

PËRMBLEDHJE JO TEKNIKE PËR AKTIVITETIN: "FABRIKË PËR PRODHIMIN E SALLAMEVE DHE NËNPRODUKTEVE TË TJERA TË MISHIT" BASHKIA KORÇË

Industria Ushqimore.

ID. 7.7/c. Trajtimi dhe përpunimi i materialeve të nevojshme për prodhimin e ushqimeve nga lëndët e para nga kafshët. Kapaciteti i prodhimit të produktit të përfunduar është i barabartë me 75 tonë në ditë ose më pak se kaq, por më shumë se 5 ton/ditë.

Përshkrimi:

- *Instalimi dhe aktivitetet e tij;*

PËRMBLEDHJE JO-TEKNIKE

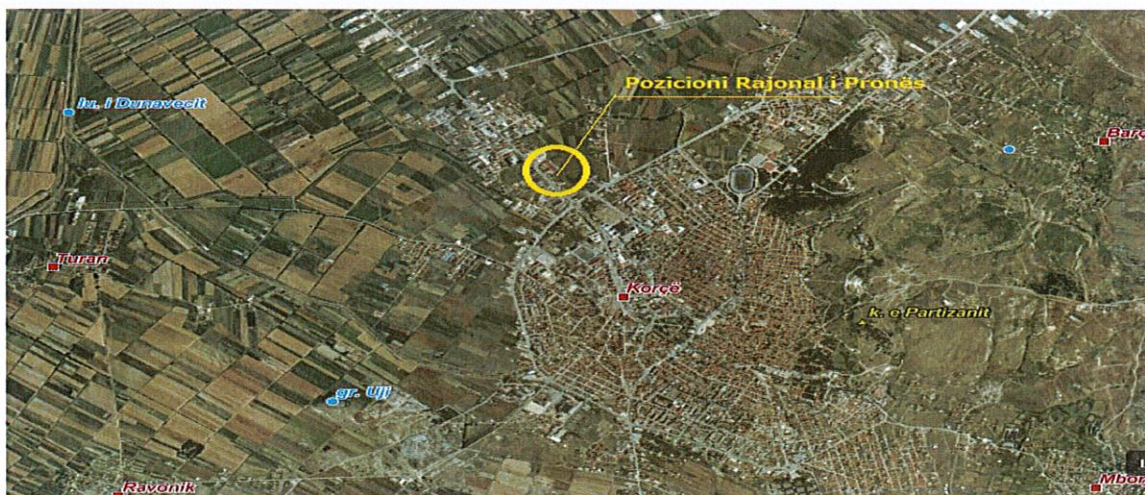
Shoqëria. "TONA-ALB" Shpk aplikon për t'u pajisur me Leje Mjedisi të Tipit B, për impiante dhe instalime ekzistuese, referuar VKM Nr. 419, datë 25.6.2014 "Për miratimin e kërkesave të posaçme për shqyrtimin e kërkesave për leje mjedisi të tipave A, B dhe C, për transferimin e lejeve nga një subjekt te tjetri, të kushteve për lejet respektive të mjedisit, si dhe rregullave të hollësishme për shqyrtimin e tyre nga autoritetet kompetente deri në lëshimin e këtyre lejeve nga QKL-ja" të Ligjit Nr. 14.07.2011 "Për Lejet e Mjedisit" Shtojca 1 (e ndryshuar):

"Industria ushqimore, **ID. 7.7/c e, Veprimtaria:** Trajtimi dhe përpunimi i materialeve të nevojshme për prodhimin e ushqimeve nga lëndët e para nga kafshët. Kapaciteti i prodhimit të produktit të përfunduar është i barabartë me 75 tonë në ditë ose më pak se kaq, por më shumë se 5 ton/ditë. Kapaciteti kufi për lejet e Tipit B: Të gjitha instalimet.

Në linjën e prodhimit të produkteve të mishit janë të punësuar 120 punonjës. Linja ose fabrika është instaluar në objektin dhe tokën në pronësi të shoqërisë "TONA-ALB" Shpk. me NIPT Nr. L31506004B

Vendndodhja

Pronësia Nr.4/890, Zona Kadastrale Nr.8561, volumi 38 faqe 216, pasuri për të cilën shoqëria është pronare sipas Çertifikatës së Rregjistrimit të Pasurive të Paluajtshme Korçë nr.1537753. Sipërfaqja e kësaj pasurie në total është 4880 m² truall dhe 2074 m² ndërtesa.





pik at	X	Y
1	4499278.578	4480753.217
2	4499340.839	4480756.725
3	4499371.816	4480778.218
4	4499306.221	4480833.893
5	4499236.915	4480779.337



Procesi i prodhimit. Menaxhimi i Instalimit

Menaxhimi i instalimit bëhet nga një staf i kualifikuar dhe trajnuar për të operuar dhe për të ushtruar aktivitetin e prodhimit të sallameve, për të cilin shoqëria “TONA-ALB” operon ne tregun rajonal e më gjerë. Për zhvillimin e aktivitetit të kësaj shoqëria konform të gjitha rregullave, teknike, tatimore, fiskale dhe atyre mjedisore, është organizuar puna në mënyrë të tillë që të funksionojë në formën e një organograme për realizimin sa më eficient dhe të sukseshëm, e cila tregon mënyrën e funksionimit, ndarjen e detyrave dhe përgjegjësi të secilit. Përbërësit kryesorë të këtij programit për menaxhimin e mjedisit do të ndërthuren si më poshtë:

