

녹색소비를 위한 음식물류 폐기물 절감 정책의 현황 및 개선방향

Improvement of food waste reduction policy for green consumption

곽노성 한국보건사회연구원 부연구위원
김어지나 한국보건사회연구원 선임연구위원

녹색성장이 중요한 화두로 제시되면서 녹색소비가 함께 주목받고 있다. 녹색소비의 주요 정책 분야 중 하나가 음식물류 폐기물 절감이다. 음식물류 폐기물의 증가는 폐기과정에서 온실가스를 발생시킬 뿐만 아니라 생산·유통·조리 과정에서 발생한 온실가스가 무의미해지는 결과를 가져온다.

2009년 4월 환경부, 복지부, 농식품부 등은 합동으로 「음식물류 폐기물 줄이기 위한 친환경 음식문화 조성 추진계획」을 발표하였다. 이 대책은 기존 정부 중심의 운영으로 소비자의 참여가 적었던 문제점을 보완했다는 점에서 상당한 의미가 있다. 다만, 대책의 실효성을 높이기 위해서는 음식 재사용 금지와 연계해서 “남은 음식 싸주고, 싸오기 운동”을 좀 더 부각시킬 필요가 있다. 또한, 정책 시행의 효과 등을 확인할 수 있도록 음식점 대상 폐기물 실태조사를 내실화할 필요가 있다.

1. 서론

지구 온난화로 인한 환경 위기와 글로벌 에너지·자원의 고갈이 심화되면서 녹색성장이 중요한 화두가 되고 있다. 녹색성장이 부각되면서 함께 주목받는 것이 녹색소비이다. 녹색소비(수요)는 “상품 및 서비스의 구매-사용-폐기 전 과정에서 탄소배출 및 자원사용을 저감하는 소비”로 정의되며, 녹색생산(공급)과 함께 녹색성장의 성과를 좌우하는 핵심 요인으로 간주되고 있다.

음식물류 폐기물 절감은 친환경 제품과 함께 녹색소비 정책의 대표적인 분야이다. 음식 폐기물은 처리하는 과정에서 온실가스가 추가로 발생하는 것뿐만 아니라 식재료의 생산·유통·조

리 과정에서 온실가스가 불필요하게 발생했음을 의미한다. 우리나라에서 발생하는 음식물류 폐기물은 2006년 기준 1일 1만 3천톤 정도로 매우 많다. 특히, 음식점에서는 발생하는 폐기물은 1인 기준으로 가정보다 4배 더 많이 발생한다.

음식점에서의 폐기물 발생 감소 정책은 “주문식단제”를 통해 시작되었다. 경제발전과 함께 산업사회가 도래하면서 외식에 의존하는 빈도가 증가하기 시작하고 '86년 아시안게임, '88년 올림픽 등의 대규모 국제행사를 치르게 될 것에 대비해 1983년 1월 보건사회부는 종래의 낭비적이고 비위생적인 음식점소의 식사제공 방식을 개선하기 위해 주문식단제를 도입하였다. 주문식단제는 그 당시 영업자의 기피와 소

비자의 이해부족으로 시행에 어려움을 겪기도 하였지만, “위생식단제(‘88~’92)”를 거쳐 현재 “좋은 식단제(‘92~현재)”에 이르렀다.

주문 식단제가 도입된 이후, 30년 가까이 시행된 음식문화 개선사업은 그간 상당한 성과를 거뒀다. 가장 큰 성과로 소비자는 물론 영업자 모두 절감의 필요성에는 별다른 이견이 없다는 점을 들 수 있다. 반면, 너무 정부 중심의 캠페인 사업으로 추진하다보니 다소 실효성이 부족했다는 평가도 있었다. 이를 개선하고자 2009년 4월 보건복지부, 환경부, 농림수산물부 등이 합동으로 「‘음식물류 폐기물 줄이기’를 위한 친환경 음식문화 조성 추진계획」을 발표하였다. 비슷한 시기에 서울시에서는 추진한 「음식물쓰레기 감소를 위한 음식문화개선운동 실천 계획」을 발표하였다.

본 원고에서는 2009년 발표된 두 대책의 주요 내용과 함께, 그간 조사된 음식점 영업자와 소비자의 인식조사결과를 살펴보고자 한다. 이를 바탕으로 향후 보완이 필요한 정책도 제시해 보고자 한다.

2. 범정부 종합대책

1) 배경

국내 식량·곡물 자급률(각각 50%, 27%)이 낮은 상황에서 연간 15조원에 이르는 음식물류 폐기물이 발생하고 있다. 또한 국제 곡물가격 인상과 환율 상승에 따른 식료품 가격 상승은 경제적 부담을 가중시키고 있다.

