

식품로스를 줄이기 위한 범국가적 노력

도쿄지사

버려지는 식품으로 인한 사회문제

- 현재 일본에서는 식품로스로 인해 다양한 사회적 문제를 겪고 있다. '식품로스'란 먹을 수 있지만 버려지는 식품을 의미한다. 식품로스로 인한 문제는 환경오염, 에너지 낭비 등 다양한 분야에서 일어나고 있다.



고다이라시에서 버려진 식품들

- 특히 쓰레기처리의 경우 비용문제도 대두되고 있다. 농림수산성에서 발표한 자료에 따르면, 2015년 폐기식품 처리비용은 무려 19,606억 엔(약 19조 4700억 원)으로 1인당 연간 15,300엔(약 15만 원)에 달한다.

식품로스를 줄이기 위한 다각적인 노력

- 2015 국제연합서밋에서 식량손실 및 식품폐기 삭감이 목표로 대두되면서 식품로스에 대한 관심 또한 고조되었다.
- 이에 일본에서는 유통기한 표기방식을 바꾸고 신선도를 오래 유지하도록 포장용기를 개선하는 등 식품로스를 줄이기 위한 다양한 움직임이 일어나고 있다.

연간 식품폐기물 등의 발생량(2015년 기준)



① 식품로스 삭감을 위한 법제화 추진

전국푸드뱅크추진협의회와 공명당이 주도하고 있으며, 지역농가에서 과잉생산되거나 수확하지 못한 야채 또는 식품기업에서 폐기되는 야채를 저소득층을 위한 식사제공단체인 푸드뱅크, 고모도식당에 기부하는 내용 등을 골자로 한다.

② 1/3규칙 완화 대처

제품의 제조일로부터 유통기한을 3등분하여 납품기한, 판매기간, 할인판매기간으로 구분하는 것을 말한다. 1/3규칙으로 인해 발생하는 식품로스는 연간 871억 엔(약 8,642억 원)에 달하므로 규제완화를 통해 식품로스를 실현하자는 것이다.

③ 유통기한 표기방식 변화

연/월/일로 표기되던 기존의 방식을 연/월로 간소화하여 반품을 줄이고 재출하를 쉽게 하는 것이다. 이는 식품로스의 삭감뿐만 아니라 물류현장에서 작업 효율화, 식품보관공간의 극소화, 배송비용 삭감 등 다양한 효과를 일으켰다.

④ 외식산업계 조사

남은 음식을 손님이 자발적이고 쉽게 포장해갈 수 있도록 음식점, 상점가, 상공회, 지자체가 남은 음식포장을 권고하고, 음식포장용기를 개발하는 등 다양한 노력을 기울이고 있다.

⑤ IT기술 활용으로 수요예측

도쿄에서는 IT기술을 활용해 식품로스를 줄이고 있다. 소매점, 음식점, 도매업 등에서 수집된 판매량, 재고정보를 식품제조사에 제공하여 수요를 예측하여 식품로스를 줄이는 방식이다.

⑥ 포장용기 개선

식품업계에서는 신선도를 유지하고 유통기한을 늘릴 수 있는 용기개선에 주력하고 있다. 구체적으로 패밀리마트의 산소차단 플라스틱제용기, 사토식품공업의 산소흡수 및 수분증산 억제 기능의 하이배리어 필름용기 등을 꼽을 수 있다.

⑦ 국민의식계몽

식품로스의 45%는 가정에서 발생하고 있다. 따라서 어릴 때부터 식품로스를 줄여야한다는 의식을 키우는 것이 중요하다. 전국농업협동조합연합회는 국민의식계몽을 위하여 농업현장에서 음식의 가치 배리기, 소비기한에 대한 이해 높이기 등을 실천 중이다.

국내도 범국가적인 대책마련 필요

- 식품로스를 줄이기 위한 1/3규칙 완화, 유통기한 표시방식의 변화 등은 현지 유통가능 기한의 증가로 이어지므로 수출업체에게는 반가운 소식이 아닐 수 없다.
- 그러나 식품로스 문제가 결코 일본만의 문제가 아니라 는 점을 간과해서는 안된다. 한국 역시 식품로스로 인한 경제적, 사회적 문제를 해결하기 위하여 제조업체, 유통업체, 소비자, 정부에 이르기까지 범국가적인 대책마련이 시급하다.