

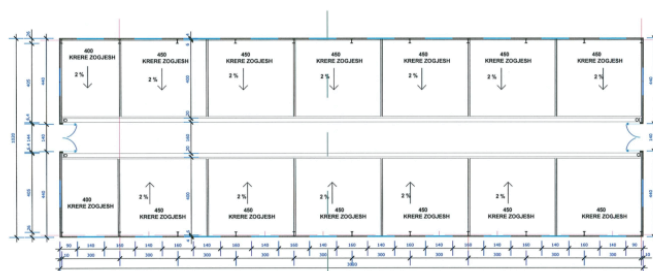
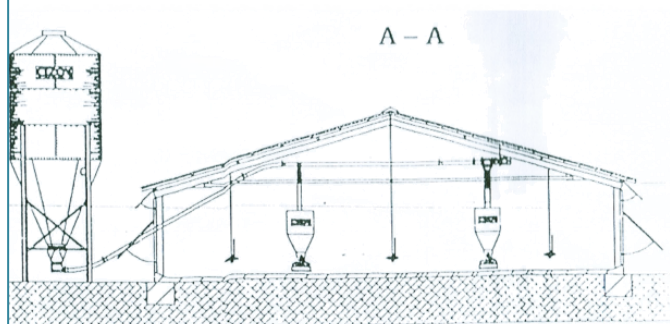


PERMBLEDHJE JO TEKNIKE

RAPORT PARAPRAKE I VLERESIM NDIKIMIT NE MJEDIS

PROJEKTI: STALLA PER RRRITJE INTENSIVE E DERRAVE
NË INSTALIME, ZYRAT E ADMINISTRATES (1 KATESHE),
THERTORE, SI DHE MAGAZINA USHQIMI (1 KATESHE)

VENDODHJA: KRUTJE, BASHKIA LUSHNJE, RRETHI
LUSHNJE, FIER



PERMBAJTJA E RAPORTIT TE VNM-SE

1. PARATHENIE	3
2. TE DHENA TE PERGJITHSHME	4
3. QELLIMI I AKTIVITETIT	6
4. NDIKIMET E MUNDESHME NE MJEDIS DHE MASAT E PROPOZUARA PER PARANDALIMIN DHE ZBUTJEN E TYRE.	9
5. MASAT E PERGJITHSHME TE KOMPLEKSIT DHE REKOMANDIMET	12
6. PERFUNDIME.	20

1. PARATHENIE

Rajoni i Shqiperise se Mesme, ku ben pjese dhe Njesia Administrative Krutje, eshte nder hapesirat e rendesisheme dhe te vleshme e vendit, e pare nga dy kendveshtrime: i zhvillimit ekonomik dhe i vlerave mjedisore qe ajo paraqet.

Shqiperia eshte pale e nje numri Konventash Nderkombetare (Barcelona, Ramsari, Konventa e Biodiversitetit, etj), dhe tashme ka nje pakete te plote ligjore, e shoqeruar dhe e plotesuar me shume akte te tjera ligjore. Ky kuader ligjor dhe angazhimet nderkombetare ne fushen e mjedisit, shtrojne shume detyra ndaj institucioneve per te zbatuar nje sistem sa me efektiv per administrimin e problemeve mjedisore. Kete detyra jane, jo vetem ne drejtim te zgjidhjes se problemeve te trasheguara, por dhe marrjen e masave shternguese dhe plane afatgjata zhvillimi ekonomik per te siguruar nje mjedis te qendrueshem.

Vendi yne duke qene antar i nje numri konventash nderkombetare, si rrjedhoje eshte i detyruar te zbatoje nje sistem sa me efektiv ekonomik-social-mjedisor, per rregullimin e territorit, sidomos ne funksion te zgjidhjes se problemeve te ndryshme mjedisore.

Ky raport si permbledhje jo teknike e VNM (Draft) u pergati per subjektin "Admirim Shani" me subjekt ndertues vete investitori i cili kerkon te pajiset me Vendim AKM per projektin "STALLA PER RRITJE INTENSIVE E DERRAVE NË INSTALIM, ZYRAT E ADMINISTRATES (2 KATESHE) SI DHE MAGAZINE USHQIMI (1 KATESHE)" me vendodhje ne Fshatin Krutje, Komuna Krutje, Rrethi Lushnje.

Karakteristikat e mjedisit ekzistues te ketij aktiviteti:

1. Kapaciteti i total i stallave maks: nen 3000 krere (derra)

2. TE DHENA TE PERGJITHSHME

Admirim Shani do te kete aktivitet te gjere ne rrethin e Lushnjes ne procesin e rritjes intensive e derrave ne një instalim, therje te derrave, etj sipas kerkesave te konsumatoreve si nje instalim imiruar nga pushteti lokal Komuna Krutje.

Z. Admirim Shani, si nje ekspert i vjeter ne kete fushe si dhe duke pare se kerkesat e tregut dhe vecanerisht ne qytetet e medha si ;Fieri, Tirane, etj, per nje mjedis te sigurte dhe te afte profesionalisht per te vleresuar cdo derra qe do ti vij per therje dhe vleresuar nese eshte per kondum apo jo ky produkt qe do te dal ne treg. Duke qene se vitet e fundit Shqiperia eshte ne proces industrializimi jane ne rritje dhe aktualisht komplekset ekzistuese te mbareshtrimit te derrave per vese se bashku me prodhimin e fermereve te vegjel, nuk plotesojne kerkesat ne rritje te populates se tyre ku mungon prezenca e mjediseve apo specialistev perkates ne procesin e njohjes dhe therjeve te tyre ne rast semunde apo tregtimi per konsum njereroz te ketyre produkteve shtazore per konsum.

Subjekti pas konsultimeve me specialist te fushes, dhe orjetimeve te dhena nga Ministria e Bujqesise(MBZHRAU), me investimet e veta do te rikonstruktoj nder kete objekt me ndihmen e ndonje grand te financuar nga OSBE apo grande per Evropen Jug-Perendimore sic vleresohet projektet e fundit te IPARD-LIKE.

Prezencave e stallave ne te ardhme do te tregoj se subjekti importon derra te rracave me te mira, mbareshtron dhe prodhon veze, por sherbejne vetem ne funksion te ketij akiviteti per qendrimin tranzitor te tyre deri me momentin e therjes se tyre duke krijuar nje mjedis sipas standardeve Europiane.

