

農林水産物・食品輸出アドバイザー

2025年6月分月次レポート

「米国食品表示の概要」

Naoki Kawada / 川田直樹
Partner / パートナー弁護士
K&L Gates LLP
10100 Santa Monica Boulevard, 8th Fl.
Los Angeles, California 90067
Phone: (310) 552-5005
Cell: (310) 503-9134
naoki.kawada@klgates.com
www.klgates.com

目次

- | | | | |
|-----|---------------|-----|-------------------------|
| 1. | 本月次レポートの概要 | 4. | 情報パネル |
| 2. | FDA 食品表示規制の概要 | 4.1 | 概要 |
| 2.1 | 概要 | 4.2 | 原材料 |
| 2.2 | 対象食品 | 4.3 | アレルゲン |
| 2.3 | 必須表示事項 | 4.4 | 栄養成分表 |
| 2.4 | 表示方法 | 4.5 | 製造者情報・原産国 |
| 3. | 主要表示パネル (PDP) | 5. | 2025年5月分「60 Day Notice」 |
| 3.1 | 概要 | | |
| 3.2 | 食品名 | | |
| 3.3 | 正味量 | | |

1. 本月次レポートの概要

- 本月次レポートでは、米国食品医薬品局（FDA）の管轄下にある、米国内で流通する食品に適用される食品表示（ラベリング）規制について、その概要を整理・解説しています。
- また、レポート末尾では、2025年5月に公表されたカリフォルニア州 Proposition 65（以下「Prop 65」）に基づく食品関連の60日通知（60-Day Notice）の最新動向と主なポイントについても概説しています。
- なお、本資料は2025年6月時点で入手可能な公的情報および当方による現地調査結果に基づく一般的な情報提供を目的としたものであり、特定の事案に対する法律意見または法的助言を構成するものではありません。
- 個別の案件につきましては、必ず専門の法律家にご相談くださいますようお願いいたします。

2.1 FDA食品表示規制:概要

- FDA(米国食品医薬品局)は、連邦食品・医薬品・化粧品法(Federal Food, Drug, and Cosmetic Act/FDCA)に基づき、米国内に流通する食品の表示を規制します
- 不当表示に該当するのは概ね次のいずれかの場合です。
 - 表示が虚偽である、又は誤認を生じさせる場合。
 - 法令で義務付けられた表示事項(例:品名(表示上の名称)、内容量、原材料名、アレルゲン表示、製造者等の氏名・所在地、栄養成分表示など)が欠落・誤記・不適切な形式で記載されている場合。
- 不当表示に該当する食品を州際通商に導入すること、又はその目的で輸送・保管・販売することは禁止されています。

2.2 FDA食品表示規制: 対象食品

- 対象となる「食品」には、(1) 人用又は動物用の食品・飲料、(2) チューインガム、(3) 食品添加物が含まれます。
- 所管の分担:
 - 肉類・家禽および特定の卵製品の表示は、FDAではなく米国農務省(USDA)食品安全検査局(FSIS)が所管します。
 - 酒類の表示は主として酒類・タバコ税貿易管理局(TTB)が所管します(製品によってはFDA要件が併存する場合があります)。

2.3 FDA食品表示規制: 必須表示事項

- 個別品目ごとの特則は多数ありますが、FDA 所管のほぼすべての食品については、次の表示事項が法令上義務付けられます。
 - 食品名 (Statement of Identity)
 - 正味量 (Net Quantity of Contents)
 - 栄養成分表示 (Nutrition Facts Label)
 - 原材料名 (Ingredients) (必要に応じて主要アレルゲンの表示を含む)
 - 製造業者・包装業者・または販売業者の氏名および所在地 (Name and Place of Business)

2.4 FDA食品表示規制: 表示方法

- FDAは必須表示事項の配置について、次の二方式を認めています。
 - 主要表示パネル(Principal Display Panel; PDP)に一括して表示する。
 - 主要表示パネル(PDP)と情報パネル(Information Panel)に区分して表示する。
- いずれの方式でも、表示上の名称(Statement of Identity)と内容量(Net Quantity of Contents)は必ずPDPに記載しなければなりません。
- 原材料名、栄養成分表示、事業者の氏名・所在地などの必須項目は、通常、情報パネル側にまとめます。

