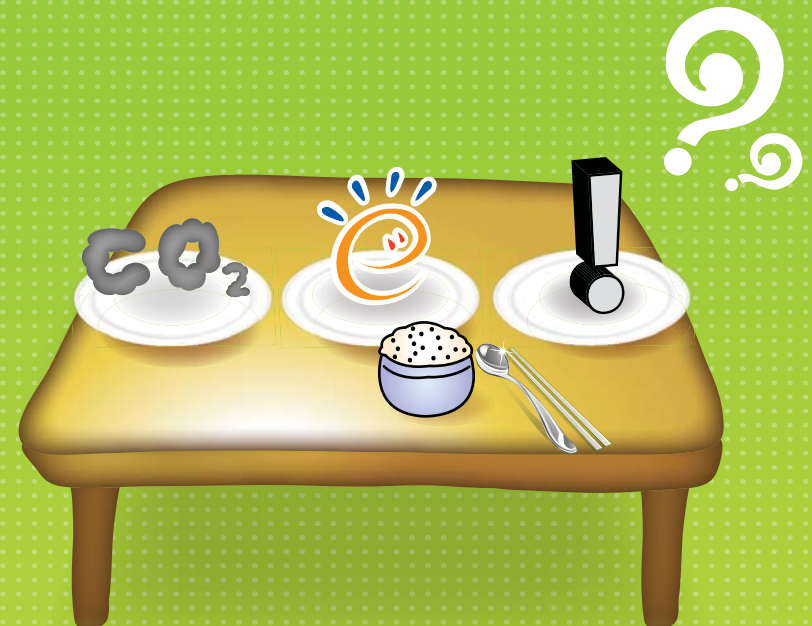
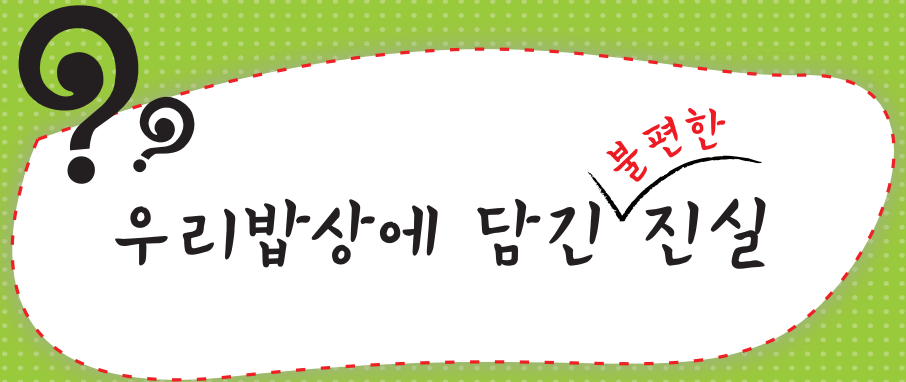




낭비없는 음식문화
나부터 실천!!



음식물 쓰레기 20%를 줄이면

연간 온실가스 180만톤이 감소하는 효과가 있습니다.

친환경 음식문화 조성으로 경제사랑! 건강사랑! 환경사랑!
세계적으로 약 10억명이 기아에 허덕이고 있습니다.

목차

- 음식물쓰레기는 얼마나 나오나요?
- 음식물쓰레기는 어디서 어떻게 나오나요?
- 음식물쓰레기로 인해 어떤 문제들이 생기나요?
- 우리가족 1끼 밥상이 차려지기 까지...
- 각종 음식이 배출하는 온실가스량은?
- 한사람이 버리는 음식물쓰레기로 인한 환경영향은?
- 음식물쓰레기를 20%만 줄여도...
- 음식문화개선을 위하여 이렇게 하겠습니다!
- 음식문화개선 범국민 실천수칙을 실천합니다.



내가 **1끼 식사** 하는데
발생하는 **온실가스량**은?

1.2kg CO₂



음식은 식재료생산, 수송, 조리 및 폐기 전과정에서 많은 에너지를 소비하고, 온실가스를 배출하는 집약체입니다.



