

飲食文化 改善 및 『좋은 食單』
定着化 方案

鄭基惠
金練羅

韓國保健社會研究院

머 리 말

오늘날 쓰레기 문제는 이 시대를 살아가는 전 세계인의 당면한 사회문제로 함께 고민하여야 할 가장 심각한 시대적 과제가 되고 있다. 즉, 발생하는 쓰레기에 의한 환경오염뿐만 아니라 재활용이 가능함에도 불구하고 폐기됨으로써 자원의 낭비가 초래되고 있다.

우리나라도 상황은 마찬가지로 가공식품류의 경우 재활용이 안되고 버려지는 양이 종류별로 약간의 차이는 있지만 총 생산량의 10%내외로 폐기비용을 포함하여 천억원대에 이르고 있는 것으로 나타나고 있다.

우리나라 음식문화는 한 상차림의 푸짐한 식습관에다 궁핍하였던 시절을 거치면서 보상심리로 식품의 위생적인 면보다는 양적인 면에 치중하던 1960, 70년대를 보냈고, 1980년대 아시안 게임, 올림픽 게임을 치르면서, 또한 급격한 경제성장의 덕택으로 이제는 양보다는 질이 우선한 식문화 습관으로 변화되고 있으나 여전히 한 상차림의 습관은 버리지 못하고 있다. 이와 같은 한 상차림의 푸짐함에다 질을 우선시하는 변화된 식습관으로 버려지는 음식의 양은 양적으로 질적으로 심각한 식품자원의 낭비를 초래하게 되었다.

이러한 상황에서 정부는 1996년말 음식쓰레기에 관한 정부의 종합 대책을 마련하여 발표하였다. 즉, 2001년까지 음식쓰레기를 현 수준보다 21% 정도 감량하고, 배출된 음식 쓰레기 중 약 21% 정도는 자원으로 재활용하여, 1995년 기준으로 음식물 쓰레기 처리량을 31%까지 줄인다는 것이다. 특히 1998년을 ‘음식물 낭비를 줄이는 해’로 정하여 음식물 낭비를 줄이기 위해 다각적으로 노력을 기울이고 있다.

또한 올해 출범한 국민의 정부는 100대 과제에 이 과제를 포함시켜

지속적인 관찰과 관심을 표명하고 있는 가운데 이 연구가 진행되어 더욱 의미가 크며, 연구결과가 정부 관련 정책의 수립에 큰 도움이 되리라 기대하는 바이다.

이 연구는 우리 院의 정기혜 책임연구원의 책임하에 김미라 연구원의 참여로 이루어졌으며, 식품접객업소 조사에 도움을 주신 한국음식업중앙회와 지회 여러 분들, 원고검독을 맡아주신 우리 院의 변용찬 연구위원, 정영호 책임연구원, 그리고 보고서 정리를 도와준 이난희 연구조원에게 깊은 감사를 표한다.

끝으로 이 연구보고서의 내용은 연구진의 개인적 의견이며 우리 院의 공식견해가 아님을 밝혀둔다.

1998年 12月
韓國保健社會研究院
院長 鄭敬培

目 次

要 約	11
I. 序 論	18
1. 研究背景	18
2. 研究對象 및 方法	20
II. 飲食 쓰레기 發生, 處理 및 管理 現況	23
1. 發生現況	24
2. 處理現況	31
3. 管理現況	35
4. 外國의 管理現況	39
III. 飲食文化 改善을 위한 政策 變化	44
1. 『注文食單制』 實施(1980年代)	44
2. 『좋은 食單制』 實施(1990年代)	47
3. 模範飲食店 運營(1990年代 後半)	50
IV. 食品接客業所의 『좋은 食單』 實施 現況	56
1. 調查對象業所의 特性	56
2. 『좋은 食單』 實施 現況	58
3. 向後 『좋은 食單』 施行 計劃	63
4. 飲食物 쓰레기 排出 段階別 現況	66
5. 飲食物 쓰레기 處理 方法	69

V. 飲食文化 改善을 위한 政策課題	75
1. 問題點	75
2. 政策課題	78
VI. 結論	85
參考文獻	86
附 錄	87

表目次

〈表 I - 1〉	現地調査 結果	21
〈表 II - 1〉	年度別 廢棄物 發生量 推移	25
〈表 II - 2〉	生活쓰레기 및 飲食物 쓰레기 發生現況	27
〈表 II - 3〉	各國의 飲食物 쓰레기 占有 比率	27
〈表 II - 4〉	飲食 쓰레기의 發生源別 排出量	28
〈表 II - 5〉	飲食物 쓰레기의 造成 現況	29
〈表 II - 6〉	飲食店 業態別 飲食物 쓰레기 成分構成	30
〈表 II - 7〉	生活쓰레기의 年度別 處理方法 現況	32
〈表 II - 8〉	飲食物 쓰레기의 處理方法 現況	33
〈表 II - 9〉	減量義務對象事業場 範圍 擴大 現況	38
〈表 II - 10〉	外國의 쓰레기 處理方法	40
〈表 III - 1〉	韓食의 飲食類型別 勸獎 飯饌數	49
〈表 III - 2〉	日食의 飲食類型別 勸獎 飯饌數	49
〈表 III - 3〉	地域別 模範飲食店 指定 現況	52
〈表 III - 4〉	資金支援 現況	53
〈表 IV - 1〉	調査對象業所의 地域別 分布	56
〈表 IV - 2〉	調査對象業所의 業態別 分布	57
〈表 IV - 3〉	調査對象業所의 客場 面積別 分布	57
〈表 IV - 4〉	調査對象業所의 模範飲食店 比率	58
〈表 IV - 5〉	좋은 食單制 施行 與否	59
〈表 IV - 6〉	地域別 業所의 좋은 食單 實施 現況	59
〈表 IV - 7〉	業種別 좋은 食單制 實施 現況	60
〈表 IV - 8〉	客場 크기別 좋은 食單制 實施 現況	61

〈表 IV- 9〉	模範飲食店(與否)別 좋은 食單制 實施 現況	62
〈表 IV-10〉	좋은 食單制를 實施하지 않는 理由	62
〈表 IV-11〉	좋은 食單制 施行 理由	63
〈表 IV-12〉	調査對象業所의 向後 좋은 食單 實施 意思	64
〈表 IV-13〉	業種別 向後 좋은 食單制 施行 計劃	64
〈表 IV-14〉	模範飲食店 與否와 向後 좋은 食單制 施行 計劃	65
〈表 IV-15〉	좋은 食單制 定着을 위한 行政支援	65
〈表 IV-16〉	飲食物 쓰레기를 가장 많이 排出하는 食品類	66
〈表 IV-17〉	쓰레기 發生이 가장 많은 段階	68
〈表 IV-18〉	業種別 쓰레기 排出 食品類	68
〈表 IV-19〉	業種別 쓰레기 發生이 많은 段階	69
〈表 IV-20〉	손님에게 提供하지 않은 남은 飲食의 處理	70
〈表 IV-21〉	손님에게 提供한 남은 飲食의 處理 現況	71
〈表 IV-22〉	飲食物 쓰레기 處理方法	72
〈表 IV-23〉	業種別 쓰레기 處理方法	73
〈表 IV-24〉	地域別 쓰레기 處理方法	73
〈表 IV-25〉	飲食物 쓰레기 再活用の 어려움	74

그림 目次

[그림 II-1]	廢棄物 分類體系	25
[그림 II-2]	廢棄物 處理內容(1997)	31
[그림 II-3]	飲食物 쓰레기의 減量化를 위한 段階別 戰略	37
[그림 II-4]	飲食物 쓰레기 資源化를 위한 段階別 戰略	39

要 約

이 연구는 낭비적인 우리나라 음식문화를 개선하고 좋은 식단을 정착시키기 위한 개선방안을 도출하기 위하여 기존의 문헌고찰과 현지 조사를 실시한 결과를 분석한 것이다. 현재 우리나라의 음식물 쓰레기 배출 및 처리현황과 정부의 관리 현황 등은 기존의 자료를 중심으로 정리, 요약하였으며, 좋은 식단 실시 현황 및 조기 정착화를 위한 문제점 파악을 위하여 좋은 식단을 실시하고 있는 전국 6대도시(서울, 과천, 대전, 대구, 광주, 부산)에 소재한 식품접객업소 722개소를 대상으로 현지조사를 실시하였다.

이와 같은 연구방법에 의해 수행된 이 연구의 주요한 연구결과는 다음과 같다.

1. 쓰레기 排出, 處理 및 管理 現況

가. 排出現況

- 1996년 음식물 쓰레기 배출량은 14,532톤으로 전체 쓰레기의 29.1%를 차지하였다. 이런 음식물 쓰레기 배출 비율은 생활쓰레기 배출량이 해마다 감소하는 추세를 보이는데 반하여 1990년 27.4%에서 1995년 31.6%로 증가추세를 보이고 있다.
- 총 쓰레기에 대한 우리나라 음식물 쓰레기의 점유비율을 선진 OECD 국가와 비교해 보면, 우리나라는 31.6%('95)인 반면 미국은

25.0%('90), 영국은 19.0%, 그리고 독일은 28.0%로서 우리나라 음식 쓰레기 점유 비율이 선진국에 비해 높은 것으로 나타났다.

- 음식물 쓰레기의 배출을 발생원별로 살펴보면, 전체 배출량의 42.2%가 식품접객업소, 41.0%가 가정, 그리고 13.0% 정도가 시장 등 대형 유통업체에서 배출되고 있다.
- 음식물 쓰레기의 성상별 발생량은 채소류가 전체의 50% 내외로 수위를 차지하고, 그 다음은 어육류, 곡류, 과일류 등의 순으로 나타났다.

나. 處理現況

- 음식물 쓰레기를 포함한 폐기물 처리는 전체의 80% 정도가 매립에 의존하고 있으며, 수분함량이 많은 음식물 쓰레기는 소각이 어려워 특히 90% 이상 매립에 의존하고 있다.
- 생활쓰레기의 재활용률이 23.9%인데 반하여 음식물 쓰레기의 재활용 비율은 1996년 현재 2.1%에 지나지 않고 있다.

다. 管理現況

- 1996년에 환경부가 주축이 되어 『음식물 쓰레기 줄이기 종합대책』을 마련하여 실시 중이다.
- 쓰레기 관리 대책은 크게 감량화와 자원화로 나뉘어지며, 1995년 현재 1인당 음식물 쓰레기 배출량이 0.3kg/일인 것을 2001년에는 0.27kg/일로 줄이는 것을 목표로 하고 있다.
- 쓰레기 감량화는 생산단계, 유통 및 판매단계, 그리고 소비단계의 3단계로 나뉘어 각각 쓰레기 발생원에 따른 감량전략이 수립되었는

데 생산단계에서는 규격포장, 유통단계에서는 쓰레기유발부담금제 시행, 그리고 소비단계에서는 식생활문화개선, 감량화의무사업장 지정 및 운영, 그리고 모범음식점 지정 확대 등이 전략으로 채택되어 실시 중이다.

- 쓰레기 자원화도 배출단계, 자원화단계, 그리고 이용 및 소비단계의 3단계로 나뉘어 전략이 수립되었는데, 배출단계에서는 수거체계구축, 자원화 단계에서는 퇴비화와 사료화 기술 개발과 공공처리시설 확대 등이고, 마지막으로 이용 및 소비단계에서는 퇴비 및 사료의 효과 평가와 공급 및 수요추계이다.

2. 飲食文化 改善을 위한 政策 變化

- 1983년 아시안게임, 올림픽게임을 대비하여 『주문식단제』가 실시되어 주방공개, 객장 및 종업원의 위생수준을 향상시켰다.
- 1990년대 전반기에는 1992년 주문식단제를 보완한 『좋은 식단제』가 개발되어 현재 실시되고 있다. 좋은 식단제의 3대 기본원칙은 첫째, 위생적인 식단, 둘째 알뜰한 식단, 셋째, 균형잡힌 식단이다.
- 1990년대 중반기 이후는 좋은 식단제의 정착화를 위하여 좋은 식단제를 실시하는 업소 중 1996년부터 한식업소를 대상으로 모범음식점을 선정하여 운영하고 있다. 현재 모범음식점으로 지정된 업소는 1997년 현재 총 18,225개소로 나타났다.
- 좋은 식단제 실시를 위한 한식의 음식 유형별 권장 반찬 가지수는 1996년에 개발되었으며, 1998년에는 일식을 대상으로 음식 유형별 권장 반찬 가지수를 개발, 보급하고 있다.

- 현재 모범음식점에 대한 정부의 지원 현황은 수도료 30%감면, 쓰레기 봉투 지원, 시설개보수자금 지원, 교육비 면제, 그리고 2년간 위생감시 면제 등이다.

3. 食品接客業所의 좋은 食單 實施 現況

가. 調查對象業所의 特性

- 서울, 과천, 대전, 대구, 광주, 부산의 6개 지역에 총 722개소의 일반 식품접객업소가 조사대상업소로, 지역적 분포는 한 지역당 약 120여 개소로 거의 균등하게 선정되었으며, 업종별로는 한식이 285개소, 양식이 193개소, 일식이 195개소, 그리고 뷔페식이 49개소였다.
- 객장 크기로 분류해 보면, 10평 미만의 소규모 업소가 전체의 12.3%, 10~20평 미만의 중규모 업소가 전체의 20.5%, 그리고 30평 이상의 대규모 업소가 전체의 69.2%이며, 모범음식점이 전체 조사대상업소의 51.5%였다.

나. 좋은 食單制 實施 現況

- 조사대상 722개 업소 중 좋은 식단을 실시하는 업소는 전체의 64.0%로 나타나, 제도의 조기 정착을 위해서는 실시율을 높이기 위한 현실적인 개선방안이 마련되어야 겠다.
- 업소 특성별 좋은 식단체 실시 비율을 살펴보면, 모범음식점의 77.0%, 지역별로는 부산이 73.0%, 업종별로는 일식의 73.8%가 상대적으로 실시율이 높게 나타났다.
- 향후 좋은 식단 실시 의사를 살펴보면, 조사대상업소의 75.1%가 실

시 의사를 나타냈으며, 특성별로는 모범업소의 84.6%, 한식의 86.0%가 시행의사를 밝혀 상대적으로 높게 나타났다.

- 좋은 식단체 실시의 주된 이유는 음식물 쓰레기 감소, 경영상 수치 개선이었으며, 미실시 이유는 남은 음식이 적어서, 그리고 고객이 원하지 않아서 실시 의미가 없다는 것으로 나타났다.

다. 飲食物 쓰레기 排出 段階別 現況

- 다듬기 단계에서 쓰레기가 가장 많이 배출된다고 응답한 비율이 전체의 69.5%로 가장 높았으며, 가장 많이 배출되는 식품류는 채소류로 전체 조사대상업소의 76.6%가 지적하였다.
- 조리된 후 배식하지 않고 남은 음식의 처리방법은 전체의 31.3%가 종류별로 선별하여 버리고, 30.3%는 다음날 재배식하는 것으로 나타났다고, 일단 배식한 후 남은 음식은 조사대상업소의 72.3%가 모두 버리는 것으로 나타났다.
- 인근 사회복지시설 등에 기탁하는 비율은 전체의 2% 내외로 낮게 나타났다.

라. 飲食物 쓰레기 處理 方法

- 조사대상업소가 사용하는 가장 주된 음식물 쓰레기 처리 방법은 전체의 32.1%가 일반쓰레기와 같이 버린다는 것이었으며, 음식물 쓰레기의 사료화를 위해서는 시설 설치비용이 많이 드는 것이 장애요인이라고 응답한 비율이 전체의 32.5%로 나타났다.
- 음식물 쓰레기의 재활용이 가장 저조한 지역별 업소는 대전에 소재한 업소들로 전체의 49.2%가 일반쓰레기와 같이 버리고 있는 것으로 나타났다.

- 지역별로는 음식물 쓰레기 처리 방법에 차이가 있었으나, 업종별로 음식물 쓰레기 처리방법은 차이를 나타내지 않아 개선방안 도출시 이런 점을 고려하여야 할 것이다.
- 음식물 쓰레기를 줄이기 위한 가장 근본적인 대책은 국민들의 의식 개혁이 우선되어야 한다고 응답한 비율이 전체의 45.8%로 으뜸이었다.

4. 飲食文化 改善을 위한 政策課題

- 음식문화 개선을 저해하는 문제점으로는 좋은 식단체의 모호성, 식품접객업소와 국민의 참여부족, 일반음식점에 국한되어 있는 실시 대상업소의 한계성, 국민의 한 상차림 음식정서를 전환시키기 위한 홍보활동의 미비와 범국민적 운동 전개에 한계성, 미온적인 남은 음식의 재활용에 관한 방안 개발 및 실시 등이다.
- 이러한 문제점을 해결하고 음식물 쓰레기를 감량하고 음식문화를 개선하기 위한 정책과제는 기본방향, 감량화, 자원화로 대별하여 각각의 개선방안이 강구되어야 겠다.
- 기본방향: 음식문화 개선 및 좋은 식단 실시를 위한 기본방향은 크게 실행 가능하게 좋은 식단체를 보완하고, 지속적으로 좋은 식단에 대한 범국민운동 전개 및 관련 연구를 수행하며, 마지막으로 좋은 식단의 완전 정착을 위하여 남은 음식의 재활용, 기탁 등을 위한 관련 법의 제·개정이 필요하다.
- 감량화: 음식물 쓰레기의 감량화를 위해서는 우선 모범음식점에 대한 지원방안이 확대 실시되어야 겠고, 좋은 식단에 대한 홍보가 강화되어야 겠으며 반면에 좋은 식단 미실시 업소에 대한 제재조치도

강구되어야 할 것이다. 또한 섭취한 반찬수와 양에 따라 음식 가격을 가감하는 가격차등제를 실시하는 고객 인센티브 제도의 마련도 필요하다.

- 자원화: 감량화를 통해서도 어쩔 수 없이 배출되는 음식쓰레기는 자원화하도록 하여야 한다. 즉, 남은 시식가능한 음식은 푸드뱅크에 기탁하는 방안과 시식 불가능한 음식의 처리를 위한 처리시설의 저가 보급이 동시에 고려되어야 할 것이다. 음식쓰레기가 많이 발생하는 대형 및 뷔페 음식점의 무료급식 실시 방안도 복지차원에서 고려해 볼 수 있고, 현재 식품유통기한이 지나면 전량 폐기처분토록 명시하고 있는 제도를 수정하여 재활용 방안을 마련함이 바람직하겠다.

