

米国 FDA 規制の更新情報（2026 年 6 月分）

【留意事項】本レポートは、米国食品医薬品局（FDA）等が公開した資料を仮訳したものです。ご利用にあたっては、原文もご確認ください。

【免責条項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用下さい。米国輸出支援プラットフォームでは、できる限り正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、米国輸出支援プラットフォームおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承下さい。

本レポートに関する問い合わせ先：

米国輸出支援プラットフォーム（ジェトロロサンゼルス事務所）

TEL：1-213-624-8855

Email：lag-USPF@jetro.go.jp

Eureka Global Solutions 作成

1. <<カリフォルニア州、食料品の期限に関するラベルで統一された用語の使用を義務化>>

2026 年 7 月 1 日

「賞味・消費期限」を表示することを標準化する法案であるカリフォルニア州の AB 660 法案（アーウィン議員提出）は、食品メーカーに対し、製品の品質や安全性に関する期限を表示する際に統一された用語を使用することを義務付け、消費者向けの「販売期限（Sell-by）」表示の使用を禁止するものである。

2026 年 7 月 1 日より、本法案は、カリフォルニア州内で販売されるヒト用食品（鶏卵および乳児用調製粉乳を除く）について、品質に関する表示には「Best if Used by（賞味期限）」または「Best if Used or Frozen by（賞味期限、またはその日までに冷凍すれば最高の品質が保てる）」、安全性に関する表示には「Use by（消費期限）」または「Use or Freeze by（消費または冷凍すべき期限）」という統一された用語を使用しないものの販売を禁止する。また同日より、消費者向けの「Sell-by（販売期限）」表示の使用も禁止する。しかし、消費者向けでなく、業者間で在庫管理に必要な「Sell-by（販売期限）」の情報は、コード化することにより表示する事はできる。これにより、まだ安全で栄養価の高い食品が廃棄される原因となっている消費者の混乱を解消しつつ、小売業者の在庫管理に必要な情報は維持することが可能になる。この法案、AB660 は、ギャビン・ニューサム知事の署名により、2023 年 10 月に成立し、約 3 年の十分な移行期間が準備されていた。

カリフォルニア州では、2017 年の法律 AB 954（食品ラベルにおける品質と安全性に関する法律）により、一貫性のない食品の日付表示の問題に対処するために、カリフォルニア州食糧農業局（CDFA）に対して、食品の日付ラベルに関する統一基準を推進するように指示していた。同法案はまた、CDFA に対し、消費者向けの「Sell-by date（販売期限）」に代わる表示方法を策定するよう、食品流通業者や小売業者に働きかけることも求めた。

<食品の期限表示の重要性>

米国では、連邦レベル（FDA、USDA 等）による賞味期限、消費期限についての表示方法の規制はなく、カリフォルニア州議会法案 AB 660 の共同提案者である[廃棄物反対カリフォルニア](#)

[州民の会の報告](#)によると、米国では 50 種類以上の異なる表現の期限表示が使われていることにより、消費者の混乱や不必要な食品廃棄を招いている。[カリフォルニア州資源リサイクル・回収局の報告](#)では、毎年 25 億食分に相当する、まだ食べられる食品が廃棄されている。これは、カリフォルニア州から埋立地に送られる廃棄物の 48%を占める有機廃棄物の一因となっている。埋立地で有機廃棄物が分解される際のメタン排出量は、同州のメタン排出量全体の 41%と推定されている。メタンは温室効果ガスの一種であり、その温暖化係数は二酸化炭素の 84 倍に及ぶ。また、食品の廃棄は、フードバンクに回せるはずの食料を減らすだけでなく、まだ食べられる食品を早急に廃棄してしまうことで、消費者の家計にも影響を及ぼしている。

