

水質汚濁に係る環境基準の見直しについて

令和3年10月7日、公共用水域の水質汚濁に係る環境基準及び地下水の水質汚濁に係る環境基準の改正について告示されました。本告示により、人の健康の保護に関する環境基準のうち、六価クロムの基準値を見直すとともに、生活環境の保全に関する環境基準のうち、大腸菌群数を新たな衛生微生物指標の大腸菌数へと見直されました。施行期日は令和4年4月1日です。

1. 水質汚濁に係る環境基準について

(1) 六価クロムに係る基準値の見直しについて

公共用水域の水質汚濁に係る人の健康の保護に関する環境基準及び地下水の水質汚濁に係る環境基準の六価クロムの基準値について、現行の0.05mg/Lから**0.02mg/Lに改正**されました(表1)。

○表1 基準値を見直す項目

項目名	新たな基準値	現行の基準値
六価クロム	0.02 mg/L以下	0.05 mg/L以下

備考 基準値は年間平均値とする。

(2) 大腸菌群数に係る環境基準の見直しについて

大腸菌群数を生活環境項目環境基準の項目から削除し、新たに大腸菌数を追加しました。各利用目的の適応性における大腸菌数の基準値は表2～表4のとおりです。

○表2 環境基準値【河川】

類型	利用目的の適応性	大腸菌数環境基準値 [90%水質値]
AA	水道1級 自然環境保全及びA以下の欄に掲げるもの	20 CFU/100ml 以下 ^{備考2}
A	水道2級 水浴及びB以下の欄に掲げるもの	300 CFU/100ml 以下
B	水道3級及びC以下の欄に掲げるもの	1,000 CFU/100ml 以下

備考

- 1 大腸菌数に係る基準値については、90%水質値(年間の日間平均値の全データをその値の小さいものから順に並べた際の $0.9 \times n$ 番目(n は日間平均値のデータ数)のデータ値($0.9 \times n$ が整数でない場合は端数を切り上げた整数番目の値をとる。))とする(湖沼、海域もこれに準ずる。)
- 2 水道1級を利用目的としている地点(自然環境保全を利用目的としている地点を除く。)については、大腸菌数100 CFU/100ml以下とする。
- 3 水産1級、水産2級及び水産3級については、当分の間、大腸菌数の項目の基準値は適用しない(湖沼、海域もこれに準ずる。)
- 4 大腸菌数に用いる単位はCFU(コロニー形成単位(Colony Forming Unit))/100mlとし、大腸菌を培地で培養し、発育したコロニー数を数えることで算出する。

○表3 環境基準値【湖沼】

類型	利用目的の適応性	大腸菌数環境基準値 [90%水質値]
AA	水道1級 自然環境保全及びA以下の欄に掲げるもの	20 CFU/100ml 以下 ^{備考1}
A	水道2,3級 水浴 自然環境保全及びB以下の欄に掲げるもの	300 CFU/100ml 以下

備考

- 1 水道1級を利用目的としている地点(自然環境保全を利用目的としている地点を除く。)については、大腸菌数100 CFU/100ml以下とする。
- 2 水道3級を利用目的としている地点(水浴又は水道2級を利用目的としている地点を除く。)については、大腸菌数1000 CFU/100ml以下とする。
- 3 大腸菌数に用いる単位はCFU(コロニー形成単位(Colony Forming Unit))/100mlとし、大腸菌を培地で培養し、発育したコロニー数を数えることで算出する。

○表4 環境基準値【湖沼】

類型	利用目的の適応性	大腸菌数環境基準値 [90%水質値]
A	水浴 自然環境保全及びB以下の欄に掲げるもの	300 CFU/100ml 以下 ^{備考1}

備考

- 1 自然環境保全を利用目的としている地点については、大腸菌数20 CFU/100ml以下とする。
- 2 大腸菌数に用いる単位はCFU(コロニー形成単位(Colony Forming Unit))/100mlとし、大腸菌数を培地で培養し、発育したコロニー数を数えることで算出する。

○大腸菌数の測定方法

今までの最確数法(MPN法)からメンブレンフィルター過-特定酵素基質寒天培地法へ変更されます。

3. 施行期日

令和4年4月1日

【編集後記】

昨年、ビニール袋を使用したサツマイモの袋栽培に挑戦しました。家の日当たりの良いところに砂と土を入れた丈夫なポリ袋を置き、1つの袋に1つの苗を植えつけて育てました。

その後、袋を見ると大きく育ったサツマイモが袋の内側から押し出し横に大きく膨らんでいました。まるでサツマイモが収穫して欲しいと訴えているように見えました!そこで、子供と一緒に袋を破り収穫してみると、1つの袋から2~3個のサツマイモが出てきました。収穫のポイントは雨の日は避けて、土が乾いているときを選ぶことと、収穫してすぐよりも4~5日乾かしたほうがよいそうです。

蒸かしても、焼いても、煮てもおいしいサツマイモ、自分で育てたものはさらにおいしく感じます。

水環境部 坂本

業務内容

- ◆ 調査・分析・測定部門(水質・大気・土壌・食品・特殊分析・環境アセスメント)
- ◆ プラント・工事・メンテナンス部門(排水・用水処理の設計及び施行・各種メンテ)
- ◆ 水処理薬品部門(ホウライ・空調用水処理薬品・化学洗浄関連薬品他)
- ◆ 環境保全機器部門(滅菌剤・ろ過装置・各種測定計測器 他)



平成理研株式会社は
環境マネジメントシステム ISO14001:2015
の認証取得事業所です。

環境科学センターは
品質マネジメントシステム ISO9001:2015
の認証取得事業所です。