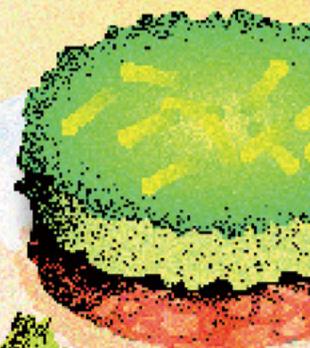
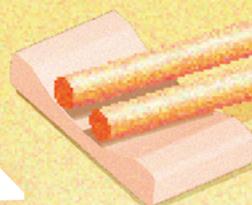
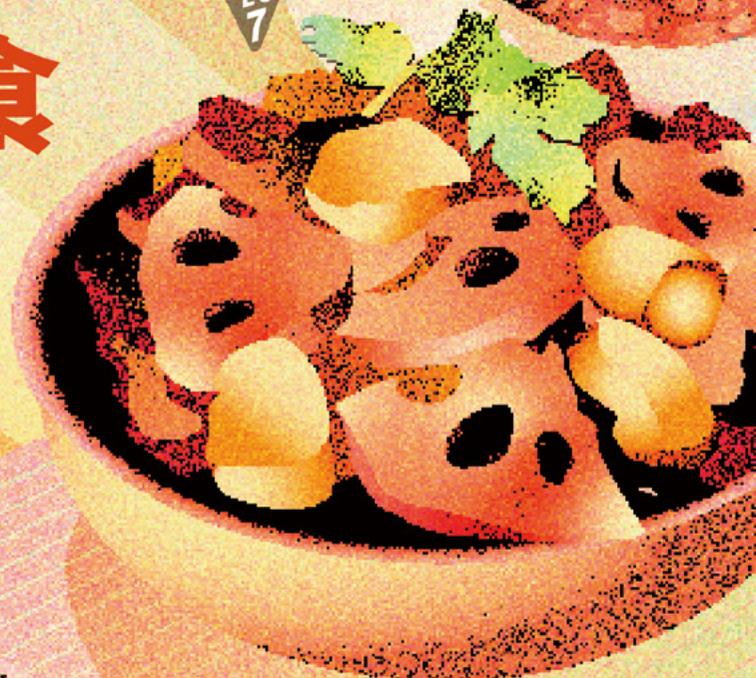


SCENARIO 禮情



區區 有啖好食



精彩一刻 / 劇場破格演繹書法元宇宙
重點項目 / 樂齡科技博覽暨高峰會 2024

社聯為法定團體，於1947年成立，與機構會員共同信守社會的公義、公平，以社會福祉為依歸。社聯致力帶動一個具影響力、彼此合作，靈活創新的社會服務界，並透過跨界別協作，與各持份者同行共創。社聯現時有超過520個機構會員，其服務單位遍布全港，為市民提供優質社會服務。

督印人 · 蔡海偉

編輯 · 區可如，曾志康

封面及內文設計 · Zaku Choi

地址 · 香港灣仔軒尼詩道15號
溫莎公爵社會服務大廈13樓

電話 · 2864 2929

傳真 · 2864 2991

網址 · www.hkcss.org.hk

電郵 · council@hkcss.org.hk



© 版權屬香港社會服務聯會所有
歡迎轉載 請與本會聯絡

出版



贊助
出版



支持
媒體



區區 有啖好食

「照護食」近年已成為社區及吞嚥困難人士的討論議題。一般而言，控制吞嚥的肌肉或神經受損導致吞嚥困難。年紀老邁及各種病患（如：裂顎／裂唇、胃酸倒流、肌肉纖維化等）引致的吞嚥困難患者數目逐漸上升。準備適當餐膳時，所需的技術、時間、金錢預算等條件，均對照顧者構成一定壓力。

本地「照護食」發展雖屬起步階段，但近年越來越多院舍及商界開始採用相關標準，包括社聯去年發表的《照護食標準指引》，坊間亦出現更多針對不同程度吞嚥困難人士研發的「照護食」。受吞嚥問題困擾人士，無論身處何地何方，有望輕易品嚐各國菜式，做到「有啖好食」，重拾與家人同枱用餐的樂趣。