그간 음식물류 폐기물 줄이기 정책을 추진해 온 결과, 인식조사대상의 94.3%가 필요성을 인정할 정도로 광범위한 국민적 공감대가 형성되는 등의 효과가 있었다. 하지만, 음식물류 폐기물 관련 업무가 여러 부처로 분산되다보니 효율적인 정책 추진이 곤란한 상황이다. 특히, 계도성 홍보에만 치중한 결과 국민들의 인식과 실천에 괴리가 발생하고 있다. 전체 국민의 94.3%가 인식하고 있지만 정작 실천하는 국민은 44.0%에 불과하며, 이는 음식물 감량에 따른 인센티브 부족 등 실천을 위한 유인수단이 부족한 현실 때문인 것으로 보인다.

2) 추진목표 및 추진체계

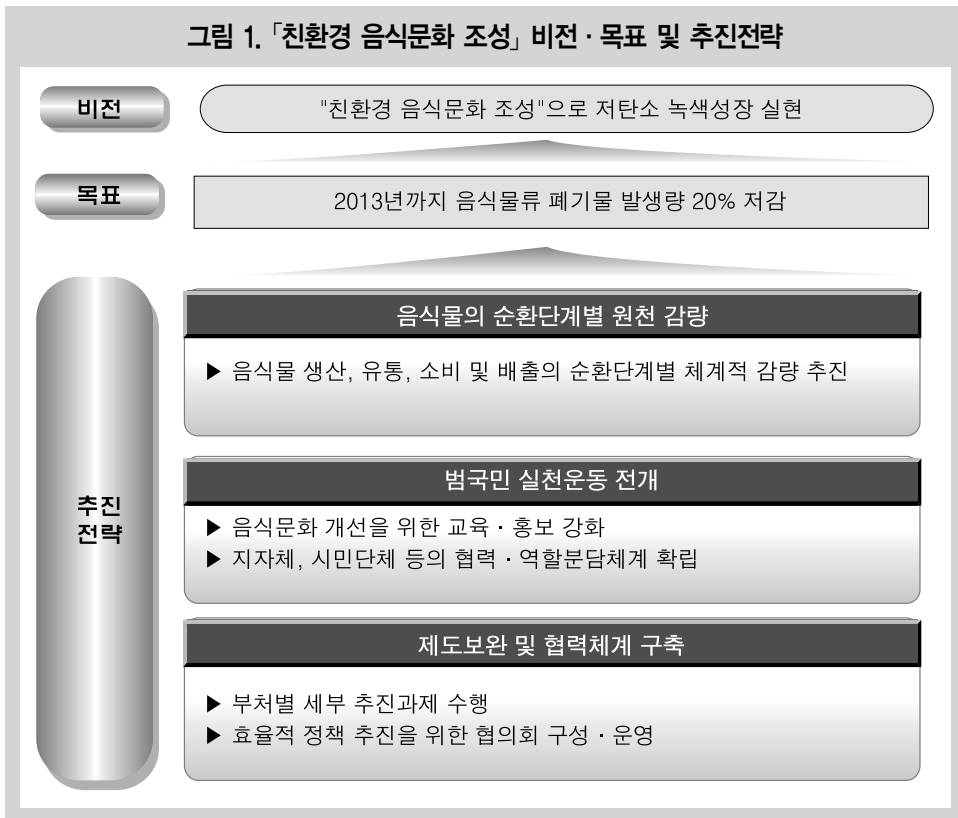
친환경 음식문화 조성을 통한 저탄소 녹색성장을 실현하기 위해, 2013년까지 음식물류 폐기물의 발생량을 20%(3,240톤/일) 줄이는 것을 목표로 하고 있다. 친환경 음식문화는 “음식물 순환 전 과정(생산·유통·소비·배출)에서 낭비를 줄여 경제적 손실과 환경오염을 방지하고 이산화탄소 발생량을 저감화 하는 음식문화”로 정의된다. 이를 통해 연간 1조 6천억 원 정도를 절약하고 이산화탄소 배출량을 연간 40만톤 저감화 하는 효과를 기대하고 있다.

3) 주요 대책

음식물류 폐기물 감량화 대책의 주요 내용을 살펴보면 <표 1>과 같다.

음식물의 순환단계별 원천 감량과 관련된 과정은 생산·유통, 소비와 배출로 세분된다. 생

그림 1. 「친환경 음식문화 조성」 비전·목표 및 추진전략



산단계 대책은 도매시장 등에서 발생하는 농산물 쓰레기를 최소화 하는데 초점이 맞춰져 있다. 소비·배출단계 대책은 주로 음식점에서의 음식물 재사용 금지, 음식문화 개선 유도과 함께 군부대 및 학교급식에서의 음식물류 폐기물 절감에 초점이 맞춰져 있다.

범국민 실천운동 전개와 관련된 과제는 지역에 구축되는 실천협의회를 중심으로 시범사업을 실시하고 의식조사, 모니터링, 캠페인, 홍보, 교육사업 등을 통해 음식점과 가정에서 폐기물을 감량하는 것을 목표로 하고 있다.

제도보완 및 협력체계 구축과 관련된 과제는 영업자 준수사항, 폐기물 감량의무제, 지자체

평가를 통해 영업자와 지자체의 활동을 독려하는 것을 기본전략으로 하고 있다.