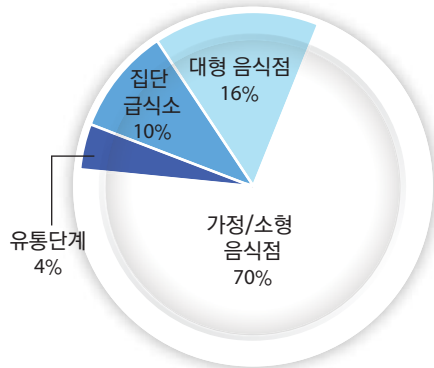
음식물쓰레기는 얼마나 나오나요?



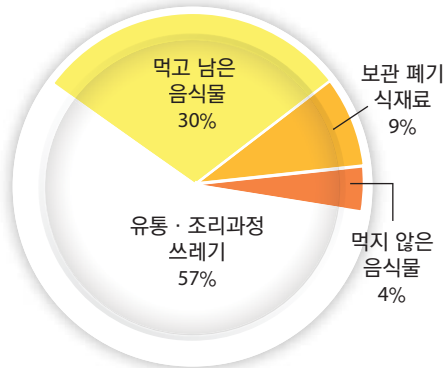
주요 증가원인

- 인구 및 세대수 증가
 - '00~'07년 인구 3% 증가
 - 1~2인 세대가 43.1%
- 식생활패턴의 변화
 - 소득증가에 따른 외식 증가
- 푸짐한 상차림을 좋아하는 국민의식
- 음식점에서 반찬 과다제공 등

음식물쓰레기는 어디서 어떻게 나오나요?



발생원별



음식물쓰레기의 구성

음식물쓰레기로 인해 어떤 문제들이 생기나요?

경제적 낭비

- ▶ 식량자원가치 연간 약18조원('05년기준)
- ▶ 처리비용 6천억원 이상

사회적 영향

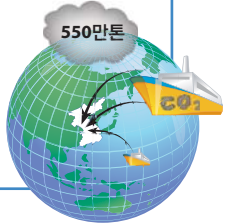
- ▶ 푸짐한 상차림의 낭비문화
- ▶ 한식세계화에 걸림돌
- ▶ 식량안보 위협 (식량·곡물자급율 50%, 27%)

환경 훼손

- ▶ 수거·처리 시 악취발생
- ▶ 고농도 폐수로 수질오염 가능 및 해양 배출 금지로 처리 어려움
- ▶ 에너지 낭비 및 온실가스 배출

- ▶ '07년 음식료품의 수입량은 약 2천300만톤
- 푸드마일리지는 2천480억톤·km
- ▶ '07년 음식료품 수입 운송에서 배출된 온실가스는 약 550만톤
- 1인당 연간 114kgCO₂e (중형차로 서울 - 대구 왕복시 배출하는 CO₂)

* 국립환경과학원(2009)



* 푸드마일리지(Food mileage)

푸드마일리지(Food mileage): 1994년 영국의 환경운동가 '팀 랭'이 창안한 개념으로 식료품의 양(ton)과 유통 과정에서의 수송거리(km)를 곱한 값을 ton·km단위로 나타내며, 식료품 수송과정의 환경영향을 나타내는 지표로 사용됨.

우리가족 1끼 밥상이 차려지기 까지...

식재료의 생산, 수송 및 조리과정에 가정용 냉장고를
80시간 사용하는 에너지(4.7kwh)가 소모됩니다.



세탁기 35회
에어컨 5시간
TV 22시간



4인가족 1끼 밥상을 차리기 위해 배출되는 배출되는
이산화탄소는 소나무 한그루가 1년 동안 흡수하는 양입니다.

