

# PERMBLEDHJE JOTEKNIKE

## E AKTIVITETIT



**Personi fizik:** « Altin Prenga »

**Hartoi :** « Eko-Studio-Projekt » sh.p.k

**Administratori:** Shkelzen MADANI



**Tirane, 2019**



## PERMBAJTJA

- ✚ Hyrje
- ✚ Baza ligjore
- ✚ Metodika e vleresimit te mjedisit
- ✚ Objektivat dhe qellimi i VNM-se

1. PERSHKRIMI I AKTIVITETIT
2. PERSHKRIMI I RAJONIT KU DO ZHVILLOHET AKTIVITETI
3. VLERESIMI I NDIKIMEVE NEGATIVE NE MJEDIS
4. MASAT PER ELEMENIMIN/ZVOGELIMIN E NDIKIMEVE
5. KONKLUZIONE DHE REKOMANDIME



## **HYRJE**

Aktiviteti njerezor qe zhvillohet ne çdo aspekt te vetin, perveç dobesive ne menyre te pashmangshme krijon dhe “produkte” qe ne perfundim mund te sjellin probleme per zhvillimin e qendrueshem te mjedisit. Pavaresisht nga vlerat dhe volumet edhe ne Shqiperi keto probleme vrojtohen dhe shoqeria e shteti kane synuar dhe vazhdojne te organizojne dhe orientojne kete proces. Ndotja e mjedisit nenkupton shkarkimet e cdo lloj mbetje nga pjese te materialeve te ndryshme ne uje , toke, ajer e cila shkakton ose mund te shkaktoje probleme mjedisore te perkoheshme ose te perhershme ne balancen ekologjike te tokes. Se bashku me zhvillimin e madh qe eshte bere ne industri te ndryshme ne menyre te ngjashme me te njejten shpejtesi eshte rritur edhe sasia e mbetjeve nga perdorimi i te mirave materiale. Mbetjet industriale dhe ato urbane te patrajuara , emetimet e gazeve te demshem ne atmosfere, perdorimi i kimikateve te reja pa marre parasysh demet qe mund ti sjellin mjedisit kane sjelle problemet mjedisore me te cilat ne perballemi ne ditet e sotme.

Materiali qe paraqitet trajton ndikimet ne mjedisin fizik dhe human te aktivitetit:

### **“Prodhim te profileve te aluminit”**

## **BAZA LIGJORE**

Relacioni u pergatit ne zbatim te akteve ligjore dhe nenligjore Mjedisore :

- *Ligji Nr.10 431, date 09.06.2011 “ Per Mbrojtjen e Mjedisit”*
- *Ligji nr. 10 448 date 14.07.2011 « Per Lejet e Mjedisit »*
- *Ligji nr.10 440 date 07.07.2011 « Per Vleresimin e Ndikimit ne Mjedis »*
- *Urdhrin e ministrit nr. 146 dt. 8.5.2007 ”Per miratimin e listes se kuqe te flores dhe faunes”*
- *Udhezimin nr 8 dt. 27.11.2007 “Per nivelin kufi te zhurmave ne mjedise te caktuara”*
- *Ligji nr. 9010 dt. 13.02.2003 “Per administrimin mjedisor te mbetjeve te ngurta”*
- *Ligji nr. 10 266 “Per mbrojtjen e ajrit nga ndotja”*
- *Ligji nr. 10 463 date 22.09.2011 “Per menaxhimin e integruar te mbetjeve”*
- *Vendim nr.805 date 4.12.2003 « Per miratimin e listes se veprimtarive qe ndikojne ne mjedis per te cilat kerkohet leje mjedisore »*
- *Ligj nr. 8094 date 21.03.1996 « Per largimin publik te mbeturinave »*
- *Udhezim nr.1 date 03.03.2009 « Per detyrat e organeve mjedisore per te siguruar pjesemarrjen e publikut dhe te OJF-ve mjedisore ne procesin e vleresimit te ndikimit ne mjedis »*
- *Udhezim nr.3 date 19.11.2009 ‘Per metodologjine e raportit te VNM’*