종합대책의 정책과제 중 음식점을 주 대상으로 하는 과제는 <표 1>에서 표시된 7개 정도이다. 다른 과제의 경우에는 주로 일반국민들을 대상으로 하고 있어 음식점으로 주 대상이라고 보기는 어렵다.

(1) 남은 음식 재사용 안하기 운동

2009년 보건복지부는 먹다 남은 음식을 재사용하는 것에 대한 처벌규정을 마련하였다. 이에 따라, 재사용이 적발되면 1차 15일, 1년 이내 다

표 1. 음식물류 폐기물 관련 종합대책 정책과제

구분	정책과제	담당부처	비고	
원천감량	생산	농산물 표준규격 및 포장화를 제고	농식품부	
		수산물 산지 가공시설 확대	농식품부	
		농수산물 도매시장의 쓰레기 유발부담금 확대시행	농식품부	
		표준규격 출하유도를 위한 교육 강화	농식품부	
	소비	남은 음식 재사용 안하기 운동 추진	복지부/환경부	음식점
		모범음식점을 중심으로 음식문화 개선 실천 유도	복지부	음식점
		배식시스템 개선 및 급식시설 현대화	교과부/국방부	
		친환경 식단개발·보급	교과부/국방부	
	배출	교사·학생 및 군부대 장병 등을 대상으로 음식문화 실천교육	교과부/국방부	
		'남은 음식 싸주고, 싸오기 운동' 전개	환경부	음식점
	실천운동	푸드뱅크, 푸드마켓 운영 활성화	복지부/환경부	
		실천운동추진체계 구축	환경부/복지부/여성부	음식점
모니터링을 통한 음식물류 폐기물 감량 추진		환경부	음식점	
TV, 라디오 등 시청각 매체를 활용한 홍보추진		환경부/복지부/문화부		
캠페인, 이벤트 등을 활용한 국민 참여 확산		환경부/복지부		
우수사례 발굴 전파		환경부/복지부		
인터넷 환경교실 등을 활용한 교육 실시		환경부		
제도보완·협력체계	음식문화개선 등에 대한 국민의식조사 실시	문화부/환경부		
	식품접객업 영업자 준수사항 관리 강화	복지부	음식점	
	음식물류 폐기물 감량의무제도 개선	환경부	음식점	
	지자체 합동평가를 통한 음식문화개선 유도	환경부/복지부/행안부		

자료: 「친환경 음식문화 조성」 추진 세부시행계획(09.6, 재구성)

시 적발되면 2개월, 세 번째 적발되면 3개월의 영업정지 처분이 내려진다. 6월 31일까지 시험기간을 거쳐 현재 시행되고 있다.

음식 재사용에 대한 처벌 규정은 2008년 8월부터 9월까지 3개 방송사의 연이은 고발보도로 인해 이슈화되었다. KBS 소비자 고발에 따르면 무작위 선정식당 20곳 중 16곳(80%)에서 남은 음식을 재사용했다고 한다. 이에 따라, 복지부가 식약청, 음식점중앙회 등과 함께 2008년 9월부터 10월까지 일반음식점 9만개소를 대상으로

조사를 실시하였으며, 그 결과, 3,980개소(4.4%)의 음식점이 재사용하는 것으로 확인되었다.

남은 음식에 대한 처벌규정 도입을 계기로, 좋은 식단체는 “ONCE Food”라는 사업의 형태로 진행되고 있다. ONCE는 “Once, Nice, Clean, Enjoy”의 약자로 공모를 통해 선정되었다. 공개경쟁을 통해 시범사업 대상으로 대구광역시(중구, 수성구), 전라북도(전주시), 서울특별시(중구, 강남구, 서초구, 성동구), 전라남도(순천시)가 선정되었으며, 이들 자치단체에서는 3무3천

표 2. KBS 이영돈 PD의 소비자 고발(08. 8. 29)

음식점 유형	재사용 되는 음식	재사용 형태
한정식, 가정식 백반 음식점	김치	찌개 및 전 또는 그대로 재사용
	주 요리(찌개, 조림 등)	가열 후 재사용
	밥	누룽지, 국밥
	반찬	그대로 재사용
	장식용 야채(파슬리, 상추 등)	그대로 재사용
횃집	장식용 무채	세척 후 재사용

자료: 복지부, 음식점 남은 음식 재사용 관리대책, 2008.12

특화거리를 조성하고 있다. 여기서 말하는 3無(3무)는 ‘無 음식 재사용, 無 원산지 허위표시, 無 MSG·트랜스지방’으로 남은 음식 재사용 금지와 함께 위생적이고 건강한 식생활을 목표로 하는 영업자 실천사항이며, 3親(3친)은 ‘親환경, 親인간, 親건강’으로 국민의 건강과 행복을 추구하는 「ONCE Food 캠페인」의 궁극적인 이념이다.

(2) 모범음식점을 중심으로 음식문화 개선 실천 유도

현재 운영되고 있는 「모범업소 지정 및 운영 관리 지침」을 개정해 모범업소 지정시 주문식 단체, 밑반찬 선택제 이행업소, 음식물류 폐기물 감량 우수업소 등에 대해 가산점 등을 부여할 계획이다.

