

健康寿命をのばす国民運動 ＜スマート・ライフ・プロジェクト＞



- 背景：高齢化の進展及び疾病構造の変化を踏まえ、特定健診等により生活習慣病等を始めとした疾病を予防・早期に発見することで、国民の健康寿命の延伸と健康格差の縮小を図り、健やかで心豊かに生活できる活力ある社会を実現することが重要である。
- 目標：「適度な運動」「適切な食生活」「禁煙・受動喫煙防止」「健診・検診の受診」をテーマに、健康づくりに取り組む企業・団体・自治体を支援する「スマート・ライフ・プロジェクト」を推進。個人や企業の「健康意識」及び「動機付け」の醸成・向上を図り、社会全体としての国民運動へ発展させる。

＜事業イメージ＞

厚生労働省



＜健康寿命をのばそう！アワード表彰式＞

- 企業・団体・自治体への参画の呼びかけ
- 社員・住民の健康づくりのためのリーフレットやポスターの提供
- 大臣表彰「健康寿命をのばそう！アワード」
- 「健康寿命をのばそう！サロン」による参画団体の交流と好事例の横展開
- 「いきいき健康大使」による、各種イベントでの健康づくりの呼びかけ



企業・団体 自治体

・メディア
・外食産業



・フィットネスクラブ
・食品会社
等



社員・住民の健康づくり、禁煙や受動喫煙防止の呼びかけ、検診・健診促進のためのポスター等による啓発
→ 社員・住民の健康意識の向上・促進

社内啓発や消費者への啓発活動に利用するロゴマークの使用（パンフレットやホームページなど）
→ 企業等の社会貢献と広報効果

社会全体としての国民運動へ

- 8020運動推進特別事業は、都道府県が地域の実情に応じた8020運動に係る政策的な事業を行うこと等を目的として平成12年度から実施し、口腔保健推進事業は、平成23年度に公布・施行された「歯科口腔保健の推進に関する法律」に基づき平成25年度から実施している。
- 平成27年度より両事業を統合することで、地域の特性を活かした柔軟な対応を促進し、歯科口腔保健の推進に関する施策の充実・強化を図る。
- また、歯科口腔保健推進室において部局横断的な施策にも取り組み、国、地方公共団体、住民（国民）それぞれと相互連携していく。

1. 8020運動推進特別事業

100,463千円(100,463千円)

8020運動及び歯科口腔保健の推進のため、歯の健康の保持等を目的として実施される歯科保健医療事業（口腔保健推進事業に掲げる事業を除く）に必要な財政支援を行う。

補助対象：都道府県
補助率：定額

- 1) 8020運動及び歯科口腔保健の推進に関する検討評価委員会の設置
- 2) 8020運動及び歯科口腔保健の推進に資するために必要となる事業
 - ア 歯科口腔保健の推進に携わる人材研修事業
 - イ 歯科口腔保健の推進に携わる人材の確保に関する事業
 - ウ その他、口腔保健推進事業に掲げる事業以外の事業

2. 口腔保健推進事業

301,017千円(301,054千円)

地域の実情に応じた総合的な歯科保健医療施策を進めるための体制確保、要介護高齢者等への対応やそれを担う人材の育成及び医科・歯科連携の取り組みに対する安全性や効果等の普及を図る。

補助対象：都道府県、保健所を設置する市、特別区
補助率：1/2

- 1) 口腔保健支援センター設置推進事業
- 2) 口腔保健の推進に資するために必要となる事業
 - ① 歯科疾患予防・口腔機能維持向上事業
 - ①-1 歯科疾患予防事業
 - ①-2 食育推進等口腔機能維持向上事業
 - ② 歯科保健医療サービス提供困難者への歯科保健医療推進・技術者等養成事業
 - ②-1 歯科保健医療推進事業
 - ②-2 歯科医療技術者養成事業
- ③ 調査研究事業
 - ③-1 歯科口腔保健調査研究事業
 - ③-2 多職種連携等調査研究事業



各地域の実情に応じた
歯科口腔保健に関する取組を実施

都道府県等

住民(国民)

補助

普及啓発・
対話

実績報告
(取組事例を含む)

厚生労働省

3. 歯科口腔保健支援事業

1,326千円(1,832千円)

歯科口腔保健推進室において、口腔と全身に関する知識の普及啓発や対話を通じて、国、地方公共団体、住民（国民）それぞれと相互に連携していく。

※平成28年度から実施

目 的

- ひとり親家庭の子どもが抱える特有の課題に対応し、貧困の連鎖を防止する観点から、放課後児童クラブ等の終了後に、ひとり親家庭の子どもに対し、児童館・公民館や民家等において、悩み相談を行いつつ、基本的な生活習慣の習得支援・学習支援、食事の提供等を行うことにより、ひとり親家庭の子どもの生活の向上を図る。