Zona ku do te ushtrohet ky aktivitet eshte larg zonave te urbanizuara apo prane qendrave te banuara, ky aktivitet do te ndertohet ne rruget e Babunjes.



Pronari ka ekperience te gjate pune eshte i specializuar ne rritjen -therjen e derrave, apo rracave te tjera qe mund te importohen ne Shqiperi.

Per kete aktivitet subjekti do te organizoj administrate me punonjes te afte dhe te specializuar. Gjithashtu ky subjekt ka reputacion te mire ne Lushnje dhe subjektet te lidhura me kete aktivitet dhe konsumatoret per cilesine e larte te vezeve dhe korektesin.

Objekti nuk eshte ekzistues prandaj eshte pergatitur studimi i projektit nga Ark.Beniamin Tushe me projekt zbatimi per tu miratuar dhe per te marr leje ndertimi/perdorimi te organeve e pushteti vendor. Sheshi i ndertimit ka forme jo te rregullt dhe dallohet prezenca e 3 godinave qe do te ndertohet. Ne projektin e zbatimit, jepen te detajuara investimet per ndertimin e kompleksit. (shif planimetrimin e vendosjes se objektit).

Figure 1: Planvendosja e objektit sipas skemes se zhvillimit

Projekti i zbatimit ka marr ne konsiderat treguesit urbanistik te zones si dhe koeficientin e shfrytezimit te territorit, nivelin estetik, mbrojtjen nga

ndotja, hapesirat e gjelberta, rehabilitimin, nderveprimet me ndermarrjet e sherbimeve si ujesjelles, elektrik, etj.

Subjekti Admirim Shani ne kete objekt, prone e tij, ne te ardhme do te kete funksionim rritjen intensive te shendeve - magazina frigoriferike per ruajtjen e produkteve shtazore per njerezit sic vleresohet mishi. Magazina firgoriferi dhe jo frigoriferike te cilat jane te ndara sipas llojit te produktit qe futet per ruajtje si dhe njesia e sherbimit.

Objekti i subjektit "Admirim Shani jane 13 ndertesa 1- kateshe per "RRITJEN INTENSIVE E DERRAVE NË INSTALIM, AMBALLAZHIM, MAGAZINIM", i cili ndodhet ne fshatin Krutje, Lushnje ne te cilin do te ushtroj aktivitetin "Rritje intensive e derrave në instalim, magazinim"

Ky aktivitet eshte i njohur nga ana e subjektit, pasi ka pervoje te gjate ne sektorin e komplekseve blegtorale ku procesi i tyre ishte pjese integrale e tyre. Normalisht shoqeria funksionon duke i ofruar fermereve lehtesira por dhe nje kontroll rigoroz te tyre te shoqeruara me instruksionet dhe asistencen e duhur profesionale. Ky sherbim realizohet dhe ne baze te kerkesave ligjore qe duhet te zbatojne keto aktivite.

Cikli i punes eshte me nje nderrese 8 oreshe/dite dhe parashikohet te punohet rreth 300 dite/vit, ndersa numri total i te punesuarve eshte rreth 5 punonjes.

3. QELLIMI I AKTIVITETIT

Pronar: Admirim Shani

Telefon +355 _____

Subjekti do te zhvilloj aktivitetet: Rritje intensive e derrave në instalim, ambalazhim, magazinim, tregtim dhe import – eksport te tyre

Subjekti zoteron dokumentacionon e plote ligjor per te kryer kete aktivitet si:

- Projektin arkitektonik/Genplane
- Dokumentacionin e pronesise
- Dokumentacion ligjor dhe administrative i kerkuar nga AZHBR.

Certifikaten e rregjstrimit ne organet tatimore ne fazen kur do te operoj:

- Vertetimin e komunes per kryerjen e aktivitetit
- Lejen veterinare.
- Licence nga QKL

Harta kadastrale e vendosjes se objektit

- Pamje satelitore e vendosjes se objektit.

Subjekti zhvillon aktivitetin e tij ne kete zone pasi vendi i zgjedhur ka kete perparesi ku vlen te permendim qe sheshi ndertimit dhe objekti jane prone private e subjektit si dhe objekti ndodhet jashte zones se banuar, nuk krijon probleme sociale dhe nuk demton mjedisin, infrastruktura per kryerjen e aktivitetit eshte e ngritur. ka rezerva ujore te mjaftueshme, ndodhet prane rruges automobiliditike qe lidhet me Babunje-Klubi i Shoferit.

Qellimi i projektit.

Projekti ka per qellim vleresimin e ndikimit ne mjedis, ne procesin e shfrytezimit te objektit me aktivitet "RRITJE INTENSIVE E DERRAVE NË INSTALIM, AMBALLAZHIM, MAGAZINIM, TREGTIM DHE IMPORT – EKSPORT TE TYRE" dhe te siguroje marrjen ne konsiderat nga administrata te faktoreve mjedisore qe kerkohen ne ligjin Nr.10 440, datë 07.07.2011, "Per Vleresimin e Ndikimit ne Mjedis" i ndryshuar.

Gjithashtu projekti ne vijim do te kete per qellim kryesor te pajisjes me Vendim AKM nga Ministria e Mjedisit si dhe miratimin ne parim nga ARM Qarku Fier per aktivitetin qe do te kryej.

Ne kete vleresim mjedisor, japim informacion per aktivitetin qe kryhet, rritjen e kafsheve shtepiake qe do te perdoren per konsum njerezor dhe ndikimet negative dhe pozitive ne mjedis, si dhe masat qe do te merren nga administrata per mbrojtjen dhe menaxhimin e qendrueshem te mjedisit ne territorin e objektit dhe rreth tij.

Projekti krahas interesave ekonomike te investitorit per rritjen e te ardhurave, ka per qellim furnizimin e tregut me produkt shtazor te sigurt dhe te certifikuar. Per rikonstruksionin e objektit jane perdorur materiale cilesore dhe paisje te teknologjise se perparuar.

Me kete vleresim mjedisor japim informacion per kete aktivitet prodhues, vleresimin e ndikimeve negative dhe pozitive ne mjedise, si dhe masat qe do te merren nga investitori per mbrojtjen dhe menaxhimin e qendrueshem te mjedisit ne territorin e kompleksit dhe rreth tij.