한국음식업중앙회에 음식문화개선운동추진 위원회가 설치되며, 이 위원회에서 해당 시군구청 공무원과 함께 모범업소 여부를 판단한다. 모범음식점의 수는 일반음식점의 5% 이상으로 설정하고 있으며, 모든 모범업소는 「좋은 식단」

이행 기준을 준수하여야 한다.

기준의 주요 내용을 살펴보면, 모든 음식점은 반찬 가지수 및 제공량 줄이기, 음식물 쓰레기 감량화 기기 설치, 남은 음식을 싸줄 수 있는 용기 비치 등의 공통사항을 준수하여야 한다. 한식, 일식, 뷔페에 대해서는 개별 기준이 적용된다. 한식의 경우에는 복합찬기를 사용하여야 하며, 일식은 무채 등을 사용해서는 안 된다. 뷔페의 경우에는 잔반을 남기지 않은 손님에게는 사은품을 제공하고, 남긴 손님에게는 적절한 제재를 취해야 한다.

(3) ‘남은 음식 싸주고, 싸오기 운동’ 전개

환경부는 소비자들이 남은 음식을 손쉽게 위생적으로 싸가지고 갈 수 있도록 위생용기를 비치하고 분위기를 조성하는 방안을 추진하고 있다. 이를 위해 시민단체, 음식점중앙회와 연계하여 전국 30평 이상의 대형 음식점과 결혼피로연회장 등을 대상으로 캠페인을 전개하고 소비자들이 편하게 이용할 수 있는 포장용기를 개발하여 음식점에 비치하게 된다.

(4) 실천운동추진체계 구축

환경부, 보건복지부, 여성가족부가 공동으로 지자체, 시민단체, 음식점단체, 주민대표 등으로 구성된 지역실천협의회를 구성하여, 실천운동을 전개하는 방안을 추진하고 있다. 2009년에는 식당과 집단급식소를 대상으로 자발적 협약을 체결하는 등 시범사업을 실시하고, 2010년에는 남은 음식 제로마를 만들기 시범사업을 실시하고 있다. 특히, 가계소비를 담당하는 여성이 중요하다는 인식하에 여성단체 주도로 캠페인을 추진하게 된다.

(5) 모니터링을 통한 음식물류 폐기물 감량 추진

환경부가 음식문화 개선 노력에 대한 모니터링을 실시하고 확인된 문제점에 대한 개선방향을 제시하는 사업을 추진할 계획이다. 현재 환경사랑 음식점 선정 및 정책사업, 소비자단체·기업 파트너십 모델 사업, TV 매체 모니터링을 통한 음식물류 폐기물 감량 유도 사업, 아파트 지역 모니터링을 통한 음식물류 폐기물 감량 유도 사업이 추진될 예정이다.

소비자단체 주관하에 사업이 시행되며, 음식점의 경우, 환경사랑 음식점으로 선정되는 것

이외에, 한국음식업중앙회가 대표로 협약을 체결하고 이를 시행하는 한식당에 대해 모니터링을 실시하게 된다.

(6) 식품접객업 영업자 준수사항 관리 강화

복지부는 <표 3>에 제시된 현재 식품위생법 시행규칙에 명시된 음식문화 개선 관련 규정의 준수를 독려할 예정이다. 다만, 이 사항은 권장사항으로 위반시 행정처분은 없다.

(7) 음식물류 폐기물 감량의무제도 개선

환경부는 폐기물관리법에 따라 음식물류 폐기물 감량의무사업장을 지정하여 관리하고 있다. 현재 100인 이상의 집단급식소와 휴게음식점 및 일반음식점 중 지자체 조례로 정한 음식점 등이 적용대상이다. 향후, 위탁급식업체도 포함시킬 예정이다.

환경부에서는 조례준칙을 지자체에 시달하고 있으며, 서울시 강동구의 경우에는 영업장 면적이 125㎡이상인 휴게음식점영업(주로 차류를 조리·판매하는 다방 및 주로 빵·떡·과자·아이스크림류를 제조·판매하는 과자점 형태의 영업을 제외한다) 및 일반음식점영업(영

표 3. 식품위생법의 음식문화 개선 관련 영업자 준수사항

구분	준수사항
[별표 17] 식품접객업영업자 등의 준수사항(제57조 관련) 6. 식품접객업자(위탁급식영업자는 제외한다)의 준수사항	며, 식품접객업자는 낭비 없는 식생활 등 음식문화개선을 위하여 노력하여야 하고, 공통 찬통과 소형 또는 복합찬기를 사용하도록 하여야 하며, 손님이 남은 음식물을 싸서 가지고 갈 수 있도록 포장용기를 비치하고 이를 손님에게 알리도록 하여야 한다.

업장 면적이 250m²이하로써 음식물류를 조리·판매하는 것을 주로 하지 아니하는 영업에 해당하는 커피·주류 등의 전문점은 제외한다)을 그 대상으로 정하고 있다.

이들 음식점은 폐기물 배출 감량 계획과 처리 실적을 제출해야 한다.