CDFA は、カリフォルニア州公衆衛生局（CDPH）との協議の上、食品の期限表示を明確にすることにより、食品ロスの抑制に大きく貢献することを期待している。

連邦レベルでも数年前から動きは見られるが、FDA（米国食品医薬品局）や USDA（米国農務省）は、カリフォルニア州議会法案 AB 660 に相当するような規則をまだ採用していない。2019 年には、FDA と USDA が共同で食品業界に対し、製品の品質を示すために「Best if Used By」という表現を自主的に使用するよう推奨したが、これはあくまでガイダンスであり、法的拘束力はない。また、期限表示を 2 種類に限定することを義務付ける連邦規則は存在していない。特定の製品（特に乳児用調製粉乳など）を除き、連邦法では一般的に食品への期限表示や標準化された文言の使用は義務付けられていない。

したがって、カリフォルニア州の AB 660 は、この「2 種類の期限表示」という手法を州全体で義務付ける初の事例となる。カリフォルニア州は巨大な食品市場であるため、多くの製造業者は、州ごとに異なるパッケージを用意するのではなく、全米で販売する製品にカリフォルニア州の基準に合わせた文言を採用するとみられる。業界関係者の間では、連邦政府による義務付けがなくても、この動きが事実上の全国的な標準化を加速させる可能性があると考えられている。

追加情報のリンクは以下の通り。

- [AB-660：食品および飲料製品：ラベル表示：品質保証期限、安全期限、販売期限](#)（英語）

参考：[食品の期限表示](#)（英語）

2. <<FDA、2026 年版ヒト用食品プログラムのガイダンスアジェンダを発表>>

2026 年 6 月 29 日

米国食品医薬品局（FDA）のヒト用食品プログラム（HFP）は、2026 年に向けたガイダンス策定・改正の最新計画を発表した。これには、HFP が検討中の新規ガイダンス案や既存ガイダンスの改正案が含まれている。HFP は、業務の核心となる [3つのリスク管理の柱](#)を指針とし、昨年の大きな成果を基盤として取り組みを継続している。この計画に挙げられたトピックは、HFP が 2026 年中に完了させることを優先事項としているもので、新規トピックには以下が含まれる。

- 食品および飲料におけるカフェイン含有量の表示：業界向けガイダンス案
- 「ヘルシー」という表示の使用に関する Q&A
- 食品施設登録における食品カテゴリー使用の必要性および食品カテゴリーの更新：業界向けガイダンス

全リストは、FDA が [策定中の食品プログラムガイダンス](#)で閲覧可能である。また、一覧に掲載されていないガイダンスが追加される場合もある。

ガイダンス文書は、法的に強制力のある要件を課すものではないが、特定のトピックに関する FDA の現在の見解を示すものであり、その内容は関係者にとって参考となる。ヒト用食品および化粧品に関するガイダンスのトピック・リスト（FDA が検討中のトピックへの推奨事項や代替案の提案を含む）に関するパブリックコメントは、ドケット番号「[FDA-2022-D-2088](#)」を使用して、<https://www.regulations.gov/> から提出できる。

ガイダンストピックの一覧は、FDA のヒト用食品プログラムが関係者に定期的に共有し、FDA の優先事項を伝えるための方法の一つである。ほとんどの提案規則と最終規則は、「規制および規制緩和措置の統合アジェンダ」に掲載されている。このアジェンダは、連邦政府全体の各省庁が計画している措置を報告するものであり、行政管理予算局の情報規制局が発行する。行

政審査中のFDA規制およびガイダンス文書の一覧は、[行政管理予算局のウェブサイト](#)で閲覧できる。

追加情報のリンクは以下の通り。

- [ファクトシート：FDAの良いガイダンスの実践](#)（英語）
- [策定中のヒト用食品プログラム規制](#)（英語）
- [FDA ガイダンス文書](#)（英語）
- [FDA は何を規制しているのか](#)（英語）

参考：[FDA、2026年版ヒト用食品プログラムのガイダンスアジェンダを発表](#)（英語）

3. << USDA の FSIS、生鶏肉処理施設を対象とした新たなパイロットプロジェクトを発表>>

2026 年 6 月 26 日

米国農務省食品安全検査局（USDA の FSIS）は 2026 年 1 月 14 日に開催した、鶏肉製品に起因するサルモネラ感染症を低減するための[公開会議](#)の結果を受け、生鶏肉処理施設の、と畜または加工工程全体を通じてサルモネラ菌のレベルを測定する新たなパイロットプロジェクトを発表した。本パイロットプロジェクトの対象となるのは、現行の鶏肉サルモネラ性能基準（枝肉、部分肉、および細碎肉）の 1 つ以上に準拠し、かつ食品安全システムにサルモネラ・バイオマッピング（汚染状況の面的把握）を組み込んでいるか、または、危害分析重要管理点（HACCP）計画にサルモネラ制御のための検証済みの重要管理点（CCP）を組み込んでいる、鶏および七面鳥のと畜・加工施設である。