Informacion i përgjithshëm;

1. Mirëkuptim i informacionit të përgjithshëm i konceptit të qëndrueshmërisë dhe arsytet për një menaxhim mjedisor të mirë;
2. Përdorimi i pajisjeve/aparatura të Çertifikuara sipas Standartit European dhe Kolaudimi periodik i pajisjeve/aparaturave nga ekspertë të specializuar.
3. Respektimi i orareve të punës brenda zonës ku zhvillohet veprimtaria.
4. Respektimi i masave teknike të punonjësve, sipas rregullores së brendëshme.
5. Diferencimi dhe menaxhimi i mbetjeve të gjeneruara nga kompani të licensuara.

Zhurmat do të jenë të përkoshme dhe tepër të ulëta duke respektuar nivelin e lejuar të zhurmës, sipas Udhëzimit Nr.8, dt 27.11.2007 “Për nivelet kufi të zhurmave në mjedise të caktuara”. Mirëkuptimi i potencialit të ndikimeve ambientale, që mund të priten nga faza kryesore e zhvillimit të aktivitetit;

Funksionimi

- Arsyet për propozimin e masave zbutëse;
- Vendosja në zinxhir e përgjegjësive dhe vendim marrja;
- Trajnime specifike;
- Monitorimi i cilësisë ajrit;
- Kriteri për vendosjen e stacioneve monitoruese;
- Metodologjitë që duhen përdorur për fushën e marrjes së mostrave;
- Trajnime në përdorimin e pajisjes dhe teknikat korrekte për ruajtjen e mostrës;
- Trajnim në laborator dhe rëndësia e cilësisë së sigurisë dhe metodat e kontrollit të cilësisë;
- Trajnim në gjetjen e mospërputhjes së situatave dhe procedurat që duhen ndjekur;
- Kërkesat e mjeteve që do t’ju kryhet shërbimi;

Menaxhimi i prodhimit.

Për mbrojtjen e instalimit nga bllokimi apo avaritë e ndryshme teknike, rënia nën tension, rënia e zjarrit, bllokimi i makinerive nga lëndat e para, lëvizja e punonjësve dhe mjeteve të transportit të brendshëm, etj. janë marrë këto masa:

- Përreth makinerive të prodhimit të sallimit ruhet distancë e sigurisë prej 1.5 m. Përgjatë këtij perimetri lëvizin vetëm punonjësit teknik të makinerisë sipas proceseve të punës dhe drejtuesi i panelit të makinerive.
- Përcaktimi i vend-parkimit të automjeteve si dhe pajisja e vend parkimeve me sinjalistikën përkatëse.
- Është instaluar sistemi i ujitjes për mjedisin si dhe lagia me ujë e sheshit të fabrikës gjatë periudhës Maj-Tetor, ujrat e pastrimit do të shkarkohen në rrjetin e brendshëm të kullimit dhe nga aty në rrjetin e kryesor të kanalizimeve të zonës, këto ujra nuk janë të ndotura më lëndë me përbërje të rrezikshme.

Mbetjet e Ngurta.

Brenda objektit kryhet menaxhimi i mbetjeve të ngurta, të cilat janë; lëndë të ambalazheve, letra-kartona, qelqe, si dhe lëndë organike të prodhuara nga punonjësit, ku janë vendosur kosha selektive. Këto mbetje depozitohen në vendin e caktuar nga Bashkia e Korçës,.

Mbetjet e ngurta urbane të prodhuara, depozitohen në kosha brenda territorit të shoqërisë me volum 1 m³ prej ku më pas merren nga mjetet e pastrimit , për t’i dërguar në vendepozitim të caktuar prej tyre. Sasia e mbetjeve urbane të gjeneruara nga punonjësit është 0.4kg/ditë për person. Rrjeti elektrik që furnizon impiantin me energji elektike është i tokëzuar dhe i gjithë sistemi është i lidhur me kutinë qendrore të shpërndarjes e cila është e siguruar me çelësin e sigurisë, për çfarëdo lloj avarie të mundshme.

Lënda e parë (mish derri, mish pule, erëzat) transportohen me karroca të pastra dhe të mbuluara, drejt Linjës së recepturës për përzierjen e caktuar sipas dozaturës për çdo lloj sallami. Furnizimi me lëndë të parë bëhet periodikisht, gjatë gjithë kohës së funksionimit të procesit të prodhimit. Ndërsa për prodhimin e sallamrave lënda e parë i nënshtrohet procesit teknologjik dhe dozaturave të caktuara për çdo lloj prodhimi.