- VKM nr.419 date 25.6.2014 « *Per miratimin e kerkesave te posacme per shqyrtimin e kerkesave per leje mjedisi te tipave A,B dhe C per transferimin e lejeve nga nje subjekt te tjetri, te kushteve per lejet respektive te mejdisit si dhe rregullave te hollesishme per shqyrtimin e tyre nga autoritetet kompetente deri ne leshimin e ketyre lejeve nga QKL-ja* ».
- *Vendim Nr.13, date 04.01.2013” Per miratimin e rregullave, te pergjegjesive e te afateve per zhvillimin e procedures se Vleresimit te Ndikimit ne Mjedis”.*

## **1. PERSHKRIMI I AKTIVITETIT**

### ➤ **Profili i propozuesit**

Subjekti: ALTIN PRENGA, eshte regjistruar prane QKB me Nr. NIPT L17601502D me date 01.02.2011, ky subjekt do kryeje veprimtarite: Prodhimi, perpunimi dhe paketimi dhe i produkteve shtazore dhe bimore, Prodhimi i produkteve me bazë qumështi, Prodhimi i ëmbëlsirave dhe i shurupeve. Teknologjia qe do perdoret nga ky aktivitet do jete bashkohore.Me pergatitjen e dokumentacionit perkates subjekti kerkon te pajiset me Leje te re Mjedisore.

### **Qellimi i projektit**

Qellimi i projektit eshte Trajtimi dhe perpunim I materialeve te nevojshme per prodhimin e ushqimeve nga lendet e para nga kafshet (pervec qumeshtit), Prodhim I produkteve te frutave Prodhim I alkolit dhe pijeve alkolike duke perfshire fabrikat e birres, Trajtim dhe perpunim I qumeshtit

### **Vendndodhja**

Ndertesa ne te cilen Altin Prenga do te kryeje kete aktivitet ndodhet ne Lezhe, Blinisht FISHTE Lagjja Mirditoreve, Rruga kryesore, Ndertese Private 1-Kateshe, ne zonen kadastrale 1624, numri i pasurise 111/15.

### **Projekte te tjera qe do ti vijne ne ndihme aktivitetit**

Per zhvillimin e aktivitetit nuk do te kete projekte te tjera sepse sistemi rrugor ekziston,dhe objektindodhet gjate rruges nacionaleLezhe, ne fshatin Fishte. Eshte lidhur kontrata me rjetin e shperndarjes se energjise elektrike. Persa i perket sigurimit te ujit do te sigurehet me bot qe ka ne perdorim subjekti.

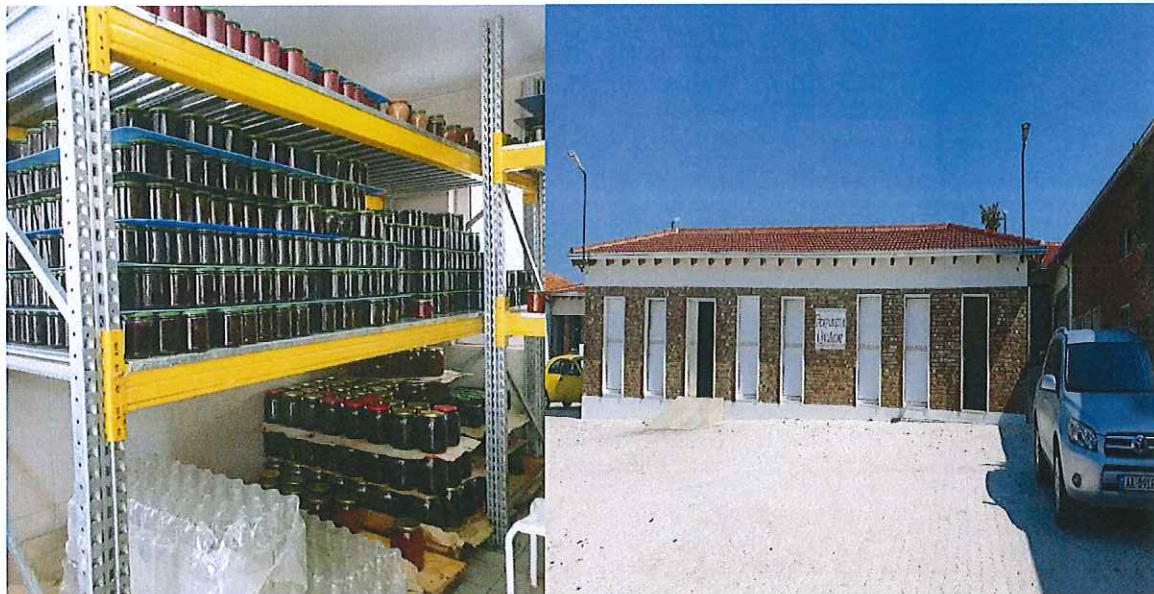
## **Proceset teknologjik** **PERPUNIMI I FRUTAVE**

Para se të filloj trajtimi i frutave, ato i nënshtrohen disa operacioneve përgatitore shumë të rëndësishme në cilësinë e produkteve përfundimtare të prodhuara.

