

*[환경과 나를 위한] 음식물 쓰레기 줄이기

음식물 쓰레기가 무엇인가요?

식품의 생산·유통·가공·조리 과정에서 발생하는 농·축·수산물 쓰레기와 먹고 남은 음식 찌꺼기를 말해요.
전체 생활 쓰레기 발생량의 약 29%를 차지하고 있어요.
지구를 건강하게, 나의 몸과 마음을 건강하게! 음식물 쓰레기를 줄이고 제대로 배출하도록 함께 노력해야해요.

200kg 버 800,000원대
= 라면 1억 2천개

음식물 쓰레기로 인한 문제

국내에서 하루동안 발생하는 음식물쓰레기는 1만 6천여톤에 달합니다.

환경오염

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

경제적 손실

- 식량자원의 경제적 손실 발생
- 처리비용 발생
- ※ 음식물쓰레기 처리비용 연간 약 8천억원
= 서울 월드컵 경기장 3개 건설 가능

사회적 문제

- 한식 세계화에 걸림돌
(많은 반찬을 낭비적으로 인식)
- 식량 및 곡물 자급률이 낮아져
농·축·수산물 수입 증가

음식물 쓰레기, 함께 줄여요!

학교에서

1. 먹 먹을 만큼만 받아요.
2. 콩고루 다 먹고, 부족하면 더 받아요.
3. 남은 음식은 국그릇에 모아요.
4. 깨끗이 정리해요.

가정에서

1. 냉장고를 정기적으로 정리해요.
2. 자투리 식재료도 알뜰하게 활용해요.
3. 내용물 확인이 가능한 투명용기를 사용해요.
4. 용기를 제거 후 배출해요.

음식물 쓰레기, 함께 줄여요!

음식물 쓰레기는 가금 후 퇴비, 바이오 연료, 가축의 사료 등으로 사용되어요.
그러므로 음식물 쓰레기와 일반 쓰레기를 구분하는 가장 쉬운 방법은 가축의 사료로 사용 가능한지를 생각해보면 알 수 있어요.

일반쓰레기로 버려야 하는 것들

소, 돼지, 닭 등의 동물 털과
뼈다귀, 생선 가시

견과류 껍데기, 복숭아, 감 등
과실류의 씨

조개, 전복, 소라, 게 껍데기,
달걀 껍데기

양파, 마늘, 생강, 옥수수 등의 껍질

이채부리, 줄기, 옥수수 대

1회용 차, 설탕, 한약재 찌꺼기

* 노로바이러스

정의	• 노로바이러스(Norovirus)의 감염에 의한 급성위장관염
감염경로	• 오염된 물, 식품 섭취 및 분변 - 구강 혹은 비말 전파 - 노로바이러스에 오염된 물(지하수) 혹은 음식물 (어패류 등)을 섭취, 손 등을 통한 환자신체 및 관련 매개물과의 접촉 후 구강을 통한 감염, 환자 분비물(대변, 구토물)의 비말에 의한 감염 등
잠복기	• 10~50시간(12~48시간)
증상	• 주요 증상은 설사, 구토, 복통 등이며, 1~3일간 지속되는 낮은 발열, 탈수 증상이 발생할 수 있음
치료	• 대부분의 경우 2~3일 후에 회복됨. · 탈수를 방지하기 위해 적절한 수분 섭취
치사율	• 대부분 회복하고, 사망은 드뭄
예방	• 일반적 예방: 개인위생 철저히, 충분히 익혀먹기 - 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기 (음식 조리 전, 수유하기 전, 배변 후, 설사 증상 있는 사람 간호한 경우, 외출 후 등) - 안전한 음식 섭취 : 음식 익혀 먹기, 물 끓여 마시기 - 유증상자의 생활공간 분리(화장실포함) 및 환자 관련 물품 소독