Paisjet e reja janë më të avancuara dhe të gjitha veprimet kryhen brenda në fabrikë, duke ruajtur kontrollin e procesit teknologjik dhe sigurinë e prodhimit ushqimor. Përveç të tjerash shoqëria

ka rregulla strikte të cilat zbatohen me rigorozitet për mos ndërhyrjen në makineri gjatë punës, stakimit të energjisë para fillimit të kontrollit apo mirëmbajtjes e remontit të tyre, funksionimit dhe kontrollit të ruajtjes së lëndës së parë dhe prodhimit nëpër frigoriferë, temperaturën e frigoriferëve, kontrollin e skadencës së prodhimit dhe lëndës së parë, etj.

Produkti përfundimtar me përbërje mishi realizohet brenda fabrikës sipas kërkesave të konsumatorëve dhe kontratave të lidhura me to.

Lëndët e para dhe materialet ndihmëse

Lënda e parë blihet e gjitha nga subjekte të tjera të licensuara për prodhimin e saj. Me lëndën e parë të blerë nënkuptomë mishin, pulat, erëzat dhe përbërësit e tjerë. Ndërsa uji merret nga linja e ujësjellësit të Bashkisë Korçë, që ndodhet brenda territorit të fabrikës për qëllime të procesit të punës. Materialet ushqimore që do të përdoren për prodhimin e sallameve dhe nënprodukteve të tjera të mishit, sipas proceseve teknologjike do të jenë të cilësisë së lartë dhe konform kushteve të cilësisë për këto produkte ushqimore. Mishi dhe pulat që do të përdoren është i kontrolluar dhe i stampuar me vula kontrolli dhe do të blihen nga subjekte të tjera që sigurojnë lëndën e parë. Pasi transportohet lënda e parë depozitohet në zonën e depozitimit të lëndës së parë. Për prodhimin e sallamit ndodhet një impiant i posaçëm i përbërë nga disa makineri që kryejnë procese të ndryshme.

Lëndët e para kryesore që përdoren për prodhimin e sallamit janë:

Mish derri	24
Kima pule	65
Dhjamë	18
Përgatitje sallami/Erëza	1.2
Super mix	0.58305
Ferment	0.3
Niseshte	4
Kripë	2.11
Proteinë	2
Akull	

Për çdo lloj sallami përzjerësit kanë dozatura të ndryshme

- Menaxhimi i lëndëve të para- Sistemi i transportit: Transportimi i lëndëve të para, të cilat luajnë një rol kyç për operimin normal dhe brenda normave të sigurimit teknik, të proceseve që realizohen në objektin për prodhimin e sallameve. Transporti sigurohet nga mjetet e shoqërisë "TONA-ALB", të cilat janë në gjendje shumë të mirë funksionale dhe të paisur me frigoriferë për të garantuar ruajtjen e freskinë e prodhimit ushqimor. Furnizimi me lëndë të parë bëhet periodikisht sipas kërkesave dhe funksionimit të fabrikës. Mjetet e transportit dhe makineritë që kryejnë procesin teknologjik për prodhimin e sallameve, janë të kolauduara dhe të pastruara, me qëllim shmangien e rrezikut për humbje apo dëmtim të lëndës së parë dhe infektimin e prodhimit nga papastërtitë për mbrojtjen e shëndetit të popullsisë dhe mbrojtjen e mjedisit. Shpejtësia e lëvizjes së mjeteve dhe gjendja e pastërtisë së tyre është brenda rregulloreve dhe kriterëve të transportit të materialeve ushqimore.

Dorëzimi i lëndëve të para: Mjetet e transportit regjistrohen para hyrjes në territorin e objektit. Bëhet verifikimi i materialit që transportohet brenda tyre, nga përfaqësuesi ligjor i shoqërisë dhe drejtuesi teknik i operacioneve brenda në objektin e shoqërisë "TONA-ALB" shpk. nëse ka mospërputhje të lëndëve të para që janë porositur dhe lëndëve që kanë ardhur në objekt.

Mjetet e transportit parkohen brenda objektit në vendin e caktuar prej shoqërisë, duke ruajtur të gjitha distancat dhe masat e sigurisë, për operimin normal të punës për shkarkimin e ngarkesës. Shkarkimi i lëndëve të para realizohet nga vetë automjetet respektivisht në impiantet përkatës (depozita e lëndës së parë), nën kujdesin e veçantë të drejtuesit teknik dhe masa të mëdha sigurie dhe kontrolli ushqimor në varësi të lëndës së parë. Pas shkarkimit të materialit, bëhet edhe një here verifikimi i sasisë së marrë në dorëzim, dhe gjendjes higjienike dhe bakterologjike të lëndës së parë ushqimore. Drejtuesi teknik sigurohet që ambienti i depozitave të mishit dhe vendosja e tij në frigoriferët e fabrikës, janë të sigurta për ruajtjen në kushtet e kërkuara dhe temperaturës të lëndës së parë të depozituar.