I. 序論

1. 研究背景

우리의 음식문화는 푸짐한 한 상(床)차림이 오랜 관행으로 지속되어 오고 있고 그로 인한 자원낭비, 환경오염 등의 폐단이 나타나고 있다. 즉, 과다하게 발생되고, 버려지는 많은 음식물 쓰레기에 수분이 많이 함유된 특성상 소각 처리시 소각효율을 저하시키고 매립처리시 악취와 침출수 발생 등 2차 환경오염을 초래하며, 또한 먹을 수 있거나 원심분리 등의 방법에 의하여 원료를 재활용할 수 있음에도 불구하고 버림으로써 자원 낭비가 초래되고 있다.

그러나 음식물 쓰레기 문제는 우리의 전통적인 음식문화와 직결되어 있어 단시일내에 국민의식 전환을 통한 음식문화 개선이 어려운 실정이며, 발생된 음식물 쓰레기를 재활용하기 위한 기술개발과 처리 시설도 매우 미흡한 상태이다.

아까운 자원의 낭비를 막기 위하여 이미 1982년부터 정부당국에서는 관련 대책으로 1991년까지 「주문식단제」를 실시하였으나 우리나라 국민들의 음식정서 및 증가일로에 있는 외식산업의 특성을 무시한 밀어부치기식의 제도 실시로 완전한 성공을 거두지 못한 바 있다. 『주문식단제』의 실패 원인을 살펴보면 반찬의 추가 주문에 따른 추가요금 지불 등 경직적인 운영과, 홍보부족으로 인한 관 주도 형태의 사업화로 국민들과 관련 업체들의 호응 부족으로 실패한 것이다. 이후 등장한 새로운 식단제가 바로 「좋은 식단」이었다.

1992년에 시작된 「좋은 식단」은 추가주문에 따른 추가요금 지불 등

을 지양하고, 각 음식마다 적정 반찬수를 정하여 제공하며, 추가주문도 가능토록 하고 있다. 또한 『좋은 식단』을 실천하는 업소에 대한 정부차원의 지원방안도 다각적으로 실시되고 있는데 쓰레기 봉투의 지급, 수도료 감면, 그리고 위생감시 면제 등이 있다.

음식물 쓰레기를 줄이고, 유통기한이 얼마남지 않은 가공식품의 활용 방안으로도 『좋은 식단』의 완전 정착이 필요한데, IMF 금융 지원 시대의 도래로 가구의 외식증가 추세가 둔화되고 절약정신이 고양됨으로써 『좋은 식단』의 완전 정착과 음식문화 개선의 적당한 터를 마련하였다고 할 수 있다. 또한 이미 실패한 경험이 있는 『주문식단제』와 실시 중에 있는 『좋은 식단』의 장단점을 비교하여 운영의 묘를 살린다면 『좋은 식단』의 완전 정착과 더불어 음식문화에 대한 우리나라 국민들의 태도를 변화시킬 수 있으리라 사료된다.

좋은 식단이 주로 일반음식점을 중심으로 실천되고 있는데 반하여 정작 음식물 쓰레기 배출량이 많은 한정식 등을 취급하는 고급대형 음식점과 뷔페식은 실시대상 업소로 선정되지 않아 효과를 반감시키고 있다. 이런 점을 개선하기 위해서는 대형, 고급 업소에 대한 집중적인 『좋은 식단』실천과 뷔페식과 같은 외식산업 특성상 생산될 수밖에 없는 음식에 대한 재활용 방안이 함께 마련하여야겠다.

이 연구는 우리나라 전반적인 음식쓰레기 배출 현황 및 재활용에 관한 고찰과 일선 음식점소들의 좋은 식단지 실시 현황을 파악하여 향후 음식물 쓰레기 줄이기와 재활용 방안을 도출하여 자원의 낭비를 막고, 건전한 음식문화 정착을 위한 정책수립에 기초가 되는 여러 개선방안의 도출에 있다.

이 보고서는 총 6장으로 구성되어 있다. 제1장은 연구배경 과 연구대상 및 방법, 제2장은 우리나라와 외국의 쓰레기 발생 및 처리현황과 관련 정부부처의 관리 정책현황이, 제3장은 음식문화 개선을 위한

정책의 변화가 기술되어 있고, 제4장은 식품접객업소의 좋은 식단 실시 현황, 그리고 제5장은 우리나라 음식문화 개선 및 좋은 식단 정착을 위한 정책과제가 각각 기술되어 있으며, 마지막으로 제6장에는 이 연구의 결론이 제시되어 있다.

2. 研究對象 및 方法

가. 研究對象

식품접객업소는 식품위생법상 휴게음식점¹⁾, 일반음식점, 단란주점업²⁾, 그리고 유흥주점업³⁾으로 분류되며, 이 업종들은 다시 세분화된다. 4대 업종 중 일반음식점은 음식류를 조리, 판매하는 업소로 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용된다. 주로 탕류 등의 식사류를 취급하면서 부수적으로 주류 등을 판매하는 한식과 일식, 중식, 그리고 경양식 형태의 음식점을 일컫는다. 일반음식업은 한식, 중식, 양식, 일식, 뷔페식, 단일식, 선술집, 찻집, 이동조리, 출장조리 등으로 세분된다.

이 연구는 식품접객업소 중 일반음식점에 속하는 한식, 일식, 양식 그리고 뷔페식 업종을 연구대상으로 삼았다.

-
- 1) 음식류를 조리, 판매하는 업소로 음주행위가 허용되지 아니하는 영업, 즉 주로 다류를 판매하는 종전의 다방과 떡, 빵, 과자, 아이스크림류를 제조, 판매하는 과자점 형태의 영업을 말한다. 이 업종의 업태에는 과자점, 다방, 일반조리, 호텔, 공항, 고속도로, 철도역, 백화점, 편의점, 그리고 패스트푸드점이 있다.
 - 2) 단란주점업은 주류판매를 목적으로 음식을 조리, 판매하는 영업으로서 손님이 노래를 부르는 행위가 허용되는 업종을 말한다.
 - 3) 유흥주점업은 주류판매를 목적으로 음식을 조리, 판매하는 영업으로서 유흥종사자를 두거나 유흥시설을 설치할 수 있고, 손님이 노래를 부르거나 춤을 추는 행위가 허용되는 업을 말한다. 업태로는 디스코, 카바레, 룸살롱, 요정, 스탠드바 등이 있다.

2) 調査方法

개발된 조사표를 이용하여 조사대상업소의 업주를 대상으로 전문 조사원에 의한 직접면접조사를 실시하였다. 조사기간은 1998년 8월 13일부터 28일까지 16일간 실시되었다.

3) 調査票 開發

기존의 관련 연구를 참고로 연구진이 조사표를 연구목적에 맞게 개발하여 1회의 사전조사를 거쳐 최종 확정되었다. 조사에 사용된 조사표는 <附錄 1>에 제시되어 있다.

4) 調査內容

조사내용은 크게 조사대상업소의 좋은 식단체 실시 현황과 식품은행 참여 현황의 두 부분으로 나뉘어진다. 우선 좋은 식단체 실시 현황 부분에서는 실시여부, 실시이유, 미실시 이유, 향후 실시계획, 쓰레기 처리 실태, 남은 음식처리 실태, 건의사항 등이 주요 조사내용이며, 식품은행 참여 현황 부분에서는 식품은행에 대한 인식여부, 참여여부, 향후 계획, 남은 음식의 처리 현황, 기탁의사, 기탁품목 등이 주요 내용이다.

다. 分析方法

업태와 지역을 종속변수로 하여 각각의 독립변수와 종속변수간 교차분석(Cross-Tablation)을 실시하였다.

Ⅱ. 飲食 쓰레기 發生, 處理 및 管理 現況

1990년대 초에는 환경부, 보건복지부 등 쓰레기와 관련된 각 정부 부처마다 쓰레기 관련 대책을 독자적으로 수립, 실시하였으나, 1995년 이후는 범정부차원에서 종합대책을 마련하여 실시 중이며, 1996년에는 음식물 쓰레기 관리대책 추진과 아울러 음식물 쓰레기 줄이기 범 국민운동 실천 계획을 수립, 추진중에 있다.

음식물 쓰레기를 포함한 생활쓰레기는 크게 생산단계, 유통단계, 그리고 소비단계의 3단계에서 각각 발생된다. 이런 단계별 쓰레기 발생에 따라 각 쓰레기 감량화 및 자원화 시책도 단계별로 수립되어 실시 중인데, 생산단계에서는 사업장폐기물감량화와 폐기물부담금제도가, 유통단계에서는 포장 및 포장폐기물관리제도, 과대포장규제, 합성수지 포장재의 감량화, 리필제품생산촉진, 포장통계의 활성화, 농수산물쓰레기 유발부담금제도가, 그리고 마지막으로 소비단계에서는 1회용품 사용억제와 음식물쓰레기 감량화 그리고 쓰레기 종량제이다.

이와 같은 여러 제도 중 음식쓰레기와 직접적으로 관련된 시책은 유통단계의 농수산물 쓰레기유발부담금제도, 포장 및 포장폐기물관리제도와 과대포장규제, 소비단계의 쓰레기 종량제와 음식물쓰레기 감량화 그리고 1회용품 사용억제라 할 수 있다.

여기서 음식물 쓰레기의 정의와 발생 경로를 살펴보면 다음과 같다. 음식물쓰레기란 농·축·수산물 유통과정중에 버려지는 쓰레기, 가정·음식점 등에서 조리과정 중 식품을 다듬는 과정에서 버리는 식품쓰레기, 그리고 먹고 남긴 음식물 찌꺼기와 보관했다가 그냥 버려지는 식품 폐기물을 말하며, 다음과 같은 세 가지 경우에서 발생된다.

첫째 농·축·수산물 유통과정중에서 버려지는 쓰레기로 농·축·수산물 도매시장 등에서는 판매, 수송과정에서 먹을 수 없는 부분이 음식 쓰레기로 발생된다. 둘째, 가정·음식점 등에서 조리과정 중 식품을 다듬고 버리는 식품쓰레기와 먹고 남긴 음식물 찌꺼기로 가정, 음식점에서는 식품을 다듬을 때 훼손된 부분, 먹을 수 없는 부분이며, 또한 필요 이상으로 많이 차린 식단으로 인해 먹고 남은 음식찌꺼기가 발생된다. 마지막으로 셋째는 보관했다가 그냥 버려지는 식품폐기물로 너무 많은 식품을 구매해서 유통기간이 초과된 식품, 보관 부주의로 변질된 식품폐기물 등에 의해 발생된다.

우리나라 쓰레기 발생, 처리 및 관리 현황과 외국의 폐기물 관리 현황을 살펴보면 다음과 같다.

1. 發生現況

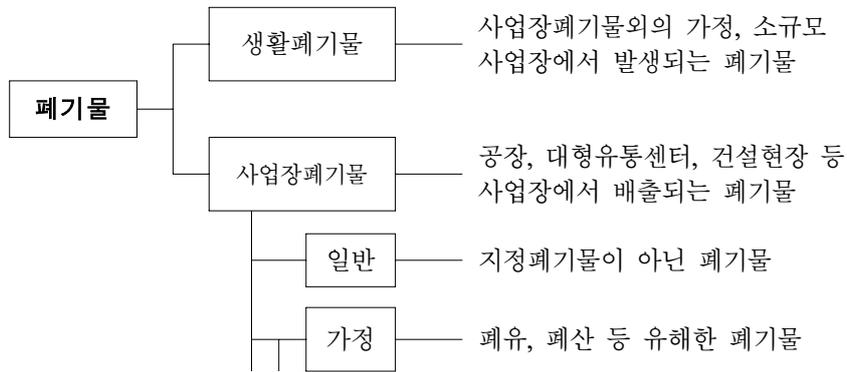
음식물 쓰레기는 광의의 의미에서 폐기물의 일종이다. 즉, 폐기물은 폐기물관리법에 의해 생활폐기물과 사업장폐기물로 나뉘어지며, 음식물 쓰레기는 생활폐기물에 속한다. 생활폐기물은 <그림 I -1>에서 보는 바와 같이 전체 폐기물 중에서 사업장폐기물을 제외한 가정과 소규모사업장에서 배출되는 폐기물이 포함되며 사업장 폐기물은 발생원에 따라 일반과 가정으로 분류된다⁴⁾. 여기서 폐기물은 쓰레기와 같은 의미로 사용된다. [그림 II-1]에는 폐기물 분류체계가 도식되어 있다.

폐기물의 연도별 발생량 추이를 살펴보면 <表 II-1>에 제시된 바와 같다. 폐기물의 발생총량은 해마다 감소하다가 1993년을 기점으로

4) 원자력법에 의한 방사성폐기물, 의료법에 의한 적출물, 오수분뇨 및 축산폐수의 처리에관한법률에 의한 오수, 분뇨, 축산폐수 등은 폐기물관리법에서 적용 배제되고 있음.

다시 점진적으로 증가하는 추세에 있다.

[그림 II-1] 廢棄物 分類體系



資料: 환경부, 『환경백서』, 1998.

이런 증감 추세를 폐기물별로 살펴보면, 생활폐기물(생활쓰레기)은 1990년대 들어 점진적으로 감소추세를 보이는 반면, 사업장폐기물은 매년 10% 이상의 높은 증가율을 보이면서 1993년을 기점으로 사업장 폐기물이 생활폐기물보다 많아졌다.

<表 II-1> 年度別 廢棄物 發生量 推移

(단위: 천톤/일)

구분	'91	'92	'93	'94	'95	'96	'97
계	224.4	144.5	141.4	147.1	148.1	180.8	194.7
생활폐기물	92.2	75.1	62.9	58.2	47.8	49.9	47.9
사업장 폐기물	소계	66.1	69.4	78.5	88.9	100.3	146.8
	일반	47.4	48.0	56.0	85.2	95.8	141.3
	지정	18.7	21.4	23.4	3.7	4.5	5.5

資料: 환경부, 『환경백서』, 1998.

가. 年度別 쓰레기 發生 現況

<表 II-2>에는 1990년대 이후 생활쓰레기와 음식물 쓰레기의 발생 현황과 증감 비율이 제시되어 있다.

1991년을 제외하고 해마다 생활쓰레기 배출량이 줄고 있으며 특히 1995년 1월 1일부터 전국적으로 실시된 쓰레기 종량제⁵⁾ 시행 결과 생활쓰레기의 감소와 더불어 1회용품 사용억제시책⁶⁾의 실시 이후인 1996년부터는 음식물 쓰레기도 본격적으로 감소하고 있는 것으로 나타나고 있다.

1992년부터 음식물 쓰레기의 발생량이 해마다 줄고 있지만 전체 생활 쓰레기의 감소 비율이 음식물 쓰레기 감소 비율보다 더 커 전체 생활쓰레기중 음식물 쓰레기가 차지하는 비율은 해마다 증가하는 것으로 나타나고 있다. 즉, '95년도 음식물 쓰레기 발생량은 일일 15,075톤으로서 생활폐기물 발생량 47,774톤/일의 31.6%를 차지하였다. 생활 폐기물 중에서 음식물 쓰레기가 차지하는 점유 비율은 '91년도 28.5%에서 '95년 31.6%로 증가되었으며, 선진 OECD 국가와 비교해 보아도 우리나라의 음식물 쓰레기 점유비율이 너무 높은 것으로 나타나 이를 개선하기 위한 대책 마련이 시급히 요구된다.

-
- 5) 종전에 건물면적, 재산세 등을 과표로 쓰레기처리 수수료를 징수하던 방식을 오염자부담원칙에 따라 실제 배출량을 과표로 수수료를 부과하는 방식으로 전환한 제도로 이 제도는 사용자부담금제도의 성격을 갖는다. 즉, 환경친화적 소비패턴의 촉진, 분리수거촉진 등을 위해 사용되는 제도로 계량 및 수수료 부과방식은 두 가지로 분류된다. 첫째는 부피기준 부담제(우리나라는 규격봉투에 의한 부피기준)로 봉투, 꼬리표 또는 스티커 또는 정해진 폐기물 용기를 사용하여 폐기물의 부피에 따라 수수료를 부과하는 방식이며, 둘째는 중량기준 부담제로 폐기물의 양을 계량한 결과에 따라 수수료를 부과하는 방식이다.
 - 6) 자원의 절약과 재활용촉진에 관한 법률 제15조에 근거를 두고 있음. 음식물 쓰레기와 관련이 있는 사항은 도시락제조업의 경우 합성수지제 1회용기 사용을 자제토록 하고 있고, 식품접객업소에서는 종이컵이나 이쑤시개의 사용을 자제하는 것으로 이행명령 불이행시 300만원 이하의 과태료에 처하도록 되어 있음.

〈表 II-2〉 生活쓰레기 및 飲食物 쓰레기 發生現況

(단위: 톤/일)

구분	'90년	'91년	'92년	'93년	'94년	'95년	'96년
생활쓰레기 발생량	83,962	92,246	75,096	62,940	58,118	47,774	49,925
음식쓰레기 발생량	23,003	26,311	21,807	19,764	18,055	15,075	14,532
음식쓰레기의 비율	27.4%	28.5%	29.0%	31.4%	31.1%	31.6%	29.1%

資料: 환경부, 『전국 폐기물 발생 및 처리현황』, 1997.

<表 II-3>에는 OECD 회원국들의 음식물 쓰레기 점유비율이 제시되어 있다.

〈表 II-3〉 各國의 飲食物 쓰레기 占有 比率

구분	우리나라('95)	미국('90)	영국('90)	독일('89)
비율	31.6%	25.0%	19.0%	28.0%

資料: 환경부, 『환경백서』, 1997.

우리나라가 1995년 기준 전체의 31.6%인데 반하여 미국, 영국, 독일은 1990년도에 이미 점유 비율이 우리보다 낮게 나타나고 있다. 전세계적으로 환경보호 차원에서 쓰레기 줄이기에 노력을 기울이고 있음을 감안할 때 현재 점유비율의 차이는 더욱 클 것으로 예측된다.

또한 국민 1인당 음식물 쓰레기 발생량이 0.34Kg/일로서 해마다 감소되고는 있지만 아직도 선진국에 비해 많이 발생되고 있는 실정이다. 예를 들면, 환경부의 1997년도 발표자료에 의하면 독일은 0.27Kg/일, 영국은 0.26Kg/일로 나타나고 있다.

나. 飲食物 쓰레기의 發生原別 現況

<表 II-4>에는 음식 쓰레기의 발생원별 조사 결과가 제시되어 있다. 음식 쓰레기의 발생원은 가정, 시장, 음식점, 집단급식소 등으로 분류하여 각각의 현황이 파악되었다.