社聯 照護食標準指引

過去香港沒有統一的「照護食」標準，市場上不同機構、院舍及產品供應商各有準則，各有應用。香港社會服務聯會（社聯）早年進行「照護食的使用現況及需求調查」，院舍員工及家居照顧者均認為有更清晰的「照護食」標準及指引十分重要，例如：食物的軟硬度及營養成分，以便選擇合適的「照護食」食品；亦有超過六成照顧者希望改善食物質素，但不懂相關技巧。

社聯聯同香港大學教育學院吞嚥研究所及香港中文大學食品研究中心，於2023年制定全港首份《照護食標準指引》（下稱《指引》），以國際吞嚥障礙飲食標準（IDDSI）為基礎，附加科學數據及本地適用名稱，詳列本地常見食材應用實例及烹飪要訣，方便市民嘗試製作。

「照護食」包含不同形態的食物，透過各種烹調及處理方法，調整食物的形態、軟硬程度、黏稠度和飲品的「杰」度，以更精準地配合不同程度吞嚥及咀嚼困難人士的需要。把食物做得安全又好吃，讓患者有尊嚴地重拾進食的樂趣，改善生活質素。

喜悅

照護食帶來美味和快樂的飲食體驗

美食

食是人的基本需求，照護食尊重人的基本權利



照護食

聯繫

任何障礙阻隔不了人與人之間的聯繫

關愛

每種精心設計的照護食都是通過愛與關懷而製成

照護食結合「照顧」、「愛護」和「美食」多方面的含意，讓吞嚥困難患者在愛與關懷的大前提之下，「有啖好食」。

《照護食標準指引》特點

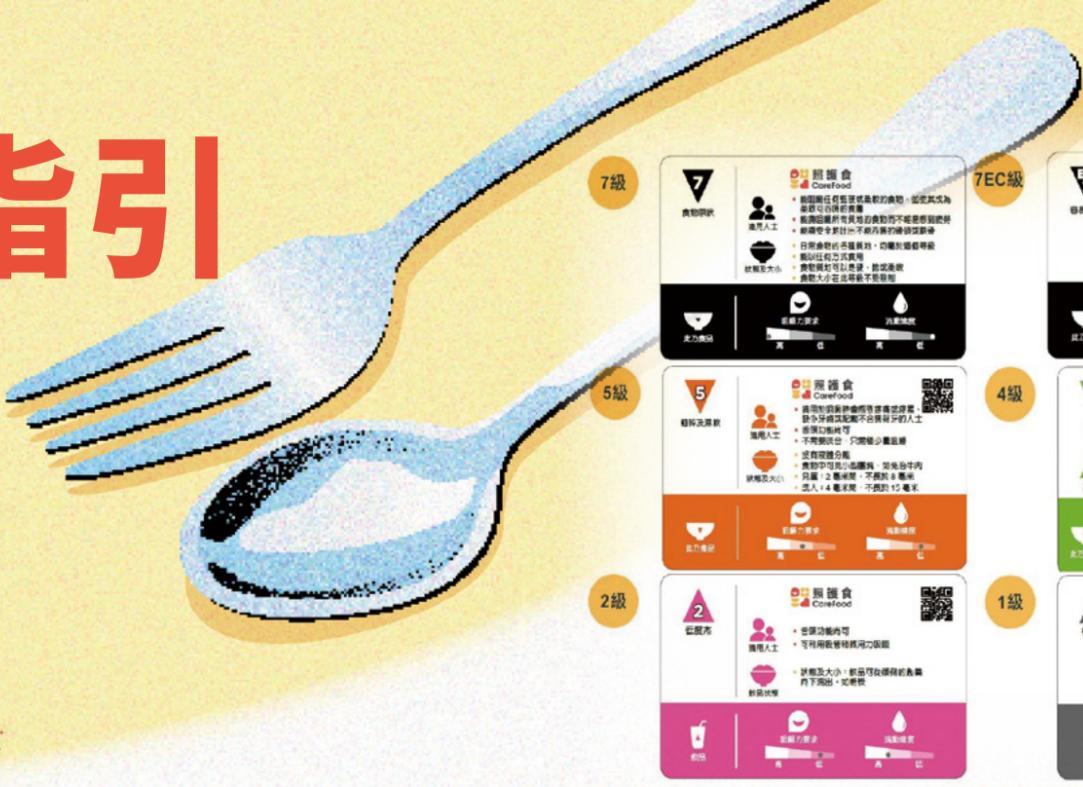
- 清晰的標準指引劃分及等級定名
- 測試方法以用家為本，專業版以數據先行，精確可靠；簡易版以實踐為要，操作簡易
- 對照不同的「照護食」標準，方便吞嚥障礙患者、照顧者及業界迅速掌握對換資訊
- 提供本地化烹調範例作參考