Frigoriferët ushqimorë: Frigoriferët që shërbejnë për depozitimin e lëndës së parë por gjithashtu edhe të sallameve të prodhuara, janë në gjendje shumë të mirë, të kolauduara nga inxhieneret e fushës dhe në temperaturat e caktuara për ruajtjen e prodhimeve ushqimore. Bazamenti mbi të cilin janë vendosur frigoriferët është projektuar i tillë, që të mos ketë vibrime apo avari të ndryshme gjatë punës dhe funksionimit të tyre. Magazina do të shërbejë për magazinimin e lëndëve të para plotësuese, pajisjeve/aparaturave ndihmëse dhe materialeve ndihmëse ushqimore. Struktura arkitektonike e magazinës i plotëson të gjitha kushtet tekniko-inxhinierike për magazinimin e sigurtë të lëndëve të para me hapësira të bollshme dhe ndriçimin e duhur, sipas normave të sigurimit teknik, në varësi të lëndëve të para plotësuese që magazinohen.

Transporti i brendshëm: Transporti i brendshëm i lëndëve të para dhe produkteve të përfuara realizohet nga punonjësit dhe mjetet e shoqërisë, të cilët janë të veshur me pajisjet e posaçme për llojin e materialit që transportojnë. Në varësi të distancës së transportit nga vendi i magazinimit në linjën e prodhimit të sallameve, përdoren e mjete të posaçme që drejtohen nga punonjësit e subjektit, nën kujdesin e drejtuesit teknik, i cili monitoron dhe drejton funksionimin e operacioneve dhe proceseve për shfrytëzimin sa më eficient të lëndës së parë (mishit) dhe instalimit me qëllim arritjen e produkti përfundimtar sipas kërkesave të klientëve dhe standarteve të kërkuara për të tilla procese pune.

Organizimi i punës dhe fuqia punëtore: Puna brenda në objekt është e ndarë qartë, dhe secili prej punonjësve realizon ato procese pune për të cilat ai është ngarkuar nga përfaqësuesi i shoqërisë, procesi i prodhimit të sallameve është i automatizuar dhe monitorohet nga punonjësi i transportit. Në të punojnë rreth 120 punonjës (së bashku me shoferët), në varësi të kërkesave për produktet e mishit nga shoqëri dhe klientë të ndryshëm. Regjimi i punës do të jetë me 1 turn kur shoqëria do të punojë me kapacitet të plotë. Punonjësit e punësuar kanë eksperiencë shumëvjeçare në kryerjen e proceseve të ndryshme

Proçesi teknologjik i prodhimit dhe karakteristikat e tij.

LINJAT E AKTIVITETIT PRODHUES

- Linja e prodhimit të sallamit
- Linja e prodhimit të proshutës
- Linja e prodhimit të produkteve të zgarës

Repartet kryesore të prodhimit janë:

- Reparti i pritjes së mallit
- Reparti parapërgatitjes
- Reparti i prodhimit
- Reparti përgatitjes së erëzave
- Reparti i trajtimit termik (Pjekja)

- Reparti i ruajtjes së prodhimit
- Reparti i daljes së mallit
- Paketim-ambalazhim

Proceset kryesore në linjën e prodhimit janë:

- Copëtimi i lëndës së parë (mishit) në tranxha
- Grirja
- Kuterizimi
- Përzierja
- Mbushja
- Procesi termik (pjekja)
- Ftohja
- Paketimi, etiketimi
- Magazinimi

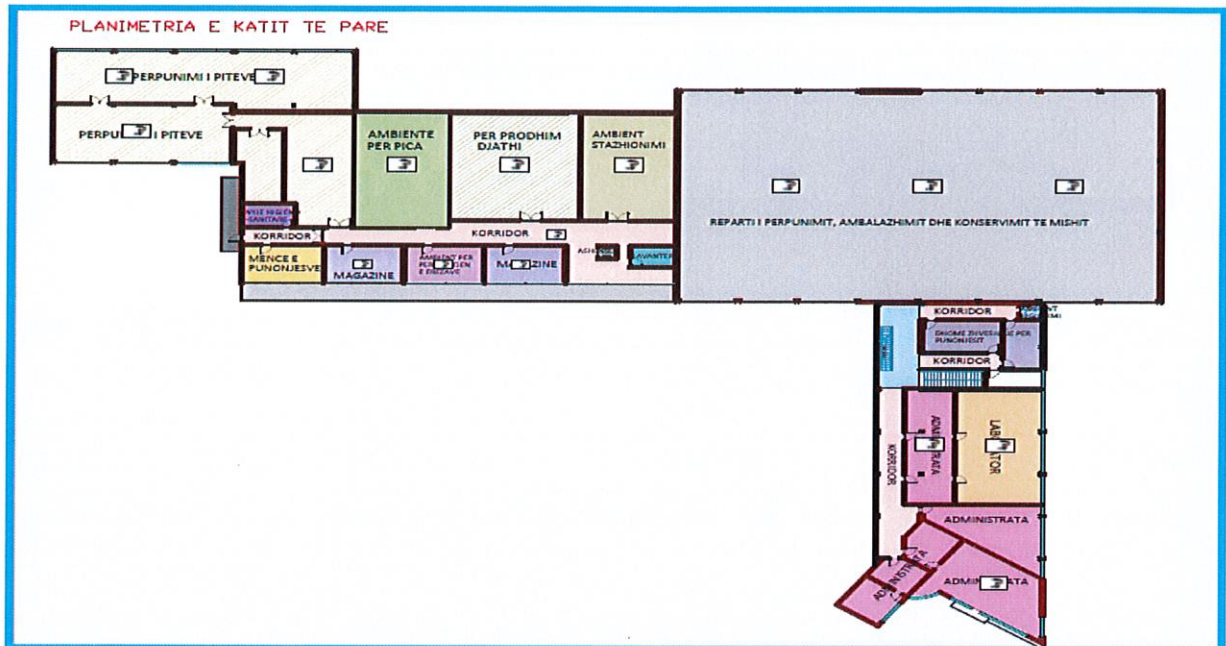
Teknologjia e përparuar e përdorur për prodhimin dhe paketimin e produkteve garanton ruajtjen e cilësisë dhe shijes së produkteve në përputhje me standardet e kërkuara. Prej vitit 2012 kompania zhvillon aktivitetin e prodhimit të saj sipas të gjithë kërkesave të standartit të cilësisë HACCP UNI 10854;99.

