

## <研究ノート> 食中毒と判例の傾向

著者	中澤 厚志
雑誌名	川口短大紀要. ビジネス実務学科篇
巻	22
ページ	79-84
発行年	2008-12-01
URL	<a href="http://id.nii.ac.jp/1354/00000734/">http://id.nii.ac.jp/1354/00000734/</a>



# 食中毒の判例の動向

中 澤 厚 志

## はじめに

食中毒による料理店、鮮魚小売業者に対する損害賠償請求は、ふぐの食中毒については昭和50年代にその責任を裁判所が認めたもの、否定したものいずれも先例があるものの、広く一般に料理の食中毒で損害賠償責任が争われたものは、意外ではあるが、少ない。

平成7年7月1日に施行された製造物責任法（以下、「本法」と略す）が施行されて後、料理の食中毒に対して、本法に基づく損害賠償責任が争われた先例がみられたので、今後の判例の動向として考察する。

## 製造物責任法（平成6年7月1日法律第85号）

この法律は、製造物の欠陥により人の生命、身体又は財産に係わる被害が生じた場合における製造業者等の損害賠償責任（以下、「製造物責任」と略す）について定めるものである（本法1条、同3条）。

製造物責任が成立するためには、一般的には、その主観的要件としての「製造者の過失があること」を要件とし、この立証責任は被害者にあると解されている（民法709条など）。

しかし、本法では、製造者の過失を科学的で技術的な、しかも専門的な知見を有しない被害者において、例えば、製造過程における過失行為を証明することは困難を伴うことから、製造者との公平の観点から、「製造者の過失があること」という主観的な要件の代わりに、「客観的な性状としての製造物の欠陥」を要件とすることで、被害者の立証責任の軽減を図ろうとする、のである。

このような立法趣旨のもとで、製造物を「製造又は加工された動産」と定義し、製造物の欠陥を「当該製造物の特性、その通常予見される使用形態、その製造業者等が当該製造物を引き渡しした時期その他の当該製造物に係わる事情を考慮して、当該製造物が通常有すべき安全性を欠いていることをいう。」と定義する（本法2条）。

なお、製造業者の免責事由について、「製造業者等は次の各号に掲げる事項を証明したときは、同3条（製造物責任）に規定する賠償の責めに任じない」と定めている（同4条）。

免責事由とは「当該製造物をその当該製造業者等が引き渡した時における科学又は技術に関する知見によっては、当該製造物にその欠陥があることを認識することができなかつたこと」（同4条1号）、「当該製造物が他の製造物の部品又は原材料として使用された場合において、その欠陥が専ら当該他の製造物の製造業者が行った設計に関する指示に従ったことにより生じ、かつ、その欠陥が生じたことにつき過失がないこと」（同4条2号）、をいう。

## 裁判事例【東京地裁平成13（ワ）第12677号，損害賠償請求事件，平成14・12・13民事第4部判決】

### 1 事案の概要

原告等（8名）は、平成11年8月13日、被告が経営し調理に従事する割烹料亭において、被告がイシガキダイを調理し、アライ（白身の刺身を冷水で締めた料理）や兜等の塩焼きにした料理を食べたところ、これに含まれていたシガテラ毒素を原因とする食中毒に罹患し、下痢、嘔吐、発疹、皮膚搔痒症、鳥肌発作、痺れ、冷感亢進、体のだるさ等の症状を生じた。

そこで、原告等は、次のように主張し、被告に対し、製造物責任法に基づく損害賠償（例：診療費、休業損害、慰謝料等）を求めて出訴した。

#### 原告の主張

- i 本件食中毒は被告が本件イシガキダイを調理した本件料理を原告らに提供し、これを食させた結果発生させたものであって、被告が業として「加工」し、原告らに食させた本件料理（製造物）がシガテラ毒素を含んでいたという「欠陥」を有していたため、原告等の身体又は財産が侵害されたといえる。
- ii 本件イシガキダイは、その主にアラの部分（腹すや兜の部分）に毒性を有していたと考えられるが、本件イシガキダイを自ら選択したばかりでなく、これを料理として提供することを回避したり、毒を有するアラの部分除去したりすることができる立場にあった。

### 2 争点—被告の主張，裁判所の判断

#### (1) 争点1—被告の製造物責任の成否

本法では、製造又は加工の定義規定を置いていないことから、そもそも適用すべき「製造又は加工」の概念が不明で、ここに製造又は加工の解釈が求められた。そして、この上で、本法が定める製造物該当性の有無が争点となった。