鳴謝：此照護食生態系統由 Mr. Alvin Yip 及 Mr. Malou Ko 就照護食工作小組提供的照護食生態系統概念設計而成。



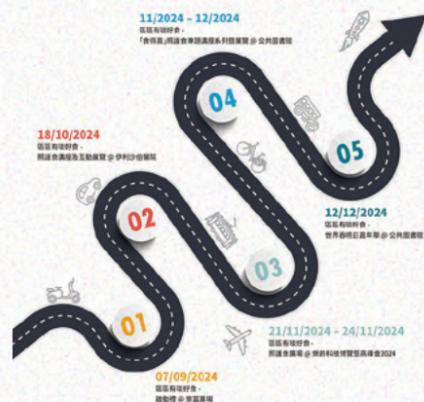
閱讀
社聯《照護食標準指引》



照護食按使用者吞嚥能力高低，調整食品軟硬和稀稠度，涵蓋多元化餐類，常見食物型態為：軟質及一口量、細碎及濕軟餐、糊狀餐或軟餐等。



區區有啖好食活動時間表



了解更多照護食「區區有啖好食」公眾教育活動：

《指引》將食物及飲品的狀態劃分為9個等級，例如稀薄如水為0級，細碎及濕軟為5級，至於7級則為食物原狀。一般個人照顧者或院舍人員可以用餐叉、餐匙及針筒測試食物和飲品的形態；至於食品生產商則可使用特定測試儀器取得科學化數據，以更精準地生產「照護食」食品和飲品。《指引》亦詳列烹飪要訣、營養要素，以及45種本地常見食材及17款菜式的烹調示範及測試應用實例。

《指引》為「照護食」使用者、照顧者、治療師、院舍、食品生產商等不同界別的人士在製作及購買「照護食」產品時提供參考依據。在照顧層面，應為《指引》讓使用者和照顧者可以掌握具體及實用資訊，有助選購合適的「照護食」產品，改善及配合復康情況。在服務層面，食品生產商可應為《指引》為參考藍本，生產標準化的「照護食」產品，從而拓展市場，增加供應。

過去一年，《指引》拓展至商界、醫護界及社福界應用，同時鼓勵更多公司及社企推出照護食產品，以跨界別共創照護食生態系統。

醫院落實 照護食飲食標準

要讓照護食得以落地，首先要讓不同界別親身體驗，包括認識《國際吞嚥障礙飲食標準》(IDDSI) 及對吞嚥困難患者及服務使用者帶來的改善。香港港安醫院—司徒拔道組成跨專業團隊，包括：各專科醫生、護士、言語治療師、營養師、廚師、營養師助理及資訊科技員等，成功於醫院各部門落實措施。



立即觀看



香港港安醫院—司徒拔道團隊按《國際吞嚥障礙飲食標準》研發照護食餐單。

國際吞嚥障礙飲食標準 (IDDSI) 為全球公認的食物質地及液體濃稠度定義，框架將食物及飲品分 8 個等級。



呼吸系統科專科醫生
曾華德醫學博士



臨床腫瘤科專科醫生
饒家棟醫學博士

呼吸系統及癌症病人 均有機會遇上吞嚥困難

呼吸系統及部分癌症病人都有機會面對「落錯格」狀況。呼吸系統科專科醫生曾華德醫學博士：「呼吸系統及腸胃差不多是連在一起，在結構上氣管與食道連繫貼緊胸、腹部，但凡出現呼吸系統問題的病人，咳嗽痰多，繼而影響吞嚥問題，出現『落錯格』。」

