

快乐老人报



国内统一连续出版物号:CN 43-0024 Happy Maturity 快乐伴一生 邮发代号:41-178 第1627期 零售价:1.80元

新年新规升级享老化

据市场监管总局消息,2026年1月1日起,涉及适老化产品的一批重要国家标准开始实施。近年来,多项适老产品标准陆续发布,共同助力养老生活向“享老化”升级。(摘编自央视新闻、《光明日报》)

使用视听产品将更便利

1月1日起,坐便椅、健身器材适老化、智能多媒体终端适老化等一批重要国家标准开始实施。

在更好地满足适老化产品需求方面,《健身器材适老化通用要求》推荐性国家标准,规定了健身器材适老化的通用要求,以及电动跑步机、曲柄踏板类器材、健身车、力量训练器材、拉伸类器材和律动健身器材适老化的特殊要求。

《智能多媒体终端适老化技术要求》推荐性国家标准,规定了智能多媒体终端的音频辅助、显示辅助、交互辅助、身份识别辅助和简捷模式等适老化功能的技术要求。《智能多媒体终端适老化水平评价方法》推荐性国家标准,规定了智能多媒体终端的适老化功能的测试和评价方法。这两项标准的实施,将有效提升老年人使用视听产品的便利性,改善使用体验,不断提升智能多媒体产品的适老化水平。

适老家具指南2月实施

此前,2025年8月,市场监管总局(国家标准委)批准发布《适老家具设计指南》国家标准,将于2026年2月1日正式实施。该标准立足老年人的实际需求与生理心理特

点,从适老家具的外观材料、智能化、功能配置维度方面提出细化设计要求。

该标准明确了适老家具外观材料设计应考量的潜在风险。例如,产品主色调宜选择浅米色等柔和的中性色,辅助色宜选择浅黄色等低饱和的暖色调,与墙面、地面的颜色需形成适度对比,以便老年人清晰识别边缘,减少磕碰情况发生。标准强调智能化设计时应遵循简单实用原则,提倡引入适合老年人的智能设计,智能应用的交互形式需易于学习和理解,操作提示要明确直接,且能根据使用者的认知水平进行调整。

将加快适老标准研制

养老服务问题备受社会关注,如何通过标准化手段促进老年人产品

和服务提质、培优、增效?

2025年11月26日,市场监管总局标准技术司副司长王玉环介绍,近年来,市场监管总局联合民政部等部门统筹协调适老化改造国家标准,重点加快适老化公共基础设施、适老家居环境设计、适老产品研发、解决老年人数字鸿沟等领域国家标准研制,如目前已累计发布262项与适老化、无障碍相关的国家标准,以及适老家电、适老家具、老人鞋、成人纸尿裤等老年用品国家标准。

王玉环表示,下一步,市场监管总局(国家标准委)将针对老年人可感可及的康复辅助器具、纺织服装、居家电、公共设施、智能产品、生活服务等重点领域,加快适老标准研制,为人民群众安享幸福晚年提供标准助力。



专项治理 “AI魔改”视频

为整治“AI魔改”视频传播乱象,国家广播电视总局自1月1日起,在全国范围内开展为期一个月的专项治理。本次专项治理,重点清理基于四大名著、历史题材、革命题材、英模人物等电视剧作品进行“AI魔改”的视频。(摘编自北京日报客户端)

支持50个左右城市开展有奖发票试点

近日,财政部、商务部、税务总局联合印发通知,开展有奖发票试点工作。试点城市自行确定中奖发票最低票面额度(不低于100元),单张发票奖项金额原则上不超过800元。实施时间为6个月,在50个左右试点城市开展此项工作。(摘编自央视)

社长:王翀
总编辑:周刚
执行总编辑:何谷
本版主编:邹东锋
本版版式:孔丽 校对:尹华智

本报常年法律顾问
金州律师事务所 刘岳 冯观



读者服务热线:11185(邮局)
0731-88906498(报社)
广告热线:0731-88902498
新闻热线:0731-88905158

中国航天任务日程满满

中国航天将迎来更多值得期待的突破。

据央视报道,2026年中国航天可以说是“日程排满”:神舟二十三号、神舟二十四号的航天员乘组将乘坐神舟飞船出发,前往中国空间站。中国载人航天工程还将实施

天舟十号货运飞船发射,神舟二十三号飞行乘组中的一名航天员将开展1年以上的长期驻留试验。而最引人关注的,就是我国新一代载人飞船“梦舟”首飞。这款在神舟飞船基础上全面升级的新飞船,未来将用于近

地空间站运营和载人月球探测任务。

2026年,我国还将发射嫦娥七号探测器,目标直指月球南极,开展月表环境勘察与水冰探测等关键科研任务。若成功证实月球上存在水,中国有望成为全球首个在月

球上发现水的国家。

在深空探测领域,2026年,天问二号探测器将飞抵小行星2016HO3进行探测、取样并返回地球,预计将在2027年底着陆地球并完成回收,此后将对主带彗星311P开展科学探测。(摘编自央视)



Q弹鱼丸秘诀是过冷水

掌勺人 吴茜,50岁,河北石家庄

菜品特色 赏心悦目,简单营养
天冷,来一碗热乎乎的鱼丸汤吧!

取200克鲮鱼馅,越细越好,最好是泥状,用盐、葱姜水、料酒简单调味。顺时针搅打3-5分钟,使鱼肉馅起胶,标准是筷子挑起不落下。锅里放冷水,逐个下入鱼丸。搅打到位的话,鱼丸不

会散并且会浮在水面。所有鱼丸下水后,开小火慢慢煮熟,煮沸后转大火。待鱼丸膨胀变大后关火,捞进加入冰块的冷水待用——过冷水是鱼丸Q弹的秘诀。

另起锅烧开水,下青菜碎、紫菜,放盐、胡椒粉调味,下入煮好的鱼丸,待再次煮开盛入碗中,撒几粒枸杞增色即可。