Gjithashtu ne kapituj te vecant trajtohet organizimi i aktivitetit, sigurimi teknik, mbrojtja ne pune, tregjet e planifikuara dhe treguesit ekonomik.

Raporti i vleresimit te ndikimit ne mjedis per kete aktivitet u porosit nga investitori per te plotesuar dokumentacionin e nevojshem per te pajisur me Vendim AKM/Deklarate Mjedisore.

Ky raport ka per qellim te jape konsideratat mjedisore te projektit te propozuar ne menyre qe te orientoj institucionet dhe organet vendim marrese ne dhenjen e miratimin e lejes mjedisore te kryerjes se aktivitetit.

Me kete raport sigurojme organet vendim marrese se objekti dhe projekti i zbatuar plotesojne kerkesat e mbrojtjes se mjedisit.

4. **NDIKIMET E MUNDESHME NE MJEDIS DHE MASAT E PROPOZUARA PER PARANDALIMIN DHE ZBUTJEN E TYRE.**

Ndikimi gjate fazes se ndertimit

Si rrjedhoje e ndertimit te objektit nuk ka patur ndikime pasuese mjedisore, ndryshime ne popullsi, zhvendosje te saj per shkak te aktivitetit dhe ndikime ne ndertimet ekzistuese dhe rreth tij.

Niveli dhe ndikimet e emetimeve te ardhura nga projekti, gjate fazes normale te operimit

Ky aktivitet prodhues nuk do te kete emetime te gazrave, lengjeve, mbetjeve toksike, helmeve dhe substancave te tjera te demshme te cilat ndikojne negativisht ne shendetin e kafsheve, punonjesve, banorve, gjallesave dhe mjedisin per rreth.

Ndikimi nga zhurmat.

Ne fazen e ndertimit ka patur zhurma nga mjetet e transportit te inerteve, materialeve te ndryshme, montimit te kapriatave metalike, materialeve te mbulimit te objektit etj. Kete ndikime ishin te perkohshme dhe per nje periudhet te shkurter afersisht 6 muaj qe perkon dhe me kohen e planifikuar per ndertimin e objektit ne vitet 90, tani kete ndikime jane te tejkaluara.

Zhurmat kane ndikuar ne nje numer te kufizuar njerezish qe kane punuar ne ndertimin e objektit.

Ne periudhen e shfrytezimit te kompleksit nuk do te kete zhurma qe mund te shqetesojne njerezit dhe te behen shkak per demtimin e gjallesave. Zhurmat e krijuara, jane zhurma te zakonshme te cilat ne pozicionin qe ndodhet objekti, jane te paperfillshme dhe te pranushme.

Per te ulur ne minimum ndikimin e zhurmave tek punonjesit jane marre kete masa:

- Punonjesit jane paisur me mjete nga zhurmat.
- Makinat e transportit ne perdorim paisen me sisteme kapje te zhurmave.

Ndikimi nga pluhuri.

Po keshtu ndikime nga pluhuri ka patur ne fazen e ndertimit, ne hapjen e themeleve, ngarkimin e mbetjeve urbane, te dherave, shkarkimin e inerteve etj.

Per te ulur ne minimum kete ndikim jane merre kete masa:

- Objekti gjate ndertimit eshte mbuluar me rrjete plastike.
- Makinat e transportit te inerteve dhe te dherave jane mbuluar me mushama.
- Teritori i punes dhe materialet qe krijojne pluhur lagen sistematikisht me uje.

Ndikimi nga pluhuri ne kete objekt eshte i pakonsiderueshem.

Gjate therjes se bagetive nuk do te kete ndikim nga pluhuri, nuk ka proces pune qe te krijojne pluhur. Per te menjanuar pluhurin e krijuar nga levizja e mjeteve ne teritorin e stalles ambjenti do te mbahet gjithmone i lagur me uji. Po keshtu ne dalje te ventilatoreve te stalles vendosen filtra per kapjen e pluhurave.

Ndikimet ne ajer dhe ne toke.

Ne procesin e prodhimit ne kete kompleks nuk perdoren lende toksike. Gjithashtu mbajtja paster e vendit te punes, largimi i mbeturinave cdo dite, larja me uje te bollshem te vendeve te pune nuk do te

krijojne burime per ndotjen e ajrit. Prandaj nuk krijohen mbetje te gazta, te ngurta dhe te lengeshme qe te shkarkohen dhe te ndikojne negativisht ne ajer, ne uje dhe ne toke.

Per te menjanuar ndotjen nga mbetjet e krijuara gjate qendrimit te bagetive do te merren kete masa:

- Per te menjanuar prezencen e gazeve te demsheme mbi normat e lejuara, te bioksidit te karboni, amonjakut: Gazit sulfuror e tjera, sic kemi theksuar dhe me larte ambjentet e kompleksit do te ajrosen mire dhe do te mbahen te pastra nga jashteqitja dhe urina e kafsheve.
- Ujrat e ndotura dergohen ne dekantatoret e ndertuar per kete qellim ku vecohen materialet e ngurta nga te lengetat. Materialet e ngurta dergohen ne destinacionet perkatese per kompostim te plehrave.
- Ujrat para se te derdhen ne kolektorin qendror te ujrave te zeza disifektohen.
- Mbetjet urbane depozitohen ne kontonieret e vendosur per kete qellim dhe dergohen ne destinacionin perkates.
- Sistematikisht mbeturinat do te hiqen nga vet subjekti ose ndermarrje e specializuara dhe do te dergohen ne subjektet e perpunimit te tyre dhe mbetjet qe nuk riciklohen depozitohen ne vende te caktuara nga komuna.
- Ujrat e larjes se objektit gjate ciklit ose ne perfundim te tije do te grumbullohet ne puceta hermetike te ndertuara ne pjesen fundore te stalles. Kete ujra mund te perdoren per pleherim.

Ndikimi ne regjimin e ujrave.

