

음식물쓰레기 자원재생률 20%도 못미쳐
일부 자원화시설 퇴비·사료화 비율 5% 미만
최저가 낙찰 땀 업체들, 처리역량·의지 부족
지자체, 전문업체 선정정보단 떠넘기기 급급



시설에 들어오는 음식물 반입량에 비해 제품 생산량은 적은 편이다. 수도권외의 한 자원화시설에서 사료로 만들 음식물을 고르고 있다. <한겨레> 자료사진

우리가 버린 음식물쓰레기는 어디로 갈까? 어렵פות이 가축의 사료나 퇴비로 이용되는 줄 안다. 하지만 전부가 그렇지는 않다.

우선 내가 사는 곳에 따라 음식물의 운명은 달라진다. 군 단위의 시골 지방자치단체에선 음식물은 분리수거 대상이 아니다. 음식물은 보통 일반쓰레기와 함께 수거돼 매립장으로 향한다.

반면 도시에서 발생하는 음식물은 일반쓰레기와 다른 취급을 받는다. 2005년 음식물 직매립이 금지되면서 가축 사료나 퇴비 그리고 바이오가스 등으로 사용되기 때문이다. 음식물은 곧장 자신을 재처리해주는 '음식물 자원화시설'로 운반된다.

음식물 자원화시설은 전국에 264곳이 있다. 음식물이 이런 자원화시설로 들어가는 비율, 즉 자원화율은 2001년 56.8%에서 2008년 90.5%로 높아졌다. 매립비율은 34.3%에서 3.7%로, 소각비율은 8.9%에서 5.7%로 줄었다.

자원화율이 높으니 음식물이 죄다 재활용되는 것처럼 보인다. 하지만 감사원이 지난해 2월 77개 시설을 표본조사해 내놓은 '음식물류 폐기물 처리실태' 감사 결과를 보면, 실상은 위 통계와 달랐다.

우리가 내놓은 음식물은 어떻게 처리될까?

음식물 반입량(합계) 178만4897t

폐수 62.4% (111만2900t)

사료·퇴비 제품 18.8%
(33만5290t)

중간처리 13.1%
(23만3169t)

이물질 7.1%
(12만6735t)

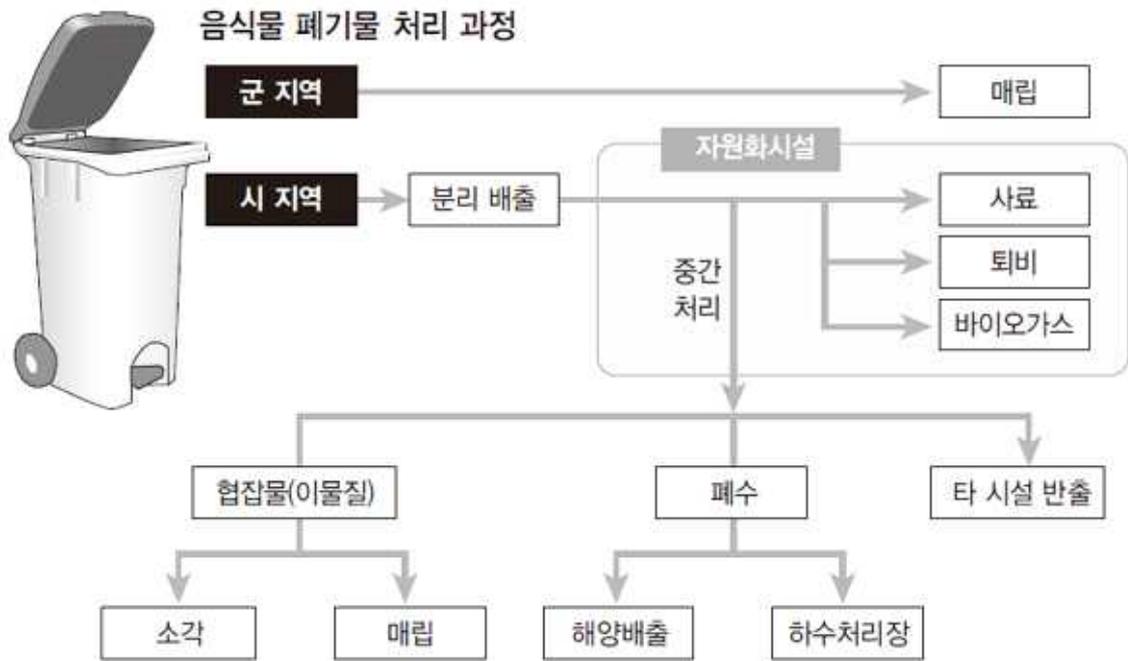
*중간처리는 다른 시설로 반출되는 양. 세척 등 물이 추가 유입돼 처리량 합계는 약간 불일치.