3. PDP: 概要

- 主要表示パネル(PDP)とは、製品が小売で陳列された際に、消費者が最も視認し、購買検討時に主として参照する表示面(ラベル面)を指します。
- 通常は容器の正面に当たりますが、容器形状によっては複数のPDPが成立する場合があります。

STATEMENT OF IDENTITY



PDP



NET QUANTITY STATEMENT

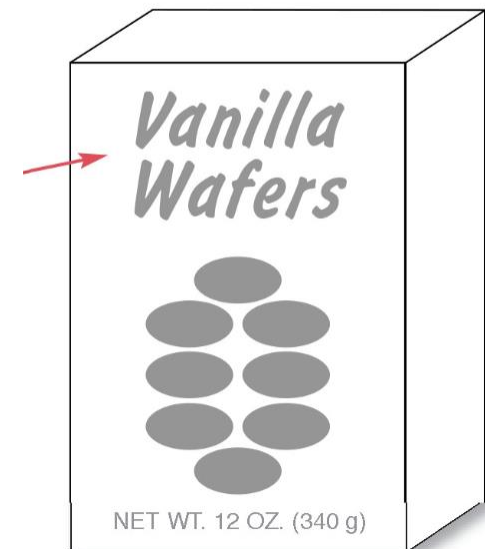
3.2 PDP : 食品名 (1/2)

- 食品名 (表示上の名称／Statement of Identity) は、次の優先順で定めます。
 - 法定名称: 法定名称を使用。
 - 一般名称: 法定名称がない場合で、広く通用している名称があるとき。
 - 記述的名称: 上記いずれもない場合に、誤認を与えない説明的な名称を用いる。

STATEMENT OF IDENTITY



STATEMENT OF IDENTITY

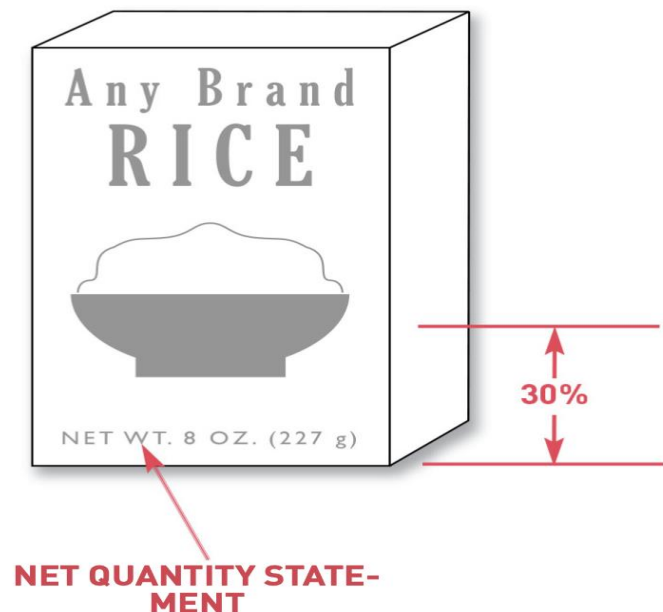


3.2 PDP : 食品名 (2/2)

- 主要表示パネル(PDP)の最も目立つ位置に、太字で表示する。
- 文字サイズは、PDP上の最も目立つ記載と合理的に関連する大きさとし、通常の視認距離で容易に判読できること。
- 表示の向きは、容器の底面に概ね平行とする。
- 大文字表記は必須ではありません(可読性を確保する形でスタイル調整可)。
- 内容量(Net Quantity)には最小フォントサイズ等の具体的数値基準が規定されていますが、食品名は「最も目立つ記載に合理的に関連する大きさ」とされます。

3.3 PDP : 正味量 (1/2)

- 明瞭で容易に判読できる態様で、十分に目立つ体裁で表示すること。
- 固体・半固体・粘性物は重量で表示(例: Net Wt 12 oz (340 g))。
- 正味量は食品そのものの量のみを対象とし、包装材・容器等の重さ(タレ)を含めない。
- 液体は液量で表示(例: 12 fl oz (355 mL))。