Ne territorin e stalles jane vendosur puseta dhe kanalizime te rregullta. Po keshtu hidroizolimi, ndertimi i kolektoreve dhe funksionimi i rrjetit te shkarkimit bene te mundur te mos kemi rrjedhje te ujrave te ndotura. Duke llogaritur ngarkesen e kompleksit si dhe larjen me uje te bollshem, ujrat qe do shkarkohen do te kene kete tregues:

- BOD 5-7kg/ton
- COD 60-70mg/l
- Azot total 80-150mg/l
- Fosfor total 8-15mg/l
- Lende suspence 100-200mg/l
- Ph 6-9
- Bakterie kaliform rreth 3 50 MPN/ 100ml

Gjithashtu ne uje do te jene present ndotje biologjike me bakterien e salmoneles, veze te paraziteve te ndryshem etj.

Largimi mbetjeve te trasha, masat mbrojtese me rrjete te holle ne hyrje te piletave dhe pastrami vazhdueshem i ambjentit do te bej te mundur qe uji qe do te shkarkohet te jete sa me pak i ndotur.

Nderkohe trajtimi perfundimtar i ujrave ne vaskat e grumbullimit, para se te derdhen ne kolektorin kryesor, largimin e mbetjeve te gurta trajtimin per neutralizimin e urese, dhe dizifektimin per te eliminuar ngarkesen biologjike do te bej qe te ulet ne maksimum ndotja e ujrave te shkarkuara ne kolektorin kryesor te zones.

Ndikimi i aromave sulmuese

Praktika ka treguar se per rreth territorit te thertoresh shfaqeb ne periudha te caktuara aroma te renda te pakendeshme per njeriun.

Per te menjanuar kete fenomen negative eshte e domosdoshme te mbahet paster ambjenti. Per subjekte me aktivitet te madh duhet te investohet ne ndertimin e furrave ku te digjen mbetjet e krijuara, gazet dhe pluhurat e djegjes te kapen me filtra me katalazitore.

Ndikimi mbi floren dhe faunen

Aktiviteti Thertore per therjen e bagetive te trasha dhe te imta, nuk ndikon negativisht ne floren dhe faunen ekzistuese.

Ky aktivitet ndihmon ne permiresimin dhe zhvillimin e flores dhe faunes se zones. Mbetjet e krijuara ndihmojne ne plerimin e tokes per rritjen e bimesise, ndersa nje pjese e mbetjeve perdoret ushqim per gjallesat.

Me investimet e kryera nga investitori per sistemimin e territorit per rreth objektit, ndertimin e lulishtes me bime dekorative me gjelberim te perhershem, do te permiresoj floren dhe faunen, bimesia e larte do te sherbej per gicat per ndertim vend per rritje dhe vendqendrim.

Ndikimet pozitive te aktivitetit:

Rritja e nivelit te ushqyerit te popullates

Tregtim te produkteve shtazore te therura te kontrolluar e cila ndikon ndjeshem ne permiresimin e nivelit te ushqimit te popullsisë, pra rritjen e standartit te jetesese se qytetareve te zones dhe ne shkalle vendi.

Ndikon pozitivisht ne ekonomin e vendit ne paksimin e importimit te produkteve te therura nga jashte.

Aktiviteti mundeson punesimin e disa personave te zones per rreth duke paksuar problemet sociale qe ka vendi yne.

5. MASAT E PERGJITHSHME TE KOMPLEKSIT DHE REKOMANDIMET

I. KËRKESAT E PËRGJITHSHME STRUKTURORE

A. Stabilimentet ushqimore:

1. Ndërtesat e stabilimenteve ushqimore mbahet pastër dhe mirëmbahen e riparohen ne kushte të mira. - pa copa ose papastërti te dukshme
- mirëmbahet ne kushte te mira te cilat lejojnë kryerjen e pastrimit efektiv

2. Planifikimi, projektimi, ndërtimi, vendosja dhe madhësia e ndërtesave janë te tilla qe: Planifikimi duhet te lejoj:

Në mënyrë që të arrihet një ndarje e pastër, optimale është një linjë e drejtë (për thertoret) për lëvizjen e punëtorëve, pajisjeve, ajrit, ujit dhe mbeturinave te cilat lejohen te lëvizin vetëm në drejtim të kundërt me rrjedhën e procesit teknologjik. Përrjashtim nga kjo bëjnë rastet kur janë marre masa paraprake te përshtatshme qe lëvizje te tilla si ndërimi i veshjeve mbrojtëse, pastrimi dhe dezinfektimi i pajisjeve, duarve, çizmeve, përparëseve, etj. nuk ndikojnë ne higjienën e veprimeve pastruese.

Çdo proces është me i pastër se i mëparshmi, dhe nuk duhet te kontaminohet nga ai. Për shembull:

Lëvizja logjike e produktit nga e papastra tek e pastra. Te minimizohen lëvizjet mbrapsh dhe mbikalimet.

Punëtorët duhet te kenë mundësi te lajnë duart edhe pastrojnë e dezinfektojnë veglat e tyre pa u larguar nga vend i punës.

Preferohet qe përparëset te lahen ne lavanderine e stabilimentit.

Te lejohet mirëmbajtje

e përshtatshme, pastrim dhe/ose dezinfektim, parandalim ose minimizim i ajrit te kontaminuar, dhe siguron

hapësira pune te përshtatshme qe lejojnë

efektshmeri higjienike te te gjitha veprimeve; - Lëvizja e ajrit nga vendet jo te pastra ne ato te pastra duhet te parandalohet veçanërisht nga vatha dhe dhoma e heqjes se organeve.

- Madhësia e stabilimenteve dhe e dhomave te punës duhet te jene te përshtatshme për te kryer te gjitha veprimet ne mënyrë higjienike.

- Te këtë hapësirë te mjaftueshme për kryerjen e çdo operacioni te punës e ndare kjo ne mënyrë te përshtatshme nga te tjerat për te ndaluar kontaminimin.

(b) te këtë mbrojtje kundrejt akumulimit te papastërtive, kontaktit me materiale toksike, rënies se papastërtive ne ushqim dhe formimit te kondensateve ose myqeve te padëshiruara ne sipërfaqe; Vëmendje duhet te kushtohet ne veçanti ne projektimin e:

- vendbashkimit mure/dysheme, mure/tavan, tubave te punës dhe te ndriçimit.

