

음식물 쓰레기 줄이기

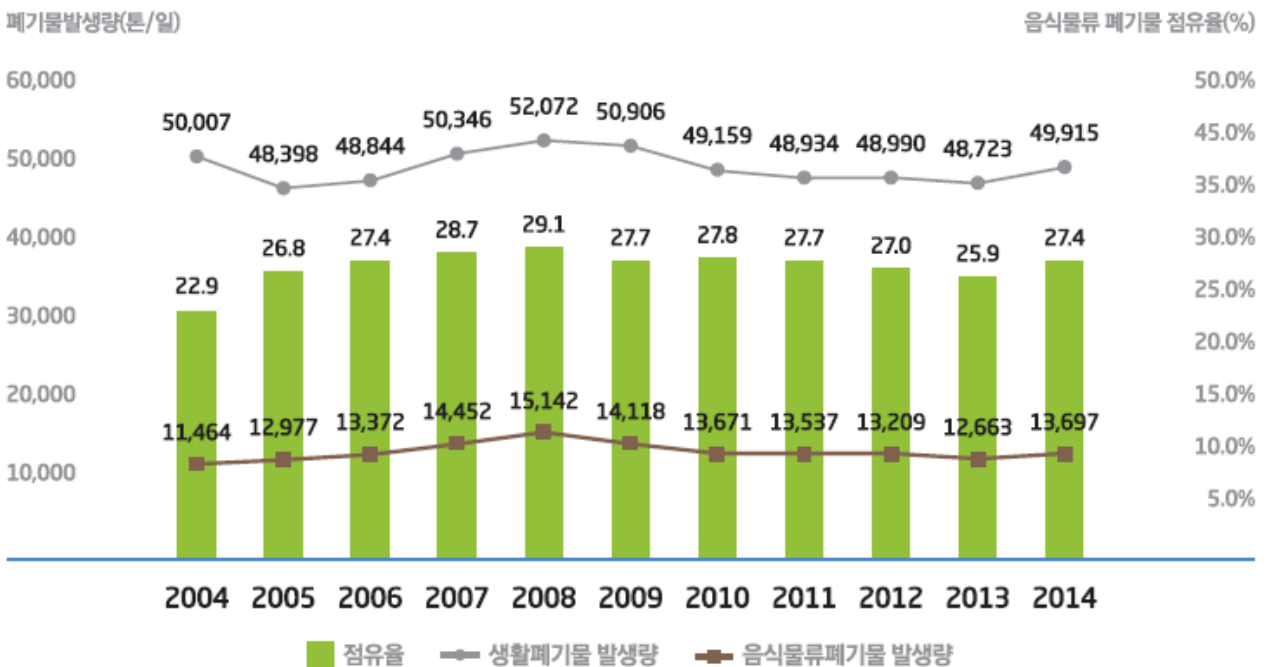
1. 음식물쓰레기란?

음식물쓰레기란 음식 재료 또는 음식물의 생산·유통·가공·조리·보관·소비과정 등에서 발생하는 쓰레기와 남겨서 버려지는 음식물 등을 말한다. 인간의 식생활 과정에서 더는 유용성이 없어서 버려지는 음식물 유래의 모든 폐기물을 총칭한다.

2. 음식물쓰레기 발생현황

2014년 전체 생활폐기물 발생량 중에서 음식물쓰레기가 27.4%를 차지하고 있다. 음식물쓰레기 발생량은 2004년에는 11,464톤/일이었으며 서서히 증가하다가 2008년 이후에는 서서히 감소하여 약 13,000톤 내외로 발생하고 있다.