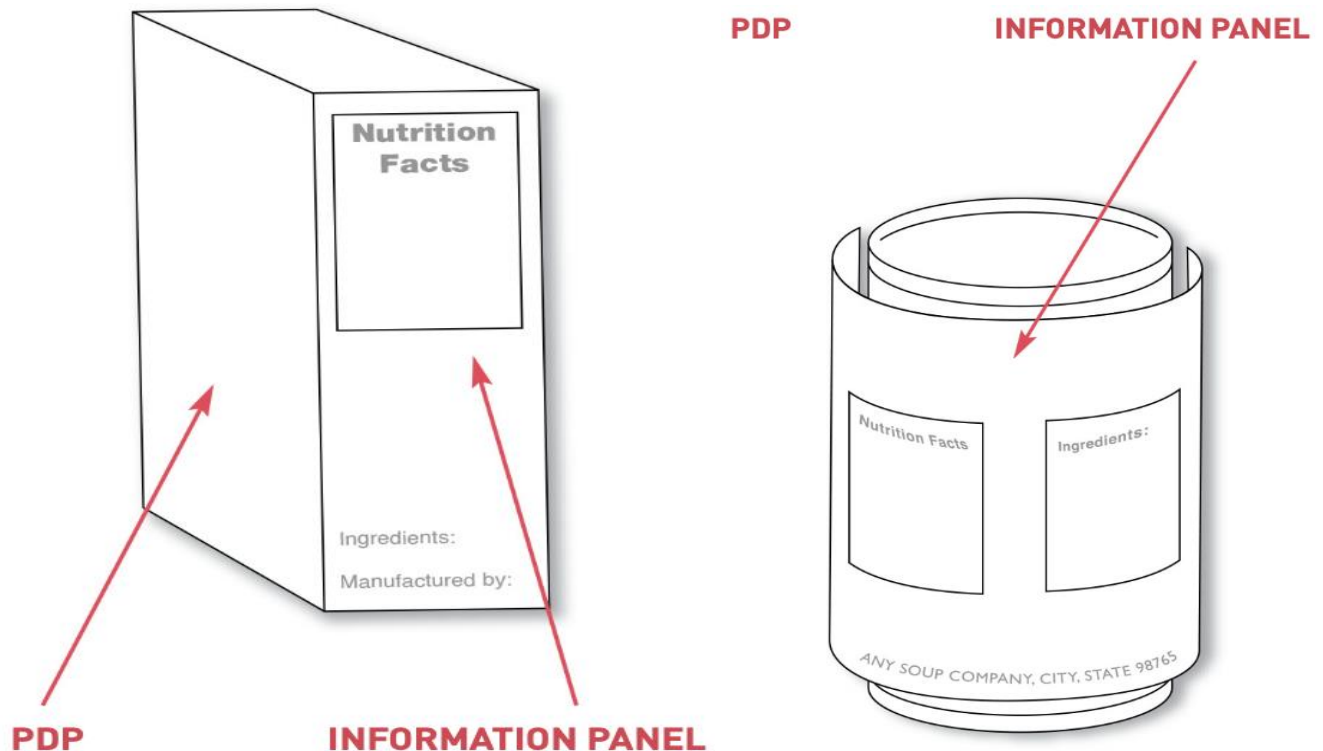
3.3 PDP : 正味量 (2/2)

- 主要表示パネル(PDP)下部30%の区画に、他の記載と明確に区別された独立項目として配置する。
- 表示行は容器の底面に概ね平行に配置する。
- 文字サイズは所定の最小サイズ基準以上とし、通常の視認距離で容易に読めること。

※ 通常、米国慣用単位とSI(メートル法)の併記が求められます(例: oz と g、fl oz と mL)。品目別の特則(例:ドレイン重量など)が適用される場合があります。

4.1 情報パネル:概要 (1/2)

- PDP に記載されない必須表示事項 (原材料名、栄養成分表示、アレルギー表示、製造者情報等) をまとめて掲示する表示面を指します。
- 原則として、これらは相互に関連する事項を一括で、 unnecessary な介在情報を挟まずに配置します。



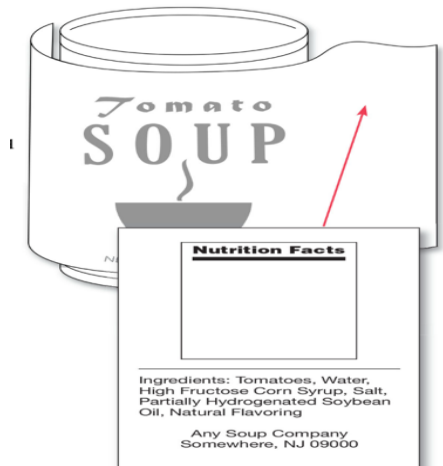
4.1 情報パネル:概要 (2/2)