(c) autorizimi i praktikave te mira te higjienës ushqimore, duke përfshirë mbrojtjen kundër kontaminimit dhe ne veçanti, kontrollin e dëmtuesve; - lehtësi për implementimin e programeve para-kusht

- mbrojtje për ushqimet e ekspozuara gjate ngarkim - shkarkimit (zonat e mbrojtura)

- një sistem për parandalimin e kontaminimit te ushqimeve te ekspozuara nga tymrat, dherat, shiu, zogjtë grabitqar, etj.

- plan për kontrollin e dëmtuesve për mbrojtjen kundër dëmtuesve te tille si insekte dhe brejtës me instalimin e teknikave te tilla si çarqe, perde ajri, "dyer dyfishe" ose rrjeta për

miza ose përdorimi i substancave kimike të aprovuara të tilla si ato për luftimin e brejtësve, insekticide, ose gaz.

(d) kur është e domosdoshme, të sigurohet kontrolli i përshtatshëm i temperaturës dhe kushteve të ruajtjes, të kapaciteteve të mjaftueshme për ruajtjen e produkteve ushqimore në temperatura të përshtatshme dhe të projektuara për të lejuar monitorimin e këtyre temperaturave dhe, kur është e nevojshme, të regjistrohen. - të gjitha stabilimentet duhet të kenë pajisje të përshtatshme për të mbajtur zinxhirin e ftohjes të aplikuar për produktet e prodhuara.

- monitorimi i temperaturave duhet të kryhet kur kërkohet kontrolli i temperaturave.
- shënimi i temperaturave mund të bëhet në regjistër ose grafikisht. Duhet të bëhet i mundur identifikimi i kohës dhe datës së regjistrimit.

3. Një numër i përshtatshëm lavamanësh larëse janë të vlefshme dhe të lidhura me një sistem kullimi efektiv. Lavamanët nuk janë të hapur direkt në dhomat në të cilat ushqimi përpunohet.

- duhet të ketë një numër të mjaftueshëm të pajisjeve të larjes së duarve të pajisura në mënyrë të përshtatshme dhe ngjitur me lavamanët për të bërë të mundur që operatorët të lajnë duart e tyre përpara se të hyjnë në dhomat e punës.
- lejohen tanke septike.
- përfshihen tualetet kimike.
- tualetet duhet të jenë përfshirë brenda kufirit të stabilimentit të aprovuar.
- tualetet duhet të sigurohen të ndara për zonat e pastra dhe të papastra.

4. Një numër i përshtatshëm lavamanësh është i vlefshëm, hartuar dhe vendosur në mënyrë të përshtatshme për pastrimin e duarve. Lavamanët për pastrimin e duarve kanë ujë të bollshëm të rrjedhshëm të ngrohtë dhe të ftohtë, materiale për pastrimin e duarve dhe për tharje higjienike.

Kur është e nevojshme, pajisjet për larjen e ushqimeve janë të ndara nga pajisjet për larjen e duarve. - lavamanët duhet të jenë afër vendit të punës për të qenë lehtësisht të përdorshëm,

- rubinetet nuk duhet të jenë të manovrueshëm me dorë,
- pajisjet duhet të kenë ujë të rrjedhshëm të ngrohtë dhe të ftohtë ose ujë të përziere në temperatura të përshtatshme,
- pastrimi dhe dezinfektimi i produkteve dhe mjeteve higjienike,
- vetëm letër tualeti është e lejuar për tharjen e duarve,
- tharja me ajër të ngrohtë nuk është e pranueshme.

5. Ka mënyra të përshtatshme dhe të mjaftueshme për ventilim natyral ose mekanik. Parandalohet rrjedhja e ajrit në mënyrë mekanike nga zona e kontaminuar për në zonën e pastër. Sistemet e ventilimit janë të ndërtuara në mënyrë të tilla që mundësojnë që filtrat ose pjesë të tjera të pastrohen ose zëvendësohen lehtësisht. - duhet të sigurohet nxjerrje e mire e avullit

- prania e kondensatit ose avujve viziv të ujit në atmosferë nuk janë të pranueshme dhe tregojnë për një ventilim të pamjaftueshëm. Nëse është e nevojshme të vlerësohet situata.
- kërkesat e ventilimit duhet të zbatohen gjithashtu në dhomat e zhveshjes dhe larjes.

6. Ambientet sanitare kanë ventilim natyral ose mekanik të përshtatshëm. - Ambientet sanitare të tilla si dhoma me lavamanë, tualete dhe dushe duhet të kenë ventimim të brendshëm të përshtatshëm.

7. Godinat ushqimore kane ndriçim te përshtatshëm natyral dhe/ose artificial. - ndriçim i përshtatshëm natyral ose artificial i cili nuk shtrembëron ngjyrat

- intensiteti i dritës te aplikohet si me poshtë:

- a) pikat e inspektimit 540 lux
- b) dhomat e punës dhe ambientet e izoluara 220 lux
- c) mjediset e ruajtjes dhe stallat 110 lux

8. Pajisjet e drenazhimit janë te përshtatshme për qëllimin e përcaktuar. Ato janë projektuar dhe ndërtuar për te parandaluar riskun nga kontaminimi. Kur kanalet e drenazhimit janë plotësisht apo pjesërisht te hapura, ato janë projektuar ne mënyrë te tille qe mbeturinat te mos kalojnë nga zonat e kontaminuara ne një zone te pastër, ne veçanti ne zonat ku ushqimi ka mundësi te paraqesë një risk me te madh për konsumatorin e fundit. - rrjedhja e ujërave te papastra duhet gjithmonë te jete nga pjesët e pastra ne pjesët e papastra;

- uji duhet te drejtohet ne sitat e kullimit;

- kanalet e hapura duhet te kenë grila ne thellësi dhe kanale te cekëta ne qofte se është e mundur qe punëtoret te qëndrojnë dhe ecin ne to;

- kanalet kullues duhet te jene te mbuluara me grila dhe te fiksuara me kapëse;

- ujërat e papastra duhet te kalojnë direkt ne një sistem te mbyllur te drenazhimit, veçanërisht nga:

- a) basenet e larjes
- b) sterilizatorët
- c) pajisje te tjera larje
- d) pajisjet për pastrimin e dhomës se prodhimit
- e) dushe për larje karkasash dhe te brendshmesh