Së pari bëhet vjelja e cila duhet të jetë në një stad të caktuar pjekjeje, as shumë e pjekur dhe as jo e pjekur mirë. Gjithashtu vjelja duhet bërë me kujdes në mënyrë që të mos kemi dëmtim të produkteve bimore, pasi kemi zhvillimin e proceseve të padëshirueshme e që ndikojnë në cilësinë e tyre.

Pas vjeljes, frutat i nënshtrohen seleksionimit që bazohet në disa karakteristika sipas llojit të përpunimit që do të pësojë.

Më pas ato pastrohen nga papastërtitë e mbartura nga vjelja, transporti etj. Këto papastërti mund të jenë dhëra, gurë, etj. Frutat në varësi edhe të produkteve i nënshtrohen procesit të larjes i cili kryhet me ujë, i cili duhet të jetë domosdoshmërisht ujë i pijshëm. Pas këtyre proceseve përgatitore, frutat janë gati për të i'u nënshtroar përpunimit për konservim.



## **TEKNOLOGJIA E PËRPUNIMIT TË QUMËSHTIT PËR KONSUM**





## 1. Skema teknologjike e përpunimit të qumështit për konsum.

Qumështi që destinohet për përpunim, për qumësht konsumi duhet të plotëson të gjitha kërkesat e standartit. Ky qumësht merret nga kafshë të shëndetshme, që të jetë i freskët, të mos përbajë aroma të huaja, kulloshtër, antibiotik, të mos jetë i falsifikuar etj. Qumështi për konsum të drejtpërdrejt, sipas standartit tonë shtetëror klasifikohet në:

Qumësht me 3,5% lypër

Qumësht me 2% lypër

Qumësht pa lypër

Proceset në të cilat kalon qumështi i konsumit janë:

- Pranimi dhe cilësimi i qumështit
- Standartizimi i lypërisë
- Pasterizimi
- Ftohja
- Ambalazhimi
- Ruajtja dhe transporti.

## 2. Procesi teknologjik i përpunimit të qumështit për konsum.

Qumështit i destinuar për tu përpunuar i kryhen analizat dhe bëhet vlerësimi i cilësisë, Pastrohët, në filtra pastrues dhe kalon në procesin e pasterizimit. Pasi skremohet sipas standartit, qumështi pasterizohet në temperaturën 85-90<sup>0</sup>C për 20 sekonda, ftohet në temperaturën 4-6<sup>0</sup>C, deri në çastin e ambalazhimit. Qumështi do të ambalazhohet në bidonë të formave të ndryshëm ose shishe, të pastër, të larë, të dezinfektuar dhe të sterilizuar me avull të nxehtë. Pas ambalazhimit të shisheve të mbushura etiketohen, u vendoset data e prodhimit dhe e skadencës. Qumështi për konsum që ruhet për një kohë më të gjatë pasterizohet me metodën UHT në temperaturë ultra të lartë 121<sup>0</sup>C për të 100 e sekondës deri në 1sekond. Ky qumësht ambalazhohet në ambalazh. Transportimi i qumështit për konsum bëhet me mjete transporti autofrigorifike që sigurojnë ftohjen e qumështit në temperaturën 4-8<sup>0</sup>C.