- PDP に隣接する右側の連続面に配置するのが原則です。
- 文字の最小高さは 1/16 インチ (約 1.6 mm) 以上とし、目立ち、容易に判読できる体裁 (十分なコントラスト・行間・余白) で表示します。
- 小型包装等の例外規定が適用される場合があります。

注: アレルゲン表示は、原材料名中の括弧注記または “Contains” 表示として、通常は情報パネル上に配置します。

4.2 情報パネル: 原材料 (1/3)

- 製品中の含有量の多い順(重量基準)で列記します。
- 微量成分(2%以下)は、「2%未満を含む(Contains less than 2% of)」等の導入句の下で一括表示することが認められています。
- 複合原材料(複数成分から成る原材料)の表示は、以下のいずれかが選べます:
 - 複合原材料名の直後に、括弧書きで副原材料を列記。
 - 複合原材料名を用いず、副原材料を個別に列記。



4.2 情報パネル: 原材料 (2/3)

- 香辛料 (spice) / 天然・人工香料 (natural/artificial flavor) は、規定に従い総称での表示が可能です。
- 化学的保存料は、名称に加えて機能 (例: 「保存料」「防かび」「酸化防止」など) を括弧等で併記します。
- 着色料は、規定に応じて総称 (例: 「color added」「artificial color」) 又は特定の色素名 (例: FD&C Yellow No. 5) で表示します。

注: 主要食物アレルゲンを含む場合は、原材料名中の括弧注記又は“Contains”表示により、アレルゲン源 (例: milk, wheat, soy など) を明示する必要があります。これは、香料・香辛料・着色料中に含まれる場合も同様です。

4.2 情報パネル:原材料 (3/3)

- 原材料名は、原則として情報パネルに、製造者・包装者・販売者の氏名および所在地などの関連する必須表示と同一パネル上に連続して掲示します。
- 容器形状等の事情により PDP に記載する場合でも、必須事項の連続性を損なわないよう配置します。
- 文字の最小高さは 1/16 インチ(約 1.6 mm)以上とし、目立ち、容易に判読できる体裁で表示します。
- 規則で特定名称の使用が求められる場合を除き、各原材料は一般名称で記載します。
- 不要な介在情報を挟まず、規定の順序・形式で一括掲示します(小型包装等の例外規定あり)。

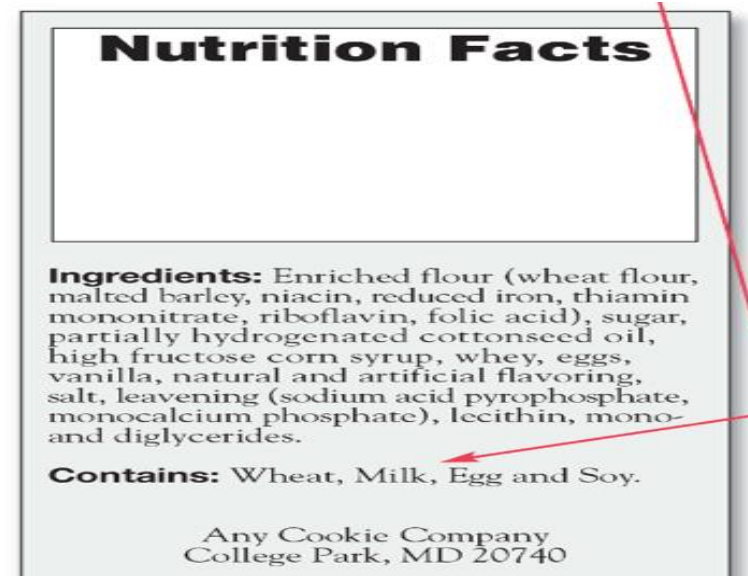
4.3 情報パネル: アレルゲン (1/2)