鶏肉サルモネラ性能基準とは、食鳥処理施設が経時的にサルモネラをどの程度適切に管理できているかを示す指標であり、その施設の食品安全システムがサルモネラ汚染を一貫して低減させているかどうかを評価するための、プロセス管理指標を指す。

FSIS は、当パイロットプロジェクト参加施設におけるサルモネラ性能基準の移動期間を評価する。期間としては、現行の 52 週間という期間を短縮し、13 週間以上の可変的な移動期間（最長 52 週間）を検討する。さらに FSIS は、枝肉の微生物検査頻度に関する規制（[9 CFR 381.65\(g\)\(2\)\(i\)](#)）に基づくサンプリング頻度の変更について、サルモネラ・イニシアチブ・プログラムの下での適用免除の申請を検討する。適用が免除された場合、FSIS はパイロット期間中に得られた情報を活用し、将来的な規制変更の可能性を評価する場合がある。

バイオマッピング・パイロットプロジェクトの要件として、参加を希望する施設は、施設内でのサルモネラ検査（菌数測定を含む）を行う具体的なサンプリング箇所を明記したバイオマッピング・サンプリング計画を FSIS に提出する必要がある。パイロットプロジェクトへの参加承認後、各施設によるバイオマッピング・データの収集状況は、FSIS の検査担当官によって定期的に検証される。HACCP 計画においてサルモネラ抑制、低減のための CCP を導入することを選択した施設は、使用する検証済み低減措置に関する情報を FSIS に提出する必要がある。す

にバイオマッピングを実施している施設や、検証済み CCP を導入済みの施設も参加可能である。承認されたパイロットプロジェクトは、FSIS ウェブサイトの[パイロットプロジェクト：サルモネラ抑制、低減戦略](#)のページに掲載される。

参考：[FSIS、生鶏肉処理施設を対象とした新たなパイロットプロジェクトを発表](#)（英語）

4. << ニューヨーク州、スパイス中の重金属に関する新たな規制値を発表>>

2026 年 6 月 5 日

ニューヨーク州は、公衆衛生と食品供給の安全を守るため、特定のスパイスに含まれる鉛について、全米で最も厳しい基準となる新たなアクションレベルを正式に設定したことを発表した。スパイス中の鉛に関する連邦レベルでの具体的な最終規制値が未策定であることから、ニューヨーク州農業市場局（NYS AGM）による検査およびニューヨーク州保健局（NYS DOH）による評価に基づき、同州はカレー粉、ディルシード、乾燥バジル、乾燥パプリカ以外の乾燥トウガラシ類、ナツメグ、ゴマ、ターメリックに含まれる鉛のアクションレベルを 40%引き下げ、0.6 ppm とした。2028 年 1 月 1 日以降、NYS AGM が措置基準を超える鉛を含む消費者向け製品を発見し、かつ製造業者や流通業者が当該製品をリコールしない場合、NYS AGM は消費者への警告を発出し、店舗から当該製品を撤去する措置を講じる。

鉛に関する新たな低減基準値は、研究所での監視データ、毒性データ、およびスパイスの消費量に関する広範な検討を経て決定された。また、NYS AGM の調査により、新たな措置基準の対象となるスパイスについては、85%の製品がこの基準を達成可能であることも確認されている。ここ数年、NYS AGM は、消費者と製造業者の双方にとって実現可能な解決策を導き出すため、米国スパイス貿易協会（ASTA）や州の代表者らと緊密に連携し、スパイス製造業界に対して精力的な働きかけを行ってきた。

参考：[ニューヨーク州、スパイス中の重金属に関する新たな規制基準値を発表](#)（英語）