臨床腫瘤科專科醫生饒家棟醫學博士說：「例如頭頸癌、曾接受手術、電療或化療、腦轉移（癌細胞轉移到腦部），或是晚期癌症患者，沒有力量或不能自我進食的病人，這些都是高風險的病人，很大機會出現吞嚥困難，導致吸入性肺炎，縮短壽命。」

IDDSI 有助醫護界 提供跨團隊適切支援

IDDSI 的出現，正好讓醫護人員、言語治療師、營養師、廚師、照顧者及被照顧者有共同語言，更容易選擇合適質地的食物。尤其在病情進步或惡化的情況下，可以因應需要上下調節進食等級。

言語治療師黎頌謙指：「推行《國際吞嚥障礙飲食標準》重要性，關乎到醫院服務質素、風險管理、病人生活質素及健康，甚至醫院資源的運用，對病人整體留院時間及開支等有著重大的影響。」

護士長沈怡馨指出，照顧者家人認為就此更容易選擇合適質地食物照顧出院病人，

以口服方式，令家人安全地享受食物。

行政總廚鄧銘堅表示，以往他們需要與營養師安排病人試食，調整食物稀稠幼滑度。但現時經營養師指示，廚師便可以按《國際吞嚥障礙飲食標準》處理合乎標準的照護食，安排一步到位。

註冊營養師李天慧提及，部分病人只可以每餐進食 50 毫升或 100 毫升，《飲食標準》確保醫護團隊以「有限食物份量提供病人足夠營養和卡路里，繼而令傷口加快癒合。」

醫院病人餐類指引— 飲品類別應用解說



照護食對病人健康非常重要，本地公立醫院餐類指引中「飲品類別」採用《國際吞嚥障礙飲食標準》分類。社聯照護食工作小組亦整合市面常用凝固粉品牌，以 IDDSI 量匙建議，製作圖文並茂解說，方便各持份者閱讀。

醫護跨部門團隊接受相關培訓後，習慣使用 IDDSI 這種「語言系統」為病人解答照護食測試、術後護理等疑問，提供家屬及病人選擇安全而符合等級的食物指引，避免因出院後誤食食物質地導致後遺症。



餐飲行業瞄準市場趨勢 解鎖照護食新路向

對餐飲行業而言，研發照護食往往取決「人才」、「技術」、「成本」三方面因素。「照護食種子餐廳」計劃讓餐飲業界瞭解不同人士對餐膳的需求，從而孕育更多社區吞嚥友善餐廳，令吞嚥困難人士重拾進食樂趣，與親朋好友共度同枱食飯的好時光。

由社聯安排營養師、言語治療等組成專業團隊，提供為期六個月的培訓及顧問服務，助飲食業推動堂食或預訂照護食，同時讓地區中心的服務使用者了解種子餐廳的照護食餐膳。現階段已有四間不同類型的食肆參與餐膳研發，包括：鏞記酒家、一葉小廚、ASAP As Simple As Possible 及 iBakery 愛烘焙餐廳。

照護食種子餐廳計劃
Care Food Incubation Scheme

「照護食種子餐廳」計劃



鏞記酒家致力研發照護食菜式



鏞記酒家負責人
甘蕎茵女士



The Project Futurus 為「照護食種子餐廳」計劃廚師進行培訓



The Project Futurus
創辦人文慧妍小姐

粵菜遇上軟餐 揉合傳統與創新

鏞記酒家負責人甘蕎茵女士 (Yvonne) 憶述：「鏞記酒家紮根香港八十三年，許多客人『由細食到大』，唯部分客人因進食困難，繼而較少出現跨代家庭聚會。我的麻麻生前亦出現吞嚥困難狀況，需要插鼻喉進食。作為家人覺得痛心，因家人不能享受食物的樂趣，只能選擇進食與否。因此積極參與計劃。」