## TEKNOLOGJIA E PRODHIMIT TË DJATHRAVE.

### **Teknologjia e prodhimit të djathit të bardhë.**

Djathi i bardhë është djath gjysmë i fortë. Prodhet nga qumësht dele ose lope. Qumështi duhet të jetë i pastër, me aciditet  $26^{\circ}\text{T}$  për qumështin e deles dhe  $22^{\circ}\text{T}$  për atë të lopës. Pasterizimi kryhet në temperaturën  $65-68^{\circ}\text{C}$  për 20-30 min. Mpiksja, bëhet në temperaturë  $34-38^{\circ}\text{C}$  për 45-50 min. Kthehet sipërfaqja 1.5-2 cm dhe lihet në qetësi për 5 min, pastaj pritët me thikë në kuadrate 6-8 cm. Lihet në qetësi për 5-7 min. Bëhet prerja e dytë në kuadrate 2-4 cm dhe lihet në qetësi për 5-7 min. Pastaj më anë të lugës së djathit bëhet përmbysja e pastës, lihet në qetësi për 5-7 min. Kryhet copëtimi i pastës në madhësinë e kokrrës së misrit dhe lihet në qetësi për 5-7 min. Pastaj hiqet 1 e 3 e hirrës duke vendosur napën mbi sipërfaqen e pastës. Hirra mblidhet në një enë të pastër. Pasta e djathit ngrohet ngadalë për 10 min, pastaj shpejtohet dhe temperatura shkon  $46-48^{\circ}\text{C}$  ( $10^{\circ}\text{C}$  mbi temperaturën e mpiksjes), përzierja vazhdon vullshëm për 30 min derisa kokrrizat të pihen dhe të bëhen elastike. Pasta lihet në qetësi. Hiqet një pjesë e hirrës dhe pastaj mblidhet në një enë të enës.. Format janë cilindrike me përmasa  $30 \times 10$  cm, pa fund dhe pa kapak, brënda formës vendoset napa. Mbushet forma mbi nivelin e saj, duke e ngjeshur. Djathi presohet për 2-3 orë. Në 30 min e para raporti i presimit është 1:5. Pastaj djathi nxirret nga forma dhe hiqet napa. Djathi vendoset në napë të re dhe futet përsëri në formë. Pas 1 orë presimi bëhet në raportin 1:8. Presimi i fundit bëhet drejtpërdrejt në djath në raportin 1:10. 5-7 ditët e para të kripjes, djathi i bardhë mbahet në formë. Fillimisht, ai kripet dy herë në ditë, kryesisht në sipërfaqen rrethore, kurse sipër fare lehtë. Kripjen e pare, djathi e merr pas 24 orëve pas prodhimit. Pasi nxirret nga forma vendoset në njëshë dhe kripet e kthehet 2 herë në ditë. Pas 2-3 ditë që ka qenë në njëshë, djathi ngrihet në dyshe. Ai kripet një herë në ditë por kthehet dy herë. Pas 4-5 ditëve ngrihet në treshe, katërshe etj. Djathi në treshe kripet njëherë në dy ditë. Atë ditë që nuk kripet pastrohet në sipërfaqe me napë me shëllirë, thahet dhe kthehet. Djathit i bëhen 45 kripje në 60 ditë. Djathi i bardhë mund të kripet edhe në shëllirë 5 ditët e para për të eliminuar fryrjen. Stazhionimi, bëhet për 60-65 ditë, në temperaturë  $16-18^{\circ}\text{C}$  dhe lagështi relative 85-88%.





Vrimosja e djathit shfaqet pas ditës së 7-8 të prodhimit nga bakterjet propionike me vrima të rrumbullakëta me diametër 0.5 cm. Djathi i bardhe ambalazhohet në qese me vakum pas stazhionimit dhe ruhet në ambiente të freskëta në temperaturën 4-8°C.