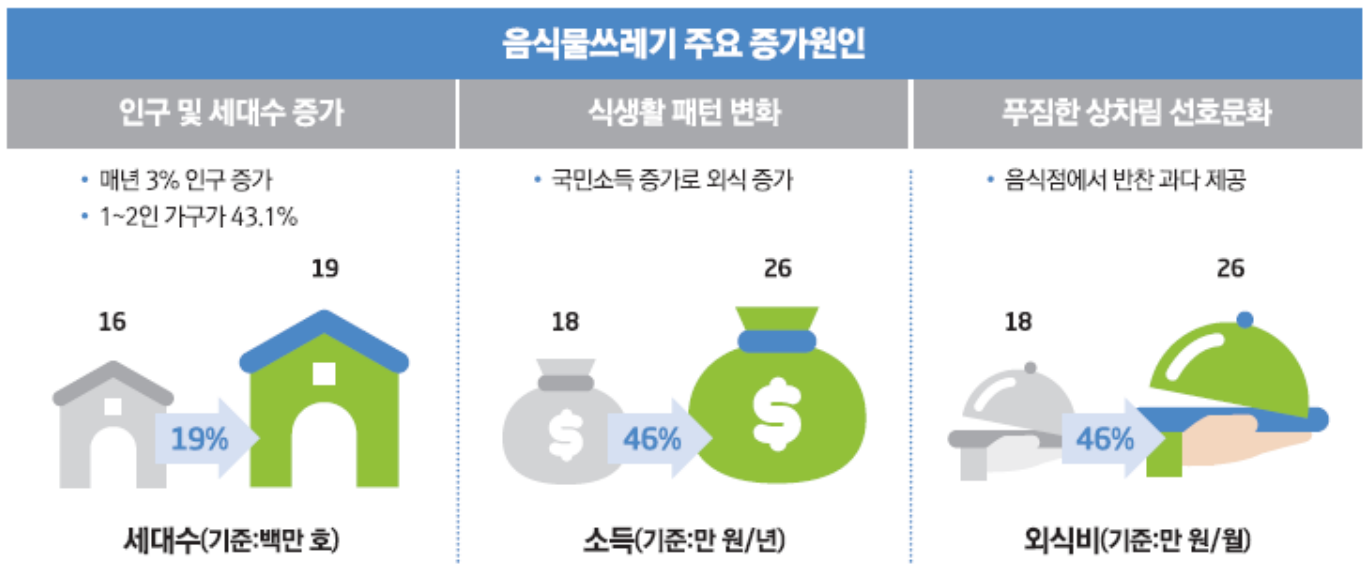
생활폐기물 중 음식물류폐기물 점유 비율



음식물 쓰레기 줄이기

3. 음식물쓰레기 증가 원인

음식물쓰레기가 증가하는 이유는 다양한 원인이 존재하지만 크게 식생활의 고급화 (인구증가, 국민 소득수준 증가, 웰빙 문화 확산 등)와 한국 고유의 음식문화(풍성한 상차림, 과다 반찬 제공 등)라고 할 수 있다.



4. 음식물쓰레기로 인한 문제







음식물 쓰레기 줄이기

5. 음식물쓰레기 배출 요령

- ① 물기를 꼭 짜서 최대한 수분을 제거한 후 배출한다.
- ② 일회용 비닐봉지, 나무젓가락, 이쑤시개 등 음식물쓰레기 외의 이물질은 제거한다.
- ③ 길이가 긴 채소류와 덩어리가 큰 수박 등은 잘게 썰어 폐기물의 크기를 작게 하여 배출한다.
- ④ 지자체별 배출 요일 및 배출시간을 지킨다.

음식물쓰레기가 아닙니다!

일반 쓰레기종량제 봉투로 배출하세요.

| 성상기준 | 품목 | | |
|------|---|---|--|
| 파쇄성 |  |  |  |
| | 핵과류의 씨 | 껍데기 (갑각류, 어패류) | 뼈 (닭 등의 뼈다귀, 생선뼈) |
| | | | |
| 복합성 |  |  | |
| | 티백 | 한약재 | |
| 유해성 |  | | |
| | 복어내장 | | |

수분이 적고 딱딱하거나
유해한 것은 일반 쓰레기종량제
봉투로 배출하세요!



음식물 쓰레기 줄이기

6. 음식물쓰레기 줄이기 실천하기

☞ 학교급식에서 음식물 쓰레기를 줄이기 위한 생활수칙!

1. 음식은 감사하는 마음으로 먹기
2. 음식을 편식하지 않고 골고루 먹기
3. 알맞은 양을 배식 받아 남기지 않기
(적게 먹는 학생의 경우는 “적게 주세요”하고 말씀 드리기)
4. 음식을 소중히 여기는 마음을 갖기
5. 바닥에 음식을 떨어뜨리지 않기
6. 음식을 휴지에 싸서 버리지 않기.
7. 과일껍질이나 휴지 등은 분리하여 버리기
8. 식사 전 군것질을 하지 않기
9. 음식을 소중히 여기는 마음을 갖기