以餐廳招牌菜「炭燒鵝髀」為例，甘女士指轉化菜單成照護食，需要內外不斷改進，

務求以最大程度保留食材的形態及原味道。

主廚師麥師傅表示，研發照護食菜式對自己是新嘗試，計劃促使他平日與其他師傅們一同練習製作、烹調吞嚥友善餐膳，掌握將來照顧老人的知識。

鏞記酒家打算推出的軟餐餐單亦包括：「懷舊香滑芝麻糕」、「帶子大良炒鮮奶」；家常菜「鹹蛋馬蹄蒸肉餅」、「豉蒜涼瓜牛腩肉」及點心等，滿足不同軟餐消費者的口味和需求。

社企聯乘 推動廚師學習「有尊嚴的飲食」

照護食透過各種烹調及處理方法，調整食物的質地、形態、軟硬程度、黏稠度，以更精準地配合不同程度吞嚥及咀嚼困難人士的需要，使有需要人士安心進食。The Project Futurus 創辦人文慧妍小姐 (Queenie) 亦以旗下項目「軟餐俠」，從事公眾教育、倡議、軟餐培訓，希望透過推廣有尊嚴的飲食。

「我們認為面對人口老齡化、多元飲食下，要令照護食普及化，是一個趨勢，亦是一項進

展 (movement)」。The Project Futurus 擔當種子餐廳計劃策略夥伴，培訓廚師設計易咀嚼食譜，令他們認識更多吞嚥健康及安全。身兼安老事務委員會委員的 Queenie，強調跨界別合作的重要性，政府於安老院舍和長期服務方面以軟餐資助，幫助安老院舍與殘疾機構有需要的人士，真正建構一個多元共融社會。

早前中秋佳節，The Project Futurus 與 Yung's Bistro 舉辦軟餐月餅工作坊暨送贈活動，將照護食融入日常生活當中，為安老院長者送上祝福。

外傭以照護食為年邁僱主 跨「越」時光



據《香港 2021 年人口普查—主題性報告：長者》，高達 38 萬個家庭住戶成員（外籍家庭傭工除外）皆為長者。當中約 4.4 萬個住戶有外籍家庭傭工，較 2011 年同期數據上升 85.1%，反映僱用外籍家庭傭工照顧長者的情況持續普遍。

旅遊學院學生配對環節，Wina 與學生 Melody 一起備賽。「我擅長煮菜，而 Melody 對擺盤設計有心得，正好互補不足。」

楊伯一家對 Wina 的信心，相信為她參賽打了一支強心針。

外傭 Winarwit (Wina) 平日照顧楊伯一家，於楊伯口中得悉「食得喜」樂齡美食烹飪大賽。平日工作佔去生活大部份時間，到底有什麼契機令 Wina 願意安排工餘時間備賽？

Wina 初接觸照護食概念，未免對參賽感到緊張。猶記得楊伯對烹飪比賽十分雀躍，唯不符合參賽資格，楊太曾跟她說：「你平時煮嘢畀公公食都煮得幾好，佢又好鍾意食，你就試下啦。」擅長烹飪的她，又希望藉此完成楊伯心願，決定參加。作為僱主暨照顧者的楊太亦有身體力行，一同透過工作坊學習照護食知識。今屆烹飪比賽邀請照顧者及外傭，將吞嚥困難人士出外或本地旅遊期間喜愛的食物轉化為照護食，藉此希望吞嚥困難人士能夠從食物中重拾旅遊時的愉快片段。

廚師出身的楊伯很喜歡亦樂於嘗試不同食材。「我和楊伯都是越南出生，喜好『重口味』，還吃得很辣。」以上原因，令 Wina 很快決定以家鄉菜式『咖喱雞』參賽，為年邁八十、患認知障礙的楊伯帶來劃時空舌尖之旅。為平衡楊太楊伯飲食習慣，Wina 會於烹煮菜式時適當減辣。