Produktet kryesore të kompanisë të përfaqësuara në grupe janë sallame (të pjekur/zier dhe të tymosur), proshuta, produkte mishi gjysmë të gatshme të cilat paraqiten si më poshtë:

Sallame të pjekur/zier dhe të tymosur

1. SALLAM POPULLOR
2. SALLAM POPULLOR EKONOMIK
3. SALLAM LITAR (KOKE)
4. SALLAM TRADICIONAL
5. LLUKANIK PIKANT
6. LLUKANIK FSHATI
7. PARIZIER PULE
8. KREMVICE
9. KREMVICE E TYMOSUR
10. SALCICE (FRANKFURTER)
11. SALLAM LUIZIANA/UNAZË
12. SALLAM BIRA (BIRA, TURIST)
13. SALLAM FORMA PARIZA (SALLAM PËR TOST/PIZZA)
14. SALLAM SAKSON

Planimetria e katit parë ku ushtrohet aktiviteti



Identifikimi i ndikimeve në mjedis dhe masat për minimizimin e tyre

Mjedisi është gjithmonë i prekur nga veprimtaritë e ndryshme që ushtrohen në të, por ndikimi mund të jetë i ndryshëm, kjo është e lidhur ngushtë me vetë llojin e veprimtarisë e cila mund të ketë impakt të drejtpërdrejtë, të tërthortë, të rëndësishëm apo mesatar i pranueshëm. Një nga objektivat e këtij raporti është identifikimi i ndikimeve të mundshme që mund të shkaktohen në mjedis nga ky aktivitet në tërësi. Identifikimi i ndikimeve të mundshme në mjedisin e kësaj zone do të vlerësohen në njerën prej fazave kryesore; faza e operimit, pasi objekti është i ndërtuar dhe ndikimi në mjedis do të jetë vetëm nga funksionimi i pajisjeve dhe makinerive të impiantit të prodhimit të sallameve. Nuk marrin në konsideratë fazën pas përfundimit të veprimtarisë, pasi ky projekt do të vazhdojë të jetë i tillë dhe pas shumë kohësh. Disa prej ndikimeve kryesore që janë vlerësuar si të mundshme janë paraqitur si më poshtë. Efektet e mundshme nga aktiviteti që ushtrohet do të vlerësohen në mënyrë të përgjithshme nga ky raport i ndikimeve në mjedis. Megjithatë, shumë nga efektet e mundshme mund të identifikohen për arsye të eksperiencës nga nënprojektet e projektet e mëparshme në këtë fushë.

Impakti në mjedis i këtij impianti dhe menaxhimi i tij

Në vijim do të paraqesim një përmbledhje të efekteve negative mbi mjedisin të cilat lidhen me produktin ushqimor gjatë fazës operative së bashku me rekomandimet mbi menaxhimin e tyre.

Çështjet e mjedisit të lidhura me magazinimin e lëndës së parë dhe impiantit të prodhimit të sallameve në llogjikën e ciklit të prodhimit të produktit përfshijnë:

- Praktikë e qendrueshme: Impakti më i madh mjedisor, si përdorimi i materialeve ushqimore në proceset e linjës teknologjike, konsiston në menaxhimin e lëndës së parë.
- Praktikë e qendrueshme në menaxhimin e lëndës së parë gjatë depozitimit dhe përdorimit sa më eficient të saj gjatë procesit të prodhimit, duke ripërdorur dhe ricikluar atë sasi që gjenerohet si mbetje gjatë këtij procesi prodhimi.
- Praktikë e qendrueshme në reduktimin e emetimeve në ajër nga procesi i prodhimit, përdorimin e rrjetave për kapjen e tymrave gjatë pjekjes të ingredienteve të sallamrave dhe

avujve të ujit dhe spërkatjen e vazhdueshme të sheshit gjatë periudhës së nxehtë me qëllim uljen e grimcave PM10 në ajër.