9. Kur është e nevojshme, duhet te sigurohen kushte te përshtatshme për pastrimin e personelit - kushte për zhveshjen dhe duset janë te domosdoshme ne te gjitha stabilimentet e aprovuara

- ato duhet te kenë madhësi te përshtatshme ne përputhje me numrin e personelit dhe nuk lejohet qe stafi te dale jashtë stabilimentit me veshjet e pastra te punës

- dhomat e zhveshjes te jene te ndara për stafin qe punon ne zona te ndryshe (p.sh. therje, prerje, përpunim)

- ato konsistojnë ne ruajtje higjienike te veshjeve te pastra dhe vendosje higjienike te veshjeve te papastra

10. Mjetet pastruese dhe dezinfektuese nuk ruhen ne ambientet ku përpunohet ushqimi - qëllimi është te parandalohet kudo kontaminim i lendeve te para ose produktit përfundimtar. Kjo arrihet duke i ruajtur këto substanca ne një dhome te veçante ose ne një vend te sigurte (dollap i kyçur).

- mbajtësit e kimikateve nuk lejohen te ruhen ne dhomat e punës ose ne dhomat ku përpunohen ingredientët e thare.

B. Dhomat e përpunimit te ushqimeve:

Ne dhomat ku ushqimi përgatitet, trajtohet ose përpunohet (duke përjashtuar zonat e ngrënies, por duke përfshirë dhomat qe mbajnë mjetet e transportit) projektohen dhe ndërtohen për te lejuar praktikat e mira te higjienës ushqimore, duke përfshirë mbrojtjen kundër kontaminimit midis dhe gjate operacioneve.

Ne veçanti: Për qellim të kësaj rregullore "dhome" konsiderohet një hapësirë e kufizuar nga mure, dysheme, tavan ose çati me një dërrë të mbyllshme, dërrë rrotulluese ose perde ajri efektive. Në të përfshihen dhe korridorët ku transportohet ushqimi.

(a) sipërfaqja e dyshemesë mbahet në kushte të mira dhe lehtësisht të pastrueshme dhe, kur është e nevojshme, dezinfektohet.

Kjo kërkon futjen e materialeve rezistente, jo thithëse, të lashme dhe jo toksike, të paktën përderisa operatorët e biznesit ushqimor nuk arrijnë të tregojnë autoriteteve kompetente që tipe të tjera materialesh mund të përdoren si më të përshtatshme. Kë duhet, sipërfaqja e dyshemesë duhet të sigurojë një drenazhim të mjaftueshëm; - dyshemetë duhet, nëq është e nevojshme, të kenë pjerrësi për të lejuar drenazhimin; pozicioni i jeteve që lehtëson drenazhimin e ujit;

- uji duhet të kanalizohet përmes kanaleve të drenazhimit të pajisura në grila dhe kapëse;
- dyshemeja në dhomat e ambalazhimit nuk është e nevojshme të jeteve të kanalizuar;
- dyshemeja në dhomat e ruajtjes së produkteve të ngrira nuk është e nevojshme të kenë pjerrësi ose të jeteve të kanalizuar, por duhet të jeteve rezistente ndaj ujit, rezistente ndaj kalbjes dhe lehtësisht të pastrueshme dhe desinfektueshme;
- dyshemetë duhet të bëhen me materiale që i rezistojnë ujit ose beton i dyllosur ose materiale të tjera të papërshkrueshme të miratuara (p.sh. resin epoxy e lëmuar).
- Nëq janë përdorur materiale të tjera operatorët e biznesit ushqimor duhet të provojë autoritetit kompetent që është bërë vlerësimi shkencor i riskut dhe këto materiale plotësojnë kërkesat e kërkuara.

(b) muret duhet të jenë të mbajtura në kushte të mira dhe lehtësisht të pastrueshëm, e nëse është e nevojshme dhe të desinfektueshëm; kjo kërkon përdorimin e materialeve rezistente që nuk e thithin ujë, të lashme dhe jo toksike e një sipërfaqe të lëmuar deri në një lartësi të përshtatshme për procedurat e punës, të paktën përderisa operatorët e biznesit ushqimor nuk arrijnë të tregojnë autoriteteve kompetente që tipe të tjera materialesh mund të përdoren si më të përshtatshme; Kjo arrihet nga një sipërfaqe muri e cila është:

- e lëmuar, e forte, e padepërtueshme;
- e lyer me ngjyrë me dritë me veshje që mund të lahet;

Muri vishet në një lartësi të përshtatshme si më poshtë:

Thertoret:

- salla e therjes në lartësinë egardhit ose të paktën: 3m
- dhomat e mbajtjes, hedhurinave dhe heqjes së të brendshmeve të paktën: 3m
- dhomat e ftohjes dhe ruajtjes së mishit të ekspozuar:
- lartësia e përdorshme e ruajtjes
- dhomat e tjera: 2m

b) dhomat e prodhimit në stabilimentet e tjera: 2m

- kërkohet lyerje me ngjyrë me dritë e mureve;
- muret e mbuluara duhet të jeteve të mbyllura, lehtësisht të pastrueshme dhe të plotësojnë kërkesat higjienike.
- Nëq janë përdorur materiale të tjera operatorët e biznesit ushqimor duhet të provojë autoritetit kompetent që është bërë vlerësimi shkencor i riskut dhe këto materiale plotësojnë kërkesat e kërkuara.

(c) tavanet (ose, kur nuk ka tavane, sipërfaqet e brendshme të çatisë) dhe pajisjet që u mbivendosen atyre duhet të jenë të ndërtuara në mënyrë të tillë që të parandalojnë grumbullimin e papastërtive dhe të reduktojnë kondensimin, rritjen e myqeve të padëshiruara dhe rënien e copëzave; Tavanet duhet të jene lehtësisht të pastrueshme; kjo arrihet nga një sipërfaqe e brendshme e lëmuar.