事業内容

- ①及び②の支援を組み合わせて実施することを基本とし、これに加えて、③の支援を地域の実情に応じて実施する。
 - ① 基本的な生活習慣の習得支援や生活指導
 - ② 学習習慣の定着等の学習支援
 - ③ 食事の提供



《②：東京都世田谷区》



《②：東京都江戸川区》



《③：北九州市》

実施体制・実施方法

- 地域の学生や教員OB等のボランティア等で、ひとり親家庭の子どもの福祉の向上に理解と熱意を有する支援員を配置して、子どもに対して適切な生活支援や学習支援等を行うとともに、子どもの良き理解者として悩み相談や進学相談等に応じる。
- 食事の提供を行う場合には、食育の観点に配慮するとともに、衛生管理等に十分配慮する。また、食材の確保には、地域の農家、フードバンク等の協力を得る。
（食材費は、実費徴収可）
- 支援員の募集・選定・派遣調整、教材作成等を行うコーディネーターや、支援員の指導・調整、運営管理等を行う管理者を配置する。

【実施主体】 都道府県・指定都市・中核市・市区町村
（事業の全部又は一部を民間団体等に委託可）

【補助率】 国1/2、都道府県・指定都市・中核市1/2
国1/2、都道府県1/4、市区町村1/4

【31予算案】 母子家庭等対策総合支援事業（159億円）の内数

【29実績（延べ利用人数）】 205,813人

＜実施場所＞
児童館、公民館、民家等



コーディネーター・管理者



地域の支援スタッフ
（学生・教員OB等）

＜支援の内容(例)＞

学習支援 遊び等の諸活動 調理実習 食事の提供



食品に関する情報提供やリスクコミュニケーションの推進

【平成31年度予算案額 9百万円】
（平成30年度予算額 9百万円）

意見交換会

全国各地において
・食品中の放射性物質
・輸入食品の安全性確保
・健康食品 など
をテーマに意見交換会を開催



ホームページ

厚生労働省ホームページ「食品」において、緊急情報やトピックス、施策別の詳細な情報やパンフレット・リーフレットを提供・公開

URL :
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/index.html

健康・医療 食品

平成30年7月食安関係情報 トピックス 重要なお知らせ 緊急情報 各都道府県情報
国産食品の確保 放射性物質 関係関係会・検討会等 食安分野関係機関
防衛分野に隣接するサイト

食品の安全性確保を通じた国民の健康のために
食中毒の防止に万全を期するとともに、食品中の有害物質類などの各種基準の策定に取り組みます。私たちが毎日、口にする食品の安全性を確保するための取組を行っています。

English

輸入食品の監視 食品の安全性を確保するための取組 食肉の安全性確保

食品の安全性に関する最新情報

① 食生活の改善について ② 食品の安全に関するQ&A ③ 食品安全情報Twitter
④ カンピロバクターによる食中毒について ⑤ お肉はよく焼いて食べよう ⑥ O157にご注意下さい！
⑦ 食品中の放射性物質への対応 ⑧ BSE対策の再評価 ⑨ 安全なフグを確保しましょう

Twitter

厚生労働省の食品衛生行政に関連する情報を積極的に発信

厚生労働省Twitter :
<https://twitter.com/MHLWitter>
食品安全情報Twitter :
https://twitter.com/Shokuhin_ANZEN

厚生労働省食品安全情報 @Shokuhin_ANZEN

【ひき肉製品(メンチカツ、ハンバーグ等)もしっかり焼いて食べよう！】ひき肉製品は外側が焼けていても中は生焼けの場合があり、腸管出血性大腸菌(O157等)による食中毒の原因となる危険性が、ひき肉製品は中心部までしっかりと加熱しましょう。 mhlw.go.jp/stf/seisakunit ...

ひき肉製品は中心部までの加熱が重要です

ハンバーグ(火が通っていない) ハンバーグ(火が通っている)

【有毒植物に要注意！】
食用と確実に判断できない植物は、採らない！食べない！売らない！人にあげない！体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を。詳しくは→ mhlw.go.jp/stf/seisakunit ...

【#ハチミツを与えるのは1歳を過ぎてから】ハチミツは包装前に加熱処理を行わないため、#ボツリヌス菌が混入していることがあります。腸内環境が整っていない#赤ちゃんの場合、#乳児ボツリヌス症を引き起こすことがあります。 mhlw.go.jp/stf/seisakunit ... #はちみつ

ハチミツを与えるのは1歳を過ぎてから

リーフレット等の作成

食品安全全般、食中毒予防（有毒植物、カンピロバクター、リステリア等）について、一般国民向けのリーフレットを作成

食品の安全確保に向けた取組

お肉はしっかりと焼いて食べようね。

【新鮮だから安全】ではありません！！

生・半生・加熱不足の鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発しています！

カンピロバクターって？

腸内は中心部までしっかりと加熱、他の食材に菌が移らないように注意！

鶏肉は食生食に欠かせない食材ですが、おいしく安全に食べましょう。