- Shkarkimet në ujëra

Shkarkimet në ujëra vijnë nga: a) Pastrimi i ambientit të fabrikës dhe makinerive dhe kryesisht nga ndërprerja e punës për shkak të ndërprerjeve të energjisë elektrike. b) Në rastet e pastrimit të makinerive të përzierjes së lëndës së parë. c) Ujërat e pastrimit të ambientit të parkimit të makinerive dhe paisjeve. d) Ujërat e përdorura për qëllime sanitare.

Lidhur me ujërat që vijnë nga përdorimi sanitar, ato nuk përzihen me ujrën teknologjike, por kalojnë në sistem kanalizimi dhe lidhen me kolektorin e zonës. Gjithashtu ujërat teknologjike, mbas proceseve të ndarjes në dekantor kalojnë në sistem të mbyllur me riqarkullim, ose pas dekantimit të tyre nga lënda e ngurtë në pezulli, shkarkohen në sistemin e kanalizimeve të zonës. Në asnjë rast nuk shkarkohen në mjediset ujore sipërfaqësore, në gjendjen fillestare të tyre, pa kaluar në sistem trajtimi.

Duke marrë në konsideratë respektimin e kushteve teknike në këtë fabrikë, mundësitë e ndotjes nga rastet e emergjencave janë të rralla. Ujërat e pastrimit të ambientit dhe mbetjeve ose produktit trajtohen në vaskën e dekantimit paraprakisht, para se të shkarkohen në rrjetin e kanalizimeve. Nuk duhet të shkarkohen në mjedisin ujor të zonës pa u trajtuar paraprakisht. Ndikimi i këtij aktiviteti në ujëra konsiston në ujërat e pastrimit të ambientit të punës. Procesi teknologjik, sipas relacionit të paraqitur dhe deklarimit të investitorit, përfshin një sasi të vogël të përdorimit të ujit e cila shërben për të realizuar procesin teknologjik. Ndikimi nuk është me efekt domethënës në mjedisin e zonës. Procesi i prodhimit të sallameve është brenda fabrikës, në një sipërfaqë të kufizuar dhe në formë avujsh dhe ujrës teknologjike derdhen dhe trajtohen në impiantin e ujrave të përdorura, pastaj kalojnë në kanalizimet e zonës.

- Ndotja e tokës

Ndotja e tokës si rezultat i rrjedhjeve të ndryshme gjatë shkarkimit të lëndës së parë ose pastrimit të territorit të fabrikës nga ndonjë avari e ndodhur; Sistemi i shkarkimit të lëndës së parë për prodhimin e sallameve, transportimit dhe ngarkim-shkarkimit është i mbyllur dhe mundësitë e derdhjeve në mjedis të lëndës gjatë procesit nuk egzistojnë. Sistemi i terminalit të shkarkimit është i shtruar me beton dhe si rrjedhojë nuk do të kemi ndotje të tokës, në raste të derdhjes së lëndës në mjedis. Kamionet janë me frigoriferë dhe lënda e parë, mishi, vjen pothuajse në gjendje të ngrirë. Minimizimi i ndikimit në mjedis lidhet me shkallën e trajnimit dhe ndërgjegjësimin të punonjësve të subjektit për të mos lejuar furnizuesit apo çdo firmë kontraktuese që siguron furnizimin me lëndë të parë, të shkaktojë shkarkim të lëndës së parë në tokë. Automjetet dhe makineritë janë të kolauduara nga Qendra e Kontrollit Teknik të Automjeteve. Mundësia e ndotjes nga rrjedhjet është pothuajse zero. Automjeteve duhet t'u kryhet pastrimi në mënyrë periodike për të mos mbartuar papastërti të lëndëve që transportojnë. Shkarkimi në tokë i elementeve të dëmshëm për mjedisin, shkakton ndotje serioze në mjedis, ndaj rekomandohet që aktivitetet të jenë të paisura me masa mbrojtëse dhe të shtrojnë sipërfaqet ku ato veprojnë. Ndotja e tokës, ndikon edhe në ndotjen e ujërave nëntokësore.

- Ndotja e ajrit

Ndotja e ajrit vjen nga pluhuri i makinerive të ngarkimit e shkarkimit të lëndës së parë dhe të prodhimit ushqimor. Procesi i punës së impiantit përfshin procese të përdorimit të lëndës djegëse, por ajo është gas dhe nuk shkarkon tymra në ajër.

Përsa i përket **zhurmave**, ato janë të ndjeshme vetëm në afërsi të linjës së prodhimit deri në një distancë prej 5 m dhe nuk janë problem për mjediset e jashtme të fabrikës dhe fqinjët . (Aktualisht rreth kësaj linje nuk ka zone të banuar.

- **Mbetjet e ngurta.** Mbetjet e ngurta vijnë nga: Aktiviteti human, mbetje urbane të plastikës, qelqit, metaleve etj. të cilat janë të riciklueshme dhe do të hidhen në kontenierët e mbetjeve urbane të zonës. Mbetjet ushqimore që gjenerohen gjatë procesit të prodhimit ose nuk janë të cilësisë së mirë janë në sasi të vogla dhe ato grumbullohen në dhomën e caktuar dhe përdoren ushqim për kafshët, ndërsa ajo sasi e prodhimit që kalon afatin e skadencës shkon përsëri si ushqim për kafshët.

