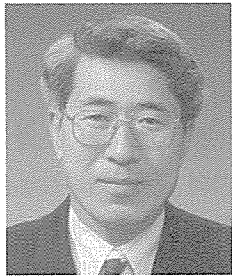


Environmental Technology의 세계

음식물쓰레기 재활용, 철저한 대책 필요



金 甲 守

(서울시정개발연구원 선임연구위원)

2002년 1월 18일 한국식품개발연구원이 환경부의 의뢰를 받아 만든 '음식물로 버려지는 식량자원의 경제적 가치' 보고서에 의하면 지난 99년 한 달 동안 국내에서 버려진 음식물 쓰레기는 전체 식품공급량의 18.7%인 4백83만2천톤으로 집계되었다. *쓰레기로 버려진 식품손실량의 64%는 가정에서, 36%는 음식점과 집단 급식소 등 외식에서 발생한 것으로 조사되었다. 이를 돈으로 환산하면 가정에서 6조3천억원, 외식에서 8조4천억원 등 모두 14조7천억원이 낭비된 셈이다. 이는 한국의 연간 자동차 수출액 14조5천억원(99년 11월기준)을 웃도는 규모로 서울 상암 월드컵경기장을 무려 70개나 지을 수 있는 돈이다. 그러면 2005년부터 음식물 쓰레기의 매립이 금지되는 폐기물관리정책의 변화에 어떻게 대응할 것인가? 2001년 11월 환경부 폐기물자원국에

서 발표한 자료에 의하면 서울시를 포함하여 전국 2백14개소에서 음식물 쓰레기를 자원으로 이용하기 위하여 사료화 및 퇴비화 등을 도모하고 있다. 그러나 음식물 쓰레기에는 플라스틱, 비닐, 은박지, 이쑤시게 등이 섞인 상태로 배출되며, 배출원에서의 완전분리에는 한계가 있다. 단체 급식소에서는 이물질의 분리가 만족스러우나 일반 음식점 및 가정에서 배출되는 음식물 쓰레기에는 이물질의 함량이 상대적으로 높다고 한다.

우선 사료화에 대한 문제점은 악취, 오·폐수 처리문제, 사료를 최종생산하기 전에 일일이 사람의 손에 의해 비닐을 수거하는 공정이다. 또한 최종 생산된 사료가 가축의 사료로 사용되는 데는 광우병 등에 의한 제약이 많아졌다. 초식동물인 소에게는 음식물 쓰레기에 의해 만들어진 사료를 먹이지 않아야 하며 돼지, 개, 오리, 닭에게만 사료를 공급해야 하지 않을까. 한편 퇴비화하는 문제점도 역시 악취와 오·폐수 처리문제, 지속적인 퇴비사용처의 확보방안이다. 음식물 쓰레기의 수거·운반과정 및 처리과정에서 발생하는 오·폐수는 악취 발생의 요인임과 동시에 영세한 민간처리업체에서 관리하기 어려운 대상이기도 하다. 민간업체의 유형별로 오·폐수의 처리방법을 보면 신고업체

의 64%, 허가업체의 75%가 전량 및 일부 위탁처리를 하는 것으로 나타났다. 음식물 쓰레기의 악취는 발생원 및 수거단계에서도 발생하지만 처리과정에서 역시 많이 발생하여 민원이 제기될 소지가 높아 철저한 관리가 필요한 부분이다. 민간처리업체중 47%만이 탈취시설을 갖추고 있으며 그 외 나머지는 사업장이 밀폐건물이거나 오지에 위치하는 시설로서 소극적인 악취관리를 하고 있는 것으로 나타났다. 이상과 같이 민간처리업체에서는 다양한 부분에서 어려움을 겪고 있으며 특히 법적관리대상이 아닌 자가처리업체는 운영관리 어려움이 환경오염원으로 이어지고 있는 경우가 많다. 결론적으로 음식물 쓰레기의 자원화를 위한 사료화, 퇴비화는 불가피한 현실적인 대안들이다. 그러나 이것들에 의해 발생하는 오·폐수 처리대책, 악취대책, 처리 수수료 등의 재정적 지원, 처리시설의 효율적인 공간적 활용, 민간 및 공공지원 민간시설의 운영 중단에 대비한 비상대응책을 모색하지 않으면 음식물 쓰레기의 사료화, 퇴비화시설이 무용지물 또는 환경오염시설물이 된다는 것을 염두에 둘 필요가 있다. ①

(*식품손실액은 운송 등의 모든 과정을 말하는 것이고 가정과 외식에서의 낭비액은 단순히 음식물 손실액을 나타내는 것임)