- FDAは、次の9品目を主要食物アレルゲンと定め、食品ラベルでの明示を義務付けています: 牛乳、卵、魚、甲殻類、樹木ナッツ、小麦、ピーナッツ、大豆、ゴマ
- 以下の原材料については、種別の明示が必要になります:
 - 魚: 種名を明記(カツオ、マグロ、サケ など)。
 - 甲殻類: 種名を明記(カニ、エビ、ロブスター など)。
 - 樹木ナッツ: ナッツ名を明記(クルミ、アーモンド、ヘーゼルナッツ など)。

4.3 情報パネル: アレルゲン (2/2)

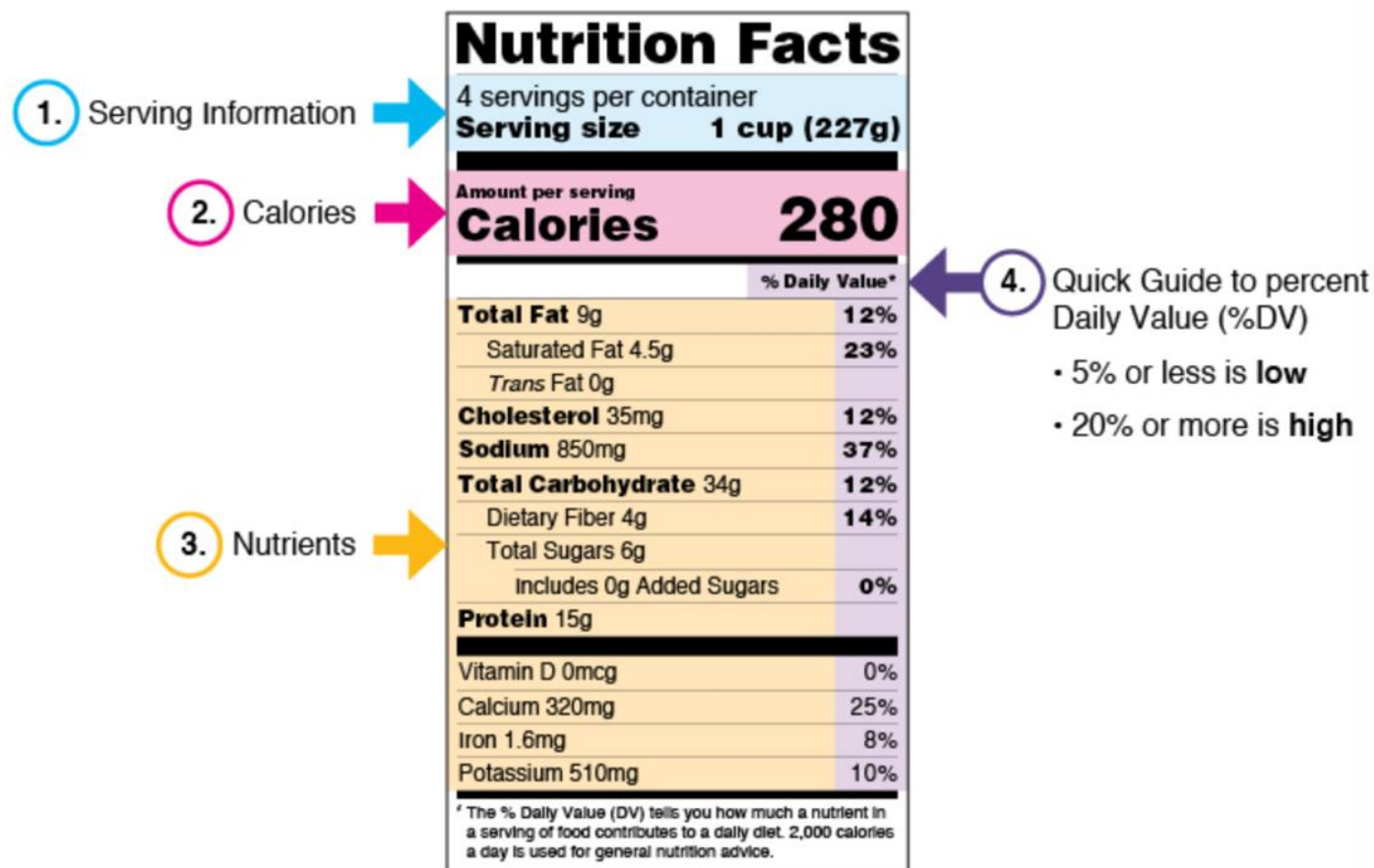
- 原材料欄で括弧注記によりアレルゲン源を併記(例: whey (milk))。又は、
- “Contains” 表示で一括明示(例: Contains: milk, wheat, soy)。

