



음식물 쓰레기 줄이기



가정마다 음식물 쓰레기가 급증하면서 올바른 음식물 배출에 대한 관심도 함께 높아지고 있습니다. 그래서 오늘은 알쏭달쏭 헷갈리는 음식물 쓰레기 배출법과 음식물 쓰레기 줄이기에 도움이 되는 꿀팁들을 알아보시다.

음식물 쓰레기 배출 현황

음식물 쓰레기는 어디에서 가장 많이 발생할까요?



무려 70%의 음식물 쓰레기가 가정과 소형 음식점에서 발생하고 있습니다. 전체 음식물 쓰레기의 구성을 살펴보면 먹고 남긴 음식물(30%)보다 유통 및 조리 과정에서 발생한 음식물 쓰레기(57%)가 더 높은 비중을 차지합니다.

음식물 쓰레기 발생 추세

식생활의 발전 등으로 인해 음식물 쓰레기는매년 3%씩 증가하는 추세라고 하는데요. 통계에 따르면 국내의 음식물 쓰레기 발생량은 하루 1만 4천여 톤으로, 전체 쓰레기 발생량의 28.7%를 차지할 만큼 심각한 상황입니다.

음식물 쓰레기 줄이기 실천방법

일주일 식단 계획표 만들기



장을 보기 전에 미리 식단을 계획하면 충동적으로 식재료를 사는 일을 많이 줄일 수 있습니다.

식재료 보관 잘하기



곡류는 밀폐 용기에 넣고, 생채소는 깃무르지 않게 가급적 세워서 보관하고, 생선은 손질 후 말려서 냉동 보관하고,고기는 1회 분량씩 나누어 보관합니다.

자투리 재료 활용하기



자투리 재료를 모아두면 볶음밥을 해먹거나 육수를 낼 때 그리고 찌개를 만들 때 사용할 수 있습니다.

반찬통에 이름표 붙이기



사용할 만큼 투명한 용기에 담고 용기마다 라벨을 붙여서 보관하며 식재료의 명칭과 유통기한을 직관적으로 알 수 있습니다.

올바른 음식물 쓰레기 분리 배출

음식물 쓰레기와 일반 쓰레기를 나누는 가장 큰 기준은 동물의 먹이로 쓰일 수 있느냐, 없느냐의 차이입니다.

일반쓰레기



딱딱한 소, 돼지, 닭 등의 뼈



조개, 소라, 전복 등 어패류의 껍데기



호두,도토리 등의 딱딱한 껍데기



계란, 메추리알 껍데기



게와 가재 등 갑각류의 껍데기



보족한 생선 뼈



양파, 마늘, 옥수수 등의 껍질과 뿌리



차 찌꺼기와 한약재 찌꺼기

* 지자체별로 음식물 쓰레기를 처리하는 시설이 다르니 분류 시·군·구 홈페이지를 통해 정확한 기준을 참고하시면 도움을 받으실 수 있습니다.