Masat zbutëse të projektuara të ndikimeve negative gjatë procesit të funksionimit

Masat zbutëse të ndikimeve negative konsistojnë në marrjen e masave për uljen e ndotjeve gjatë punimeve në ajër, si pluhurat dhe zhurma, si dhe uljen e efekteve negative hapsinore në territor, faun dhe florë. Por pikësynimi i studimit mbetet menaxhimi i linjës së prodhimit dhe evitimi në maksimum i çlirimit të pluhurave (grimcat PM10) në ajër dhe avujve të ujit.

Identifikimi i masave për të eliminuar apo zbutur ndikimet negative në mjedis

- Planifikimi i zonës së instalimit

Për shmangien dhe parandalimin e gjenerimit të grimcave të pluhurit dhe zhurmave, si dhe për ruajtjen e regjimit të linjës së prodhimit dhe parametrave inxhiniero mekanike të saj, në projekt është përcaktuar funksionimi harmonik dhe i kombinuar në kohë dhe hapësirë i objektit në tërësi dhe i linjës së prodhimit të sallameve dhe nënprodukteve të tjera të mishit. Në objektin ku ndodhet instalimi është parashikuar hapa pas hapi, rigjenerimi i mjedisit të brendshëm e të jashtëm, sistemimi dhe ruajtja e lëndës së parë, parkimi i automjeteve, magazinimi i pajisjeve/makinerive ndihmëse dhe ngarkimi duke realizuar shfrytëzimin sa më eficient të mjedisit të shfrytëzuar nga shoqëria "TONA-ALB" Sh.p.k. Përgjatë perimetrit të zonës ku është instaluar fabrika dhe repartet ndihmëse të saj, janë mbjellë pemë të gjelbërta të reja me lartësi 1 m dhe me distancë nga njera-tjetra prej 5 m. Kjo sipërfaqe e përfutur nga trajtimet e mësipërme, do të japë mundësi për rikultivimin e bimëve dhe pemëve të ndryshme, duke krijuar njëherësh kushte për parandalimin e emetimit të grimcave të pluhurit, kapjen e ndotësve atmosferikë dhe përmirësimin e pamjes së përgjithshme të mjedisit të zonës në shfrytëzim. Duhet theksuar se sipërfaqja e objektit në shfrytëzim nga firma "TONA-ALB" shpk. është relativisht e madhe dhe nuk përbën ndonjë ndikim në zonë.

Masat e propozuara për mbrojtjen e mjedisit nga sejcili ndikim

- **Përdorimi i tokës:** Kryerja e aktivitetit brenda koordinatave të dhëna në relacion. Respektimi i kushteve teknike dhe standarteve. - Mbrojtja nga erozioni: Zbatimi rigoroz i masave teknike për operimin e linjës së impiantit të prodhimit. Ndërtimi i rrjetit të drenazhimit të ujrave të shiut. Mbjellja e fidanëve përreth perimetrit të objektit në përdorim, me qëllim mbrojtjen e kompaktësisë së tokës. Mirëmbajtja e bazamentit ku janë të instaluar linja e prodhimit të sallameve dhe frigoriferët për ruajtjen normale të lëndës së parë dhe prodhimit ushqimor.

- **Dëmtimi potencial i vegjetacionit:** Mirëmbajtja e kurorës së pemëve dhe bimësisë së mjedisit në përdorim nga shoqëria. Mbjellja e fidaneve të rinj, përgjatë rrugës që bën të mundur hyrjen për në objekt.

- **Cilësia e ajrit:** Mjete me kolaudim optimal. Pjesë këmbimi rezervë brenda objektit për raste emergjente. Plan veprimi në rast rrjedhjesh. Përdorimi eficient i mjeteve motorrike. Përdorim i karburantit cilësor. Pastrim periodik i zonës së objektit në shfrytëzim dhe mjeteve të punës. Pastrim periodik i linjës së impiantit të prodhimit të sallamit, duke mbarëvajtur operimin optimal të tij. Spërkatja periodike e sheshit.

- **Sistemi i drenazhimit:** Mirëmbajtja e sistemit të drenazhimit të ujrave të shiut dhe ujrave teknologjike, bashkimi i tyre në një vaskë dekantimi, ku më pas do të realizohet shkarkimi në kolektorin kryesorë të kanalizimeve të zonës.

- Mbetjet: Vendosja e kontenierëve në brendësi dhe jashtë objektit, diferencimi i mbetjeve sipas fraksioneve të gjeneruara dhe transportimi periodik i tyre në vendepozitimim më të afërt të caktuar nga njësia vendore. Asgjësimi i mbetjeve që vijnë nga impianti, nga kompani te licensuara. Rikuperim, Riciklim dhe Ripërdorim në maksimum i mbetjeve inerte.

- **Ujrat e ndotura urbane:** Trajtimi i ujrave sipërfaqësorë, duke i dërguar në vaskën e dekantimit dhe më pas shkarkimi i tyre në kolektorin kryesor të zonës. Lidhja me sistemin e kanalizimeve të zonës. Minimizimi i konsumit të ujit.