*감사원 '음식물류 처리실태 감사결과 처분요구서' 중 음식물 자원화시설 운영 현황(2008년)

우리가 내놓은 음식물은 어떻게 처리될까?

감사원 조사 대상 시설에 들어온 음식물은 모두 178만4897t(100%). 이곳에서 음식물의 이물질이 제거되고 물기가 빠진다. 이후 부숙(유기물 분해) 과정을 거쳐 퇴비를 만들고, 가열·건조해 고형 사료나 습식 사료를 만든다.

이런 공정을 통해 폐수 111만2900t(62.4%)과 이물질 12만6736t(7.1%)이 걸러졌다. 하지만 23만3169t(13.1%)에 이르는 음식물이 채 완성되지 못하고 반출됐다. 시설의 처리용량이 부족했거나 품질기준을 충족하지 못했기 때문이다. 환경부 관계자는 “부숙 과정을 거치려면 시설 면적이 많이 필요한데 이 규모가 되지 않아서 다른 퇴비공장으로 반출되기도 하고, 일부 사료의 경우 영양분이 부족해 다른 배합사료 공장으로 보내진다”고 설명했다. 그래서 결국 사료나 퇴비로 완성된 양은 33만5290t(18.8%)에 지나지 않았다. 우리가 내놓은 음식물쓰레기 가운데 5분의 1만 제품화에 성공한 셈이다.



음식물 폐기물 처리 과정

자원순환사회연대와 국회 환경노동위원회 소속 강성천 한나라당 의원이 지난해 1~6월 실시한 공공자원화시설 91곳의 조사 결과는 더 심각했다. 제품 생산비율이 5% 미만인 시설이 6곳이나 됐다. 반입량 가운데 1.3%밖에 퇴비를 만들지 못한 곳도 있었다. 이물질 발생률이 20% 이상인 시설은 13곳, 폐수 발생률이 150% 이상인 시설도 8곳이나 됐다. 자원순환사회연대는 “24곳은 시설의 적정 운영이 의심될 정도”라고 밝혔다.

주민들이 애써 모은 음식물이 재활용되지 않는 이유는 자원화시설이 정작 ‘자원화’에 관심이 없기 때문이다. 시설을 운영하는 업체는 1t당 5만~15만원 정도를 받고 지자체에서 음식물을 반입한다. 하지만 일부 시설은 일단 ‘음식물을 맡고 보자’는 자세로 최저가입찰에 나설 뿐 품질 향상에는 힘을 기울이지 않는다. 많은 돈을 들여 생산설비를 투자하느니, 탈수 등 중간처리만 해서 일반 사료공장에 원료로 넘기거나 농가에 무상으로 퇴비를 주는 게 이득인 탓이다. 자원순환사회연대의 조사에서도 사료·퇴비를 유상 판매하는 시설은 14곳(15%)에 불과했다. 홍수열 자원순환사회연대 정책팀장은 “현재 자원화시설은 잘하는 업체가 죽는 구조”라며 “2005년 음식물 직매립이 금지된 이후, 지자체들은 음식물을 떠넘기기에 바빴지 기술개발과 시장의 정비·관리에는 신경을 쓰지 않았다”고 지적했다.

해법은 없을까? 환경부는 지난 21일 재활용 적정성, 안전성, 경제성 등을 평가해 자원화시설 위탁업체를 선정하라는 ‘음식물류 폐기물 적격업체 심사기준지침’을 지자체에 내려보냈다. 최저가입찰 방식에서 무시된 전문성을 평가하라는 얘기다.

사료와 퇴비를 브랜드화해 시장 상품으로 키워야 한다는 제안도 나온다. 홍수열 팀장은 “브랜드를 가진 제품으로 포장 판매돼야 음식물 자원화 제품에 대한 사회적 신뢰도를 확보할 수 있다”고 말했다. 이를 위해 자원화시설이 매년 받는 시설검사를 확대해 품질 확보를 위한 운영·관리 현황도 평가해야 한다는 지적이 나온다. 운영업체의 자원화 능력평가 및 공시 시스템도 도입해야 한다는 의견도 있다.