比賽設有與國際廚藝學院，中華廚藝學院，酒店及旅遊學院學生配對環節。酒店及



廚藝學院學生 Melody 及楊伯一家



入圍參賽者進行賽前練習，由專業人士從旁指導



大快活皇牌餐膳將引入預先包裝軟餐版本



軟餐將於指定大快活門市零售，並提供 WhatsApp 預訂送貨



其他港式快餐照護食

近年，市場出現越來越多本地生產或進口預先包裝照護食食品。本地連鎖快餐集團——大快活亦推出預先包裝軟餐。將其四款皇牌美食引入軟餐，符合照護食及國際吞嚥障礙飲食標準 (IDDSI) 等級 4 標準。阿活咖喱雞飯、鮮茄豬扒飯、阿活忌廉粟米肉粒飯及菠蘿咕嚕肉飯。10 月起於指定 9 間大快活分店提供，亦設有 WhatsApp 預訂送貨上門服務。

「食得喜照護食餐膳計劃」兩位參加者：梁太、林小姐，獲邀率先試食阿活咖喱雞飯及菠蘿咕嚕肉飯。以往，她們透過地區非牟利機構接觸照護食餐膳。

兩位受訪者均認為，港式快餐照護食餐膳尤其便利居住於「老人區」的街坊，亦適合於安老院舍推行，因較多吞嚥困難嚴重的老人。

社聯將持續與不同供應商聯繫溝通，務求進一步推動預先包裝照護食食品市場的發展，以配合不同程度吞嚥困難人士的需要。

社聯將持續與不同供應商聯繫溝通，務求進一步推動預先包裝照護食食品市場的發展，以配合不同程度吞嚥困難人士的需要。



林小姐

林小姐指：餐膳盡量還原各食材原貌，「唔係將所有材料撈埋晒，變成一堆嘢」。並指以往照護食烹調方式偏向焗熟、蒸，無想像過可以嘗試如『咕嚕肉』般煎炸的照護食。咕嚕肉味道酸甜更刺激食慾。

「社區食得喜照護食餐膳計劃」

社區上有不少潛在的吞嚥及咀嚼困難患者，社聯作為計劃統籌，聯繫不同的持份者共同協作，如言語治療師、照護食供應商及地區長者中心、社區飯堂等，為潛在吞嚥及咀嚼困難患者，持續供應照護食飯盒及照護食教學講座，讓參加者建構選擇、製作照護食能力。截至今年 11 月，已派發超過 10,000 個照護食飯盒。

身兼照顧者的梁太指，普遍照護食「煮得軟熟啲，飯較濕軟，蔬菜多數為椰菜，南瓜，味道單調」。雖然食物外型變成糊狀，但餐膳整體變化比想像多，保留「原汁原味」。



梁太

樂齡科技 博覽暨高峰會2024

重點項目



11月
21-24日
登場

體驗創新科技 共建樂齡城市

面對人口高齡化的挑戰，業界致力發展更迎合社會所需的樂齡科技服務及產品。而隨著創新研發的步伐持續推進，樂齡科技推陳出新，並進一步落地應用，支援居家安老、家居照顧或院舍護理，以提升長者及殘疾人士的生活質素，更為銀髮經濟注入新動力。

第八屆「樂齡科技博覽暨高峰會」(GIES)，將於11月21至24日一連四天在灣仔香港會議展覽中心登場。這個全港最大型的樂齡科技公眾教育活動雲集超過220個參展單位，展出逾900款來自本港、內地和全球各地的樂齡科技產品及應用方案；讓公眾親身體驗各類型創新科技，共同探索建構樂齡智慧城市的方案。

特色主題館 展示創新科技

今屆樂齡科技博覽設有多個特色主題館，聚焦「遠程X健康新視野」、「樂齡科技應用評估」、「照護食美食廣場」、「長者友善城市」及「耆樂童歡、科技共融」等領域，透過多元化的場景和互動體驗讓大家飽覽創新科技最新趨勢。另外，特色展位包括線上支援服務、樂齡科技教育及租賃服務、來自中國內地和海外展團等。博覽期間的精彩活動還包括主題演講及論壇、公眾講座及專題活動如輪椅花生SHOW、「照護食」烹飪示範和試食等。入場人士可即場體驗科技產品功能、掌握嶄新的樂齡科技服務資訊，及了解對長者、殘疾人士、照顧者及業界的支援。