<表 II-4> 飲食 쓰레기의 發生源別 排出量(1996)

(단위: 톤/일, %)

발생장소	배출원 단위	배출량	구성비율
계	340g/인	15,075	100.0
가정	187g/인	6,181	41.0
시장	975g/m ²	1,960	13.2
음식점	427g/m ²	6,331	42.2
집단급식소	188g/인	603	3.6

資料: 환경부, 『음식물 쓰레기 관리정책 및 기술동향』, 1997.

<表 II-4>의 조사결과를 살펴보면 음식물 쓰레기 총 발생량을 발생원별로 구분하여 조사한 것으로 음식점이 42.2%, 가정이 41.0%, 시장이 13.2%, 그리고 집단급식소가 3.6%순인 것으로 나타나고 있다.

이 조사 결과에 의하면 음식쓰레기의 감량화 방안은 음식점과 가정을 주 대상으로 하는 방안이 마련되어야 타당할 것으로 사료된다.

다. 飲食物 쓰레기의 性狀別 現況

해마다 증가하고 있는 우리나라 음식물 쓰레기의 조성별 현황을 살펴보면 <表 II-5>에 제시된 바와 같다.

<表 II-5> 飲食物 쓰레기의 造成 現況(1993)

(단위: 톤/일)

구분	계	곡류	과일류	채소류	어육류
전체	16,395 (100.0)	2,450 (14.9)	2,047 (12.5)	8,482 (51.7)	3,416 (20.8)
가정	6,727 (100.0)	350 (5.2)	1,211 (18.0)	4,312 (64.1)	854 (12.7)
대형유통업소 (시장 등)	2,157 (100.0)	11 (0.5)	317 (14.7)	1,025 (47.5)	804 (37.3)
음식점	6,913 (100.0)	1,949 (28.2)	484 (7.0)	2,793 (40.4)	1,687 (24.4)
집단급식소	598 (100.0)	140 (23.4)	35 (5.8)	352 (59.0)	71 (11.8)

資料: 한국종합기술개발공사, 『부패성 쓰레기 배출에 관한 연구』, 1995.

<表 II-5>에 의하면 우리나라 음식물 쓰레기의 조성 비율은 채소류가 52%, 어육류 21%, 곡류 15%, 그리고 과일류가 12%를 점유하고 있으며, 조사대상 집단 모두 채소류의 배출이 가장 많은 것으로 나타나고 있다. 한편 음식물 쓰레기 총배출량은 1일 16,395톤으로 이중 조리 전 배출량이 1일 61.0%인 9,993톤이며, 조리후 배출량이 39.0%인 6,402톤으로 조리 전 배출량이 많은 것으로 나타나고 있어 조리를 하기 위해 전처리를 하는 과정에서 많은 식품 쓰레기가 발생하는 것을 알 수 있다.

또 다른 연구결과에 의하면 음식물 쓰레기의 비중이 여름철에 가장 높이가 증가한다고 하는데 이는 여름철에는 과일 껍질로 인한 전체 식품 폐기량도 많을 뿐 아니라 주로 이 계절에 먹는 수박이나 참외가 다른 계절에 주로 섭취하는 과일인 사과, 복숭아, 포도, 귤 등에 비하여 폐기량도 많고 수분함량도 큰 데 기인한다고 설명하고 있다.

또한 식품의 부적절한 유통 방법과 외부 온도의 상승으로 여름철에 부패되어 버리는 음식 쓰레기의 양도 다른 계절에 비해 어느 정도 있

을 것으로 사료된다. 여름철과 같이 특히 외부 온도가 높을 때는 식품의 특정 보관온도를 유지하여야만 유통기한을 유지할 수 있으며, 그렇지 못할 경우 설정된 유통기한 내에서도 식품의 부패·변질의 위험성이 있을 것으로 사료된다.

라. 飲食物 쓰레기 業態別 發生 現況

<表 II-6>에는 음식물 쓰레기 발생량이 가장 많은 것으로 나타난 식품접객업소를 업태별로 분류하여 음식물 쓰레기의 조성 현황을 살펴보았다.

음식점 업태별로 음식물 쓰레기 조성 비율을 살펴본 결과, 면류와 빵류를 취급하는 패스트푸드점에서는 곡류의 점유율이 50.5%로 가장 높게 나타났으며, 육류를 많이 취급하는 한식, 생선류를 많이 취급하는 일식의 경우 어육류의 점유율이 다른 업태에 비해 비교적 높은 29.0%와 39.8%를 보이고 있다. 중식에서는 다른 업태에 비해 채소류의 구성 비율이 가장 높아 전체의 63.0%를 차지하고 있었다.

또한 <表 II-6>에 의하면 각 업태별 주요 쓰레기 구성성분이 업태의 식단에 따라 차이가 있는 것으로 나타나 음식물 쓰레기 감량 및 자원화 방안도 업태별로 달라져야 함을 보여 준다.

<表 II-6> 飲食店 業態別 飲食物 쓰레기 成分構成(1997)

(단위: %)

배출원	어육류	곡류	채소류	과일류
한식	29.0	13.7	53.4	4.0
중식	11.8	25.2	63.0	0
일식	39.8	4.3	54.7	1.1
양식	24.2	23.2	48.0	4.7
패스트푸드	22.0	50.5	22.2	5.3

資料: 시정개발연구원, 『음식물 쓰레기 감량 및 자원화 방안』, 1997.

2. 處理現況

우리나라에서 발생하는 폐기물, 생활폐기물, 음식물 쓰레기의 처리는 생활폐기물의 경우 시장·군수·구청장, 사업장 폐기물은 사업자 책임하에 처리되고 있으며, 주요 처리방법은 매립, 소각, 그리고 재활용 등이 있다.

전체적인 폐기물 처리구조를 보면 해마다 매립처리비율이 크게 낮아지고 재활용이 크게 확대되는 한편, 소각 처리율도 점진적으로 증가하는 추세에 있다.

가. 廢棄物 處理 現況

[그림 II-2]에는 1997년 폐기물별 처리 현황이 제시되어 있다. 생활쓰레기의 경우 매립이 전체의 63.9%, 재활용이 29.0%, 그리고 소각이 7.1%로 나타나고 있다. 음식물 쓰레기가 포함된 생활 쓰레기의 이와 같은 처리 비율은 폐기물 전체적인 처리 방법 비율과 비교해 보면 역시 매립비율이 높고, 재활용 비율이 낮게 나타나고 있다.

[그림 II-2] 廢棄物 處理內容(1997)

총 계	매립(39.1%)	재활용(55.4%)	소각	5.5
생활	63.9%	29.0%		7.1
사업장	30.8%	64.3%		4.9
지정	7.3%	46.4%	13.4%	기타(32.9%)

資料: 환경부, 『환경백서』, 1998.

1997년 사업장 일반폐기물 처리현황을 보면 매립처리율이 30.8%로 1992년의 매립률보다 11.0% 포인트 감소하였으며, 재활용은 64.3%로 1992년 보다 7.9% 포인트 증가하였다.

나. 生活 쓰레기의 處理 現況

생활폐기물의 수거 운반 및 처리는 관할 시장·군수·구청장의 책무이며, 국가는 폐기물관리전반에 대한 기본적 정책을 입안하고, 지방자치단체에 대한 재정지원 등을 담당하며, 시·도지사는 관할 기초자치단체간의 조정 및 재정지원 등을 담당하고 있다.

<表 II-7>에는 우리나라 연도별 쓰레기 처리방법에 관한 현황이 제시되어있다.

<表 II-7> 生活 쓰레기의 年度別 處理方法 現況(1996)

(단위: 톤/일, %)

연도	1994	1995	1996	1997
총발생량	58,118 (100.0)	47,774 (100.0)	49,925 (100.0)	48,195 (100.0)
매립 및 소각	49,191 (84.6)	36,468 (76.3)	36,840 (73.8)	36,684 (76.1)
재활용	8,927 (15.4)	11,306 (23.7)	13,085 (26.2)	11,511 (23.9)

資料: 환경부, 『환경백서』, 1998.

1998년도에 환경부가 발표한 생활쓰레기 처리 실태를 살펴보면 1994년에는 매립과 소각이 전체 발생량의 84.6%, 재활용이 15.4%였는데 1997년도 현황을 살펴보면 매립 및 소각이 전체의 76.1%, 그리고 재활용이 23.9%로서 발생한 쓰레기의 소각 및 매립의 비율은 점차 감

소하고 재활용 비율이 해마다 증가하는 등 바람직한 폐기물처리구조로 변화되고 있으나 <表 II-10>의 외국과 비교해 보면 아직 재활용률이 저조한 실정이다.

다. 飲食物 쓰레기의 處理 現況

<表 II-8>에는 음식물 쓰레기의 처리 현황이 제시되어 있다. 음식물 쓰레기의 처리 방법은 주로 매립, 소각, 그리고 재활용에 의존하고 있는데 최근 관련 제도의 실시로 재활용률이 증가하고 있으나 여전히 매립에 전적으로 의존하고 있는 실정이다.

음식물 쓰레기의 재활용률은 전체의 2.1%로 생활 쓰레기의 재활용인 23.9%의 약 1/10 정도에 지나지 않으며, 음식물 쓰레기의 주처리방법은 매립으로 전체의 95.3%가 매립에 의해 처리되고 있다.

<表 II-8> 飲食物 쓰레기의 處理方法 現況(1996)

(단위: 톤/일, %)

구분	총계	매립	소각	재활용
비율	15,075 (750)	14,387 (95.3)	372 (2.5)	316 (2.1)

資料: 환경부, 『환경백서』, 1997.

음식물 쓰레기는 다른 생활 쓰레기와는 달리 수분함량⁷⁾이 많아 매립시 지하수 오염 등의 환경오염의 원인이 되고 있다.

쓰레기의 처리 방법은 쓰레기 수거 방법에 의해 결정된다. 우리나라

7) 한국종합기술개발공사에 의하면, 음식물 쓰레기의 수분함량이 총량의 76.1%를 차지하며, 전체 수분량의 14% 정도가 30분 이내에 즉시 누출되어 지하수 오염의 원인이 되며, 또한 발열량이 614Kcal/Kg으로 소각시 경제적인 발열량인 800Kcal/Kg에 미달되고 있어 음식물 쓰레기의 소각은 부적절한 것으로 판단되고 있다.

라 음식물 쓰레기의 수거실태는 다른 생활쓰레기와 함께 수거되는 혼합수거라 할 수 있다. 즉, 수분이 충분히 제거되지 않은 음식물 쓰레기를 오수가 새어나오지 않는 쓰레기 봉투에 넣어 버리고 있는 실정이다. 하지만 비닐 봉지가 파손될 경우 악취와 오수 발생 등에 의한 2차 환경오염을 일으키며, 수거작업도 곤란하게 된다. 혼합 수거된 음식물 쓰레기의 주처리 방식인 매립은 매립지의 수명단축, 침출수 유출로 인한 환경오염, 음식물쓰레기를 넣는 비닐봉지 분해의 장기화 등과 같은 문제점을 유발시킨다. 이와 같은 문제점을 해결하기 위해 1998년 8월부터 『음식쓰레기의 사료화』⁸⁾를 위해 분리수거를 실시하고 있지만 아직은 가시적인 효과가 나타나지 않고 있는 실정이다.

8) 폐기물관리법 제16조 제1항, 폐기물관리법 시행규칙 별표 4 제5호 라목에 의해 2005년 1월 1일부터 특별시, 광역시, 또는 시지역에서 발생하는 음식물류 폐기물을 바로 매립해서는 아니되며, 소각·퇴비화·사료화·소멸화 처리 후 발생하는 잔재물만 매립하도록 되어 있다.

3. 管理現況

1995년 1월 1일부터 전국적으로 실시된 쓰레기종량제 시행 결과 생활쓰레기의 배출량은 크게 감소하였으나 음식물 쓰레기는 우리의 음식문화와 직결되어 있어 뚜렷이 감소되지 않고 있어 이에 대한 관리의 필요성이 제기되어 왔다. 이에 따라 '95년 7월 환경부, 보건복지부 등 8개 기관으로 『음식물쓰레기 관리협의체』를 구성하여 범부처적으로 음식물쓰레기 관리대책을 수립, 추진하게 되었으며, '96년도에는 음식물 쓰레기 관리대책 추진과 아울러 음식물 쓰레기 줄이기 범국민운동 실천계획을 수립, 추진하였다.

'96년 11월 수도권 매립지 등에서 젓은 음식물 쓰레기 반입제한으로 음식물 쓰레기에 대한 국민적 관심이 고조됨에 따라 보다 강력하고 지속적으로 우리의 낭비적 음식문화를 개선하고, 음식물 쓰레기를 줄이고 자원화하기 위한 종합대책을 수립하여 '96. 12. 5 국무총리회 위원장으로 하는 환경보전위원회에서 『음식물 쓰레기 줄이기 종합대책』이 심의, 확정되었다.

『음식물 쓰레기 줄이기 종합대책』은 음식물 쓰레기를 포함한 생활폐기물의 적정한 관리는 『발생지 처리』원칙에 따라 자치단체장의 고유업무 영역에 속하는 것이나, 중앙행정 차원에서 자치단체의 음식물 쓰레기 줄이기 추진노력을 강력하게 뒷받침하는 방향으로 수립하였다.

이를 위하여 첫째, 법적, 제도적 지원사항, 둘째, 재정적, 기술적 지원사항, 셋째, 국민운동, 홍보 및 교육사항을 적극 발굴하여 생활개혁 차원에서 중점적으로 추진한다는 기본원칙하에 음식물 쓰레기 줄이기 위한 발생원별 감량화 전략과 재활용량 증대를 위한 수거, 공급, 소비 단계별 자원화 전략을 추진토록 계획하였다. 음식물 쓰레기 줄이기 종합대책의 면면을 살펴보면 다음과 같다.

가. 基本方向

음식물 쓰레기 줄이기 종합대책의 기본방향은 두 가지로 볼 수 있는데, 첫째는 음식물 쓰레기의 생산, 유통, 소비단계에서 쓰레기의 발생을 근원적으로 줄이는 것이고, 둘째는 부득이 배출되는 음식물 쓰레기는 배출량을 선진국 수준으로 줄이고 자원화 하는 것이다.

나. 推進目標

음식물 쓰레기의 감량화와 자원화를 위하여 추진하는 목표는 다음과 같다. 즉, 1995년 현재 1인당 음식물 쓰레기 배출량이 0.3kg/일인 것을 2001년에는 0.27kg/일로 줄이는 것이고, 1995년 현재 자원화비율이 2.1%인데 2001년에는 21%로 끌어올려 2001년에는 음식물 쓰레기 배출량을 선진국 수준으로 줄이고 자원화를 확대하는 것이다.

다. 推進戰略

음식물 쓰레기 추진전략은 쓰레기의 감량화와 자원화의 두 가지 방향이 있다.

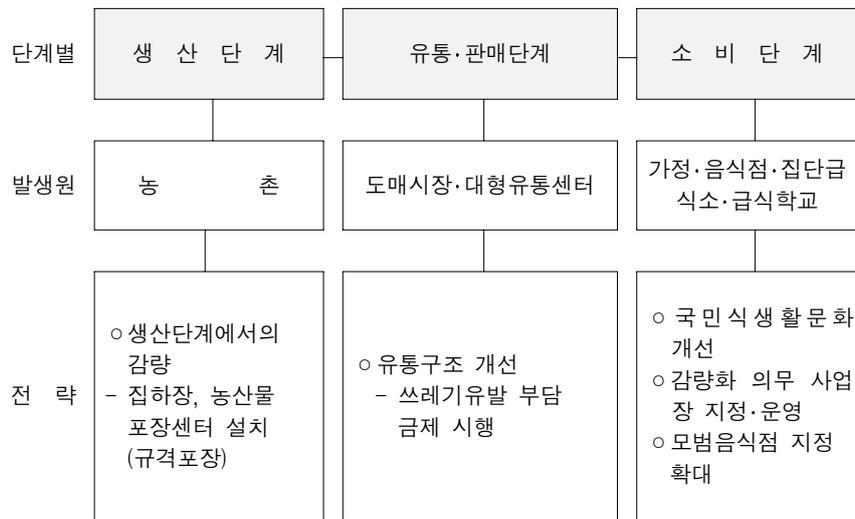
1) 減量化

감량화는 [그림 II-3]에 제시된 바와 같이 생산, 유통 및 판매, 그리고 소비단계의 3단계로 나뉘어진다.

각 단계별로 발생원, 전략이 함께 제시되었는데, 우리나라 음식물 쓰레기의 성상별 배출량 1순위가 채소류이고, 또한 <表 II-5>에 나타난 바와 같이 다듬기에서 전체 음식물 쓰레기의 50% 이상이 배출됨을 볼 때 생산단계에서의 채소류 규격포장은 쓰레기 줄이기의 우선과

제라 할 수 있다.

[그림 II-3] 飲食物 쓰레기의 減量化를 위한 段階別 戰略



유통 및 판매단계에서는 과대포장의 우려가 있는데 생산단계에서 규격포장된 제품에 필요 이상의 또 다른 포장으로 과대포장의 폐해를 낳지 않도록 해야겠다. 또한 유통단계에서 대형유통업체에 의한 농수산물 관련 쓰레기 배출을 억제하기 위한 농수산물쓰레기유발부담금 제9)의 실시는 생산단계의 규격포장 작업과 함께 실시되어야 효과적일 것이다.

9) 농수산물 유통 및 가격안전에 관한 법률에 쓰레기유발부담 징수규정을 마련하여 시행되고 있으며, 농림수산부령이 정하는 품목 중 비규격출하물량에 대하여 출하자, 도매시장법인, 중도매인, 매매참가인으로부터 쓰레기유발부담금을 징수하는 것으로(제35조 제1항 제5호), 징수부담금은 농수산물의 규격출하촉진을 위한 사업의 재원으로 사용한다(제35조 제3호). 부담금 징수대상 품목은 채소류 중 쓰레기 발생이 많은 배추, 무, 양배추, 마늘, 대파, 양파 중 개설자가 선정한 6개 품목이다.

소비단계에서는 이미 밝혀진 바와 같이 식품접객업소에서 배출되는 음식물 쓰레기의 양이 가장 많아 이들을 대상으로 쓰레기 감량의무대상사업장을 연도별로 지정하여 운영하고 있다.

<表 II-9>에는 연도별 음식물 쓰레기 감량사업장 지정 현황이 제시되어 있다.

1997년 7월 폐기물관리법 시행규칙을 개정하여 음식물쓰레기 감량의무대상사업장을 1996년말 578개소에서 52천여 개소로 확대하였다.