3. 서울시 대책

1) 음식물류 폐기물 발생 현황

서울시는 시 차원의 「음식물쓰레기 감소를 위한 음식문화개선운동 실천 계획(09.4)」을 수립하고 시행하였다.

서울시의 음식물류 폐기물 발생현황을 살펴 보면, <표 4>와 같다. 서울시 인구는 2008년 기준 총 1천만명으로 매일 발생하는 음식물쓰레기는 3,417톤이다. 이 중 가정이 차지하는 비중이 63.8%로 가장 높으며, 그 다음이 음식점으로 23.4%이다. 자치구별로는 강남구가 17.4%로 가장 많은 음식물류 폐기물을 배출하며 중구(10.6), 송파구(6.3), 서초구(4.9) 순이다.

식품접객업소수와 음식물쓰레기 발생량과의 관계를 살펴보면, [그림 2]와 같다. 통상적으로 식품접객업소수를 표시하는 막대그래프의 절반 정도 되는 위치에서 음식물쓰레기 발생량이 표시되는데 반해, 강남구, 중구, 송파구는 막대그래프의 정점에서 발생량이 표시되었다. 다시 말해, 이들 지역은 다른 지역에 비해 식품접객업소수 대비 음식물쓰레기 발생량이 높은 지역이다.

음식점의 업태별 폐기물 배출량을 보면, 일식집(횃집)이 야채, 생선 등 신선식품을 주로 취급하면서 발생량이 가장 많았으며, 한식집은 조리 전 채소나 육류를 다듬는 과정에서 폐기물 발생량이 많았다.

2) 서울시 대책 주요 내용

서울시는 식품의 유통·소비단계를 기준으로 [그림 3]과 같이 3단계로 추진체계를 구성하였다. 이 중 조리단계가 음식문화 개선 및 좋은 식단체와 관련된 단계이다.

대책의 세부내용은 <표 5>에 제시된 바와 같이 크게 6가지로 구분된다. 이 중 영업자 매뉴얼 제시와 함께 시민고객 등의 임무부여는 중앙정

표 4. 서울시 음식물쓰레기 발생원별 발생량

(단위: 톤/일)

구분	계	가정	집단급식소	음식점	농수산시장	대규모점포	관광숙박시설
2006년	3,273.2	2,052.3	167.2	812.3	117.1	86	38.3
2008년	3,417.8	2,180.7	181	798.6	117.9	99.4	40.2
년 간	1,247,059	795,956	66,065	291,489	43,034	36,281	14,673
비율(%) 2008년	100	63.8	5.3	23.4	3.4	2.9	1.2

※ 자치구: 강남구(17.4%) > 중구(10.6%) > 송파구(6.3%) > 서초구(4.9%)

자료: 음식문화개선운동 실천계획, 2009.4., 서울시

그림 2. 식품접객업소수와 음식물쓰레기 발생량과의 관계

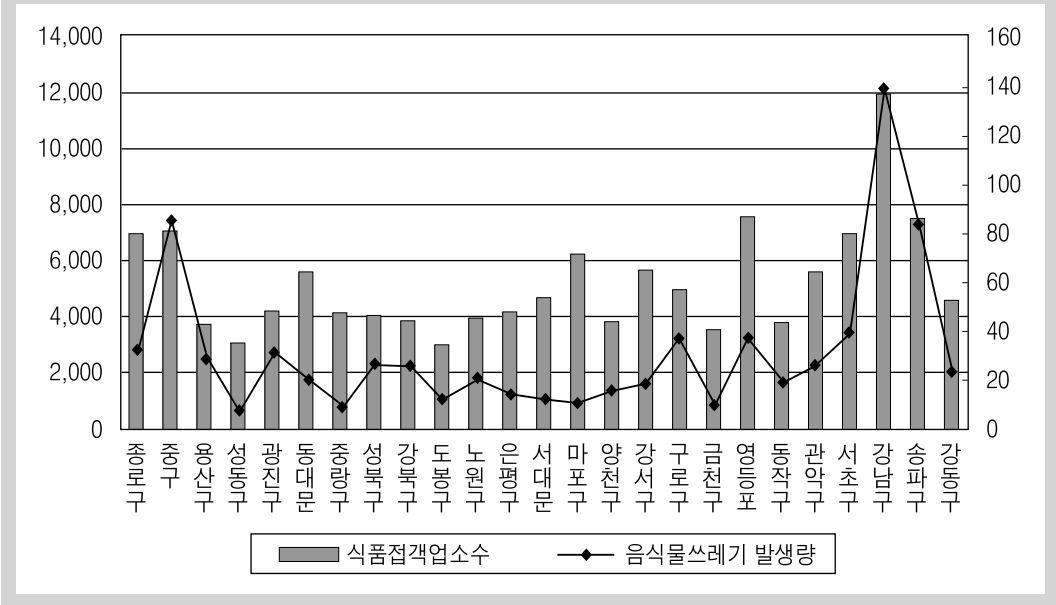
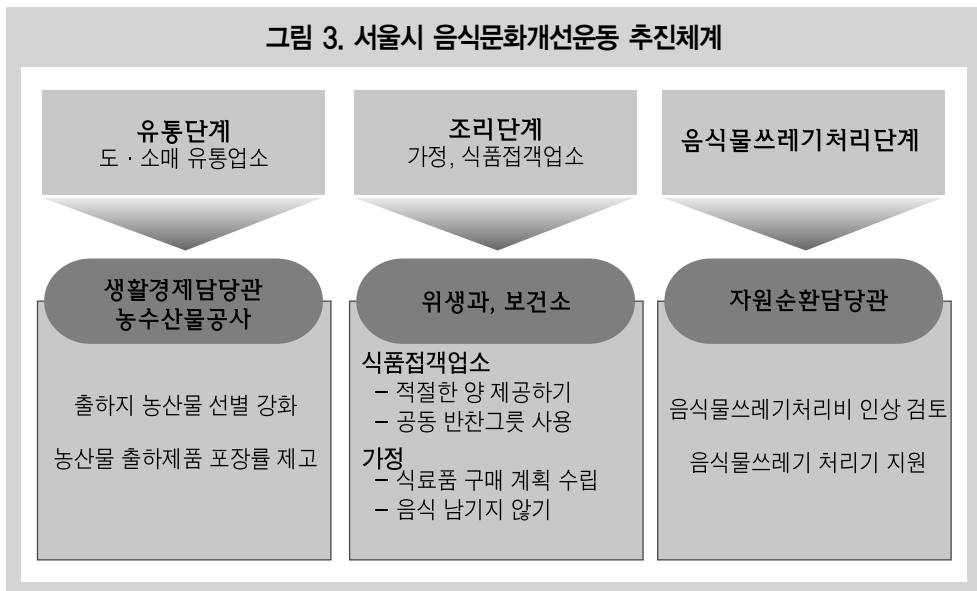