注: 軟体動物 (molluscan shellfish) — 例: カキ、ハマグリ、ムール貝 — は「主要食物アレルゲン」には含まれませんが、含有する場合は原材料としての表示が必要です。



4.4 情報パネル: 栄養成分表 (1/5)

- FDAはそのウェブサイトにおいて、栄養成分表を以下の4つの部分に分けて説明しています:



4.4 情報パネル: 栄養成分表 (2/5)

栄養成分表のフォーマットは [21 CFR § 101.9(d)] で以下の通り細かく指定されています:

Example of Graphic Enhancements used by FDA

Helvetica Regular 8 point with 1 point of leading

Franklin Gothic Heavy or Helvetica Black, flush left & flush right, no smaller than 13 point

3 point rule

1/4 point rule centered between nutrients (2 points leading above and 2 points below)

8 point Helvetica Regular with 4 points of leading

8 point Helvetica Regular, 4 points of leading with 10 point bullets

7 point rule

6 point Helvetica Black

All labels enclosed by 1/2 point box rule within 3 points of text measure

1/4 point rule

Type below vitamins and minerals (footnotes) is 6 point with 1 point of leading

Nutrition Facts			
Serving Size 1 cup (228g)			
Servings Per Container 2			
Amount Per Serving			
Calories 260		Calories from Fat 120	
% Daily Value*			
Total Fat	13g		
Saturated Fat	5g		
Trans Fat	2g		
Cholesterol	30mg		
Sodium	660mg		
Total Carbohydrate	31mg		
Dietary Fiber	0g		
Sugars	5g		
Protein	5g		
Vitamin A 4%	•	Vitamin C 2%	
Calcium 15%	•	Iron 4%	
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs:			
	Calories:	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

4.4 情報パネル: 栄養成分表 (3/5)

- 通常の表示を記載するスペースがない場合には、以下の様な横書きや、二列に分けた表示も認められています。

Bold, no smaller than 9 pt¹

No smaller than 10 pt

Bold, no smaller than all other point sizes except numerical value for "Calories"

Bold, no smaller than 6 pt

No smaller than 6 pt

Nutrition Facts		Amount/serving	% Daily Value*	Amount/serving	% Daily Value*
10 servings per container		Total Fat 1.5g	2%	Total Carbohydrate 36g	13%
Serving size 2 slices (56g)		Saturated Fat 0.5g	3%	Dietary Fiber 2g	7%
Calories per serving 170		Trans Fat 0.5g		Total Sugars 1g	
		Cholesterol 0mg	0%	Includes 1g Added Sugars	2%
		Sodium 280mg	12%	Protein 4g	
		Vitamin D 0mcg 0% • Calcium 80mg 6% • Iron 1mg 6% • Potassium 470mg 10% Thiamin 15% • Riboflavin 8% • Niacin 10%			

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Bold, no smaller than 22 pt

Bold, no smaller than 8 pt²

No smaller than 8 pt³

No smaller than 8 pt⁴

Bold, no smaller than 8 pt⁵

Bold, no smaller than 10 pt for "Calories"

4.4 情報パネル: 栄養成分表 (4/5)

- FDAは、食品カテゴリーごとにRACCを定めており、栄養成分表示の「1食分」は、当該RACCに基づいて設定します。
- 表示は原則、家庭用計量単位（例: cup, Tbsp, piece 等）＋メートル法の換算値で記載し、1容器当たりの食数（Servings per container）も併記します。
- %DVの前提カロリーは、FDAの一般的想定として1日2,000 kcalです。
- 調理を要する製品については、RACCは実際の摂取形態（多くは調理後）を前提に設定されます。

※ 製品特性や必須の調理・希釈条件がある場合、調理条件の要約（例: 牛乳〇mLを加えて調理、等）の記載が望ましいことがあります。

4.4 情報パネル: 栄養成分表 (5/5)