<表 II-9> 減量義務對象事業場 範圍 擴大 現況

시행시기	감량의무대상
'94. 9. 1	- 집단급식소: 1일 평균 연평균 급식인원 3,000명 이상 - 식품접객업소: 객석면적 1,000m ² 이상
'95. 9. 1	- 집단급식소: 1일 평균 연급식인원 2,000명 이상 - 식품접객업소: 객석면적 660m ² 이상
'97. 7. 19	- 집단급식소: 1일 평균 연급식인원 100인 이상 - 객석(객실포함)면적 100m ² 이상 휴게 및 일반음식점 - 호텔, 휴양콘도미니엄 - 대규모점포, 농수산물도매시장, 농수산물공판장 * 규모에 따라 단계별 시행

資料: 환경부, 『환경백서』, 1998.

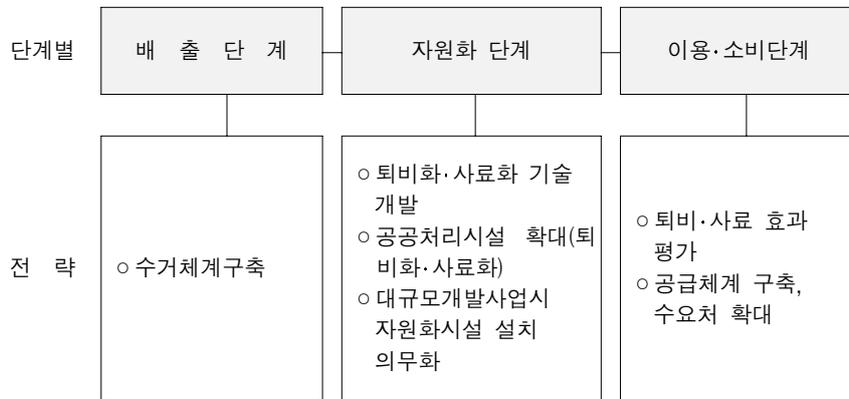
2) 資源化

1997년에 음식물 쓰레기 자원화를 촉진하기 위하여 27억원의 국고를 보조하여 음식물 쓰레기 공공자원화시설 4개소를 설치하였고, 민간의 자원화 시설 설치를 위하여 재활용 육성자금에서 53억원을 융자 지원하였다.

[그림 II-4]에는 음식물 쓰레기 종합대책의 양대 과제 중 자원화에

관한 설명이 정리되어 있다. 자원화는 배출단계, 자원화단계, 그리고 이용 및 소비단계의 3단계로 대별된다.

[그림 II-4] 飲食物 쓰레기 資源化를 위한 段階別 戰略



1998년에 IMF금융지원을 받고 있는 사회적 상황을 고려하여 사료화중심의 공공자원화시설을 대폭 확충하고 민간자원화 시설에도 융자금의 지원규모를 크게 확대해 나갈 계획이다.

또한 음식물 쓰레기의 유통정보를 원활히 하기 위하여 한국자원재생공사에 재활용 유통정보센터를 설치, 운영하고, 시·군·구별로 재활용창구를 개설·운영하고 있다. 그리고 음식물 쓰레기 감량기기 품질인증제도를 확대·시행하여 33개업체 57개 기종이 품질인증을 획득하였다.

4. 外國의 管理現況

선진 외국의 폐기물 관리 현황을 살펴보면 우리나라 정책 수립에 참고가 될 수 있을 것이다. <表 II-10>에는 외국의 쓰레기 처리 방법이 국가별로 제시되어 있다.

〈表 II-10〉 外國의 쓰레기 處理方法

(단위: %)

구 분	소각	매립	재활용	퇴비화
한 국(1989)	1.9	95.2		2.9
미 국(1988)	9.0	80.0		11.0
일 본(1988)	70.1	26.7		3.2
영 국(1986)	11.0	88.0		1.0
스웨덴(1987)	55.0	35.0		10.0
싱가폴(1987)	63.2	36.5		0.3
프랑스(1984)	41.9	39.7	8.2	9.2
이태리(1980)	24.0	73.5	0.5	2.0

資料: 한국종합기술개발공사, 1993.

선진 외국의 경우도 우리와 마찬가지로 소각과 매립이 모든 국가의 쓰레기 처리의 주처리 방법이 되고 있고, 재활용과 퇴비화 비율은 저조한 실정이다.

가. 美國

미국 코네티컷주의 도시에서 퇴비용 쓰레기를 따로 분리수거하는 현황을 살펴보면, 퇴비용 쓰레기가 전체 쓰레기량의 약 30%까지 분리수거되고 있는데 이는 주민들에게 사업의 목적과 개요, 참여방법 등의 사전교육을 환경협회가 주관이 되어 시행하고, 참여주민들에게 물이 새지 않는 특수 종이 봉투를 배포해주고, 무료전화선을 개설하여 분리수거 시행중의 모든 의문점을 질문할 수 있도록 배려한 결과 재활용률이 이미 35~50%에 육박하고 있다고 한다.

퇴비용 쓰레기 분리보관에 참여한 사람들이 그들의 참여가 가져오는 효과를 직접 눈으로 볼 수 있어야 참여의 의미를 느끼고 더욱 분발할 수 있는 동기를 제공해줌으로, 그들을 퇴비화 공장에 초청하여

그들의 참여 결실을 보고, 만지고, 냄새를 맡고 하면서 긍지를 느낄 수 있도록 해 주는 것이 큰 효과를 발휘하게 하고 있다. 뉴욕에서는 1인당 배출량이 3kg/일이고, 쓰레기 수거는 전부 직영으로 이루어지고 있으며, 수거요금은 무료이다.

나. 프랑스

프랑스는 1994년 초 녹색 쓰레기통을 고안해냈다. 발효가 되지 않도록 특수 제작된 이 쓰레기통에는 음식물 쓰레기, 유기물 쓰레기, 광택지를 제외한 종이가 모여 1주일에 한 번씩 수거된다. 시행 6개월 만에 전체 쓰레기의 50%인 6백톤의 녹색 쓰레기가 모여져 농가의 퇴비로 활용됐다. 파리 근교의 릴시에서는 쓰레기를 버리지 말고 재활용하자는 내용을 담은 한 컷짜리 삽화를 아빠용, 엄마용, 가족용의 3가지로 만들어 각 가정에 배포해 시민들의 의식전환에 앞장서고 있다. 『적게 버리고 많이 수거하고 잘 처리한다』는 생각을 가진 공업도시 릴은 쓰레기에서 고부가가치를 찾고 돼지사료로 쓰기도 한다.

음식물 쓰레기 등으로 이미 육천톤의 돼지사료를 만들었으며, 쓰레기에서 발생하는 메탄가스를 활용하기 위한 방안을 현재 연구중에 있다. 『쓰레기도 자원이다』라는 프랑스 국민의 이런 인식 전환은 24년의 오랜 역사를 갖고 있다. 지난 1971년 환경부를 창설해 쓰레기 문제를 주도적으로 해결하고 있지만 쓰레기에서 고부가가치를 찾으려는 프랑스 국민들의 노력은 정부는 물론 지방자치정부에 의해 주도적으로 이루어지고 있다.

다. 英國

영국 런던에서의 쓰레기 처리는 매립방식 위주로 전체의 90% 이상

을 매립에 의존하고 있으며, 철도와 선박을 이용하여 평균 수송거리 30km 이상을 운반하고 있다. 따라서 교외에 나가보면 여기저기에 쓰레기를 매립하는 장면을 볼 수 있다. 한편, 유해 폐기물의 규제는 엄격하고, 런던의 쓰레기 중 대표적인 에드몬드 조각장에서 조각되는 양은 전체의 10%에도 미치지 못하고 있으며, 쓰레기 처리비용은 1톤당 60파운드라 한다.

라. 日本

일본에서의 성공적인 사례는 인구 16천명의 모읍에서는 20년 전인 1978년부터 가정에서 배출되는 음식쓰레기로 고속 퇴비화 사업을 전개하였다. 모읍은 2개의 공장을 농림수산성의 보조를 얻어 건설하여 종합병원, 식품공장, 식당, 채소시장, 식품점, 일반가정 등에서 분리수거한 음식쓰레기를 공장에 운반하여 함수율을 낮추기 위해 톱밥 등을 5:1 정도로 섞어 파쇄한 다음, 발효과정을 거쳐 퇴비를 생산하고 있다. 1991년 현재 매일 5~6톤을 처리하고 있으며, 연간 약 400톤을 생산하고 있다. 이렇게 생산한 퇴비를 과수원, 채소재배농가, 화훼농가에 1톤당 5천엔에 판매하고 있으나, 수요에 공급이 미치지 못할 정도로 인기가 있다고 한다.

마. 캐나다

캐나다의 토론토의 퇴비용 쓰레기 분리운동에서 사용한 프로그램을 살펴보면 다음과 같다.

주민에게 사업의 목적을 알리고 그들의 협조를 요청하는 편지를 발송하고, 반상회를 통해서 뉴스레터와 함께 수집요일을 명기한 퇴비기능 쓰레기 카드, 카드의 냉장고 부착용 자석을 배부하고, 2번째 뉴스

레터와 사전조사에의 초대장을 2개월 후에 배부한다. 그후 두 번 더 뉴스레터를 4개월과 6개월되는 때에 배부하고, 무료전화선을 개설하여 퇴비에 관한 질의 응답을 한다. 뉴스레터라는 매개체를 통하여 주민들에게 부단히 홍보하는 일의 중요함을 보여주고 있고, 퇴비용 쓰레기의 종류를 카드로 만들어 주방의 냉장고에 부착할 수 있도록 배려하고 있다.

토론토 온타리오주에서는 쓰레기의 소각이 금지되어 있는데, 그 이유는 산성비에 대한 우려로 소각금지에 시민들이 입장을 정리하고 있기 때문이다. 따라서 일반 폐기물의 처리는 리사이클과 매립방식에 의존하고 있다. 쓰레기 발생량은 대도시가 245만톤/년, 토론토시가 88만톤/년이고, 수집방식은 시직영이고, 집적중계소를 운영하고 있다. 민간처리업자는 사업계 폐기물만을 수거하고 있으며, 민간수거업자는 직접 중계소에 쓰레기를 반입할 경우, 1톤당 약 10만원 정도를 주정부에 지불하게 된다.

Ⅲ. 食文化 改善을 위한 政策 變化

우리나라는 사실상 1980년대부터 음식물 쓰레기를 줄이고, 자원의 낭비를 예방하기 위한 시대에 적합한 음식문화 개선을 위한 정부의 노력이 있어 왔다. 주문식단제와 좋은 식단제가 그 대표적인 제도라 할 수 있는데 식품접객업소의 전체적인 위생수준이 낙후되었던 1980년대 주문식단제의 실시로 식품접객업소의 주방공개, 객장과 종업원의 위생수준 향상을 이루게 되었다. 1990년대 들어서면서 경제수준의 향상과 한 상차림의 식문화 정서로 식용 가능한 많은 음식물이 버려지는 자원 낭비를 방지하고, 사회구조의 변화에 의한 빠른 외식산업의 균형적인 발전을 위하여 주문식단제의 장점은 살리고, 단점은 보완한 좋은 식단제를 실시하게 되었고, 좋은 식단제를 실시하는 업소를 모범업소로 선정하여 정부차원의 여러 가지 지원을 해주고 있다. 이와 같은 연도별 정부의 정책 변화를 자세히 살펴보면 다음과 같다.

1. 『注文食單制』 實施(1980年代)

여지껏 일반 시민들의 식생활 양식은 소규모로 가정내에서 가족단위로 식사하던 것에서 경제발전과 산업사회의 도래로 외식에 의존하는 빈도가 점차 증가하면서 대규모의 대량생산에 의한 식사 양식으로 변화하게 되었다. 이와 같은 외식의 증가로 식품접객업소 수는 매년 증가 추세를 나타내게 되었는데 과연 이들 업소의 식품위생에 관한 의식수준이 어느 정도인지 의문시되었다.

이러한 사회구조의 변화에 따른 외식산업의 증가로 정부는 식품접객업소들이 소비자들에게 안전한 음식을 판매하기 위한 책임감과 관련 지식수준, 그리고 종업원들의 개인위생 수준과 객장 및 주방 등 식품접객업소 시설의 위생정도 등에 관한 인식이 올바르게 되어있는 지에 의문을 갖고 국가적인 음식문화 개선 운동을 수립, 실시의 필요성을 강하게 갖게 되었다.

또한 '86 아시안게임, '88 올림픽 등의 대규모 국제행사를 대비하는 입장에서 여러 사업 중 그 일환으로 1983년 1월 보건사회부(현 보건복지부)에서 종래의 낭비적이고 비위생적인 음식점소의 식사제공 방식을 개선하기 위하여 주문식단제도를 제정, 실행하였다.

주문식단제는 원래 식량자원의 낭비를 방지하기 위한 국가 식량정책의 일환으로서 또한 일반 음식점소의 비위생적인 식생활 개선을 목적으로 실시되었으나 전통적인 한 상(床)차림의 식생활 관습에 의한 저조한 시민호응, 음식점소의 식사 운영에 대한 개념의 차이 및 홍보 부족 등으로 사실상 실패하였다.

주문식단제의 주요 실천사항 중 주방공개, 주방과 객장 및 종업원의 위생수준 부분은 주문식단제를 실시하는 동안 차츰 향상되었으나 추가 주문한 음식에 대해 추가요금을 지불하게 하는 부분은 우리나라 국민의 음식문화정서상 호응을 얻지 못해 음식점소에서는 점차 추가 음식을 무료로 다시 제공하기 시작하면서 소기의 성과를 거두지 못하였다. 즉, 주문식단제의 실패는 대부분의 다른 제도도 마찬가지로이지만 정부의 홍보부족에 의한 시행주체인 식품접객업소와 국민들의 참여부족에 의해 발생되었다.

이와 같이 주문식단제가 추가반찬에 대한 유료제공에 의해 도중에 실패하였으나 음식점 관계자들은 주문식단제의 음식물 쓰레기 감량효과가 가장 탁월함을 현재에도 인정하고 있다. 하지만 문제는 음식물

쓰레기 감량을 위하여 식품접객업소 및 국민의 식습관에까지 강제적인 방법을 동원하여야 하는 의구심이다.

1985년 주문식단체에 관한 연구결과 보고서에 의하면 주문식단체의 조기 정착을 위하여는 식단개발, 식단 및 찬기 모형 개발, 주방시설의 규격화 및 조리 환경 개선, 그리고 위생관리 지침서를 포함한 홍보자료 개발 등이 우선적으로 시행되어야 한다고 지적하였는데, 이는 좋은 식단의 조기 정착에도 반드시 필요한 조치인 것 같다.

1986년 일반대중음식점을 대상으로 위생관리실태를 중점적으로 조사한 한국인구보건연구원의 연구결과를 살펴보면 다음과 같다. 즉, 주문식단체를 실시하고 있는 업소는 전체 조사대상업소의 49.6%로 나타났으며, 고객의 44.7%와 영업주의 49.1%가 주문식단체 실시에 찬성하는 것으로 나타났다. 주문식단체를 실시하지 않고 있는 약 50%의 영업주의 가장 주된 이유는 고객이 주문식단체를 싫어해서로 나타났다.

종업원들의 위생상태를 조사한 결과 50점 만점에 객장 종업원은 29.4점, 주방종업원은 26.5점으로 객장종업원의 위생상태가 주방종업원보다 조금 나은 것으로 나타났으며, 지켜지지 않는 사항들은 작업복과 작업모의 미착용, 작업복과 작업모의 불결, 그리고 작업복 차림으로의 외출이었으며, 일부 종업원들은 행주나 작업복으로 땀씻기, 상처보유, 그리고 조리시 신체부위 만지기 등의 불결한 상태가 나타나기도 하였다.

식품접객업소 시설 중 가장 불결한 곳은 주방과 식재료보관시설, 그리고 종업원들이 옷을 갈아입는 탈의실로 나타났다.

또한 주방공개부분을 살펴보면, 그 당시 주방종사자들이 조리하는데 불편해서 주방공개를 반대하였고, 영업주들은 시설 개보수비용이 들어서 주방공개를 반대하였지만 현재는 거의 모든 식품접객업소가 주방을 공개하고 있는 방향으로 개선되었다.

2. 『좋은 食單制』 實施 (1990年代)

주문식단제 중 특히 식품접객업소의 음식제공방법이 실패함에 따라 1996년 4월 30일 보건복지부는 각 음식종류별 제공 식단을 한식에 한하여 우선 마련하여 『좋은 식단』이라 명명하여 실시하게 되었다.

가. 概念

좋은 식단은 위생적이고, 알뜰하며, 영양적으로 균형이 잡힌 식단으로서 국민식생활문화개선운동의 일환으로 업소에서 자율적으로 실천할 수 있도록 제시한 권장성격의 상차림을 말한다.

나. 좋은 食單의 3대 基本要素

좋은 식단의 3대 기본요소는 첫째, 위생적인 식단, 둘째 알뜰한 식단, 셋째, 균형잡힌 식단으로 각각의 세부적인 내용을 살펴보면 다음과 같다.

첫째, 위생적인 식단이란 한 번 제공된 음식은 재사용 안하기, 간장, 된장, 고추장과 같은 밑반찬도 재사용 안하기, 그리고 반찬은 개별 제공을 원칙으로 하되, 공동찬은 각자 덜어 먹을 수 있도록 배려하는 것이다.

둘째, 알뜰한 식단이란 먹고 남기지 않을 만큼의 적정량을 제공하고, 반찬은 적정한 가지수를 가급적 소형찬기에 담아 제공하며, 부족한 반찬은 고객이 원하면 무료로 추가 제공토록 한다.

셋째, 균형잡힌 식단이란 영양적으로 균형이 잡힌 식단으로, 음식의 맛과 어울리는 반찬을 제공하며, 최대한 계절식품을 활용하는 것이다.

다. 實踐對象

『좋은 식단』을 추진할 실천 대상 식품접객업소는 전국의 약 42만개 일반음식점과 권장업소인 휴게음식점을 대상업소로 하여, 일반음식점 중에는 5만 개소를 대상업소로 선정하여 추진하고 있다. 사업실시 연도를 1996년과 1997년으로 나누어 대상업소를 선정하였다.

1996년에는 탕류, 면류 등 일반음식점과 직장 구내식당과 과거 주문식단제와 좋은 식단제 실시 경험이 있는 12천개 업소를 우선적으로 『좋은 식단』실시업소로 선정하였으며, 1997년에는 전골류를 취급하는 업소 전체를 대상업소로 지정하였다.