그림 3. 서울시 음식문화개선운동 추진체계



부 차원의 사업과 다소 차별화된 사업으로 좀 더 자세히 살펴볼 필요가 있다.

서울시에서 발간하는 식품접객업 영업자 매뉴얼은 <표 6>에 제시된 바와 같다.

개별기준이 적용되는 영업의 종류가 당초 3가지(한식, 일식, 뷔페)에서 중식과 분식 등이 추가된 5가지(한정식, 한식 및 분식, 중식, 일식, 뷔페)로 확대되었다. 개별 기준도 한정식은 한상

표 5. 서울시 음식문화개선운동 실천계획 세부대책

구분	주요 내용
1. 범시민 협의체 구성	- 직능단체(음식업·휴게음식업중앙회, 조리사회, 영양사회), 소비자단체, 지자체(서울시·자치구)로 구성 - 연2회 이상 개최, 실천운동 방향 설정, 자문 등
2. 식품접객업 영업자 매뉴얼 제시	- 공통사항 및 주요 음식유형(한정식, 한식 및 분식, 중식, 일식, 뷔페)에 대한 맞춤형 매뉴얼 작성
3. 시민고객, 영업자, 시·구 임무 부여	-接客업 영업자, 시민, 서울시, 자치구별 역할 분담
4. 이행업소 지원 대책	- 모범음식점 지원 관련 예산을 인센티브로 활용
5. 계도 및 평가	- 감량 의무사업장(음식점)에 대한 시민단체 합동 계도 - 소비자식품위생감시원, 노인 등을 활용한 계도 - 자치구 음식문화개선 사업 평가
6. 시범거리 조성 및 운영	- 중구 북창동 지역 등을 시범지역으로 선정하고 「음식 테마거리」와 연계 추진

표 6. 식품접객업 영업자 매뉴얼 주요내용

구분	주요 내용	
공통사항	- 「좋은 식단」 기본 모형에 의한 권장반찬 가짓수 및 제공 음식량 줄이기 - 탈수기, 음식물쓰레기 감량화 기기 설치 등 음식물쓰레기 처리 적정성 기하기 - 반찬 가짓수 및 제공 음식량을 줄이고, 남은 음식물을 싸출 수 있는 용기 비치 - 「좋은 식단」 홍보물 및 안내물을 잘 보이는 현관 입구 등에 부착하기	
개별사항	한정식	- 한상 차림에서 코스 요리로 전환 - 먹고 남기지 않을 정도의 적정량 제공하기 - 김치 등 반찬류는 공동 반찬그릇 사용하기 - 찌개·전골류 등을 덜어 먹을수 있는 집게 비치하고, 개인별 그릇 사용하기
	한식 및 분식	- 기본 반찬류 공동 반찬그릇 사용하기 - 음식 소량 제공 및 추가 요구시 무상 제공하기
	중식	- 주문 음식외 서비스 음식(만두 등) 제공하지 않기
	일식	- 무채, 천사채 등 멧내기 재료 사용 자제, 얼음팩 등 사용하기 - 어·패류 위생관리를 철저히 하여 음식물류 폐기물 발생량 감소 노력
	뷔페	- 잔반 남기지 않는 손님에게 사은품 증정 권장 - 예상 이용인원 파악하여 적절한 음식물 준비하기

차림에서 코스 요리로 전환하고 중식은 주문 음식의 서비스 음식(만두 등)을 제공하지 않을 것이 포함되었다.