- 1食当たりの各栄養成分の含有量と、1日当たりの基準値 (Daily Value: DV) に対する割合 (%DV) を%で示します。
- %DVの主な表示対象は以下の通りです。
- %DVの主な表示対象は以下の表の通りです。カロリーは%DVを付しません。トランス脂肪は%DVなし。たんぱく質は原則%DV不要。

Nutrient	DV	%DV	Goal
Saturated Fat	20g	=100% DV	Less than
Sodium	2,300mg	=100% DV	Less than
Dietary Fiber	28g	=100% DV	At least
Added Sugars	50g	=100% DV	Less than
Vitamin D	20mcg	=100% DV	At least
Calcium	1,300mg	=100% DV	At least
Iron	18mg	=100% DV	At least
Potassium	4,700mg	=100% DV	At least

4.5 情報パネル: 製造者情報、原産国

- 製造者情報 (Name and Place of Business)
 - 製造者・包装者・または販売者の氏名 (商号) と所在地を表示します。
 - 製造者以外の名称を表示する場合は、“Manufactured for”、“Distributed by” (必要に応じて “Imported by”) 等の帰属表示を付します。
 - 所在地は通常、市名、州名 (米国外は国名も)、ZIPコードを記載します。
- 原産国 (Country of Origin)
 - 米国へ輸入される外国原産食品は原産国を表示します。
 - “Product of Japan” / “Made in Japan” 等と見やすく表示します。

5. 「Prop 65」の「60日事前通知」- 2025年5月

食品カテゴリー	通知件数	化学物質
各種加工食品とスナック: ココナッツウォーター、グラノーラ、ベジタリアンジャーキー、フラックスシードクラッカー	38	カドミウム、鉛、鉛化合物
栄養補助食品: キノコ粉末、小麦若葉粉末、アシュワガンダ粉末、ベジタリアン用プロテイン	37	カドミウム、カドミウム化合物、鉛、鉛化合物、水銀
果物と野菜: ケイパー、ドライチェリー、ケールチップス、オリーブ	28	カドミウム、カドミウム化合物、鉛、鉛化合物
水産物: イワシ、サバ、キハダマグロサーモン	24	カドミウム、カドミウム化合物、鉛、鉛化合物
麺類、パスタ、穀物: グルテンフリーのニョッキ、リゾット、キャッサバ粉等	13	鉛、カドミウム
大麻製品: 炭酸飲料、グミ、バスボム	7	デルタ-9-テトラヒドロカンナビノール
スパイスとソース: バルサミコ酢、トマトペースト、ラス・エル・ハヌート	7	鉛、鉛化合物
各種食品と飲料: 缶詰のココナッツウォーター、赤インゲン豆、キノコ等	5	ビスフェノールA (BPA)
プロテインパウダーとスーパーフードパウダー	2	ペルフルオロオクタン酸 (PFOA)
オリーブオイル漬けのブチサバ	1	ペルフルオロオクタンスルホン酸(PFOS)、ペルフルオロオクタン酸(PFOA)

参考資料・公式リンク

- 連邦法 | FDCA (Federal Food, Drug, and Cosmetic Act) —
<https://uscode.house.gov/browse/prelim@title21/chapter9?edition=prelim>
- 連邦法 | FPLA (Fair Packaging and Labeling Act) —
<https://uscode.house.gov/view.xhtml?edition=prelim&path=/prelim@title15/chapter39>
- カリフォルニア州法 | California Sherman Food, Drug, and Cosmetic Law —
https://leginfo.legislature.ca.gov/faces/codes_displayText.xhtml?lawCode=HSC&division=104.&part=5
- カリフォルニア州法 | Proposition 65 (Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) —
https://leginfo.legislature.ca.gov/faces/codes_displayText.xhtml?lawCode=HSC&division=20.&chapter=6.6
- カリフォルニア州法 | California Labor Code (Prop 65 関連参照条項) —
<https://leginfo.legislature.ca.gov/faces/codesTOCSelected.xhtml?tocCode=LAB>

免責

- なお、本資料は2025年6月時点で入手可能な公的情報および当方の現地調査に基づく一般的な情報提供であり、特定の事案に対する法律意見・法的助言を構成するものではありません。個別案件については、必ず専門家にご相談ください。
- 法令・運用は頻繁に更新されます。最新版の制定法・判例法を必ず確認してください。

K&L GATES