Tubat e sipërme të punës të cilat nuk janë lehtësisht të pastrueshme mbylljen me material të pastrueshme

(e) dyert duhet të jene lehtësisht të pastrueshme, e nëse është e nevojshme, të desinfektueshme; për këtë qëllim duhet të kenë sipërfaqe të lëmuara dhe të mos përbëhen nga materiale thithëse, të paktën përderisa operatorët e biznesit ushqimor nuk arrijnë të tregojnë autoriteteve kompetente që tipe të tjera materialesh mund të përdoren si me të përshtatshme. Materialet e mëposhtme plotësojnë kërkesat:

- materialet me veshje të forta, të paoksidueshëm;
- të gjitha pjesët e dymëve prej druri, duke përfshirë kornizat, veshjen dhe mbylljen e përshtatshme;
- veshja e cila është e papërshkrueshme nga uji, e lehtë për tu lare, jo toksike dhe në kushte të mira.
- Nqs janë përdorur materiale të tjera operatori i biznesit ushqimor duhet të provoj autoritetit kompetent që është bërë vlerësimi shkencor i riskut dhe këto materiale plotësojnë kërkesat e kërkuara.

(f) sipërfaqet (përfshi ato të pajisjeve) në zonat e përpunimit të ushqimeve e, në veçanti, ato në kontakt me ushqimet duhet të mbahen në kushte të mira e të jenë lehtësisht të pastrueshme e, nëse nevojitet, të dezinfektueshme; për këtë kërkohen materiale me sipërfaqe të lëmuara, të lashme, jo toksike dhe rezistente ndaj gërryerjes, të paktën përderisa operatorët e biznesit ushqimor nuk arrijnë të tregojnë autoriteteve kompetente që tipe të tjera materialesh mund të përdoren si me të përshtatshme. Materialet e mëposhtme nuk plotësojnë kërkesat:

- druri për ushqime të ekspozuara me origjinë shtazore, të tilla si blloqe të prera ose sipërfaqe të prera;
- metale të galvanizuara si sipërfaqe kontakti.

Instrumentet dhe pajisjet e punës të tilla si tavolinat e prerjes, tavolinat me sipërfaqe të ndashme të prerjes, kontejnerët, konvejerët me rrip dhe sharrat duhet të bëhen nga materiale rezistente ndaj korrozionit që nuk ndotin mishin dhe lehtësisht të pastrueshme dhe dezinfektueshme.

Sipërfaqet që janë ose mund të jene në kontakt me mishin, duke përfshirë ngjitjet dhe bashkimet duhet të jene të lëmuara.

Nqs janë përdorur materiale të tjera operatori i biznesit ushqimor duhet të provoj autoritetit kompetent që është bërë vlerësimi shkencor i riskut dhe këto materiale plotësojnë kërkesat e kërkuara.

2.Ku nevojitet, duhet të parashikohen pajisjet e përshtatshme për past rimin, dezinfektimin dhe depozitimin e veglave të punës dhe impianteve. Pajisje të tilla duhet të jenë të përbëra nga materiale rezistente ndaj gërryerjes, lehtësisht të pastrueshme e të furnizohen me sasi të përshtatshme me ujë të ngrohtë e të ftohtë.

3. Duhet parashikuar pajisje të përshtatshme, ku nevojitet, për operacionet e largjes së ushqimeve. Çdo ujësjellës ose impiant i ngjashëm me të që përdoret për larjen e ushqimeve duhet të ketë një shpërndarje të përshtatshme të ujit të ngrohtë dhe/ose të ftohtë, duhet të jetë i mbajtur i pastër dhe kur është e nevojshme të dezinfektohet.

C. Pajisjet ne kontakt me ushqimin

1. Te gjitha mjetet dhe pajisjet ne kontakt me ushqimin duhet te:

a) pastrohen ne mënyrë efektive, kur është e nevojshme, te dezinfektohen. Pastrimi dhe dezinfektimi kryhen ne frekuenca te mjaftueshme për te parandaluar riskun e kontaminimit.

b) te jene te ndërtuara, me materiale te tilla, te mbahen ne kushte te mira për te minimizuar çdo risk kontaminimi; Te gjitha ngjitjet dhe bashkimet duhet te jene te lëmuara dhe lehtësisht te pastrueshme.

(c) me përjashtim të enëve dhe ambalazheve një përdorimesh, të jenë të ndërtuara me material të tillë, të mbahen në gjendje të mirë dhe te vihen nën një mirëmbajtje të rregullt, qe të jenë gjithmonë të pastra dhe kur është e nevojshme të dezinfektuara

(d) të jenë të instaluar në mënyrë të tillë që të mundësojnë një pastrim të përshtatshëm të pajisjeve dhe të hapësirës që i rrethon ato. - materialet e izolimit nuk duhet te jene te dëmtuara dhe nuk duhet te jene te ekspozuara, por te pastra dhe te pastrueshme; ato duhet te jene rezistente ndaj kalbjes dhe pa ere.

- gardhet duhet te jene te përshtatshme për te parandaluar mishin te bjere ne kontakt me muret dhe pajisjet.

- pajisjet ftohëse duhet te jene instaluar ne mënyrë te tille qe mishi dhe kartonët e mishit nuk bien ne kontakt me to.

II. KËRKESAT STRUKTURE SPECIFIKE

2. Thertoret e derrave

1. Thertoret duhet te kenë një dhome ose një ambient te mbuluar për pranimin e derrave dhe inspektimin e tyre para therjes. - te gjitha thertoret duhet te kenë pajisje te mbuluara te përshtatshme.

2. Për shmangien e kontaminimit te mishit thertoret duhet: a) te kenë një numër te mjaftueshëm te dhomave te përshtatshme për operacionet qe kryhen;

b) te kenë një dhome te ndare për rrjepjen dhe heqjen e organeve te brendshme duke përfshirë dhe shtuar tualetin (zburimin e gjithë karkases se derrave), me përjashtim te rasteve kur autoriteti kompetent autorizon ndarjen ne kohe te këtyre proceseve brenda një thertoreje;

c. te sigurojnë një ndarje ne hapësirë dhe ndarje ne kohe te proceseve te mëposhtme:

(i) trullosjes dhe zhgjakësimit;

(ii) heqjes, shkuljes ose përvëlimit te puplave

(iii) dërgimit (nisjes) se mishit

d) te kenë te instaluar te gjitha pajisjet për parandalimin e kontaktit te mishit me muret, dyshemënë dhe orenditë e fiksuara;

e) te kenë një linje therje qe është projektuar për lejimin e procesit te therjes ne vazhdimësi dhe te shmang kontaminimin e ndërsjelle midis pjesëve te ndryshme te linjës se thertores.