서울시에서 설정한 시민고객 등의 임무분담을 살펴보면, <표 7>과 같다. 소비자는 주문은 소량씩 하고 남은 음식은 포장해 가도록 하고 있는 점이 이채롭다.

4. 음식물류 폐기물에 대한 인식

서울시가 관내 음식점 12개소에 대해 2009년 3월 면접조사를 실시한 결과, 영업주들은 음식문화 개선을 위해서는 사회적 분위기나 인식의 변화가 가장 중요하다고 응답하였다. 음식문화 개선 운동 초기에는 고객들의 부정적인 반응으로 어려움을 겪었으나, 사회적 분위기가 형성되면 많은 업소들이 동참할 것으로 예상하였다. 특히, 먹고 남은 음식을 포장해가는 것이 중요하다는 의견을 개진하였다. 대표적인 예로 도봉구 소

재 모 산태정식집의 경우, 기본 반찬인 나물류의 가짓수를 줄이려고 하는 노력은 실패하였지만, 먹고 남은 음식 포장해가기를 한 결과, 음식물 폐기물 발생량이 20% 가까이 줄었다고 한다.

한국외식연합감편찬위원회가 (사)한국음식업중앙회와 공동으로 2006년 2월부터 1달동안 각 시도음식업중앙회 지부를 통해 1천62개 음식점에 대해 조사를 실시한 결과, 영업주들은 음식물류 폐기물에 대해 매우 심각하게 생각하고 있었다. 특히, 뷔페(90%), 중식(77.4%), 한식당(70.6%)에서 심각하게 느끼고 있었다. 응답자의 87.4%가 음식물류 폐기물 감량화를 위해 노력한다고 응답하였다. 응답자의 60.3%가 음식이 남으면 포장해 준다고 답하였고, 77.7%가 이렇게 남은음식을 포장해주는 것은 바람직하다고 생각하고 있었다.

한국보건사회연구원은 2009년 12월 전국의 남녀 1,014명을 대상으로 전화조사를 실시하였다. 그 결과, 음식물 쓰레기에 대한 인식도는 그간 알려진 바와 같이 매우 높아 응답자의 92%

표 7. 시민고객, 영업자, 시(자치구) 임무

구분	주요 내용
접객업 영업자	<ul style="list-style-type: none"> - 식품접객업 영업자 준수사항 이행 - 음식 "맛" 향상을 위한 종사자 교육 실시 - 음식문화개선 홍보물 및 서비스 표준모델(안)업소 게시
시민고객	<ul style="list-style-type: none"> - 주문은 소량씩, 남은 음식은 포장해서 가져가기
시	<ul style="list-style-type: none"> - 음식문화개선운동 기본 지침 마련 제시 - 재정 지원 및 홍보 실시
자치구	<ul style="list-style-type: none"> - 자치구 범 시민 협의체 운영 - 업종별 업태별 「음식 서비스 표준모델(안)」 마련 보급 - 음식문화개선 동참업소 선정 및 인센티브 지원 - 사회 분위기 조성을 위한 홍보 및 업소방문 제도 실시

가 음식물 쓰레기 문제가 상당하다고 응답하였다. 다만, 음식점에서 반찬의 가짓수를 줄이는 것에 대해서는 70% 정도만이 긍정적으로 답하였다. 이렇게 생각하는 이유로는 37%가 남은 음식을 다 버리기 때문이라고 답하였으며 24%는 다른 사람의 식탁에 올라온 반찬이 다시 올라올 수 있기 때문이라고 답하였다. 남은 음식을 가져가는 것에 대해서는 77.1%가 동의한다고 응답하였다.

5. 정책 제언

중앙부처의 「‘음식물류 폐기물 줄이기’를 위한 친환경 음식문화 조성 추진계획」과 서울시의 「음식물쓰레기 감소를 위한 음식문화개선운동 실천 계획」은 그간 제기된 정부 중심의 대책에서 벗어나 좀더 국민 친화적인 정책을 추구했다는 점에서 상당한 의미가 있다.

음식 재사용 금지는 그간 음식문화 개선이 영업자 중심으로 이루어지면서 정작 수요자인 소

표 8. 음식물 쓰레기 관련 인식도(전화조사 결과)

