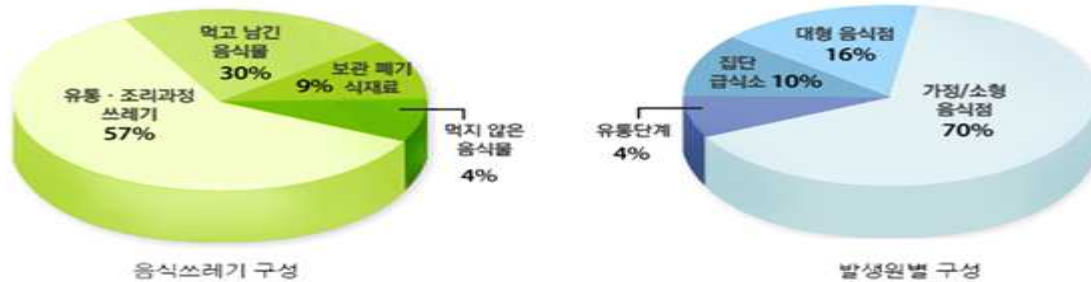


### [ 음식물쓰레기, 왜 심각한가요? ]

음식물쓰레기란 식품의 생산·유통·가공·조리과정에서 발생하는 농·수·축산물 쓰레기와 먹고 남은 음식찌꺼기 등을 말합니다. 푸짐한 상차림과 국물 음식으로 특징지어지는 우리의 음식문화와 인구의 증가, 생활여건의 향상, 식생활의 고급화 등 음식물 낭비요인의 증가로 인해 무분별하게 버려지는 음식물 쓰레기가 전체 쓰레기 발생량의 28% 이상을 차지하고 있어, 최근 쓰레기 중에서도 가장 처리가 곤란합니다.

#### ◆ 음식물쓰레기는 어디서 어떻게 나오나요?



#### ◆ 음식물쓰레기로 인해 어떤 문제들이 생기나요?

**환경훼손**

- 에너지 낭비 및 온실가스 배출
- 수거/처리 시 악취 발생
- 고농도 폐수로 수질오염 및 해양 배출 금지로 처리 어려움



**경제적 낭비**

- 식량자원가치연간 약 20조원 ('10년 기준)
- 처리비용 8천억원 이상



**사회적 문제**

- 한식세계화에 걸림돌(불필요하게 많은 반찬은 낭비적인 음식문화로 인식)
- 식량/곡물 자급률이 낮아져 농/축/수산물 수입증가(식량 자급률 50%, 곡물 자급률 27%)



#### ◆ 음식물쓰레기를 20% 줄이면....

● 4인 가족 기준

온실가스 연간  
**145 kgCO<sub>2</sub>e 감소**

서울 ↔ 통영  
  
서울 - 통영 왕복  
운행시 배출량

  
소나무 30그루  
연간 흡수량

에너지 연간  
**144 kwh 절약**

  
냉장고 3.3개월  
(2,440 시간)

  
TV 5~6개월

  
세탁기 1,080회

※그림 출처 : <https://www.zero-foodwaste.or.kr>

2020년 10월 05일  
시 흥 매 화 중 학 교 장 [직인생략]