- **Zhurmat:** Përdorimi i mjeteve të kolauduara. Përdorim i linjës së prodhimit brenda orareve të caktuara nga rregullorja e punës. Përdorimi i mjeteve mbrojtëse nga punonjësit (kufje për mbrojtjen e aparatit të dëgjimit). Përdorimi i mjeteve të punës dhe të transportit gjatë orareve të përshtatshme.

Masat lehtësuese që do të ndërmerren gjatë funksionimit të linjës së prodhimit.

Vlerësimi i ndikimit në mjedis duhet të ndikojë në dhënien e zgjidhjeve për shmangie të ndotjes dhe mbrojtjes së mjedisit. Mbrojta e mjedisit përbën në vetvete një sërë masash zbutëse, parandaluese. Në mënyrë të përgjithshme do të japim disa prej masave që zbatohen nga shoqëria për funksionimin e linjës së prodhimit të sallameve. Ndikimet negative në mjedis gjatë funksionimit të linjës së prodhimit janë në nivele të ulta. Disa prej masave kryesore që do të ndërmerren janë përmendur në mënyrë të përmblodhur si më poshtë :

- Menaxhimi optimal dhe mirëmbajtja e linjës së prodhimit të sallameve.
- Mbetjet e ngurta urbane që do të prodhohen në objekt të depozitohen në vendet e përcaktuara nga Njësia Vendore dhe të vendosen në kontenier të mjaftueshëm për mbetjet për numrin e punonjësve.
- Rikuperimi, Riciklimi dhe Ripërdorimi i mbetjeve inerte
- Kapja e grimcave të pluhurit nëpërmjet sprucimit të ujit
- Menaxhimi sa më eficient i lëndës së parë.
- Mirëmbajtja, ndërrimi periodik i filtrave sipas kapacitetit mbajtës të tyre.
- Të respektohen oraret e operimit të punës brenda mjedisit ku zhvillohet aktiviteti
- Automjetet e transportit të qarkullojnë me shpejtësi të ulët në zonat e banuara dhe në sheshin e fabrikës.

Programin e monitorimit të ndikimeve në mjedis gjatë zbatimit të projektit

Qëllimet e monitorimit mjedisor

Monitorimi për parametrin që na intereson bëhet nëpërmjet matjeve të përsëritura, që merren me një frekuencë të mjaftueshme, për të bërë të mundur vlerësimin e gjendjes së mjedisit dhe ndryshimeve të tij në kohë. Qëllimi i monitorimit mjedisor për impiantin e prodhimit të produkteve të mishit, sallameve të llojeve të ndryshme, është që të sigurojë të dhëna nëpërmjet të cilave të vlerësohet nëse zhvillimi i veprimtarisë është në përputhje me ligjet dhe standardet mjedisore që lidhen me të, për të vlerësuar shkallën e ndikimit (nëse ka), si dhe për të vlerësuar performancën mjedisore të menaxhimit të saj në kuadër të përmirësimit të vazhdueshëm.

Plani i monitorimit. Me qenë se kemi të bëjmë me instalime për prodhimin e produkteve ushqimore me bazë mishi nevojitet një monitorim i vazhdueshëm, jo vetëm në linjën e prodhimit dhe makineritë, por dhe në një zonë mbi 50 m për rreth linjës së prodhimit.

Monitorimi i parametrave mjedisore

Monitorimi	Parametrat që do të monitorohen	Vendodhja	Periudha kohore	Frekuenca	Përgjegjësia
Cilësia e Ajrit jasht objektit	Gazet CO, SO ₂ , Nox, LNG, PM10,	- 50 m larg objektit ku ndodhet Sallameria	Në vazhdim	Çdo 6 muaj	Laborator i akredituar
Emetimi i zhurmave	Niveli i zhurmave në dB	- Vendi i gjeneratorit - shtëpiat ngjitur me fabrikën	Në vazhdim	Çdo 6 muaj	Laborator i akredituar
Rastet, incidentet e mundëshme në vendin e punës	Regjistrimi dhe raportimi i mënyrës së trajtimit	Instalimi -Mjetet e transportit -Magazinimi i lëndës së parë dhe transporti produktit përfundimta	Në vazhdim	Çdo 6 muaj	Drejtuesi teknik
Avari apo defekte të ndryshme të mundshme gjatë operimit	Instalimet, makineritë,	- Instalimi -Mjetet e transportit	Në vazhdim	Çdo 6 muaj	Drejtuesi teknik
Dëmtim i vegjetacionit apo të mbjellave	Pyjet, bimësia	Perimetri i objektit në shfrytëzim	Në vazhdim	Çdo 6 muaj	Drejtuesi teknik + Punonjësit
Monitorim i zbatimi të kushteve të lejes mjedisore	Termet e lejes mjedisore	Të gjitha pikat që përmenden në Lejen e Mjedisit	Në vazhdim	Çdo 6 muaj	subjekti

Ndikimet me natyre nderkufitare (nese projekti ka natyre te tille). Zhvillimi i aktivitetit nuk ka ndikime me natyre nderkufitare, zhvillohet brenda territorit te vendit ne Bashkine Korce