질문	답변	인원수 (전체: 1,014명)	비율(%)
음식물 쓰레기 줄이기 참여 여부	참여	979	96.5
	미참여	35	3.5
음식물 쓰레기 문제가 심각한지 여부	전적으로 동의	683	67.4
	대체로 동의	251	24.8
	보통	64	6.3
	별로 동의하지 않음	15	1.5
	전혀 동의하지 않음	1	0.0
음식점에서 반찬 가짓수를 많이 제공하는 것에 대해	좋게 생각함	248	24.5
	나쁘게 생각함	702	69.2
	잘 모름	64	6.3
좋게 생각하는 이유	식당 주인의 인심이 느껴져서	21	2.1
	내가 좋아하는 반찬을 선택할 수 있어서	90	9.0
	푸짐하게 차려진 것을 보면 기분이 좋아져서	44	4.3
	반찬이 많으면 맛있게 먹을 수 있어서	81	8.0
	기타	12	1.2
나쁘게 생각하는 이유	남은 음식은 다 버릴것 같아서	371	36.6
	다른 사람 식탁에 올렸던 것 같아 찜찜해서	239	23.6
	먹지도 않는 반찬들 때문에 괜히 음식 값이 비싸지는것 같아	75	7.4
	기타	17	1.7
남은 음식을 가져가는 것에 동의 여부	전적으로 동의	468	46.1
	대체로 동의	314	31.0
	보통	77	7.6
	별로 동의하지 않음	130	12.8
	전혀 동의하지 않음	25	2.5

자료 : 한국보건사회연구원, 녹색성장과 생활환경, 2009.

비자들의 관심을 거의 끌지 못했다는 문제점을 해소하는데 상당한 효과가 있을 것으로 기대된다. 그간은 영업주가 좋은 식단제를 실시하더라도 소비자들이 인심이 박해졌다는 등의 평가를 하는 경우가 많았다. 하지만, 음식이 남는 경우에는 결국 다른 소비자가 그 음식을 먹게 되면서 결국 소비자에게도 피해가 돌아간다는 점을 부각시키면 과거보다는 좀 더 유리한 환경에서 영업주들이 좋은 식단제를 실시할 수 있을 것으로 기대된다. 단기적으로 남은 음식을 버리게 되면서 음식물류 폐기물이 오히려 늘어날지 모르지만, 중장기적으로는 소비자가 좋은 식단제 시행의 필요성을 절감함으로써 음식물류 폐기물 감소효과가 있을 것으로 예상된다.

이들 대책의 실효성을 높이기 위해서는 다음과 같은 정책적 개선이 필요할 것으로 보인다.

첫째, 음식 재사용 금지와 연계해서 “남은 음식 싸주고, 싸오기 운동”을 집중 부각시킬 필요가 있다. 아직은 음식점에서 남은 음식으로 싸온다는 것이 보편화되어 있지는 않다. 남은 음식 싸오기 운동은 버려질 음식을 활용한다는 점에서 상당히 효과적인 대책이다. 앞으로는 이 사업에 지금보다는 좀 더 주력할 필요가 있다. <표 8>에 제시된 바와 같이 “남은 음식 싸주고, 싸오기 운동”에 대한 긍정적 응답자가 76% 정도였다는 점을 감안할 때, 적극 추진하면 상당한 성과가 있을 것으로 기대된다.

둘째, 음식물류 폐기물 관련 대책은 환경부가 좀 더 주도적으로 추진할 필요가 있다. 복지부가 모범음식점 제도 등을 통해 음식물류 폐기물 절감에 동참하고 있지만, 제도의 취지가 폐기물 절감이 아니고 처벌규정도 없다보니 실효성을

발휘하기 어려운 여건이다. 차제에 모범음식점 제도보다는 “음식물류 폐기물 감량 의무화 사업장” 제도를 적극 활용하는 것이 더욱 효율적일 것으로 판단된다. 다만, 이를 위해서는 이 제도의 실효성을 높이는 노력도 병행되어야 할 것이다. 2008년 한나라당 강성천 의원이 발표한 바에 따르면, 감량 의무대상 음식점 중 상당수는 신고를 하지 않거나 신고를 한 업소도 배출량을 파악하지 못하는 것으로 확인되었다.

셋째, 음식점을 대상으로 좀 더 면밀한 실태 조사를 정기적으로 실시할 필요가 있다. 현재 환경부나 서울시에서 생산하는 통계에 대해 일각에서는 그 신뢰성에 의문을 제기하고 있다. 규정에 따르면, 매일매일 발생하는 음식물류 폐기물의 양을 측정해야 하나 관행적으로 수거업체가 해당 음식점과 정한 연간계약물량을 통계자료로 보고하고 있다. 담당 구청에서도 음식점의 수가 많은 경우 일일이 합산하기보다는 전년도 자료를 그대로 활용하는 경우도 있다고 한다. 상황이 이렇다보니, 현재의 좋은 식단 이행 기준이나 이를 개선한 서울시의 영업자 매뉴얼이나 기준이 실제 현장에서는 어느 정도 시행되고 있는지, 이를 통해 얼마나 절감효과가 있는지, 또 다른 개선 수요는 없는지 파악이 어려운 실정이다.

음식물류 폐기물 절감을 통한 녹색생활 실천은 정부나 음식점 영업주들의 노력만으로는 부족하다. 소비자들의 녹색소비에 대한 인식전환이 수반되어야 소기의 목표를 달성할 수 있다. 지금과 같은 정부의 관심과 노력이 꾸준히 된다면 조만간 소비자들의 인식변화를 불러와 좋은 결실을 거둘 수 있을 것으로 기대해본다. 본문