라. 飲食 類型別 勸獎 飯饌 가지수

좋은 식단을 실시하기 위하여 정부는 1996년에 음식물 쓰레기가 다른 업태에 비해 비교적 많이 배출되는 한식과 도시락류를 대상으로 음식유형별 권장 반찬가지수 등 실천사항을 마련하여 실시중에 있다.

<表 III-1>에는 한식의 음식유형별 권장 반찬가지수가 제시되어 있다. 반찬가지수가 많은 도시락류도 8가지로 제한하여 가능한 음식물 쓰레기 발생을 예방하고 있다. 반찬의 수는 제한하지만 반찬의 종류는 업소의 조리여건에 따라 달라질 수 있다.

또한 보건복지부는 한식과 도시락류 외에 음식물 쓰레기 발생이 많은 일식을 대상으로 음식문화개선운동본부와 함께 1998년에 일식 음식의 유형별 권장 반찬가지수를 마련하여 안내 책자를 발간하여 해당 식품접객업소에 배포, 계도 중이며, 1999년에는 양식도 검토 중에 있다.

<表 III-1> 韓食의 飲食類型別 勸獎 飯饌數

음식유형	음 식(예)	반찬가지수	비 고
곰 탕 류	곰탕, 갈비탕, 설렁탕 등	2~3	반찬은 복합메뉴로 하여 고객이 선택토록 함.
장 국 류	대구탕, 아구탕 등	2~3	
찌 개 류	김치, 된장, 순두부찌개 등	3~4	
비빔밥류	비빔밥, 돌솥밥 등	2~3	
면 류	국수, 칼국수, 냉면 등	1~2	
떡 국 류	만두국, 떡국 등	1~2	
전 골 류	곱창, 해물, 버섯전골 등	3~4	
구 이 류	불고기, 생선구이 등	4~5	
찜 류	아구찜, 갈비찜 등	3~4	
백 반 류	가정식 백반	5~6	
도시락류	도시락	8가지 이내	

資料: 보건복지부, 내부자료, 1997.

<表 III-2>에는 일식류의 음식유형별 반찬가지수가 제시되어 있다.

<表 III-2> 日食의 飲食類型別 勸獎 飯饌數

음식유형	음 식(예)	반찬가지수	비고
생선회류	모듬회, 광어회, 우럭회 등	5 ~ 6	업소규모에 따라 자율적으로 선택
생선초밥류	모듬초밥, 주문초밥 등	3 ~ 4	
튀김정식	모듬튀김, 새우튀김 등	3 ~ 4	
생선매운탕	대구탕, 서더리탕, 알탕 등	3 ~ 4	
생선구이류	장어구이, 삼치구이, 청어구이 등	3 ~ 4	
도시락류	도시락	7 ~ 8	
덮밥류	회덮밥, 송이덮밥, 쇠고기덮밥 등	3 ~ 4	
정식류	세트, 코스요리 등	7 ~ 8	
면류	소면, 우동, 메밀 등	1 ~ 2	

資料: 보건복지부, 내부자료, 1998.

3. 模範飲食店 運營(1990年代 後半)

가. 指定根據

식품위생법 제32조 및 시행규칙 제43조에 의거하여 시·도지사, 시·군·구청장이 위생관리상태 등이 우수한 식품접객업소를 모범업소로 지정한다. 이렇게 지정된 모범업소에 대하여는 일정기간 출입, 검사를 하지 아니할 수 있으며 영업시설개선을 위한 융자사업의 우선지원 등을 할 수 있다.

나. 指定基準

모범업소의 지정기준을 살펴보면 다음과 같다.

1) 建物の 構造 및 環境

청결을 유지할 수 있는 환경을 갖추고 내구력이 있는 건물이어야 하며, 음용에 적합한 물이 충분히 공급되며, 배수시설이 완전하여야 한다. 또한 업소내에는 방충·방서시설과 환기시설을 갖추어야 한다

2) 廚房

주방은 공개되어야 하며, 입식조리대가 설치되어 있으며 충분한 크기의 폐기물통이 비치되어야 한다. 또한 냉동·냉장고가 정상가동되어야 하며, 청소하기 용이한 구조이어야 한다. 외부로부터 오염되지 않는 구조이며, 식자재보관에 충분한 크기의 창고가 있어야 하며, 마지막으로 식기 등을 소독할 수 있는 설비가 있어야 한다

3) 客室 및 客席

고객이 이용하기에 불편하지 않는 구조 및 넓이어야 하며, 가격표를 게시하여야 하고, 적당한 조명시설과 청결을 유지할 수 있어야 한다

4) 化粧室

정화조를 갖춘 수세식이어야 하며, 세면기가 설치되어 있고 화장지·비누가 항상 비치되어 있어야 한다. 또한 벽 및 바닥은 타일로 되어 있어야 하고, 1회용 냅킨 또는 에어타올이 비치되어 있어야 한다.

5) 從業員

청결한 위생복을 착용하고 있어야 하며, 항상 개인위생을 지키고 있어야 한다. 또한 친절하고 예의바른 태도를 갖고 있어야 하며, 조리사를 두어야 할 업소는 조리사가 있어야 한다

6) 其他

식품접객영업자의 준수사항을 반드시 이행하고 있어야 하며, 식육정량판매기준을 이행하고 있어야 한다. 그리고 기타 시·도지사가 식품위생상 필요하다고 인정하여 지시하는 사항을 이행하고 있어야 한다

다. 指定現況

각 지역별 모범음식점 지정 현황이 1996년 12월 및 1997년을 기준으로 <表 III-3>에 제시되어있다.

〈表 Ⅲ-3〉 地域別 模範飲食店 指定 現況

구 분	모범업소수('96. 12)	'97
계	11,856	18,255
서울	3,344	3,855
부산	780	952
대구	275	380
인천	695	629
광주	288	413
대전	503	823
울산	-	481
경기	980	3,625
강원	665	2,035
충북	325	375
충남	728	815
전북	360	843
전남	432	598
경북	919	1,052
경남	1,305	1,084
제주	257	295

資料: 환경부, 『환경백서』, 1998.

라. 模範飲食店에 대한 支援 現況

모범음식점으로 지정된 업소에 정부자원의 지원을 하도록 하여 『좋은 식단』을 정착시키는 데 일익을 담당하도록 한다. 업소에 실질적인 도움이 되는 자금지원 현황을 지역별로 살펴보면 <表 Ⅲ-4>에 제시된 바와 같다.

〈表 III-4〉 資金支援 現況(1996)

(단위: 백만원)

구분	시설개선자금지원(용자)		쓰레기종량제봉투 지원	
	총지원규모	1개업소 최대지원규모	총지원규모	1개업소 최대지원규모
계	31,302		678	
서울	15,000	50	-	-
부산	2,424	8	-	-
대구	1,600	50	40	13.5만원
인천	3,000	50	185	27만원
광주	500	10	10	10만원
대전	130	30	-	-
경기	6,000	30	198	10만원
강원	10	1	-	-
충북	-	-	-	-
충남	500	30	-	-
전북	200	7	-	-
전남	600	10	24	4.8만원
경북	200	20	180	-
경남	638	30	41	10매(50ℓ)
제주	500	5	-	-

資料: 환경부, 『환경백서』, 1997.

현재까지 정부가 모범음식점을 대상으로 지원한 재정지원 방안을 살펴보면 다음과 같다.

첫째, 행정자치부의 협조하에 수도료를 30% 감면해 준다. 둘째, 각 업소의 시설개보수자금으로 식품진흥기금에서 125억원을 용자해 준다. 셋째, 모범음식점에 쓰레기 봉투 50리터 24천개를 지원한다. 넷째, 식품진흥기금에서 음식점 영업자의 교육비로 1억원을 지원한다. 다섯째, 고객이 먹다 남긴 음식의 처리방안으로 “남은 음식 싸주기 운동”을 전개하면서 운동의 일환으로 남은 음식을 싸주는 데 필요한 위생

비닐 봉투를 지원한다. 그리고 2년간 식품접객업소의 위생감시를 면제하여 준다.

마. 飲食店 實踐事項

『좋은 식단』제를 실천하는 모범음식점으로 지정된 업소가 실천하여야 할 사항에 대해서는 다음과 같이 실천하여야 할 사항을 규정하였다.

1) 小形 찬그릇 使用

소형 찬그릇을 사용하도록 하며 찌개류, 전골류를 제공할 때에는 개인별로 덜어 먹을 수 있도록 집게·국자·빈그릇 등을 별도로 제공하고, 또한 음식찌꺼기를 담을 수 있는 빈그릇을 별도로 제공하여 위생적이고 청결한 식사분위기를 제공토록 한다.

2) 남기지 않을 만큼의 適定量 提供

추가로 제공되는 반찬의 양은 처음의 50% 이내로 하여 음식 나머지가 남지 않도록 하고, 간장, 고추장, 된장 등 고객에게 한 번 제공된 음식은 재사용을 하지 않도록 한다.

3) 個人別로 飯饌 提供

음식점에서 판매하는 음식을 유형별로 분류하여 음식유형에 따른 적정 수의 반찬을 제공토록 한다. 각 음식유형별 제공 반찬 종류와 수는 <表 III-1, 2>에 제시된 바와 같다.

바. 弘報 教育 實施

외식의 증가로 외식산업이 가계 식료품비의 약 16%를 차지하고 있

는 현 상황에서 외식에 의한 음식 쓰레기 발생을 최소화하고, 『좋은 식단』의 실천으로 정부정책을 정착시키기 위하여 대중과 업소를 대상으로 『좋은 식단』에 관한 대대적인 홍보교육을 실시토록 한다. 그 내용을 살펴보면 다음과 같다.

첫째, 시·군·구별 자율 실천 결의대회를 개최하여 『좋은 식단』 정착에 힘쓴다. 둘째, 「음식문화개선운동본부」를 발족시켜 범국가적인 활동을 하도록 한다. 셋째, 직장의 구내식당에서도 「좋은 식단」 실천을 유도하기 위한 활동을 전개한다.

IV. 食品接客業所の『 좋은 食單 』 實施 現況

이 장은 식품접객업소의 영업주를 대상으로 음식문화 개선 및 좋은 식단체 정착 방안을 도출하기 위한 세부적인 내용인 좋은 식단체 실시 여부, 향후 좋은 식단체 실시 계획, 음식물 쓰레기 배출 단계별 현황, 그리고 음식물 쓰레기 처리방법 등에 관한 현지조사 결과가 제시되어 있다.

1. 調査對象業所の 特性

조사대상업소의 지역별 분포가 <表 IV-1>에 제시되어 있다. 전국의 6개 지역에 총 722개 조사대상업소가 지역별로 120여 개씩 고루 분포되어 있다.

<表 IV-1> 調査對象業所の 地域別 分布

(단위: 개소, %)

	전체	서울	과천	대전	대구	광주	부산
계 (N)	722	121	120	120	119	120	122
(%)	100.0	16.8	16.6	16.6	16.5	16.6	16.9

조사대상업소의 업태별 분포는 <表 IV-2>에 제시되어 있다. 『 좋은 식단 』이 한식에 한하여 1996년부터 실시되고 있고, 내년에는 일식에도 『 좋은 식단 』제를 실시하기 위하여 기본 메뉴에 대한 연구가 실시되고 있고, 양식은 명년부터 실시를 검토 중에 있는 상황에서 한식업

소가 285개소로 전체의 39.5%를 차지하고, 양식과 일식은 26%내외의 그리고, 가장 음식쓰레기가 많이 남아 재활용을 위한 방안 수립의 주요 대상업소가 되고 있는 뷔페식당이 49개소로 전체 조사대상업소의 6.8%를 점유하였다.

<表 IV-2> 調査對象業所の 業態別 分布

(단위: 개소, %)

	전체	한식	양식	일식	뷔페
계 (N)	722	285	193	195	49
(%)	100.0	39.5	26.7	27.0	6.8

<表 IV-3>에는 조사대상업소의 크기가 제시되어 있다. 통상 업소의 크기는 객장의 크기로 구분하는데, 조사대상업소는 10평 미만을 ‘소’, 10~20평을 ‘중’, 그리고 30평 이상을 ‘대’로 구별하여 조사한 결과 ‘중’이 전체의 20.5%, ‘대’가 67.2%를 차지하였다.

<表 IV-3> 調査對象業所の 客場 面積別 分布

(단위: 개소, %)

	전체	소	중	대
계 (N)	722	89	148	485
(%)	100.0	12.3	20.5	67.2

이와 같이 선정된 이 연구의 조사대상업소 규모를 식품접객업소 전체 규모¹⁰⁾와 비교해보면 표본선정이 대규모 업소로 치우친 경향이 있

10) 1997년 6월 현재 서울특별시 자료에 의하면 소규모 식품접객업소는 총 110,237개소 중 60,120개소로 전체의 54.5%, 중규모 업소는 39,749개소로 전체의 36.1%, 그리고 대규모 업소는 10,368개소로 전체의 9.4%로 나타나고 있다.

는데 현재 대규모의 식품접객업소가 중·소업소보다 좋은 식단체 실천율이 떨어진다는 사실을 감안할 때 이러한 표본선정은 좋은 식단 실천율을 향상시키기 위한 개선안 도출에 바람직한 표본선정이라 하겠다.

〈表 IV-4〉 調査對象業所の 模範飲食店 比率

(단위: 개소, %)

		전체	모범음식점	일반음식점
계	(N)	722	369	353
	(%)	100.0	51.1	48.9

<表 IV-4>에는 조사대상업소의 모범음식점 지정 여부가 조사되어 있다. 조사대상업소 중 조사시점 현재 모범음식점으로 지정을 받은 조사대상접객업소는 전체의 51.1%였고, 비모범음식점 즉, 일반음식점은 48.9%를 차지하였다.

2. 『좋은 食單』 實施 現況

1996년부터 정부에서 실시하고 있는 『좋은 식단』이 일선 식품접객업소에서 얼마나 실천되고 있는가를 조사한 결과 조사대상업소의 64.0%만이 좋은 식단체를 실시하고 있는 것으로 나타났다. 이러한 조사결과는 현재 모범음식점으로 선정되기 위해서는 좋은 식단체 실시가 선행조건임을 감안할 때 모범음식점으로 선정된 업소 중에서 좋은 식단체를 실시하지 않는 업소가 일부 있음을 보여주고 있다.

<表 IV-5> 좋은 食單制 施行 與否

(단위: 건수, %)

	전체	예	아니오	모름	모르나 시행함
계 (N)	722	462	216	16	28
(%)	100.0	64.0	29.9	2.2	3.9

<表 IV-5>에 나타난 결과 중 특이한 것은 최근 IMF체제를 맞이하면서 조사대상업소의 3.9%가 좋은 식단체는 모르나 업소의 경영개선을 위한 절약 차원에서 좋은 식단체를 실천하는 효과를 거두고 있는 것으로 나타났다. <表 IV-6>에는 지역별 좋은 식단체 실시 현황이 제시되어 있다.

<表 IV-6> 地域別 業所の 좋은 食單 實施 現況

(단위: %)

구 분	계(N)	실시	미실시	모름	모르나 실시함
전체	100.0(722)	64.0	29.9	2.2	3.9
서울	100.0(121)	53.7	32.2	5.0	9.1
과천	100.0(120)	60.8	35.8	0.8	2.5
대전	100.0(120)	63.3	30.8	4.2	1.7
대구	100.0(119)	69.7	24.4	1.7	4.2
광주	100.0(120)	63.3	35.0	0.8	0.8
부산	100.0(120)	73.0	21.3	0.8	4.9

서울지역에 있는 식품접객업소의 실시율이 전체 조사대상업소의 53.7%로 가장 낮게 나타났고, 부산이 73.0%로 가장 높게 나타났다. 서울, 과천, 대전, 광주는 전체 평균보다 실시율이 떨어지는 것으로 나타났고, 부산과 대구만 전체 평균치를 상회하는 실시율을 보였다. 서

울의 조사대상업소 중 좋은 식단체를 모르고 있는 비율도 5.0%로 대전의 4.2%와 함께 가장 높게 나타나 이 지역을 대상으로 한 좋은 식단체 홍보교육이 반드시 필요한 것으로 나타났다. 업종별로 좋은 식단을 실시하는 비율을 살펴보면 <表 IV-7>에 나타난 바와 같다.

<表 IV-7> 業種別 좋은 食單制 實施 現況

(단위: %)

업종 실시여부	계(N)	실시	미실시	모름	모르나 실시
전체	100.0(722)	64.0	29.9	2.2	3.9
한식	100.0(285)	73.7	21.4	1.4	3.5
양식	100.0(193)	47.2	42.5	4.1	6.2
일식	100.0(195)	73.8	22.6	1.0	2.6
뷔페	100.0(49)	34.7	59.2	4.1	2.0

일식이 73.8%로 가장 높고, 한식이 73.7%로 거의 비슷한 실천 수준을 나타내고 있다. 그러나 좋은 식단이란 정책을 모르고도 실시하는 업소까지 포함시키면 한식업소가 전체의 77.2%로 가장 실시율이 높은 것으로 나타나고 있다.

이 결과를 1996년 12월말 현재 한국음식업중앙회의 조사결과¹¹⁾와

11) '96. 12월말 현재 『좋은 식단체』 이행 현황

구 분	대상업소수	이행업소수	불이행업소수
총 계	426,804	274,328(64.3%)	148,476(34.7%)
한 식	214,508	126,920(59.2%)	87,588
일 식	13,289	8,655(65.1%)	4,634
중 식	26,095	19,597(75.1%)	6,498
양 식	26,719	20,376(76.3%)	6,343
분 식	38,185	27,638(72.4%)	10,547
기 타	106,677	70,336(65.9%)	36,341
휴게음식점	1,331	806(80.6%)	525

자료: 한국음식업중앙회, 1997.

비교해 보면 약 2년간 실시업소수가 전체적으로 증가하였으며 특히 한식업소의 실천율이 증가한 것이 두드러진 특징이라 하겠다.

<表 IV-8>에는 객장 크기별 좋은 식단체 실시 현황이 제시되어 있다. 객장규모별로 실시율에는 큰 차이가 없는 것으로 나타나고 있지만 좋은 식단체에 관해 모른다고 응답한 비율은 대규모 객장을 갖고 있는 대규모업소에서 다른 소, 중규모 업소보다 다소 높게 나타나고 있어 제도에 관한 홍보의 중요성이 강조된다. 또한 좋은 식단체에 관하여 모르나 실시하고 있는 업소는 소규모업소가 전체의 7.4%로 가장 높게 나타나 IMF 금융 지원 이후 업소별 자구노력이 대규모업소보다는 소규모업소가 더욱 큰 것으로 나타나고 있다.

