



음식물쓰레기 알고 실천하기!

음식물 쓰레기 줄이기...과연 환경보호만의 문제일까요? 내가 버린 음식이 곧 돈이라면 우리는 쓰레기를 이처럼 무분별하게 버릴 수 있을까요? 환경을 보호하고 돈도 절약하는 음식물 쓰레기 줄이기에 대해서 알아보시다!



우리나라의 음식물 쓰레기, 안녕하십니까?



음식물 쓰레기는 식품의 생산, 유통, 가공, 조리과정에서 발생하는 쓰레기를 비롯하여 먹고 남은 음식 찌꺼기 등을 말합니다. 특히, **음식물 쓰레기는 처리가 가장 곤란하고 처리비용이 비싸기 때문에 환경오염은 물론 막대한 경제적 손실을 야기**합니다. 하지만 우리나라의 경우 인구수와 국민소득이 증가하고 생활수준이 향상됨에 따라 음식물 쓰레기의 발생량이 점점 증가하고 있어 큰 문제가 되고 있습니다. 현재 우리나라의 음식물 쓰레기는 전체 쓰레기 발생량의 1/4 이상을 차지하고 있고 이러한 **음식물 쓰레기의 70%가 가정 혹은 소형 음식점에서 발생하기 때문에 가정에서 음식물 처리에 대한 더욱 세심한 관심이 필요합니다.**

음식물 쓰레기 왜 줄여야 하나요?

- 환경보호**
쓰레기 배출로 발생하는 온실가스 감소시켜 지구온난화 완화
- 경제적 절약**
음식물 쓰레기 배출로 인한 경제적 낭비 및 처리비용 감소



...

음식물 쓰레기 다이어트 실천하기!

음식물 쓰레기 ZERO에 도전!

구매, 보관	조리, 섭취	배출
<ul style="list-style-type: none"> 필요한 제품만 구입 식품 기초 손질 후 보관 냉장고 정리 및 납입일 확인표 작성 	<ul style="list-style-type: none"> 먹을 만큼만 조리 조리한 음식 모두 섭취 남거나 버리는 식재료 재사용 	<ul style="list-style-type: none"> 쓰레기의 수분 제거 쓰레기를 이용하여 퇴비 만들기



“조금만 줄이면
깨끗하고
풍성해집니다”



가정용 해섥 매뉴얼 - 조리흐름도



냉장고 속 명당자리



냉동실 문쪽

문쪽은 안쪽보다 온도 변화가 심해요.

냉동실 안쪽

가장 오랫동안 보관할 식품을 넣어주세요.

냉장실 안쪽

문을 자주 열면 온도가 상승하기 쉬워요.

냉장실 문쪽

온도 변화가 가장 심한 부분입니다. 잘 상하지 않는 식품을 보관하세요.

식재료 보관	이렇게 해요!	왜 그렇게 해야 할까요?
온도관리	뜨거운 식품은 재빨리 식혀서 냉장고에 넣어요.	뜨거운 식품을 바로 넣으면 주변의 온도를 높여서 세균 증식이 빨라지게 돼요.
	냉장고 문을 자주 열지 않아요.	문을 자주 열면 외부공기의 유입으로 온도 변화가 일어나서 보관 중인 식품의 보관 가능 일자를 줄여요.
	냉장고에 음식을 가득 채우지 않아요. (70% 정도만)	음식을 가득 채우면 냉기순환이 원활하지 못해 온도 유지가 잘 되지 않아요.
교차오염 방지	냉장고에 음식을 보관할 때 조리한 음식과 생식품을 구분하고, 뚜껑을 덮어 보관해요.	조리한 음식과 생식품을 같은 공간에 보관할 경우 생식품의 세균이 조리한 음식을 오염시킬 수 있어요.

