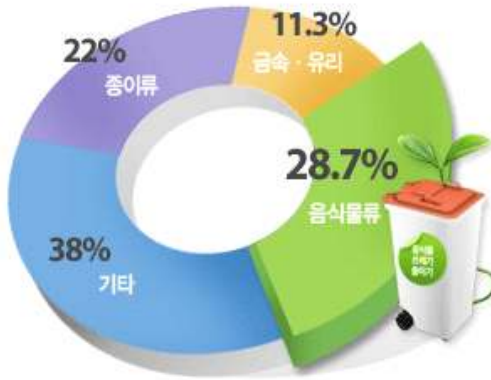


음식물쓰레기란?



[생활폐기물 종류별 발생량]

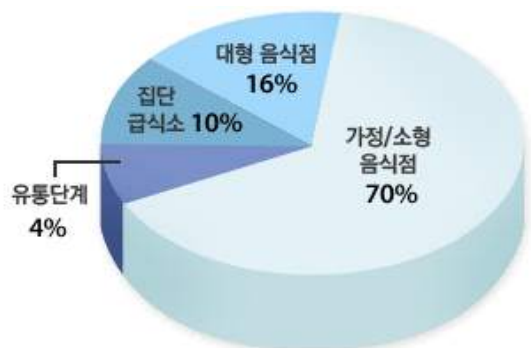
음식물쓰레기란 식품의 생산 유통, 가공, 조리과정에서 발생하는 농, 축, 수산물 쓰레기와 먹고 남은 음식찌꺼기 등을 말하며, 푸짐한 상차림과 국물음식이 주 특징인 우리 음식문화와 인구의 증가, 생활수준의 향상, 식생활의 고급화 와 맞물려 음식물 낭비요인의 증가로 인하여 무분별하게 버려지는 음식물쓰레기가 전체 쓰레기 발생량의 28% 이상을 차지하고 있어 최근 쓰레기 중 가장 처치가 곤란한 쓰레기가 되어 심각한 환경문제를 일으키고 있습니다.

음식물 쓰레기는 어디에서 많이 나오나요?

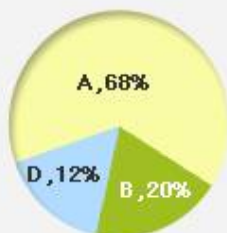
전체 음식물쓰레기 중 약 70%가 가정 및 소형 음식점에서 발생하는 음식물쓰레기로 우리가 가정에서 혹은 음식점에서 조금만 신경 쓴다면 음식물 쓰레기를 줄일 수 있습니다.



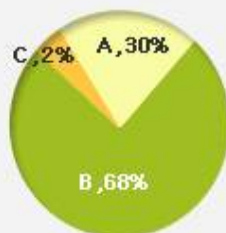
음식쓰레기 구성



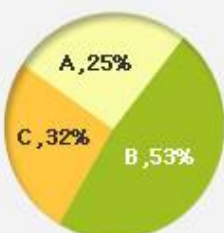
발생원별 구성



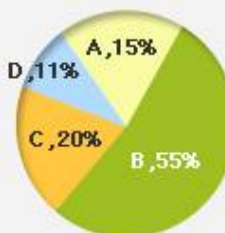
가정



음식점



집단 급식소



유통·취급

- A □ 조리과정 쓰레기
- B □ 먹고 남은 음식물
- C □ 먹지 않은 음식물
- D □ 보관 후 폐기 식재료

[발생원별 음식물 쓰레기 구성]

음식물 쓰레기로 인한 문제?!

음식물쓰레기로 인한 피해는 단순히 환경문제로만 끝나지 않습니다. 음식물은 쓰레기 처리과정 뿐만 아니라 생산, 수입, 유통, 가공 및 조리단계에서도 많은 에너지와 비용을 소모하게 하는 에너지 집약 체이기에 음식물쓰레기 해결문제보다 애초에 발생하는 음식물쓰레기를 줄여 피해가 더 많이 생기지 않도록 원천봉쇄를 해야 합니다.