Kur ka me shume se një linje therje brenda se njëjtës ndërtesë duhet te këtë ndarje te mjaftueshme te linjave për te penguar kontaminimin e ndërsjelle.

3. Thertoret duhet te kenë pajisjet e furnizuara me ujë te ngrohte ne jo me pak se 82 o C për dezinfektimin e mjeteve ose sistem tjetër qe ka te njëjtin efekt me te.

4. Pajisjet për larjen e duarve të stafit brenda ambienteve të punës (të përpunimit) të mishit të ekspozuar duhet të kenë rubineta (jo të manovrueshme me dorë) për pengimin e përhapjes së kontaminimit.

5. Thertoret duhet të kenë pajisje të mbyllura me çelës të magazinimit net e ftohte të mishit të ndaluar dhe pajisje të ndara dhe të mbyllura për magazinimin e mishit të papërshtatshëm për konsum njerëzor. - karkasat e ndaluara ruhen në pajisje të kyçura me kullim të veçanta brenda një ftohësi

- Objektet e tjera duhet të ketë një dhomë të pajisur në mënyrë të përshtatshme për mishin e ndaluar

- kontejnerë të veçanta jo të përkrahshëm nga uji dhe jo të gërryeshëm, me kapak të mbyllur për parandalimin e personave të pa autorizuar për lëvizjen e ngarkesave prej tyre, për ruajtjen e mishit jo të destinuar për konsum njerëzor, apo një dhomë të mbyllur për të tilla mish, nëse sasi të tilla janë mjaft të mëdha dhe largimi ose asgjësimi i tij nuk bëhet dot i mundur në fund të ditës së punës.

6. Ato duhet të kenë një vend të veçanta të pajisur me të gjithë pajisjet e posaçme për pastrimin, larjen dhe dezinfektimin e:

(a) pajisjeve transportuese si arkat;

(b) mjeteve të transportit.

Këto vende dhe pajisje nuk janë të detyrueshme në rast se afër thertores ndodhen vende të tilla të autorizuar zyrtarisht. - në thertore duhet të sigurohet një vend i veçantë dhe pajisje të përshtatshme për larjen dhe dezinfektimin e mjeteve të transportit të kafshëve.

Megjithatë, këto vende dhe pajisje nuk janë të detyrueshme, nëse pastrimi dhe dezinfektimi i tyre bëhet në vende të autorizuar nga autoriteti që ndodhen pranë thertores.

- Një vend dhe pajisje të përshtatshme për pastrimin dhe dezinfektimin e mjeteve të transportit të mishit, përveçse në rastin e marrjes nga frigoriferët dhe anijet higjienike vetëm për mishin e freskët të paketuar.

- Objektet duhet të ndërtohen në një mënyrë të tillë që mund të operohet në temperaturë poshtë 00 C (sipas kushteve lokale klimatike)

7. Ato duhet të kenë një pajisje të mbyllur të pajisur përshtatshmerisht, ose kur është e nevojshme, një dhomë për përdorimin e veçanta të shërbimit veterinar "fundi i kohës së therjes normale" mund të jetë para, gjatë ose pas therjes normale të kafshëve të shëndosha.

Pas therjes së kafshëve të sëmura ose të dyshimta ambienti pastrohet dhe dezinfektohet plotësisht për fillimin e therjes normale.

8. Nëse plehu organik apo përmbajtjet e traktit të tretjes ruhen në thertore, duhet të kenë një vend të veçantë ose të posaçëm për këtë qëllim.

9. Thertoret duhet të kenë një ambient të mbyllur dhe të pajisur në mënyrë të përshtatshme ose, ku është e nevojshme, një dhomë për ushtrimin e shërbimit veterinar.

3. Prerja e mishit të derrave

Operatorët e bizneseve ushqimore duhet të sigurojnë që stabilimentet e copëtimit dhe përpunimit të mishit të derrave:

(a) të jenë ndërtuar në mënyrë të tillë për të mënjanuar kontaminimin e mishit, veçanërisht sipas:

(i) marrjes parasysh vazhdimin konstant të proceseve; ose

(ii) sigurimin e ndarjes midis proceseve të ndryshme të prodhimit

(b) të kenë dhoma të ndara për magazinimin e mishit të paketuar dhe të atij të ekspozuar ose të magazinohen në kohe të ndryshme në mënyrë të tillë që materiali i paketimit dhe mënyra e magazinimit të mos bëhen burim i kontaminimit për mishin;

- (c) te kenë dhomat e prerjes te pajisura me mjetet e nevojshme;
- (d) te kenë pajisje për larjen e duarve te stafit dhe ato te jene te pajisura me rubinete për parandalimin e përhapjes se kontaminimit; dhe
- (e) te kenë sistemin e furnizimit me ujë te ngrohte, me një temperature jo me pak se 82o C, për dezinfektimin e orendive ose një sistem tjetër qe ka po te njëjtin efekt.

6. PERFUNDIME.

Ky aktivitet ne pronesi te Z. Admirim Shani (i cili eshte ne rolin e investitorit) per zhvillimin e projektit "STALLA PER RRITJE INTENSIVE E DERRAVE NË INSTALIM, ZYRAT E ADMINISTRATES (2 KATESHE) SI DHE MAGAZINE USHQIMI (1 KATESHE)" me vendodhje ne Fshatin Krutje, Komuna Krutje, Rrethi Lushnje, nuk krijon efekte negative ne mjedise, gjithashtu nuk do te kete ndotje te ajrit, ujit dhe tokes. Aktiviteti nuk zhvillohet ne zone te mbrojtur ose zone turistike. Eshte larg zonave te banuara. Pozicioni i ndertimit te objektit eshte shume i pershtatshem ndodhet prane zonave me karakter komercial si dhe me arteriet kryesore qe lidhin Shqiperin. Ndertimi i ketij objekti ka efekte pozitive per ekonomine, ndihmon dukshem ne fumizimin e tregut me nje produkt sic vleresohet mishi te sigurt dhe te kontrolluar si dhe mundesi punesimi ne te ardhme nga komuniteti vendas.

DRAFT RAPORT

ZHVILLUES: Admirim Shani
INVESTITOR: ADMIRIM SHANI