<表 IV-8> 客場 크기別 좋은 食單制 實施 現況

(단위: %)

실시 여부 모범음식점	계(N)	실시	미실시	모름	모르나 실시함
전체	100.0(722)	64.0	29.9	2.2	3.9
소규모	100.0(89)	61.3	29.9	1.4	7.4
중규모	100.0(148)	60.8	33.8	0.7	4.7
대규모	100.0(485)	64.8	28.9	2.6	3.7

모범음식점은 좋은 식단체를 반드시 실시하여야 한다. 모범음식점으로 지정받기 위한 필수조건이기 때문인데 <表 IV-9>에 나타난 조사 결과를 살펴보면 전체 조사대상 모범음식점 중 77.0%만 좋은 식단체를 실시하고 있는 것으로 나타났다. 물론 전체 평균인 64.0%보다는 높지만 23.0%나 좋은 식단을 실시하지 않고 있는 것으로 우선 모범음식점을 대상으로 한 정착 방안을 우선적으로 마련하고, 그 다음 모범음식점이 아닌 일반음식점을 대상으로 하는 홍보교육 등 관련 방안이

마련되는 것이 차후책일 것으로 사료된다.

〈表 IV-9〉 模範飲食店(與否)別 좋은 食單制 實施 現況

(단위: %)

실시 여부 모범음식점	계(N)	실시	미실시	모름	모르나 실시함
전체	100.0(722)	64.0	29.9	2.2	3.9
모범음식점	100.0(369)	77.0	17.9	1.6	3.5
일반음식점	100.0(353)	50.4	42.5	2.8	4.2

조사대상업소의 좋은 식단 미실시 이유를 살펴본 결과가 <表 IV-10>에 제시되어 있다. 업소 입장에서 미실시의 가장 으뜸이유는 ‘남은 음식이 적어 실시 의미가 없다’는 것으로 전체 조사대상업소의 19.5%가 지적하였고, 그 다음이 ‘고객이 원하지 않아서’가 10.1%로 나타나 이를 근거로 정착화 방안을 마련해야 할 것이다.

〈表 IV-10〉 좋은 食單制를 實施하지 않는 理由

(단위: 개소, %)

	전체	
계	258	100.0
경영수지에 도움이 안됨	25	9.7
고객이 원하지 않음	73	28.3
그릇장만에 추가비용이 소요됨	1	0.4
타업소에서 실시하지 않음	6	2.3
남은 음식이 적어 실시의미가 없음	141	54.7
기타(예식장 뷔페라서 주말에만 영업)	12	4.7

<表 IV-11>에는 이와는 반대로 좋은 식단체를 실시하는 이유가 조

사되어있다. 조사대상업소의 41.3%가 좋은 식단 실시시 음식물 쓰레기가 감소한다고 응답하였으며, 정부시책에 호응하거나 음식제공서비스가 간편하다고 응답한 비율은 각각 6.5%, 5.1%로 거의 실시 이유가 되지 못하고 있었다.

<表 IV-11> 좋은 食單制 施行 理由

(단위: 개소, %)

계	전체	
	개소	%
정부시책에 호응	47	10.0
식당경영상 수익성이 높음	86	18.4
음식물 쓰레기 감소	298	63.7
서비스가 간편	37	7.9

<表 IV-10>의 좋은 식단 미실시 이유와 이런 실시 이유에 관한 결과를 연계하여 추론해 보면 음식쓰레기가 많이 배출되는 업소의 경우는 쓰레기 감소를 주된 이유로 좋은 식단제를 실시하나 음식쓰레기가 적은 업종 및 업소의 경우 미실시하는 것으로 나타났으며, 그 외에 경영수지 개선을 제외한 이유들은 실효성이 없는 것으로 나타나 좋은 식단 정착을 위해서는 근본적이고, 실질적인 경제적인 지원 등의 대안이 도출되어야 할 것으로 사료된다.

3. 向後『 좋은 食單』 施行 計劃

조사대상업소들의 향후 좋은 식단 시행 계획을 변수별로 조사한 결과가 <表 IV-12>에 제시되어 있다.

<表 IV-12>에 의하면 조사대상업소 전체를 대상으로 향후 시행계획을 조사한 결과 24.9%가 향후 실시하지 않겠다고 응답하여 이에 대한 적절한 원인 분석과 대응책이 마련되어야 겠다.

<表 IV-12> 調査對象業所の 向後 좋은 食單 實施 意思

		전체	실행	비실행
계	(N)	722	542	180
	(%)	100.0	75.1	24.9

<表 IV-13>에는 업종별로 좋은 식단 실시 계획이 제시되어 있는데 한식이 전체 조사대상업소의 86.0%가 실시하겠다고 한 반면 가장 좋은 식단제 실시 필요성이 있는 뷔페음식점은 조사대상업소의 38.8%만이 좋은 식단을 실시하겠다고 응답하여 대책 수립이 절실히 필요한 실정이다. 업태별로 비교해 볼 때 양식의 경우 세트메뉴로 다른 업태에 비해 고객이 남기는 음식물이 가장 적으며 따라서 음식물 쓰레기량도 적어서인지 뷔페식을 제외한 다른 업종에 비해 상대적으로 좋은 식단제 실시 의사가 가장 적은 것으로 조사되었다.

<表 IV-13> 業種別 向後 좋은 食單制 施行 計劃

(단위: %)

업종	실시여부	계(N)	향후 시행	향후 불시행
	전체		100.0(722)	75.1
한식		100.0(285)	86.0	14.0
양식		100.0(193)	61.7	38.3
일식		100.0(195)	81.5	18.5
뷔페		100.0(49)	38.8	61.2

<表 IV-14>에는 모범, 일반 음식점별로 향후 좋은 식단체 시행여부가 조사되어 제시되어 있다.

<表 IV-14> 模範飲食店 與否와 向後 좋은 食單制 施行 計劃 (단위: %)

모범음식점 여부 \ 실시여부	계(N)	향후 시행	향후 불시행
전체	100.0(722)	75.1	24.9
모범음식점	100.0(369)	84.6	15.4
일반음식점	100.0(353)	65.2	34.8

향후에도 시행하지 않겠다는 비율이 모범음식점에 비해 비모범음식점인 일반음식점이 2배 이상 높게 나타나고 있어 전 업소의 참여를 유도하고, 그래서 음식물 쓰레기의 발생량을 줄이기 위해서는 이에 대한 대책 수립이 요망된다.

<表 IV-15> 좋은 食單制 定着을 위한 行政支援 (단위: 개소, %)

	계	
전체	721	100.0
현재 잘하고 있음	28	3.9
미실시 업소에 대한 강력한 권장	41	5.7
행정지원 및 조세감면 혜택 확대	132	18.3
위생감사에 대한 혜택 확대	16	2.2
쓰레기 봉투 지원/수도료 감면 혜택 확대	171	23.7
국민의식 개선을 위한 적극적인 홍보	331	45.9
좋은 식단의 sample화 (업소별/지역별)	1	0.1
모름	1	0.1

<表 IV-15>에는 좋은 식단제의 확대실시를 위한 개선방안이 식품접객업소 운영자 입장에서 조사된 결과가 제시되어 있다. 현재 잘하고 있다는 응답은 전체의 3.9%에 지나지 않았으며, 국민들의 의식개혁이 최우선이라고 전체 조사대상자의 45.9%가 지적하였다. 그 다음은 업소를 대상으로 한 현재 정부의 재정지원인 쓰레기봉투 지원과 수도료 감면 혜택을 더욱 확대하라는 방안으로 현 30% 수도료 감면과 년 50리터용 쓰레기봉투 24천개 공급, 교육비 1억원 지원 및 125억원 상당의 시설개보수비를 수도료 감면을 50%로 확대하려는 등의 관련 정부시책의 빠른 실시가 요망된다.

4. 飲食物 쓰레기 排出 段階別 現況

<表 IV-16, IV-17, IV-18, IV-19> 등에는 제2장의 폐기물 배출 현황에서 나타난 기존 문헌 연구결과와 비교해 볼 수 있는 조사 결과가 제시되어 있다. 즉, 음식물 쓰레기를 가장 많이 배출하는 식품류는 어떤 종류이며, 배출단계는 어떤 단계인가 등이 조사되어 있다.

<表 IV-16> 飲食物 쓰레기를 가장 많이 排出하는 食品類

(단위: 개소, %)

	전체	채소류	감자류	생선 및 어패류	육류	조리된 반찬
계 (N)	722	553	2	77	18	72
(%)	100.0	76.6	0.3	10.7	2.5	10.0

<表 IV-16>에는 음식물 쓰레기를 배출하는 식품류를 조사한 결과가 제시되어 있다. 음식물 쓰레기를 가장 많이 배출하는 식품류는 단연 채소류로 조사대상업소의 76.6%가 채소류로 응답하였으며, 상대적으

로 감자류와 육류의 쓰레기 배출량은 적은 것으로 나타났다. 조리된 반찬과 생선 및 어패류가 비슷한 10% 내외로 나타났는데 생선 및 어패류의 경우 비가식부분¹²⁾이 있음을 감안할 때 조리된 반찬의 쓰레기 배출량은 상대적으로 많음을 알 수 있다. 또한 전체적인 쓰레기 배출량을 보았을 때 비가식부분에 의해 유발된 쓰레기량보다 조리된 반찬과 같이 가식부분에 의해 유발되는 음식쓰레기량이 적지 않음을 알 수 있어 이 부분에 대한 감량 대책이 마련되어야겠다. 즉, 채소류의 경우 유통과정상 발생하는 비가식부분의 쓰레기량을 줄이기 위한 포장화, 적정유통 등이 요망된다.

<表 IV-17>에는 식재료가 생산된 후 통상 식품접객업소에서 구매하여 먹을 수 있게 조리되는 전 단계를 대상으로 각 단계별 쓰레기 배출비율을 조사한 결과가 제시되어 있다.

12) 식재료 중 어류의 경우 뼈, 머리부분, 내장, 지느러미, 꼬리부분 등 먹을 수 없어 어쩔 수 없이 버려야 할 부분이 생기는데 이런 부분을 비가식부분이라 한다. 패류의 경우는 껍질 또는 각질부분이 비가식부분이고 그 외에 육류의 경우는 뼈, 지방부분이, 그리고 과일의 경우는 껍질이나 씨방부분, 채소류의 경우는 보관이나 유통과정 중 손상되거나 시들어 먹을 수 없게 되는 부분이 해당됨. 아래 표에는 식품류별 비가식부분의 %가 제시되어 있다.

구분	종류	비가식부분(%)	구분	종류	비가식부분(%)	
곡류	미곡, 잡곡, 밀가루	0	수산물류	선어류	39.6	
	청과물류	서류		7.4	패류	66.7
엽채류		17.3		연체류	14.9	
근채류		13.0		갑각류	60.5	
조미채류		17.3		젓갈류	0	
과채류		13.5		민물류	39.6	
기타		15.8		건어류	5.0	
농수산 가공품류	과일류	19.7		축산물류	쇠고기	3.7
	유가공품	0			돼지고기	5.0
	수산가공품	0			닭고기	30.8
	소스류	0				

〈表 IV-17〉 쓰레기 발생이 가장 많은 段階

(단위: 개소, %)

	전체	다듬기	고객이 남긴 음식	조리후 팔지 못한 음식	조리되지 않은 식재료	뼈, 가시, 껍질
계 (N)	722	502	207	8	3	2
(%)	100.0	69.5	28.7	1.1	0.4	0.3

다듬기단계에서 쓰레기 발생량이 많다고 응답한 비율은 전체의 69.5%로 가장 높았으며, 그 다음이 고객이 남긴 음식물이 쓰레기로 발생된다고 응답한 비율이 28.7%로 높게 나타났다. <表 IV-18>에는 업종별로 배출되는 음식물 쓰레기 종류를 조사한 결과가 제시되어 있다.

업종별로 배출하는 쓰레기 식품류를 분석해 보면 전체 조사대상업소가 채소류의 배출이 가장 많은 것으로 나타났다. 일식과 뷔페식의 경우 감자류의 배출은 없는 것으로 나타났으며, 주로 생선류를 취급하는 일식의 경우, 다른 업종과는 달리 생선 및 어패류의 배출이 29.7%로 가장 높게 나타났고, 양식은 육류와 조리된 반찬류의 배출 비율이 다른 업종에 비해 상대적으로 높게 나타났다. 그리고 한식과 뷔페식은 채소류의 배출이 가장 많았으며, 조리된 반찬류는 업종별로 10% 내외의 비슷한 배출 비율을 나타냈다.

〈表 IV-18〉 業種別 쓰레기 排出 食品類

(단위: %)

식품류 업종	계(N)	채소류	감자류	생선 및 어패류	육류	조리된 반찬
전체	100.0(722)	76.6	0.3	10.7	2.5	10.0
한식	100.0(285)	84.6	0.4	4.9	2.1	8.1
양식	100.0(193)	79.8	0.5	1.6	5.2	13.0
일식	100.0(195)	60.0	-	29.7	-	10.3
뷔페	100.0(49)	83.7	-	4.1	4.1	8.2

<表 IV-19>에는 업종별로 음식물 쓰레기가 가장 많이 발생하는 단계를 조사한 결과가 제시되어있다. 전업종에 걸쳐 다듬기단계에서 쓰레기가 가장 많이 발생되고 있으며, 그 다음이 고객이 남긴 음식으로 비교적 조리후 남은 음식이나 조리되지 않은 식재료, 그리고 비가식 부분의 쓰레기가 총량에서 차지하는 정도는 매우 미미한 것으로 나타나 음식 쓰레기 감량화를 위해서는 다듬기와 고객이 남긴 음식을 최소화하는 방안을 도출하는 것이 바람직하겠다. 특히 뷔페식 못지 않게 양식업종에서 고객이 남긴 음식과 조리후 남은 음식의 비율이 높게 나타나 이 업종에 대한 표준모델 개발도 요구된다 하겠다.

<表 IV-19> 業種別 쓰레기 發生이 많은 段階

(단위: %)

업종 \ 단계	계(N)	다듬기	고객이 남긴 음식	조리후 남은 음식	조리되지 않은 식재료	뼈, 가시, 껍질
전체	100.0 (722)	69.5	28.7	1.1	0.4	0.3
한식	100.0 (285)	77.9	20.4	0.7	0.4	0.7
양식	100.0 (193)	57.5	39.9	2.1	0.5	-
일식	100.0 (195)	68.7	30.3	0.5	0.5	-
뷔페	100.0 (49)	71.4	26.5	2.0	-	-

5. 飲食物 쓰레기 處理 方法

남은 음식물에 관한 처리 방법에 관한 조사결과는 <表 IV-20, IV-21, IV-22> 등에 자세히 제시되어 있다. 우선 조리 후 손님에게 제공

되지 않고 남은 음식물의 처리 현황을 살펴보면 <表 IV-20>에 나타난 바와 같다.

전체 조사대상업소의 31.3%가 종류별로 선별하여 버린다고 하였고, 30.3%는 냉장고에 보관하였다가 다음날 사용한다고 응답하였는데 식품접객업소의 안전성과 위생적인 차원에서 남은 음식을 다음 날 재배식하는 것에 대해서는 정부나 관련 단체의 기술적인 지도, 감독이 필요하다 하겠다. 단 남은 음식이 없다고 응답한 비율도 전체의 12.2%가 되어 IMF금융 지원 이후 어려운 경제사회여건을 짐작케 하고 있다.

<表 IV-20> 손님에게 提供하지 않은 남은 飲食의 處理

(단위: 개소, %)

	계	
	개소	%
전체	722	100.0
남은 음식이 없음	88	12.2
냉장고에 보관했다가 다음 날 사용	219	30.3
종업원에게 줌	87	12.0
인근 사회복지시설에 기탁함	9	1.2
종류별로 버림	226	31.3
기타	1	0.1
가족과 종업원이 먹음	90	12.5
이웃에게 줌	2	0.3

사실상 남은 음식의 재활용 방안이라 할 수 있는 ‘종업원에게 줌’, ‘인근 사회복지시설에 기탁함’, ‘가족과 종업원이 먹음’, 그리고 ‘이웃에게 줌’에 관한 조사결과 ‘가족과 종업원이 먹음’, ‘종업원에게 줌’이 주된 응답인 것으로 나타났다. 한편 ‘인근 사회복지시설에 기탁함’이라는 응답은 전체 조사대상업소의 1.2%로 현재 한 복지제도로 국가적인 차원에서 실시되고 있는 푸드뱅크의 정착화와 식품접객업소의 남은 음식 재활용 방안은 거의 연계성이 없는 것으로 나타나 이에 관한 연구가 필요하다.

<表 IV-20>은 조리 후 손님에게 제공된 후 남은 음식물의 처리 현황을 조사한 결과로 <表 IV-20>과는 상이한 경향을 보여주고 있다. 즉, 조사대상업소의 72.3%가 모두 버린다고 하였고, 제공하였지만 손님이 섭취하지 않은 음식물은 다른 손님에게 재급식하는 비율도 12.0%가 되는 것으로 나타났다. 제공되지 않고 남은 음식물의 대부분이 다음 날 제공되는 것에 반하여 일단 제공된 후 남은 음식물은 손님에게 싸주거나 가족과 종업원이 먹는다는 비율이 훨씬 높게 나타났다.

<表 IV-21> 손님에게 提供한 남은 飲食의 處理 現況

(단위: 개소, %)

	계	
전체	720	100.0
남는 음식이 없음	1	0.1
손님이 섭취하지 않은 음식은 재급식	87	12.0
남아 나온 음식은 새그릇에 담아 재급식	28	3.9
한 번 제공한 음식은 모두 버림	522	72.3
손님에게 싸줌	52	7.2
가족과 종업원이 먹음	31	4.3
기타	1	0.1

<表 IV-22>에는 음식물 쓰레기의 처리방법에 대한 조사결과가 제시되어 있다.

일반쓰레기로 그냥 버리는 경우가 전체 조사대상업소의 32.1%로 가장 높게 나타났으며, 그 다음이 31.9%의 퇴비, 사료용으로 농장관리인들에게 넘기는 것으로 나타났다. 이 조사가 음식물쓰레기사료화 방안이 실시되기 전인 8월 13일부터 29일까지 실시되었기 때문에 이러한 결과가 도출된 것 같으며, 음식물쓰레기 사료화 시책이 대중화되었을

시 또 다른 조사결과가 도출될 것으로 사료된다.