환경훼손

- 에너지 낭비 및 온실가스 배출
- 수거·처리 시 악취 발생
- 고농도 폐수로 수질오염 및 해양 배출 금지로 처리 어려움



경제적 낭비

- 식량자원가치 연간 약 18조원('05년 기준)
- 처리비용 6천억원 이상



사회적 문제

- 한식세계화에 걸림돌 (불필요하게 많은 반찬은 낭비적인 음식문화로 인식)
- 식량·곡물 자급률이 낮아져 농·축·수산물 수입증가 (식량 자급율 50%, 곡물 자급율 27%)



'07년 음식료품의 수입량은 약 2천300만톤

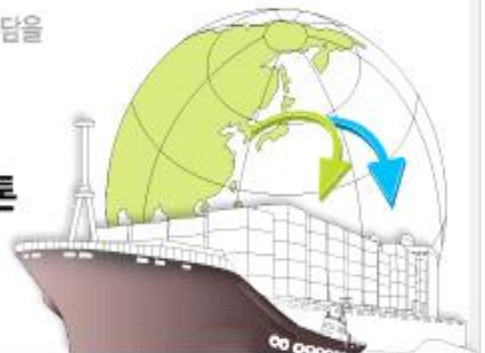
- 푸드마일리지는 2천 480억톤 · km

* 푸드마일리지(Food Mileage)

식품의 양과 이동 거리를 곱한 값(t * km) 식재료 수송과정에서 발생하는 환경부담을 나타내는 지표

'07년 음식표품 수입 운송에서 배출된 온실가스는 약 550만톤

- 144만대의 승용차가 1년간 주행할 때 배출하는 CO₂ 량



가정에서 음식물쓰레기를 줄이려면?



*냉장고를 정기적으로 정리

특정일을 냉장고 정리의 날로 지정하여 가족과 같이 정리합니다. 또한 냉장고 수납 목록표를 만들어 시들거나 상해 버려지는 음식이 없도록 합니다.



*장보기전 필요목록 작성

장보기 전 냉장고에 보관된 식재료를 확인하여 필요한 품목만을 사는 습관을 들입니다. 이는 필요한 식재료를 빼먹지 않을 뿐 아니라 충동구매도 예방하게 합니다.



*장을 본 후 바로 손질

식재료를 구매 후 바로 손질하게 되면 쓰레기가 줄어들고 조리 시 재료를 다듬는 시간을 줄이게 합니다.



*내용물 확인이 가능하게 식재료 보관

식재료별 보관법을 파악하고 투명용기에 넣어두면 어디에 무엇이 있는지를 알수있어 버려지는 음식물을 줄일 수 있습니다.



*가족식사량에 맞게 조리

가족의 평균 식사량을 고려하여 적당량을 요리하면 남기는 음식쓰레기를 줄일 수 있습니다.



***먹는 반찬을 함께 보관하기**
 식사할 때 주로 먹는 반찬을 바구니나 쟁반에 같이 담아두면 꺼낼 때 편리하고 버려지는 반찬도 줄어듭니다.



***밥상머리교육 실시**
 세계에서 약 10억 명이 기아에 허덕이고 있음과 음식물쓰레기 줄이기의 생활화를 위해 가정에서 밥상머리 교육을 실시합니다.



***감사하는 마음으로 식사하기**
 음식은 생산, 유통, 조리 과정 등을 거치며 많은 분들의 정성과 노력에 의해 밥상에 오르게 됩니다. 소중한 음식을 고맙게 생각하고 감사히 먹도록 합니다.



***물기 제거 후 배출**
 음식물 쓰레기는 체반을 이용해 물기를 제거한 후 배출하면 냄새와 양이 현저하게 줄어들게 됩니다.



***종량제 실시**
 음식물쓰레기 발생 자체를 줄이기 위해 음식물 쓰레기 발생량만큼 처리비용을 부과하는 종량제를 시행합니다.