### **Teknologjia e prodhimit të djathit Kasher (kaçkavall).**

Kasheri bënë pjesë në djathrat e forte, prodhohet nga qumështi i deles ose i përzier me qumësht lope. Qumështi nuk pastërizohet. Shtohen, kulturat bakteriale,  $\text{CaCl}_2$  dhe majaja e djathit. Mpiksja bëhet në temperaturën 34-36°C. Kthehet sipërfaqja, lihet 3-5 min në qetësi, pastaj pritet në katrorë me përmasa 5-7cm, lihet në qetësi, bëhet prerja e dytë në katrorë me përmasa 2cm. Masa copëtohet sa përmasa e kokrrave të misrit. Ngrohjen e dytë bëhet në temperaturë 40°C. Temperatura e pjekjes rritet gradualisht dhe përzierja fillon ngadalë, pastaj bëhet energjike. Ngrohja e dytë vazhdon derisa kokrrizat e djathit të piqen mire në temperaturën 42-48°C. Nxirret hirra nga kazani, mblidhet djathi, pritet në copa të mëdha dhe lihet të presohet. Fermentimi (djersitja) është procesi më i rëndësishëm dhe më delikat, nga i cili varet cilësia e djathit. Veprohet kështu: djathi i presuar pritet në copa të barabarta, mbështillet me napë dhe vendoset mbi tryezë. Temperatura e fermentimit është në varësi të qumështit. Nëse qumështi ka qenë i freskët fermentimi bëhet në temperaturën 30°C, kur është i aciduar, temperatura e fermentimit duhet të jetë 20°C. Fermentimi zgjat 6-10 orë, shkon dhe 24 orë. Fermentimi përfundon kur aciditeti i djathit arrin 180°T, Djathi merr ngjyrë të verdhë e kosistencë elastike. Në praktik ky çast përcaktohet kështu: nga masa e djathit, në vende të ndryshme, priten copa të vogla të barabarta, të cilat zhyten në ujë në një temperaturë 72-74°C. Rripat vendosen në një kovë me vrima nga poshtë, e cila zhytet në kazan. Në kovë hidhet aq sa do të duhen për një kallëp djath.



Masa e djathit në kovë përzihet me një lugë të gjatë druri, në mënyrë që të ngrohet njëtrajtësisht. Përvëlimi zgjat 2-5 min.

Masa përzihet dhe tërhiqet me dorë. Kur filli i tërhequr këputet shpejt, djathi nuk ka fermentuar sa duhet. Po kjo dukuri vërehet edhe kur djathi ka tejfermentuar. Në këtë rast masa e djathit është e ashpër. Nga djathi i fermentuar mirë, fijet zgjatin më shumë, pa u këputur. Format mbushen me pastë dhe presohen. Djathi i formuar shpohet me gjilpërë në ato vende ku kuptohet se ka gaze. Kripja fillon 24 orë pas hyrjes së djathit në kallëpe. Kripja e dytë bëhet 12 orë pas të parës, duke e kthyer dhe kripur sipërfaqen tjetër të djathit. Kripjen e tretë 24 orë pas së dytës. Pastaj djathi kripet çdo tri ditë, por kthehet çdo ditë. Për 45-60 ditë djathi merr 15-20 kripje, dhe njëkohësisht stazhionon plotësisht. Kripja bëhet në mjedise me temperaturë 16°C. Djathi stazhionohet për 60 ditë në mjedis me temperaturë 18°C dhe lagështi relative të ajrit 85-88%.



## **TEKNOLOGJIA E PRODHIMIT TË GJIZËS NGA QUMËSHTI.**

### *Gjiza e thartë.*

Qumështi skremohet deri në 0.5% lyrë dhe kalon në pasterizim deri në 85°C për disa minuta. Pas pasterizimit qumështi ftohet në temperaturën 20-24°C. Shtohet 2-25% kultura bakterjale ose kos i freskët dhe e lëmë të fermentohet për 10-12 orë. Pas mpiksjes bëhet përpunimi i masës së mpiksuar, pritët në copa me madhësi 8-10 cm me anë të thikës së djathit, lihet në qetësi për 10 minuta. hiqet një sasi hirre dhe masa pritët në copa më të vogla. Masa trazohet dhe ngrohet në 35°C për 25 minuta. Pas mpiksjes masa hidhet në thasë për kullim ku qëndron për 100 orë. Bëhet varja e thasëve dhe herë pas here lëvizën thasët dhe kur kullimi ka përfunduar bëhet, heqja e gjizës nga thasët. Gjiza vendoset në një enë të posaçme, kripuset dhe bëhet homogjenizimi i saj. Homogjenizimi bëhet që masa të jetë e njëtrajtshme homogjene pa kokrriza dhe masë të ujshme. Pas homogjenizimit bëhet ambalazhimi i gjizës në vasketa, kova me gramatura të ndryshme,



etiketohen, u vendoset data e prodhimit dhe skadencës. Amblazhet sistemohen dhe dërgohen në ruajtje në temperaturën 4-7<sup>0</sup>C për një kohë të gjatë.

