

2011年(平成23年)5月17日 火曜日(第3種郵便物認可)

あれこれ

法律

A 食品の安全は、生命や健康に大きな影響を与える問題です。

料理店で食中毒

Q 料理店で食事をしてイシガキダイのあらいを食べましたが、帰宅後に下痢、嘔吐になりました。調査の結果イシガキダイに含まれていたシガテラ毒素を原因とする食中毒で、店によると魚は業者から仕入れていたようでした。料理に詳しい知人によると、シガテラ毒素は店が識別することや、調理で排除することが難しいと聞きました。店に対して損害賠償請求することは可能でしょうか。

店は安全な食品を提供すべき高度の注意義務を負っており、衛生上法行為、または債務不履行のない原料を使い、製造過程で毒素などの危険を除去する義務があります。店がこれらの義務を怠った過い場合でも、本件では

損害賠償請求が可能

製造物責任法による損害賠償義務が発生すると考えます。製造物責任法は、製造業者が「製造物」の「欠陥」によって生じた損害について過失の有無にかかわらず責任を負うものであります。調理した食品も、原材料に加熱、味付けなどを行つて新しい属性・価値を付加したといえるほどに手が加えられていいれば「製造物」に当たり、毒素を含むことが「欠陥」といえます。従つて店に対し、損害賠償を請求することができると考えます。また、汚染された原材料を納品した業者に対する求める可能性があります。店と業者の責任は連帯関係にありますから、店の資力が十分でない場合に業者に請求するメリットがあります。

請求しうる損害としては、個別ケースによりますが基本的に治療費、通院交通費、休業損害や慰謝料などを請求します。

弁護士 松田健太郎