評選活動網頁、公協會網站及獲選產品新聞稿、宣傳品等公布獲選產品資訊。
	試吃體驗活動	與104銀髮銀行、台中市沙鹿區公明社區發展協會、雙連安養中心合作辦理試吃體驗活動。
	產品發表記者會	辦理頒獎典禮及獲選產品展示。