〈表 IV-22〉 飲食物 쓰레기 處理方法

(단위: 개소, %)

	계	
전체	722	100.0
농장관리인들에게 넘긴다(퇴비/사료)	230	31.9
쓰레기 처리업자에게 위임	167	23.1
처리시설을 이용하여 자체적으로 감량화	80	11.1
시, 군, 구에서 일반쓰레기로 수거하도록 함	232	32.1
기타	0	-
본인 집의 가축사료로 사용	13	1.8

<表 IV-23>에는 업종별로 쓰레기를 처리하는 방법에 관한 현황이 제시되어 있다. <表 IV-23>에 나타난 바를 살펴보면 뷔페식 업종이 농장관리인에게 넘기는 비율이 전체의 79.6%로 가장 높게 나타난 사실이 두드러진 결과이며 업종별 이용 방법은 거의 대동소이한 것으로 쓰레기 처리방안은 특별히 업종별 차이를 두고 마련할 필요성은 없는 것으로 사료된다.

<表 IV-24>에는 지역별로 음식물 쓰레기를 처리하는 방법에 관한 현황이 제시되어 있다.

〈表 IV-23〉 業種別 쓰레기 處理方法

(단위: %)

업종 \ 처리방법	계(N)	농장관리 인에게 넘김	처리업자 에게 위임	자체적 처리시설 이용	일반 쓰레기로 수거	본인 집의 가축사료로 사용
전체	100.0 (722)	31.9	23.1	11.1	32.1	1.8
한식	100.0 (285)	27.7	23.2	14.4	31.9	2.8
양식	100.0 (193)	33.7	24.4	4.7	35.8	1.6
일식	100.0 (195)	24.1	24.1	13.8	36.9	1.0
뷔페	100.0 (49)	79.6	14.3	6.1	-	-

〈表 IV-24〉 地域別 쓰레기 處理方法

(단위: %)

지역 \ 실시여부	계(N)	농장관 리인에게 넘김	처리업자 에게 위임	자체적 처리시설 이용	일반쓰레기 로 수거	본인 집의 가축사료로 사용
전체	100.0 (722)	31.9	23.1	11.1	32.1	1.8
서울	100.0 (121)	38.8	14.0	18.2	28.9	-
과천	100.0 (120)	22.5	20.0	15.8	37.5	4.2
대전	100.0 (120)	22.5	18.3	7.5	49.2	2.5
대구	100.0 (119)	57.1	5.9	7.6	28.6	0.8
광주	100.0 (120)	20.8	48.3	4.2	23.3	3.3
부산	100.0 (122)	29.5	32.0	13.1	25.4	-

쓰레기 처리 방법의 지역적 차이는 많은 것으로 나타났다. 서울과

부산에 소재한 조사대상 식품접객업소의 경우 업소 주인집의 가축사료로 사용하는 곳은 한 곳도 없는 것으로 나타났다. 각 조사대상 지역별로 주된 쓰레기 처리방법을 살펴보면, 서울은 ‘농장관리인에게 넘김’ 비율이 전체의 38.8%, 과천은 ‘처리시설을 이용하여 자체적으로 감량화’한다는 업소가 전체의 37.5%, 대전은 49.2%가 관할지역에서 ‘일반쓰레기로 수거’토록하고 있고, 대구는 전체의 57.1%의 업소가 ‘퇴비 및 사료로 사용할 수 있도록 농장 관리인에게 의뢰’하는 것으로 나타났으며, 광주와 부산은 쓰레기 처리업자에게 위임하고 있는 비율이 가장 높게 나타났다.

〈表 IV-25〉 飲食物 쓰레기 再活用の 어려움

(단위: 개소, %)

	계	
전체	720	100.0
없음	2	0.3
국민들의 참여의식 부재	150	20.8
재활용에 대한 지식 부족	104	14.4
퇴비나 사료의 수가 적음	106	14.7
행정지원체제 미흡	120	16.6
쓰레기 처리시설 설치시 비용이 많이 듦	235	32.5
기타	0	0
모름	5	0.7

이미 1996년 정부는 1995년 기준으로 배출된 쓰레기의 약 21% 정도를 재활용할 방침임을 발표한 바 있는데 <表 IV-25>에는 음식물 쓰레기의 재활용을 방해하는 요인들에 대한 조사결과가 제시되어 있다. 가장 높은 비율을 차지한 요인은 쓰레기 처리시설의 설치시 비용이 많이 든다는 것이고, 그 다음은 국민들의 의식부족, 정부의 행정지원체제 미흡 또한 재활용에 대한 지식부족 등이 지적되었다.

V. 飲食文化 改善을 위한 政策課題

1996년부터 실시하고 있는 『좋은 식단』을 완전 정착시키고 아울러 1980년대부터 실시하고 있는 음식문화를 개선하기 위한 정책과제를 개선함에 현행 제도의 문제점을 우선적으로 정리하고 이러한 문제점들을 개선하기 위한 정책과제를 개발함이 바람직하다고 사료된다.

1. 問題點

가. 『좋은 食單』의 模糊性

좋은 식단이란 제도 자체가 음식물 쓰레기 감량 등 음식문화 개선을 위하여 뚜렷한 효과를 거두기가 어려운 모호한 제도이다. 즉, 실천 의지를 유도할 수 있는 유인책이 전혀 없다. 첫째, 식품접객업소를 대상으로 한 미실시 업소에 대한 제재조치 등 강제성이 전혀 없으며 둘째, 재정적인 지원책도 미약한 실정이다. 또한 고객 즉 국민의 입장에서 이 제도를 바라보아도 애국심에 호소하는 것을 제외하고는 아무런 혜택도 없다. 셋째, 국가적인 차원에서의 실천 국민을 대상으로 한 인센티브제도도 전혀 없고 넷째, 음식 유형별 권장 반찬가지수만 제시하여 업소별 반찬 메뉴에 따라 특정 반찬의 배출량이 많아질 수 있어 음식물 쓰레기 감량에 큰 도움이 되지 않아 좋은 식단이란 제도 자체를 보완함이 시급히 필요하다.

나. 對象階層의 參與 不足

좋은 식단 등 음식문화 개선을 위한 각종 제도가 홍보 부족한 상태에서 행정편의주의에 입각하여 이루어지고 있어 관련 업소, 국민, 관련 단체들의 참여가 소극적이다.

1) 關聯業體의 參與 不足

연구결과에서도 밝혀진 바와 같이 좋은 식단제를 실시하여야만 모범음식점으로 선정됨에도 불구하고, 현행 모범음식점으로 지정된 업소 중에서도 반 정도만 좋은 식단제를 실시하고 있어 중앙정부 차원에서 기대하고, 예측하는 만큼의 실사가 일선에서 이루어지지 않고 있다.

2) 國民들의 意識 未備에 따른 參與 不足

우리나라 음식문화정서상 여전히 가정내, 음식점에서 푸짐한 한 상 차림을 선호하고 있다. 즉, 가정내 식사, 가정내 손님초대시 항상 음식을 남길 만큼 장만하고 있으며 그것이 가족이나 손님에 대한 미덕으로 생각하고 있으며, 외식시 동일 메뉴를 판매하는 업소들 중에서도 남기더라도 많은 양과 종류의 음식을 내놓는 음식점을 선호하는 우리나라 음식정서가 여전히 존재하고 있다. 이러한 이유로 업소에서도 좋은 식단제의 좋은 취지를 살리지 못하고 있으며, 이러한 국민의 식을 전환시킬 정부 차원의 유인책이 전무한 것도 문제이다.

다. 實施業所의 限界性

대상업소가 탕류, 면류를 파는 일반음식점에 국한되어 있다. 사실상 탕류나 면류를 파는 음식점은 대중음식점으로 정작 남긴 음식의 양이

그리 많지 않고 실제 음식쓰레기가 많은 고급음식점들, 각 호텔의 뷔페식당, 대형 음식점, 고급 한정식을 파는 식당들은 사실상 『좋은 식단』실천의 대상으로 지정하지 않고 있으며, 해당 업체들도 동참하고 있지 않은 실정이다.

라. 再活用 方案의 未洽

음식 유형상 한정식이나 뷔페식은 어쩔 수 없이 남는 음식이 발생되기 마련인데 이런 남는 음식의 재활용 방안이 적극적으로 마련되어야 함에도 불구하고 식품접객업소나 정부의 태도는 소극적이다. 남는 음식의 재활용 방안이 고작 종업원에게 줌, 주인과 종업원인 함께 먹음 등으로 인근 사회복지시설 등에 기탁하는 비율은 2% 내외로 거의 재활용이 안되고 있는 실정이다.

또한 식품은행 등에 기탁하는 업소에 대한 정부차원의 혜택도 아직은 세금감면 5% 정도로 미미한 실정으로 업소가 좀 더 적극적으로 기탁할 수 있도록 관련 정책의 수립이 필요하다.

마. 弘報活動의 未洽

관련 업소와 국민의 음식문화에 대한 의식을 변화시키기 위해서는 지속적인 범국민적 홍보활동이 이루어져야 하는데 범국민의식개혁운동이 미미하며, 홍보 활동도 정부주도로 단지 모범음식점으로 지정된 관련 업체와 음식중앙회 등 관련 업계에서만 실시하고 있다. 즉, 범정부적이고, 지속적인 대국민 홍보활동도 미흡한 실정이다.

『좋은 식단』을 계속 실천하여 완전 정착시키기 위해서는 국민들의 대대적인 호응을 얻어야만 하는 것이 선결과제이다. 아무리 업소에서 실천하려 해도 고객인 국민들이 외면하면 업소들은 이윤을 내어야 하기 때문에 정부의 정책보다는 국민들의 의지로 돌아서게 된다.

바. 微溫的인 政府 支援方案

『좋은 식단』과 같은 새로운 정부 정책의 실천과 완전 정착을 위해서는 관련 단체 및 업소를 대상으로 한 정부차원의 세제혜택, 저리율자 등 실질적인 지원 방안이 있어야 하는데 여지껏 정부가 실행한 지원 방안을 살펴보면 식품접객업소의 입장에서 볼 때 매우 미흡하다 할 수 있다. 즉, 수도료 감면, 쓰레기 봉투 지원, 교육비 지원 등 업소 운영상 부차적인 측면만 지원하고 업소에 대한 가장 실질적인 지원책인 세제혜택 등 직접적인 정부의 지원이 미흡하다. 또한 『좋은 식단』을 실천하지 않는 업소에 대한 상대적인 제재장치도 미흡하여 실천업소의 실천의지를 약화시키고 있다.

2. 政策課題

우리나라 음식문화의 향후 발전 방향은 크게 두 가지로 나누어 개진해 볼 수 있다. 하나는 음식물 쓰레기의 감량화를 위한 방향이고, 또 다른 하나는 남은 음식물의 재활용 방향이라 할 수 있다. 두 가지 대별된 발전 방향에 대하여 세부적인 내용을 살펴보면 다음과 같다.

가. 基本方向

1) 좋은 食單制의 補完

이미 문제점에서 지적한 바와 같이 좋은 식단체의 모호한 점들을 개선하기 위한 보완작업이 필요하다. 즉, 미 실시 업소에 강력한 행정 조치를 취할 수 있는 법적 장치를 마련하던가 아니면 실시업소에 대한 재정지원 폭을 획기적으로 증가시켜 해당 업소들의 실시 의사를

유도하여야 할 것이다.

또한 단지 권장 반찬가지수만 제시할 것이 아니라 우리나라 국민들의 음식 선호도를 조사, 연구하여 좀더 구체적인 좋은 식단 권장 반찬가지수와 종류를 함께 제시하여야만 특정 반찬의 폐기량을 줄일 수 있을 것이다.

2) 持續的인 汎國民運動 展開

『좋은 식단』을 정착하기 위한 범국민운동화를 위해서는 이미 시청각 매체를 통한 대국민 홍보활동과 더불어 인쇄매체를 주로 이용하는 사회교육차원의 방안과 학교교육차원의 방안을 함께 마련하여 실시하여야만 효과를 배가시킬 수 있을 것이다. 학교교육은 정규교육과정에 의한 교육이므로 주로 인쇄매체를 이용하게 되지만 사회단체에서 실시하는 사회교육은 가능하면 대중매체, 특히 비디오 매체를 이용하면 방송매체에 비해 버금가는 효과를 올릴 수 있으리라 예견된다. 또한 학교교육차원에서는 가능하면 관련 과목인 가정, 실과 등에 관련 내용을 관련 교과서에 포함시켜 정식 교육과정상 해당 학생들에게 교육이 될 수 있도록 조처한다면 교육의 효과가 극대화될 수 있을 것이다.

3) 持續的인 關聯 研究의 修行

국민의 음식문화 정서는 단시일 내에 개선되는 것이 아니며 관련 제도 또한 영속성이 있는 것이 아니므로 관련 연구기관이나 전문 연구자들은 정부가 시대환경에 걸맞는 정책을 수립할 수 있도록 음식문화 개선 및 좋은 식단 혹은 개정된 좋은 식단의 정착을 위하여 지속적으로 관련 주제에 대한 연구를 수행하여야 한다.

4) 關聯 法의 制·改定

현행 식품접객업소 및 식품에 관한 거의 모든 관련 사항은 식품위생법에 의해 관장되고 있다. 사실 식품접객업소와 식품위생에 관한 사항은 분리하여 관리되는 것이 바람직하며, 이런 안에 관해서는 이미 관련 부처의 개정의지가 있는 것으로 사료된다. 또한 현재 식품위생법에 유통기한이 지난 식품은 모두 폐기 처분하도록 되어 있는데 식품유통기한에 관한 개정과 더불어 식품위생법도 개정하여 재활용 가능성을 터주는 것이 바람직하겠다.

또한 남은 음식의 활용 방안의 일환으로 푸드뱅크에 기탁할 시 기탁업체에 대한 세제 등의 혜택과 기탁식품에 대한 법적 책임 면책 등 관련 법의 제정 및 개정이 이루어져야 겠다.

나. 飮食物 쓰레기의 減量化

음식물 쓰레기의 자원화에 앞서 우선적으로 필요한 것은 음식쓰레 줄이는 감량화 방안이 모색되어야 할 것이다.

1) 模範飮食店에 對한 支援方案 擴大 實施

1996년 10월부터 모범음식점을 대상으로 시설개보수 자금을 식품진흥기금에서 지원하고 있으며, 1996년 11월에서 12월 1개월간에 걸쳐 대상 업소에 『좋은 식단』을 실천하기 위한 소형찬기 및 복합찬기를 개발하여 보급하고 있으며, 1997년 1월부터는 남은 쓰레기를 처리하기 위한 쓰레기봉투를 각 모범업소에 지원하고 있다. 미미하지만 이러한 지원사업도 계속하면서 향후 실질적인 지원사업을 마련하여 실행하여야 겠다.

향후 지원 사업은 현재 실시하고 있는 사업 외에 각 업소에 실질적

인 도움이 될 수 있는 세계 지원, 필요한 자금의 저리 융자 등이 마련되어야겠다.

현재 행정자치부와의 공조하에 각 모범업소에 수도료를 30% 감면해 주고 있는데 보건복지부 단독으로 실시하기 어려운 여러 가지 지원 방안을 마련하기 위해서는 각 정부 부처의 협조 방안을 마련하여 지원 방안을 활성화하여야겠다. 보건복지부가 타 부처의 도움을 얻어야 하는 지원 방안으로는 수도료 감면, 전기료 감면 등의 사안으로 현행 30%를 감면해 주고 있는 수도료의 경우 해당부처와 협의하여 혜택의 폭을 50% 정도로 더욱 넓히는 방안을 마련하여 실시한다면 『좋은 식단』제의 완전 정착을 조기에 실현시킬 수 있으리라 사료된다.

2) 『좋은 식단』제에 對한 弘報 強化

이미 『좋은 식단』 실시의 문제점으로 지적되었던 사항인 지속적인 대국민 홍보가 실시되어야겠다. 가능하면 인쇄매체보다는 교육 및 홍보 효과가 높다고 평가되고 있는 시청각 매체인 TV, 라디오 등을 이용하는 것이 효과적일 것이며, 이에 소요되는 재원을 충당하기가 어려운 실정에서는 관련 매체의 공익광고 방송을 이용한다면 소요되는 비용을 해결할 수 있을 것이다. 『좋은 식단』실천이 거국적인 차원에서 중요한 사안 중의 하나이지만 그 외에 또 다른 사안들이 중요하므로 공익방송광고를 우선적으로 실시하기 위해서는 이와 관련하여 해당부처인 문화관광부 등의 협조를 우선적으로 얻어야 하겠으므로, 부처간 협조체제를 공고히 하는 활동이 선행되어야 할 것으로 사료된다.

3) 未實施 業所에 對한 制裁 마련

『좋은 식단』을 실천하는 모범음식점에 대한 지원방안도 마련하여야겠지만 상대적으로 『좋은 식단』을 실시하지 않고 음식쓰레기 다량 배

출하는 업소에 대한 제재조치가 마련되어 실시되어야겠다.

4) 價格差等制 實施

한 나라의 음식문화는 몇 천년을 이어져 온 대표적인 문화정서로 조기에 변화시키기가 어렵다. 『좋은 식단』 정착을 위한 여러 가지 방안을 마련하고 실행하는 방안 중에 음식문화의 주체가 되는 국민 즉, 음식점을 이용하는 고객들에 대한 인센티브 방안의 마련 및 실행이 어찌보면 가장 중요한 사안이라 할 수 있다.

즉, 각 업소에 와서 주문한 음식을 다먹어 음식을 남기지 않는 고객에게 인센티브를 제공한다면 음식을 남기지 않는 음식문화가 정착될 수 있을 것이다. 각 음식유형별 제공 반찬수 외에 더 많은 수의 반찬에 대해서는 추가가격을 내도록 하고, 반대로 규정되어 있는 반찬수보다 적은 반찬을 먹을 경우 절약한 반찬 수에 따라 음식가격을 감해주는 등 반찬수에 따른 가격차등제를 실시할 수 있어야 할 것이다.

또한 음식을 남기지 않은 경우 쿠폰 등을 발급하여 일정매수 이상이 되었을 시 관련한 음식을 저가격 혹은 무료로 제공하는 등의 고객 지향적인 인센티브 방안이 마련되어 실시된다면 음식쓰레기의 감량화를 조기에 이룰 수 있을 것이다.

다. 飲食物 쓰레기의 再活用

뷔페나 한정식과 같은 음식 유형의 특성상 남는 음식이 발생될 수 밖에 없을 경우, 그 재활용 방안을 마련하여 가능한 재활용토록 한다. 과자류와 같은 가공식품류는 원심분리에 의해 당류를 제외한 밀가루를 다른 제품의 원료로 활용하던가, 사탕과 같이 사실상 부패, 변질의

위험이 없는 제품들의 유통기한을 연장 및 폐지하는 등의 방안이 필요하고, 이미 조리된 남은 음식들은 식품은행을 이용해 필요한 곳에 재분배하는 방안을 실질적으로 검토하여야 할 것이다.