壇、公眾講座及專題活動如輪椅花生SHOW、「照護食」烹飪示範和試食等。入場人士可即場體驗科技產品功能、掌握嶄新的樂齡科技服務資訊，及了解對長者、殘疾人士、照顧者及業界的支援。

主題演講及論壇 探討全球及亞洲趨勢

GIES 重點活動「網上高峰會」於10月9至10日率先圓滿舉行，匯聚近30位來自海內外的專才探討樂齡科技的發展及應用，主題圍繞人工智能及機械人、認知障礙症X科技應用、科技促進藝術通達、護老服務質量指標及樂齡科技應用評估。而高峰會另一重頭戲——主題演講及論壇將於11月22日在會展舉行，多位行業領袖會探討大數據應用、人工智能及機械人技術，如何為高齡化社會、健康護理領域帶來轉變，共塑可持續發展的未來。歡迎公眾報名參加。

「樂齡科技博覽暨高峰會」由社聯和香港特區政府聯合主辦，香港科技園公司協辦，自2017年起共吸引超過22萬人次入場參觀，推動公眾和本地安老及復康服務業積極應用科技，更促成多項相關服務及計劃的開展。

特色主題館

長者友善城市

探索世界衛生組織提出的「長者友善城市」理念：揭示長者面臨的挑戰；展示全球對此倡議的積極回應；介紹香港的最新發展及創新技術；強調共創未來，鼓勵公眾思考透過科技與社會協作，共同推動「長者友善城市」。



樂齡科技應用評估

介紹「樂齡科技平台」成立的「樂齡科技應用測試專員小組」及首套「樂齡科技器材應用評估框架」；設有「樂齡科技應用案例與評估專區」，分享社會福利署樂齡及康復創科應用基金當中的試用計劃及創新科技署第二屆城市創科大挑戰勝出項目等；亦設有「樂齡科技應用意見節」。



遠程 X 健康新視野

依據使用者的健康狀況，即場提供健康風險評估、遠程訓練體驗及各類健康資訊等，幫助銀齡人士更靈活自主地管理健康，促進健康老化；並介紹「遠程復康訓練平台」最新發展，包括引入更多健康管理解決方案等。



照護食美食廣場

設有主題區介紹照護食吞嚥友善餐膳，包括「照護食資訊站」讓公眾認識吞嚥困難、照護食及社聯照護食「區區有啖好食」之概念；還有「產品及服務攤位」、「教育學堂」、「照護食廚房」及「照護食種子餐廳專區」。



耆樂童歡、科技共融

展示適合有身心障礙的兒童的輔助科技產品，涵蓋日常生活、學習和復康訓練等範疇，讓長者和年輕一代善用科技提升身體功能及融入社會，期望透過科技進一步促進年齡友善及跨代共融的和諧社區。