* 20~30년생 소나무 한 그루는 연간 4.87kg의 CO₂를 흡수



온실가스(kgCO₂)



생산



운송



조리

합계 4.76

1.00(21%)

0.11(2%)

3.64(77%)

에너지(Kwh)

2.69
(57%)

0.17
(4%)

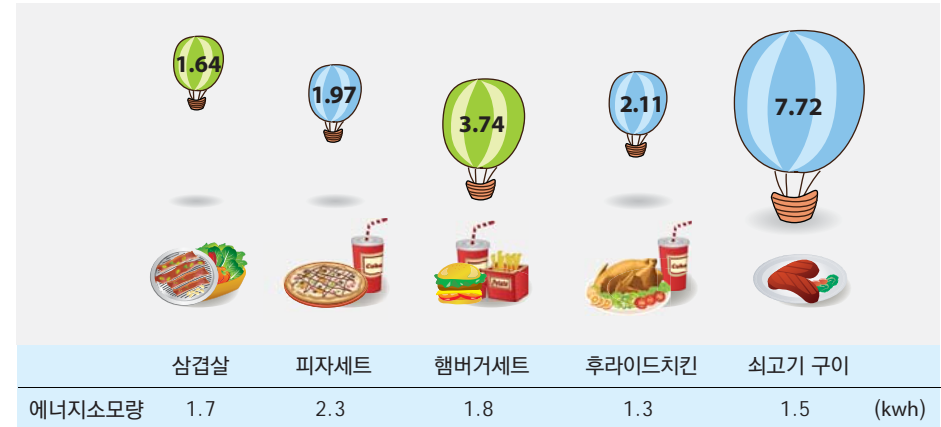
1.85
(39%)

합계 4.72

* 표준식단은 농촌진흥청의 농식품종합정보시스템 및 국민건강영양조사(2007)를 참조하여, 일일 영양섭취량 2,200kcal에 맞추어 구성

각종 음식이 배출하는 온실가스량은?

(1인분 기준, 단위 kgCO₂e)



버려지는 음식물로 인한 환경영향은?

음식물쓰레기로 인한 온실가스 배출량



버려지는
음식물은 약 1/7

1인당 연간
181kgCO₂e

전국민 연간
885만톤CO₂e
(총배출량의 1.4%)

소나무 37그루
연간 흡수량

소나무 18억그루
연간 흡수량
-소나무면적 1,155천ha
(전 국토의 11.5%)

중형차 약 957km 운행
서울↔부산 1.2회 왕복

승용차 234만대
연간 20,000km주행
(우리나라 승용차의 18%)

* 가정의 음식물쓰레기 발생을 약 13.9%로 추정 (「수도권매립지관리공사」 2007년)

* 표준식단 1인분 평균 중량 719g, 음식물쓰레기 발생량 약 100g/식

「음식문화개선 범국민 실천수칙」을 실천합니다.



가정(공통)

1

식단계획과 유통기한을 고려하여 최소한의 식재료만 구입합니다.

☞ 무계획한 구매로 보관·폐기 식재료 쓰레기가 1/10입니다.

2

소포장·깔끔포장·반가공 식재료를 구매합니다.

☞ 조리 전 쓰레기는 음식물쓰레기 발생량의 절반이상 입니다.

3

가족의 건강과 식사량에 맞게 요리합니다.

☞ 많이 요리하면 버리는 양도 많아집니다.

4

냉장고에는 투명용기로 보관하며 정리정돈을 잘 합니다.

☞ 검은 봉투를 사용하지 않으며 냉장고 정리로 에너지를 절약합니다.

5

제철에 나오는 근거리 생산 식재료를 구매합니다.

☞ 수입 식품의 푸드마일리지는 연간 2,480억ton · km(CO₂ 배출량 552만톤)인 반면, 국산 식품의 푸드마일리지는 연간 50억ton · km(CO₂ 배출량 124만톤)에 불과합니다.



고객

6

먹을 만큼만 주문합니다.

☞ 과도한 주문은 과식 및 낭비의 원인입니다.

7

먹지 않을 음식은 미리 반납하고 양을 줄이도록 당부합니다.

☞ 먹고 남긴 음식물이 30%를 차지합니다.

8

공동으로 이용하는 반찬은 먹을 만큼만 덜어 먹습니다.

☞ 자신의 식사량에 맞추면 건강도 챙기고 환경도 살립니다.

9

추가 주문은 꼭 먹을 만큼만 합니다.

☞ 음식을 더 주문할 때는 남아 있는 음식과 더 먹을 양을 따져보고 다 먹을 수 있는 만큼만 합니다.

10

먹고 남은 음식은 가져 갑니다.

☞ 남은 음식을 가져가면 절약도 되고 환경도 살립니다.