## ① 被告の主張

- i 法にいう「加工」といえるためには製造業者が製造物の危険を回避し、あるいは発見できる程度に関与したことが必要であると解すべきである。
- ii 本件シガキダイに含まれていたシガテラ毒素は、被告の調理によって発生したものではなく、もともと含まれていたものである。そして、イシガキダイにシガテラ毒素が含まれているという事例は全国でも極めて稀であり、一般にその調理に当たってシガテラ毒素の含有を疑うべき事情も存在しないので、これによる食中毒が発生する蓋然性は著しく低かった。また、イシガキダイがシガテラ毒素を有しているか否かを識別する技術は本件当時も現在も存在しないし、通常の調理方法によってはシガテラ毒素を排除することはできず、その毒性が変化することすらない。
- iii このように、本件食中毒は、加工の過程で危険が生じたのではなく、もともとの素材である本件イシガキダイが毒素を有していたのであり、しかも、被告がこれを認識して対策を講じることは不可能ないし事実上著しく困難であった。したがって、本件イシガキダイを調理した被告は、これに含まれていたシガテラ毒素を発見、除去できる程度に関与していた者ではなく、その危険性回避が被告の手に委ねられていたとはいえないから、被告の調理行為は、法にいう「加工」には該当しない。

## ② 裁判所の判断

- i 本法が動産のみを製造物と定めているのは「製造又は加工」の過程を経た人為的産物について製造業者等に製造物責任を負わせることが適切であり、未加工農産物など自然の状態から収穫された一次産物を製造物の範疇から除外して、製造物責任の成立する範囲を画そうとした趣旨であると解される。
- ii このような観点からすれば、「製造又は加工」とは、原材料に人の手を加えることによって、新たな物品を作り（「製造」）、又はその本質は保持させつつ新しい属性ないし価値を付加する（「加工」）ことをいうものと解するのが相当である。
- iii 食品の加工について、より具体的にいえば、原材料に加熱、味付けなどを行ってこれに新しい属性ないし価値を付加したといえるほどに人の手が加えられていれば、法にいう「加工」に該当するというべきである。
- iv 本件イシガキダイを調理して本件料理にしたことが本法の「製造又は加工」に該当するか被告は、本件イシガキダイを平成11年8月8日に仲卸業者から仕入れ、被告の店内の水槽に放しておいた後、同月12日にこれを捌き、内臓を除去して三枚におろし、身、腹す、兜、中骨に分けて、同月13日、身の部分を氷に締めてアライにして原告らに提供したほか、兜や中骨の部分を塩焼きにし、本件料理として原告に提供したことが認められる。

そうすると、被告は、本件イシガキダイという食材に手を加え、客に料理として提供できる程度にこれを調理したものといえることから、このような被告の調理行為は、原材料である本件イシガキダイに人の手を加えて新しい属性ないし価値を加えたものとして、法にいう「加工」に該当するものというべきである。

## (2) 争点2

被告の料理が本法の製造物に該当するとしたとき、被告の製造物責任が免責されるか否の事由の存否、すなわち開発危険の抗弁の成否が争われた。なぜなら、本法4条1号が「当該製造物をその当該製造業者等が引き渡した時における科学又は技術に関する知見によっては、当該製造物にその欠陥があることを認識することができなかつたこと」と定めているからである。

この争点は、「科学又は技術に関する知見の基準」を何に求めるか、の違いを問題とした。

### ① 被告の主張

被告は、本件食中毒においては、もともとの食材である本件イシガキダイにシガテラ毒素が含まれておりシガテラ毒素が被告の調理過程で付加ないし増加したとはいえないから、被告が製造物の危険を回避し、あるいは発見、除去できる程度に関与したとはいえず、危険性回避が被告の手に委ねられていたとはいえない以上、被告の調理行為は、製造物責任法にいう「加工」には該当しない上、本法4条の開発危険の抗弁も妥当すると主張した。

### ② 裁判所の判断

- i 法4条1号がいう「科学又は技術に関する知見」とは、科学技術に関する諸学問の成果を踏まえて、当該製造物の欠陥の有無を判断するに当たり影響を受ける程度に確立された知識のすべてをいい、それは、特定の者が有するものではなく、客観的に社会に存在する知識の総体を指すものであって、当該製造物をその製造業者等が引き渡した当時において入手可能な世界最高の科学技術水準がその判断基準とされるものと解するのが相当である。そして、製造業者等は、このような最高水準の知識をもってしても、なお当該製造物の欠陥を認識することができなかつたことを証明して、初めて免責されるものと解するのが相当である。
- ii シガテラ毒素を原因とする食中毒とは、シガトキシンとその関連毒によって起こるもので、海藻の表面に付着棲息する鞭毛藻により生産される毒が食物連鎖により草食魚から肉食魚に備蓄毒化され、人が草食魚を直接、あるいは肉食魚を介して摂取することによって生じるものといわれており、主として南方産の魚の摂取によって起きる食中毒で、日本国内においても、沖縄や奄美大島では古くから相当数発生しているとされ、公式に報告された発症例としても、沖縄県を中心に複数の例が報告されている。また、千葉県内で発生したシガテラ毒素としては、勝浦沖で漁獲されたヒラマサ（南方で毒化した魚が回遊したものと推測されてい