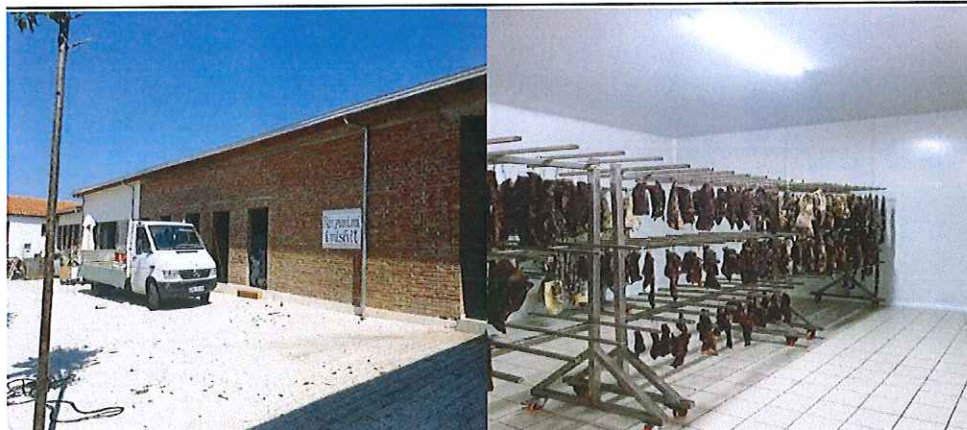
#### *Gjiza e ëmbël.*

Qumështi skremohet deri në 0.5% lyrë dhe kalon në pasterizim deri në 85<sup>0</sup>C për disa minuta. Shohet CaCl<sub>2</sub> për të rritur aftësinë mpikse në masën 10gr për 100kg qumësht. Qumështi mpikset me ndihmën e fermentit të djathit. Pas pasterizimit qumështi ftohet në 24-25<sup>0</sup>C pastaj shtohet CaCl<sub>2</sub>, kultura bakterjale në masën 0.5-1 % dhe ferment djathi (1gr për 100kg qumësht) që qumështi të mpikset për 8 orë. Proceset e tjera janë njëlloj si për gjizën e thartë, vetëm se gjatë përzierjes së masës së mpiksur masa nuk ngrohet. Gjiza pas kullimit, vendoset në një enë të posaçme dhe bëhet homogjenizimi i saj. Homogjenizimi bëhet që masa të jetë e njëtrajtshme homogjene pa kokrriza dhe masë të ujshme. Pas homogjenizimit bëhet ambalazhimi i gjizës në vasketa, etiketohen, u vendoset data e prodhimit dhe skadencës. Amblazhet sistemohen dhe dërgohen në ruajtje në temperaturën 4-7<sup>0</sup>C. Kjo gjizë nuk krijet dhe duhet të konsumohet e freskët.

#### **PERPUNIMI I MISHIT**

Mishi qe do te perpunohet merret i therur nga nje thertore ne Lezhe. Ky mish perdoret nga aktiviteti per tu thare. Kjo procedure kryhet ne dhomat e pershtatshme per kryerjen e ketij procesi. Mishi i prerë në copa uniforme thahet për disa ditë. Kushtet për tharjen e mishit janë mot i thatë, i ngrohtë dhe me ndryshime të vogla të temperaturave midis ditës dhe natës. Gjithsesi tharja e mishit bëhet dhe në kushte me temperatura të ulëta. Sa më të larta të jenë temperaturat, sa më i thatë të jetë ajri aq më shpejt thahet mishi. Perdoret tharja tradicionale ku copat e mishit për shkak të humbjes së lagështisë bëhen më të vogla, më të holla dhe si të rrudhura. Ato forcohen si mishi i ngrirë. Tharja nuk duhet te ndodhë shumë shpejt dhe sipërfaqja e jashtme e tharë të pengojë avullimin e lagështirës së qendrës së copës së mishit. Përpara tharjes se mishit behet kriposja e mishit. Kripa pakëson ngacmimin e mishit nga insektet, pakëson mundësinë e prishjes së tij nga mikroorganizmat. Zakonisht nga ky aktivitet thahet mishi i viçit dhe i derrit. Gjithashtu ky mish i marre nga thertorja perdoret dhe per sallam. Sallamet pergatiten nga mishi i grirë imët dhe I shtohen erëza të ndryshme duke i mbeshtjell me mbeshtjellës të ndryshëm natyral apo artificial dhe duke iu nenshtruar proceseve të konservimit. Me pas mbahet ne dhomat me kushte te pershtatshme per ruajtjen e sallamit.