900+特色展品 / 方案

博覽展出逾900款本港、內地和來自全球各地的樂齡科技產品及應用方案，涵蓋遠程、人工智能、機械人、智能感應等創新科技。

自動病人過床機

以自動化技術代替傳統的人手過床，減輕護理人員在扶抱病人時的體力負荷。



聲能廣東話人工智能

為說話能力有問題的病人先錄音，保留其聲音，透過技術訓練個人AI模型及複製，讓他們其後能透過在手機程式輸入文字用自己的聲音「說話」。



新鮮照護食營養飲品機

可為院舍長者及吞嚥困難人士現場配製符合國際吞嚥障礙飲食標準(IDDSI)等級2至4的新鮮營養飲品、粥、糊。



人工智能穿戴式裝置

整合深度估計、物件偵測和文字辨識等功能，為視障人士和長者用家提供免提導航、識別物件及閱讀文字等輔助。



智能床褥感應系統

全球首創 Remi 專利技術，可提供非侵入性健康監測及預警。感應器置於床褥套內，可以實時監測使用者的睡姿、壓力點及生命數據，協助掌握長者健康狀況。

智能床褥感應系統

全球首創 Remi 專利技術，可提供非侵入性健康監測及預警。感應器置於床褥套內，可以實時監測使用者的睡姿、壓力點及生命數據，協助掌握長者健康狀況。



「樂齡科技博覽暨高峰會」2024

地點：灣仔香港會議展覽中心 展覽廳 1A—C

日期：2024年11月21日至24日（星期四至日）

時間：11月21日上午11時—下午6時

11月22日至24日上午10時—下午6時

【免費入場】適合社會各界及公眾參觀

主題演講及論壇

日期：2024年11月22日（星期五）

時間：上午10時—中午12時15分

地點：灣仔香港會議展覽中心 會議室 N101

（實體、線上同步舉行）



gies.hk



破格演繹書法元宇宙 推動基層家庭創意教育

非牟利實驗劇團體進念·二十面體，於8月下旬策劃賽馬會中華文化藝術科技劇場計劃《孫悟空大鬧書法元宇宙》兒童創意 Arts Tech Camp，透過書法元宇宙的灰、黑、白「悟空」，和書法名家徐沛之博士帶領下，讓逾2,300名來自社福、教育機構的親子參加者，跳出班房，以五感遊走舞台，感受劇場與藝術科技的多樣多變。



淨白五體宇宙的天花上，掛著猶如泡沫的白幕，由上而下，投射篆、隸、楷、行、草五種書法體。白悟空（世界口琴冠軍李俊樂）徐徐現身，以音樂詮釋書寫這五種書法體時的速度、節奏。灰悟空在沉浸式聲效配合下，講解練習書法時常用的九宮格、米字格、回字格和會合格。轉眼間，黑悟空向孩子們傳授磨墨咒語，以身體演繹東晉書法家衛鑠（衛夫人）《筆陣圖》中氣勢萬鈞的筆風和筆勁。又在孩子跟前施展水變墨的戲法，讓孩子在身上寫字。徐沛之博士更於劇場主持書法宇宙，教授書法。活動完結後，參加者獲得中華文化「玩+學」書法學習套裝延續興趣，真正「玩學同步」。



中華文化「玩+學」學習網站

社區營養服務

「改『膳』健康，從『營』開始」。香港公益金每年撥款港幣九十六萬資助基督教聯合那打素社康服務推行「社區營養服務」，提供各項與飲食營養相關的服務，包括個別飲食輔導及體重管理、健康營養課程、講座及工作坊、外展營養諮詢及顧問服務，以及健康飲食社區推廣計劃，目標從個人以至社區層面推動大眾市民實踐健康飲食生活化。

當中，機構會舉辦「社區營養學堂」，向長者中心/院舍、低收入社群、兒童及青少年、殘疾人士服務機構及特殊學校之社福機構同工，提供飲食及營養相關的外展培訓，旨在讓培訓對象學習適切的營養知識，如何編排餐單、預防及控制「三高」膳食安排，掌握烹調經濟又營養均衡的膳食技巧。

註冊營養師為院舍員工（包括護士、廚師、同工及照顧員）提供營養培訓，讓他們更能掌握不同長者的營養需求及適切地提供營養支援。



註冊營養師教授如何準備及製作均衡營養糊餐及強化糊餐技巧，透過重新塑型及調整食物的質地，為有吞嚥及咀嚼困難人士提供合適的飲食。





樂齡科技 博覽暨高峰會

Gerontech and Innovation
Expo cum Summit



人工智能 + 機械人



健康監測

血壓、心跳、血氧含量、
體溫狀況、遠程健康監察

遠程 x 健康新視野

21-24.11.2024

香港會議展覽中心 展覽廳 1A - C

全港最大型樂齡科技公眾教育活動



樂齡美食 煮食示範

照顧食體驗及教育站美食

照護食美食廣場

樂齡科技應用評估



長者友善城市

耆樂童歡、科技共融

免費入場

900+創新產品及方案 |
特色主題館 | 主題演講及論壇

11月21日 上午11時-下午6時
11月22-24日 上午10時-下午6時

最後入場時間為每日閉館時間前30分鐘

gies.hk



聯合主辦



協辦



主要贊助