る)を原因魚種とするものが昭和42年5月に発症した例が報告されており、これらの点は、昭和55年発行「医学のあゆみ」第112巻13号や、昭和62年に発行の「実務食品衛生」などの文献から知ることができる。

現に、被告自身も、平成11年8月16日に保健所から本件中毒がシガテラ中毒であることを知らされた後、自ら医療機関に問合せ文献を取り寄せたり、文献の著者に照会するなど、専ら情報の収集を内容とする調査をし、ある程度は既存の知識として認識するに至ったと認められる。

- iii そうすると、被告が原告らに本件料理を提供した当時において、入手可能な最高の科学技術の水準をもってしても、本件料理にシガテラ毒素が含まれるとの欠陥があったことを認識することはできなかったことの証明があったものとはいえないし、そもそも、既存の文献を調査すれば判明するような事項について開発危険の抗弁が認められる余地はないと解せられるというべきであるから、本法4条による免責を被告に認めることはできない。

## 考 察

### 1 本法2条1項の「製造又は加工」の解釈—製造又は加工の概念（範囲とその限界）

本法を適用するとき、料理そのもものが、そもそも本法が定める製造物に該当するのかが問題となる。この点について、被告は、被告の調理過程では「シガテラ毒素に関わる行為」（例：付着、増加、発見、除去など）は一切していないのであるから、調理行為はしても本法の製造物責任が問われる調理行為（シガテラ毒素に関わる行為）をしてない、というのである。よって、被告の調理行為は、製造物責任法にいう「加工」には該当しない、ことになる。そして、開発危険の抗弁（免責事由）も、本件シガテラ毒素を有していたことを知る可能性はゼロでないにしても、調理技術として毒素が付着しているかどうかを識別することもできないし、排除することもできないから、成立するというのである。

思うに、食中毒には本件のシガテラ毒素のように有害物質を原因とするもの、個体としての病原微生物に起因するものもある。食中毒を防止する上で、難しい課題は有害物質や病原微生物を目視できないことにある。目視できれば、汚染した食材を除くことができる。

したがって、調理行為には、そもそも美味しい料理を作ろうとする本来的な行為、そして食中毒を防止して健康を保護しようとする衛生行為も含まれると解せられるが、この衛生行為では、有害物質や病原微生物を目視できないことから、有害物質や病原微生物の知識をもち、この知識により防止策（例：加熱など）を講じ、食中毒を防止するのである。また、大葉、酢などを用いることも長い伝統文化の中で経験的に検証されている。

調理行為をそのようなものと解すれば、本件のイシガキダイのように、シガテラ毒素が含まれている可能性があったとしても、また、知らずして調理したとしても、本法が定める加工に該当するものと解せられる。

## 2 被告の料理が本法の製造物に該当するとしたとき、被告の製造物責任が免責されるか否の事由の存否、すなわち開発危険の抗弁の成否が争われた

科学又は技術に関する知見により認識できたので免責されない、又はその知見により認識できなかったので免責されるというのであるが、問題は何をその知見の基準とするかである。

この点について、被告の立場では調理の側を基準とするから知見できず認識できないから本件では免責される。判例の立場では10年くらい前の文献で知見できたし、本件の事件当時、実際に本人が調べて知見でき認識できたのであるから本件の判示の通り、免責されないことになる。

判例の立場によるとき、食材の安全性について、調理師としての経験則及び小売業者の情報のみならず、文献など、広く安全性を知見することが求められる。

思うに、判例の立場は、本法4条1号を厳格に解釈する分で消費者を保護することになるから本法の立法趣旨に整合する。

食中毒を出さないことは長年にわたり培われた料理の伝統・慣習の文化からしても自明の理であり、このために食品衛生法、調理師法等の法整備が行われてきた歴史的な経過があり、食中毒を出した結果として責任が問題となることはいうまでもない。

今後、公平性の観点から研究の課題といえそうである。

## まとめ

消費者の立場からすれば、あなたが作った調理で食中毒になったのだから損害を賠償してくれとなるだろうし、調理側の立場からすれば、自分の調理が原因で食中毒を起したのなら責任を負うが、海で泳いでいたときからのものが原因で食中毒になったとしても、なんでそこまで責任を負わなければならないのか、という主張があっても無理からぬ話だと思う。

しかし、製造物責任法が平成7年7月から施行されて後、本判例は、業界における訴訟社会という世相の先例となる。

### 引用・参考文献

本件判例については、判例タイムズ No.1109 より引用した。

製造物責任法については、次を参照した。

升田 純「製造物責任と実務(1)」判例時報 1501号

山本庸幸「注釈製造物責任法」