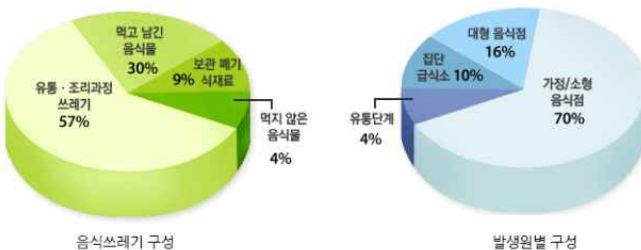


음식물쓰레기의 정의



음식물쓰레기란 **식품의 생산 · 유통 · 가공 · 조리과정에서 발생하는 농 · 수 · 축산물 쓰레기와 먹고 남은 음식찌꺼기** 등을 말합니다. 푸짐한 상차림과 국물 음식으로 특징 지어지는 우리의 음식문화와 인구의 증가, 생활여건의 향상, 식생활의 고급화 등 음식물 낭비요인의 증가로 인해 **무분별하게 버려지는 음식물 쓰레기가 전체 쓰레기 발생량의 28% 이상을 차지**하고 있어, 최근 쓰레기 중에서도 가장 처리가 곤란한 음식물쓰레기로 인한 환경문제에서 어느 누구도 예외일 수 없습니다.

음식물쓰레기는 어디에서 나오나요?



음식물쓰레기로 인한 문제

음식물쓰레기로 인한 피해는 단순한 환경문제에서 그치지 않습니다. 그렇기때문에 음식물쓰레기 해결 문제보다는 애초에 발생에 대하여 원천봉쇄해야 합니다. 음식물은 쓰레기 처리 과정뿐만 아니라 생산, 수입, 유통, 가공 및 조리단계에서도 많은 에너지와 비용을 소모하는 에너지 집약체로서, 수입 · 유통 · 조리 시 소모되는 에너지만도 연 579만 톤으로 우리나라 최종에너지 소비량의 3%를 차지하고 있으며, 온실가스 또한 연 1,791만 톤을 배출하는 것으로 산정됩니다.

음식물 쓰레기 줄이기 방법



식단을 작성하여 꼭 필요한 식품만을 적정량 구입한다.



냉장고에 들어 있는 식품 목록과 보관 날짜를 적어서 붙여 놓는다.



식품은 구입 날짜 순서대로 냉장고에 넣고, 속이 보이는 그릇을 사용한다.



채소류, 생선류 등은 시간이 지날수록 폐기량이 많아지므로 바로 손질하여 조리하고 보관한다.



가족의 건강과 식사량에 맞추어 필요한 양만큼만 조리한다.



지나치게 짜거나 매운 음식은 남기게 되므로 음식의 간을 싱겁게 한다.



먹을 만큼 덜어서 먹고, 감사하는 마음으로 남기지 않고 먹는다.



남은 음식은 다른 음식으로 만들어 재활용한다.