1) 푸드뱅크事業에 積極 同參

보건복지부는 1998년 1월부터 유통기한이 얼마남지 않은 가공식품류나 조리 후 먹을 수 있는 남은 음식의 활용방안과 IMF로 인한 실직 노숙자와 사회복지시설의 수용자들을 대상으로한 복지제도로써 푸드뱅크사업을 실시하고 있다.

하지만 식품접객업소의 참여가 저조한 실정으로 푸드뱅크사업에 적극 동참하기 위하여 현재 5%인 기탁품에 대한 세제혜택의 확대, 조리된 식품의 운반에 필요한 대형 용기의 보급, 일반 및 냉장 수송용 차량의 확보 및 지원 등이 마련되어야 겠다.

2) 處理施設의 低價 補給

수분함량이 70% 이상으로 많은 식품 쓰레기의 사전처리를 위한 처리시설의 보급을 확대하기 위해서는 시설 설치시 비용 절감을 위하여 세제 혜택이나 설치비용의 저리 융자 등이 실천되어야만 처리시설의 보급이 조기에 확대될 수 있을 것이다.

3) 大型 및 뷔페 飲食店의 無料給食 實施 方案 摸索

현재 식당 특성상 남은 음식물은 상대적으로 많으나 좋은 식당 실시 및 푸드뱅크 기탁률이 다른 중소규모 업소에 비해 높지 않은 대형 음식점과 뷔페식당의 참여 방안으로 정기적으로 주당 혹은 매일 영업 전이나 후의 가능한 시간에 인근 양로원, 노인정, 사회복지관이나 고

아원의 원생들을 대상으로 남은 음식을 무료로 급식할 수 있는 적절한 연계방안과 세제 혜택 등을 마련하면 이들의 참여율을 높이도록 한다. 이런 방안이 마련된다면 푸드뱅크에 기탁하기 위한 번거로움을 일부 덜어줄 수도 있을 것이다.

4) 食品流通期限 制度 改善에 의한 資源 浪費 防止

우리나라 식품 유통기한은 문자 그대로 유통가능 기한을 의미하는 것이지 시식가능기간이 아니다. 제품에 따라 유통기한 후 혹은 유통기한이 얼마남지 않은 제품도 시식이 가능함에도 불구하고, 전량 폐기토록 법에 규정되어 있어 재활용을 막고 있다. 또한 사탕류와 비스킷류와 같은 제품들은 유통기한 후 원심분리에 의해 일부 원료를 추출하여 충분히 재활용할 수 있음에도 불구하고 현행 제도하에서는 전량 폐기하여야 하므로 유통기한과 관련한 새로운 제도의 도입과 유통기한과 반비례한 가격연동제 등을 실시하여 자원의 낭비를 막아야겠다.

VI. 結論

전통적으로 한 상차림에 의한 음식문화 정서에 기인한 먹을 수 있는 식품자원의 낭비는 반드시 고쳐져야 할 사회문제로 꾸준히 대두되어왔다. 특히 산업발전에 따른 국민소득이 향상되면서 가정 등에서 배출되는 생활쓰레기의 발생양태에 많은 변화를 가져왔다.

1980, 90년대 경제수준 향상에 정비례하듯 증가한 생활쓰레기와 음식물 쓰레기의 처리에 따른 환경오염은 환경친화적 사고가 모든 사회기조의 근본이 될 2000년대에 들어서는 더욱 큰 사회문제가 될 것으로 예견되고 있다. 쓰레기 처리비용뿐만 아니라 쓰레기 처리를 위한 매립이나 소각 등의 처리에 따른 CO, 다이옥신 등의 배출에 의한 대기오염과 BOD의 증가, DO감소 등 수질오염이 곳곳에서 보고되고 있다.

이러한 국가적 대란을 예방하기 위하여 정부는 전 쓰레기의 20% 내외 감량을 목표로 1996년 좋은 식단체, 쓰레기종량제, 1회용품사용억제방안 등의 시책을 실시하며, 최근인 1998년 8월에는 음식물쓰레기 사료화를 실시하기에 이르렀다. 관련 정책의 효과로 1997년에는 쓰레기의 배출량이 전년 대비 줄고 있기는 하지만 제도 자체의 완전 정착을 위해서는 다각적인 각계의 노력이 더욱 필요한 실정이다.

좋은 식단체의 경우도 그 실시율이 현재 60% 정도이며 향후 시행의사도 조사대상업소의 80% 수준에 그치고 있어 갖가지 구호와 명분보다는 실천율을 높이기 위한 실제적인 방안이 추가적으로 도출되어야 하겠다. 또한 국민들과 관련 업체들은 여지껏의 구습화된 인식에서 과감히 벗어나 국가정책에 동참하는 성의과 노력을 보여야 하겠다.

參考文獻

- 국립환경연구원, 『쓰레기매립지 침출수 처리대책 연구』, 1997.
- 농수축산신문, 『한국축산연감』, 1997.
- 서울시정개발연구원, 『음식물쓰레기 감량 및 자원화 방안』, 1997.
- 서울특별시, 『서울시 사업체기초통계조사보고서』, 1996.
- 서울특별시, 『1997년 음식물쓰레기줄이기종합대책』, 1997.
- 연세대 생활과학연구소, 『주문식단체 발전 방안 연구』, 1985.
- 한국식품연구소, 『요식업소에서의 음식 폐기량 실태 파악 및 그 대응에 관한 조사 연구』, 1994.
- 한국영양학회, 『한국인 영양권장량』, 1996.
- 한국음식업중앙회, 『'95 한국 외식산업연감』, 1996.
- , 『'96 한국 외식산업연감』, 1997.
- 한국종합기술개발공사, 『부패성 쓰레기 분리수거 및 적정처리 방안 연구』, 1993.
- 한국축산신문, 『한국식품연감』, 1996, 1997.
- 환경부, 『음식물쓰레기 관리정책 및 기술동향』, 1997.
- , 『음식물쓰레기 줄이기 종합대책 세부실천계획』, 1997.
- , 『환경백서 1997』, 1998.

附 錄

『좋은 식단』 및 푸드뱅크에 관한 식당 경영주의 인식 조사

안녕하십니까?

본 연구는 식당 경영주 여러분의 식당 경영에 도움을 주고자 실시하는 연구로서 좋은 식단체의 확대실시 및 정착과 잉여 식품, 음식물을 줄이기 위한 푸드뱅크(사랑의 식품나누기) 활용방안을 연구함에 있어 필요한 자료를 얻고자 합니다.

모든 응답내용은 연구목적 이외에 절대로 사용되지 않사오니 솔직하고 정확한 응답을 부탁드립니다.

1998. 8

보건복지부·한국보건사회연구원

조 사 일 시 : 월 일 시 분
조 사 원 : _____ 서명
조사대상업소 : _____ (주소: _____)
응 답 자 : _____ (직급: _____)
지회책임자 : _____

※ 일반 사항

1. 귀 업소가 위치한 지역은 어디입니까? <input type="checkbox"/> 1. 서울 <input type="checkbox"/> 2. 과천 <input type="checkbox"/> 3. 대전 <input type="checkbox"/> 4. 대구 <input type="checkbox"/> 5. 광주 <input type="checkbox"/> 6. 부산	<input type="checkbox"/>
2. 귀 업소의 업종은 무엇입니까? <input type="checkbox"/> 1. 한식 <input type="checkbox"/> 2. 양식 <input type="checkbox"/> 3. 일식 <input type="checkbox"/> 4. 뷔페	<input type="checkbox"/>
3. 업소의 일련번호 _____	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4. 귀 업소의 객실 면적은 어느 정도입니까? <input type="checkbox"/> 1. 소(10평 미만) <input type="checkbox"/> 2. 중(10평 이상 ~ 29평) <input type="checkbox"/> 3. 대(30평 이상)	<input type="checkbox"/>
5. 귀 업소는 모범음식점입니까? <input type="checkbox"/> 1. 예 <input type="checkbox"/> 2. 아니오	<input type="checkbox"/>

※ 좋은 식단체에 관한 각 문항에 대해 해당사항 표시

6. 귀 업소는 좋은 식단체를 시행하고 있습니까? <input type="checkbox"/> 1. 예 (7~8번 질문으로 가십시오) <input type="checkbox"/> 2. 아니오(8~9번 질문으로 가십시오) <input type="checkbox"/> 3. 들어본 적이 없어서 모름	<input type="checkbox"/>
7. 귀 업소는 좋은 식단체를 왜 시행하고 계십니까? <input type="checkbox"/> 1.정부정책에 호응하는 취지에서 시행 <input type="checkbox"/> 2.고객의 반응이 좋으므로 식당 경영상 수익성이 높음 <input type="checkbox"/> 3. 남는 음식이 적어지므로 음식물쓰레기 감소에 기여 <input type="checkbox"/> 4. 서비스면에서 볼 때 편리(간편) <input type="checkbox"/> 5. 기타 _____	<input type="checkbox"/>
8. 귀 업소는 앞으로(앞으로도) 계속 좋은 식단체를 시행할 계획이십니까? <input type="checkbox"/> 1. 예 <input type="checkbox"/> 2. 아니오	<input type="checkbox"/>
9. 귀 업소가 좋은 식단체를 시행하지 않는 이유는 무엇입니까? <input type="checkbox"/> 1. 경영수지에 도움이 되지 않음 <input type="checkbox"/> 2. 고객이 원하지 않음 <input type="checkbox"/> 3. 용기(그릇)를 장만하는데 추가 비용이 많이 듦 <input type="checkbox"/> 4. 다른 업소에서 실시하지 않음 <input type="checkbox"/> 5. 남는 음식(반찬수)이 적어 실시 의미가 없음 <input type="checkbox"/> 6. 기타 _____	<input type="checkbox"/>

<p>15. 귀 업소가 실시하고 있는 식품 및 음식물 쓰레기의 처리방법은 무엇입니까?</p> <p><input type="checkbox"/> 1.농장 관리인들에게 넘김(퇴비/사료)</p> <p><input type="checkbox"/> 2.쓰레기 처리업자에게 위임</p> <p><input type="checkbox"/> 3.처리시설을 사용해서 자체적으로 감량화</p> <p><input type="checkbox"/> 4.일반 쓰레기로 시·군·구에서 수거하도록 함</p> <p><input type="checkbox"/> 5.기타_____</p>	<input type="checkbox"/>
<p>16. 음식물 쓰레기를 재활용하는 것에 대한 어려움은 무엇이라고 생각하십니까?</p> <p><input type="checkbox"/> 1.국민들의 참여의식 부재</p> <p><input type="checkbox"/> 2.재활용에 대한 지식 부족</p> <p><input type="checkbox"/> 3.음식물 쓰레기를 이용한 퇴비나 사료의 수요가 적음</p> <p><input type="checkbox"/> 4.행정 지원 체제 미흡</p> <p><input type="checkbox"/> 5.쓰레기 처리시설 설치시 비용이 많이 듦</p> <p><input type="checkbox"/> 6.기타_____</p>	<input type="checkbox"/>

※푸드뱅크에 관한 각 문항에 대해 해당사항 표시

<p>17. 귀하는 남은 식품을 이웃에 전달하는 취지의 푸드뱅크 사업을 알고 계십니까?</p> <p><input type="checkbox"/> 1 예 <input type="checkbox"/> 2.아니오</p>	<input type="checkbox"/>
<p>18. 푸드뱅크에 관한 이야기는 어디서 들으셨습니까?</p> <p><input type="checkbox"/> 1.T.V <input type="checkbox"/> 2.신문 및 라디오</p> <p><input type="checkbox"/> 3.지역 정보지 <input type="checkbox"/> 4.지역 전광판</p> <p><input type="checkbox"/> 5.이웃 주민(업주) <input type="checkbox"/> 6.관청</p> <p><input type="checkbox"/> 7.기타</p>	<input type="checkbox"/>
<p>19. 귀하는 남은 식품 등을 이웃이나 사회복지시설 등에 기탁하고 있거나 하신 적이 있으십니까?</p> <p><input type="checkbox"/> 1.예 <input type="checkbox"/> 2 아니오</p>	<input type="checkbox"/>
<p>20. 남은 식품을 어려운 이웃에게 전달함으로써 얻는 잇점이라고 생각하시는 것을 2가지 선택하십시오</p> <p><input type="checkbox"/> 1 음식 쓰레기를 줄일 수 있음</p> <p><input type="checkbox"/> 2.남을 돕는다는 기쁨을 얻을 수 있음</p> <p><input type="checkbox"/> 3.종업원이나 자녀들에게 교육이 됨</p> <p><input type="checkbox"/> 4.정부나 지역기관 손님들에게 좋은 이미지를 줄 수 있음</p> <p><input type="checkbox"/> 5.세금감면을 받을 수 있음</p> <p><input type="checkbox"/> 6.기타_____</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

<p>21. 푸드뱅크 사업에 참여할 경우 어려운 점은 무엇이라고 생각하십니까?</p> <p><input type="checkbox"/> 1.기탁할 연락처를 모름</p> <p><input type="checkbox"/> 2.전달이 귀찮고 영업에 방해가 됨</p> <p><input type="checkbox"/> 3.혹시 먹고 부작용이 생길까 두려움</p> <p><input type="checkbox"/> 4.별 것 아니고 양이 적어서 부끄러움</p> <p><input type="checkbox"/> 5.종업원들 뒤편 기탁하므로 불평이 심함</p> <p><input type="checkbox"/> 6.홍보 부족으로 사업의 내용을 모름</p> <p><input type="checkbox"/> 7.기타 _____</p>	<input type="checkbox"/>
<p>22. 앞으로 기회가 있으면 남은 식품을 어려운 이웃에 기탁하시겠습니까?</p> <p><input type="checkbox"/> 1.예 <input type="checkbox"/> 2.아니오</p>	<input type="checkbox"/>
<p>23. 푸드뱅크에 기탁한(기탁할) 경우 어느 정도 자주 기탁 하셨습니까 (할 수 있습니까)?</p> <p><input type="checkbox"/> 1.주 1회 <input type="checkbox"/> 2.주 2~3회 <input type="checkbox"/> 3.월 1회</p> <p><input type="checkbox"/> 4.월 2~3회 <input type="checkbox"/> 5.기타 _____</p>	<input type="checkbox"/>
<p>24. 주요 기탁한(기탁 가능한) 품목은 무엇입니까?</p> <p><input type="checkbox"/> 1.밀반찬 <input type="checkbox"/> 2.요리 <input type="checkbox"/> 3.떡 <input type="checkbox"/> 4.국류</p> <p><input type="checkbox"/> 5.밥 <input type="checkbox"/> 6.식재료 <input type="checkbox"/> 7.기타 _____</p>	<input type="checkbox"/>
<p>25. 어떤 기탁방법이 바람직하다고 생각하십니까?</p> <p><input type="checkbox"/> 1. 음식을 직접 전달</p> <p><input type="checkbox"/> 2. 수령이 오면 기탁</p> <p><input type="checkbox"/> 3. 위의 두가지 방법을 병행</p> <p><input type="checkbox"/> 4. 기타 _____</p>	<input type="checkbox"/>
<p>26. 귀 업소에서 기탁가능한 시간은 몇 시입니까?</p> <p>_____시</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>27. 조리한 음식중 주로 남은 음식은 어떤 종류입니까?</p> <p><input type="checkbox"/> 1.반찬 <input type="checkbox"/> 2.밥 <input type="checkbox"/> 3.찌개류 <input type="checkbox"/> 4.국(탕류)</p> <p><input type="checkbox"/> 5.스프류 <input type="checkbox"/> 6. 김치류 <input type="checkbox"/> 7. 빵 <input type="checkbox"/> 8. 기타</p>	<input type="checkbox"/>

<p>28. 주요 기탁한(기탁을 원하는)기관은 어디입니까?</p> <p><input type="checkbox"/> 1.양로원 <input type="checkbox"/> 2.무료급식소 <input type="checkbox"/> 3.고아원</p> <p><input type="checkbox"/> 4.모자원 <input type="checkbox"/> 5.식품은행</p> <p><input type="checkbox"/> 6.사회복지기관 <input type="checkbox"/> 7.기타 _____</p>	<input type="checkbox"/>
<p>29. 기탁시 세금감면 영수증에 대해서 어떻게 생각하십니까?</p> <p><input type="checkbox"/> 1.받아야 함 <input type="checkbox"/> 2.받지 않아도 됨</p> <p><input type="checkbox"/> 3.때에 따라 다름</p>	<input type="checkbox"/>
<p>30. 남은 음식을 식품은행에 기탁시 정부의 행정적 지원으로서 어떤 것을 가장 원하십니까?</p> <p><input type="checkbox"/> 1.세금감면 <input type="checkbox"/> 2.위생감시 혜택</p> <p><input type="checkbox"/> 3.수도료나 전기료 감면 <input type="checkbox"/> 4.쓰레기 봉투 지원</p> <p><input type="checkbox"/> 5.기탁시 정부차량으로 수거 <input type="checkbox"/> 6.지원이 필요없음</p> <p><input type="checkbox"/> 7.기타 _____</p>	<input type="checkbox"/>

- 응답해 주셔서 대단히 감사합니다 -

□ 著者 略歷 □

• 鄭基惠

서울대학교 保健大學院 保健學 碩士
서울대학교 教育學 博士(營養教育)
現 韓國保健社會研究院 責任研究員

〈主要 著書〉

『푸드뱅크의 定着化 方案』, 1998. (共著)

『輸入食品의 安全性 管理現況과 政策課題』, 1997. (共著)

• 金 絳 羅

成均館大學校 家庭管理學科 卒業
延世大學校 保健大學院 保健情報管理學 碩士
現 韓國保健社會研究院 研究員

政策報告書 98-09

飲食文化 改善 및 『좋은 食單』 定着化 方案

Plans on Betterment of Eating Habits and Fixing the 'Good-Menu'

1998年 12月 日 印刷 畵 4,000원

1998年 12月 日 發行

著 者 鄭基惠 外

發行人 鄭敬培

發行處 韓國保健社會研究院

서울特別市 恩平區 佛光洞 山42-14

代表電話：02) 355-8003

登 錄 1994年 7月 1日 (第8-142號)

印 刷 東苑文化社

© 韓國保健社會研究院 1998

ISBN 89-8187-155-8 93330