



社会及家庭发展部长兼卫生部第二部长马善高今早出席活动。（海峡时报）

婴幼儿食品服务 将推出全新指南

梁韵章 报道

yunzhang@sph.com.sg

本地为12岁以下的婴幼儿和孩童推出营养和食品服务新标准。从食品安全、菜单设计等多方面着手，为托儿中心和食品供应商提供指引。

今早，社会及家庭发展部长兼卫生部第二部长马善高出席位于榜鹅的职总优儿学府幼乐园，宣布推出全新的新加坡婴儿和儿童营养及食品服务标准指南692。

新标准指南由国立健保集团、新加坡制造商总会标准研发机构和新加坡标准理事会联合推出。

新标准指南的内容包括对食品安全与卫生审核、菜单设计、食材准备等方面的建议、以指导食品供应商和托儿服务中心工作

人员，准备有营养以及份量适当的膳食，确保儿童营养均匀。

此外，指南也指出一些可能导致食品不耐受或过敏的食品，比如鸡蛋、牛奶、花生等，提醒工作人员准备食材时加倍注意。

马善高致辞时强调从小培养儿童饮食习惯的重要性：

“根据“新加坡健康成长”（Growing Up In Singapore Towards Healthy Outcomes，简称GUSTO）追踪研究报告，良好的饮食习惯可以降低儿童超重的概率。”

国立健保集团团体综合护理副主任王雪丽透露，本地6至18岁的超重儿童、青少年比例从2013年的11%上升到2021年的16%。此外，若儿童7岁时就已经超重，其中有70%成年后仍会超重，所以不良饮食习惯必须尽早纠正。

业者：将从新指南中受益

受访业者指出将从新指南中受益。

职总优儿学府幼乐园总经理程爱玲受访时表示，该指南可当作食品供应商和幼儿园之间的桥梁，两者能以统一的指南为依

据。在食品份量、安全等方面达成共识，避免混乱或者困惑。

“幼乐园也比较容易从食品供应商采购健康、有营养的食材，我们用的时候会比较安心。”