## **2. PERSHKRIMI I RAJONIT KU DO ZHVILLOHET AKTIVITETI**

**Lezha** është një nga 12 qarqet në Shqipëri dhe ka një sipërfaqe prej 1.588 km<sup>2</sup>. Qarku i Lezhës i përfshin rrethin e Kurbinit, rrethin e Lezhës dhe rrethin e Mirditës. Qendra e Qarkut të Lezhës ndodhet në qytetin e Lezhës. Qarku i Lezhës kufizohet në veri me Qarkun e Shkodrës, në verilindje me Qarkun e Kukësit, në lindje me Qarkun e Dibrës, në jug me Qarkun e Durrësit dhe në perëndim me Detin Adriatik. Qarku i Lezhës ka një popullsi prej 158.377 banorë. Lartësia mesatare mbi nivelin e detit të rajonit të Lezhës është 413 m, ajo maksimale 2121m (maja e Kunorës Mirditë) dhe minimale -4 deri -6 m (Knallë, Torovicë, Kakarriq, Tresh etj në Lezhë).

### **Cilesia e ajrit, temperature, reshjet atmosferike**

Lezha ka klime te bute mbizotruese te tipit mesdhetar. Bashkia e Lezhes karakterizohet nga vera e nxehte dhe e thate, dimer i bute dhe i lagesht ne pjesen e ulet dhe qytet, ndersa dimer te lagesht dhe te ftohte ne zonen malore. Temperatura mesatare vjetore per rrethin 15 grade, mesatarja e Janarit 7 grade, ndersa mesatarja e Korrikut plus 24-25 grade. Ne Lezhe temperatura max. e regjistruar eshte 39<sup>0</sup>C (me 18.07.1973) dhe temperatura minimale e regjistruar ka arritur ne -10<sup>0</sup>C (me 24.01.1963). Bien mesatarisht 1700 mm reshje ne vit.

### **Relievi**

Relievi në këtë rajon prezanton kontraste të theksuara të të gjitha llojeve si bregdetar, fushor, kodrinor, malor, alpin etj me një alternim ndërmjet tyre si në asnjë rajon tjetër të vendit, ku deti, fusha dhe malet janë shumë pranë njëri tjetrit. Larmia e relievit, klimës, topografisë, gjeologjisë, gjeomorfologjisë krijojnë kushte të favorshme për gjallesën e një shumëllojshmërie të florës dhe faunën tokësore dhe ujore, të egra dhe të buta.

### **Flora dhe fauna**



Bimësia është e shpërndarë sipas kushteve klimatike, duke formuar zona bimësie si zona e shkurreve mesdhetare (zhvillohen shkurret, kryesisht shqopa e mareja), e dushqeve (lisi, gështenja), e ahishteve (ahu) dhe e halorëve (pisha). Duke u nisur sipas vetive të përdorimit në zonë rriten edhe bimët mjeksore e aromatike që përmbajnë lëndë aktive dhe esenca. Bimët mjekësore që rriten në këtë zonë janë: sherbela, trumza, kamomili, lulebliri, çaj mali, luleshtrydha, lulëkuqja, mullaga. Në zonën tonë rriten edhe bimët spontane foragjere me vlera ushqimore për bagëtinë. Në bimësinë e livadheve dhe kullotave mbizotërojnë graminoret dhe bishtajoret në gjendje të egër si: tërfili, grami, talla, shpatorja. Bimët endemike janë bimë që rriten vetvetiu brenda një territori të caktuar të kufizuar dhe rriten në vartësi të relievit e klimës. Fauna është zhvilluar në varësi të mjedisit. Kështu dallohen fauna tokësore, fauna e ujrave të ëmbla dhe fauna e egër. Shpendë të gjuetisë janë rosa e pata e egër, thëllënxa, karabullakët, çapkat etj. Kafshë të egra që rriten në këtë zonë janë dhelpra, lepuri, ujku, ariu dhe derri i egër.

### **3. VLERESIMI I NDIKIMEVE NEGATIVE NE MJEDIS**

Çdo aktivitet që zhvillohet shoqërohet me pasoja dhe ndikime në mjedis, që janë pjesë e atij kompromisi që shoqëria jone ka zgjedhur për të zhvilluar. Megjithatë e rëndësishme është që të kuptohet natyra e këtyre proceseve, forma e shfaqjes së tyre dhe me analitikisht ndikimet e çdo operacioni të kryer.

