

음식물쓰레기 제로 실천운동

우리가 매일 배출하는 **음식물쓰레기! 수분이 70%** 차지한다는 사실 알고 계신가요?
올바른 분리배출과 함께 수분을 제거한다면 음식물쓰레기를 확~ 줄일 수 있습니다.
주민 여러분! 오늘부터 **쓰레기 제로(Zero) 운동 3가지만 실천**해 볼까요!

01 하나! 음식물쓰레기 수분줄이기

- 우선 물빠짐 바구니에 담아 충분히 물기를 빼고
- 손으로 꾹꾹 눌러 물기를 한번 더 빼주세요
- 그리고 음식물 전용 용기에 담아서 배출하면 끝~~!

02 둘! 음식물쓰레기 분리배출하기

- 고기 뼈, 게 · 조개껍데기, 1회용 티백 등은 음식물이 아닙니다.
- 음식물이 아닌 것은 생활쓰레기 봉투에 담아 배출하세요~

03 셋! 생활습관 바꾸기

- 장보기 전 필요한 품목 메모
- 냉장고는 정기적으로 정리하기
- 내용물 확인이 가능하도록 투명용기에 관리
- 음식점에서 주문할 때는 먹을 만큼만!



음식은 먹을만큼만!
음식물 쓰레기를 줄입니다.

재활용이 안되는 음식물류 폐기물은 일반쓰레기로 **종량제 봉투**에 담아 배출

음식물 쓰레기와
일반쓰레기는
구분해서 버립니다.



- 과일류 : **딱딱한 껍데기** (호두, 밤, 파인애플 등), 씨(복숭아, 살구 등)
- 육 류 : **털 및 뼈다귀** (소, 돼지, 닭 등)
▶ 뼈에 살코기가 붙어있어 구분이 어려울 경우 음식물 쓰레기로 배출
- 채소류 : 파, 미나리 등의 뿌리, 양파, 마늘, 생강, 옥수수 등의 껍질
- 어패류 : 패류 껍데기 (조개, 소라, 멍게, 전복, 꼬막, 굴 등)
▶ 패류 껍데기에 살코기가 붙어있어 구분이 어려울 경우 음식물 쓰레기로 배출
- 기 타 : 1회용 티백 (종이, 형겅 등으로 포장된 1회용 녹차 등)

위 사항을 지키지 아니하고 무단투기 또는 매립시
폐기물관리법에 의거 **100만원 이하의 과태료** 처분을 받게 됩니다.



고창군



유네스코 고창 생물권보전지역
UNESCO Gochang Biosphere Reserve