음식점

11

손님수와 잔반량을 분석하여 식재료를 계획적으로 구매합니다.

☞ 영업능력·식품 보관 상태·잔반 발생량을 체계적으로 분석하여 구매에 활용합니다.

12

손님의 식사량을 배려하여 주문 받고 반찬수를 줄입니다.

☞ 고객이 원하는 양으로 주문을 받고 주메뉴 외의 기본 반찬수는 최소화합니다.

13

반찬그릇은 소형찬기와 덜어 먹을 수 있는 복합찬기를 사용합니다.

☞ 식재료비·인건비·처리비를 절약하는 일석삼조의 녹색생활 실천입니다.

14

눈요기 음식 장식을 줄입니다.

☞ 형식보다는 내용과 질을 중시하는 음식문화를 만들어 갑니다.

15

여유 음식은 이웃과 나눕니다.

☞ 결식 아동수가 45만명에 이릅니다. 음식 나눔은 이웃사랑의 실천입니다.

음식물쓰레기를 20%만 줄여도...

○ 1인당 연간 36kg의 이산화탄소를 줄일 수 있습니다.

- 이는 승용차로 191km(서울-속초)주행 시 배출하는 이산화탄소량
- 소나무 7그루가 연간 흡수하는 이산화탄소량과 같습니다.



○ 1인당 연간 36kwh의 에너지를 절약할 수 있습니다.

- 이는 각각 냉장고 610시간, 텔레비전 170시간, 세탁기 270회를 가동할 수 있는 에너지량입니다.



< 전국민이.....>

○ 연간 177만톤의 이산화탄소를 줄일 수 있습니다.

- 이는 승용차 47만대가 1년간 주행 시 배출하는 이산화탄소량과 같습니다.
- 연간 소나무 3억6천만그루가 흡수하는 이산화탄소량과 같습니다.

소나무 3억6천만그루를 심으려면 서울시 면적의3.8배(2300만km²)가 필요합니다.

○ 연간 18억kwh의 에너지를 절약할 수 있습니다.

- 이는 4인가족의 경우 연간 144kwh로 연간 가구 소비전력의 4.2%에 해당합니다.
- 석유로 환산하면 200리터들이 보일러등유 226만드럼에 해당합니다.

연탄으로 환산하면 약 1억8천6백만장에 해당하며, 이는 39만가구가 겨울을 날수 있는 양입니다.
(가구당 하루 5.3장 × 90일 × 39만가구 = 1억8천6백만장)

주: 연간 주행거리 20,000km 기준

적게 차릴수록~
깨끗이 비울수록~
건강하고 품격있는 한식문화!

음식문화개선을 위하여 이렇게 하겠습니다!

- 음식물쓰레기를 버린 만큼 수수료를 부과하는 종량제를 본격 시행하겠습니다. (2010.8월 시행, 2012년 완료)

- 지방자치단체의 음식물쓰레기 감량화 정책을 강화하겠습니다.

- 음식점에 먹을 만큼만 덜어먹을 수 있는 소형·복합찬기 보급을 확대 하겠습니다. (2012년까지 전국 10만개 업소에 보급)

- 위생적으로 문제없는 여유식품을 저소득 취약계층에 공급하는 나눔문화를 확산하겠습니다.

- 녹색·웰빙의 한식 메뉴를 개발하여 국제 행사를 통해 전파하는 등 간소하고 품격있는 한식세계화를 추진하겠습니다.

- 깔끔포장 및 소량 가공 식재료의 유통을 활성화하여 유통 및 소비단계에서 음식물쓰레기 발생을 최소화하겠습니다.

- 음식문화 개선을 녹색생활 실천의 핵심으로 교육·홍보하여 생활 속에 스며들게 하겠습니다.

분야별로 맞춤형 대책을 수립하여 추진하겠습니다.
(학교, 단체급식소, 군부대, 호텔·뷔페, 병원·장례식장, 음식점 등)

가정 : 주부 모니터단 및 그린리더를 통한 녹색생활 실천 전파

음식점 : 식재료 절감 및 남은 음식물을 줄이는 방안 컨설팅

집단급식소 : 시차 조리, 소형 배식기 사용 등 우수실천사례 보급