Vleresimi i ndikimeve të mundshme si pasojë e veprimtarisë bëhet duke u nisur nga një sërë faktorësh që lidhen me natyrën e veprimtarisë, teknologjinë e përdorur, mënyrën e funksionimit, sasine e energjisë, lëndet e para të përdorura dhe mbetjet e gjeneruara, të gjitha këto në kontekstin e mjedisit fizik, biologjik dhe social-ekonomik.

Për vleresimin e ndikimeve në mjedis të projektit u ndoqen hapat e mëposhtme:

- Njohja me teknologjinë që do të përdoret
- Njohja me vlerat natyrore dhe mjedisore të zonës dhe sipërfaqes ku do zhvillohet aktiviteti

Duke analizuar natyrën e të gjithë proceseve dhe format e shfaqjes së tyre, direkte ose indirekte, përcaktohet qartë lloji i ndikimeve. Të gjitha ndikimet mund të minimizohen në terma relative ku qëllimi kryesor është mbajtja e tyre brenda sipërfaqes së objektit të kërkuar dhe krijimi i kushteve natyrore për të siguruar riaktivizim të proceseve të natyrës dhe rigjenerim të ekosistemit.

#### **1. Shkarkime në ujë**

Nga zhvillimi i këtij aktiviteti nuk shkaktohet ndotje e ujrave nentokesore dhe as sipërfaqesore. Duke iu referuar natyrës së aktivitetit nuk kemi gjenerime me karaktere ndotëse. Operatori ka instaluar një impiant me 4 gropa dekantuese i cili me pas lidhet me kanalën në të cilën është mbjelle bimesi të tipit bare dhe kallamishte. Kjo është një metode improvizuese e një impianti trajtimi ujrash, por vlen të theksohet fakti që është e efikase dhe totalisht një trajtim





biologjik. Kanali pastrohet ne menyre te vazhdueshme edhe pse mbetjet e gjeneruara jane organike, e thene kjo nga pikepamja analizuese e aktivitetit. Shkarkime ne rrjetin e kanalizimeve kemi edhe nga nyjet sanitare te ndodhura brenda godines.

## **2. Emetimet ne ajer**

Emetime ne ajer nga zhvillimi i aktivitetit do te vijne si pasoje e mjeteve te transportit qe do te sjellin lenden e pare, gjithashtu do te vijne edhe nga lenda djegese gaz GLN e cila perdoret ne procesin e pasterizimit. Punishtja e perpunimit te qumeshtit ka nje kapacitet relativisht te vogel qe kshu nuk kemi perdorim te larte te lendes djegese. Lenda djegese qe perdoret nuk ka karketer te larte ndotes ne emetime dhe nuk krijon llumra ne krahasim me lendet e tjera djegese. Operatori ne oxhakun qe disponon ka vene filtra te cilat minimizojne akoma edhe me shume shkarkimet. Keto shkarkime jane nen vlerat e parashikuara ne legjislacionin aktual ne fuqi dhe do te jene ne monitorim te vazhdueshem. Filtrat e oxhakut do te nderrohen ne menyre te vazhdueshme pas perfundimit te afatit te perdorimit.

## **3. Zhurmat dhe vibrimet**

Zhurmat qe do te gjenerohen ne kete aktivitet vine si rezultat i transportimit te lendes se pare, aktiviteti i punonjesve, apo venia ne pune e teknologjise. Keto gjenerime jane ne nivelet e percaktuara nga legjislacioni aktual ne fuqi. Lenda e pare depozitohet ne puunishte ne periudha te caktuara. Vibracionet ne kete aktivitet jane pothuajse zero sepse nuk ndeshemi me perdorim te teknologjise se rende apo mjete transporti te tonazhit te rende.

## **4. Ndikimet ne flore dhe ne faune**

Zona per te cilen flasim nuk karakterizohet si nje zone me flore dhe faun te vecante, gjithashtu zhvillimi i aktivitetit nuk cenon zhdukjen e faunes apo prishjen e flores. Aktiviteti ndodhet ne nje relief fushor nderthuturur edhe me kodrina. Operatori do te shtoje siperfaqet e gjelberta ne perimetrin e zones sepse sic citohet do te jete nje aktivitet Agro-Turizmi. Pervec pamjes vizuale te bukur do te kemi dhe nje ulje te ndjeshme te ndikimeve ne mjedis.

## **5. Mbetjet e prodhuara**

Mbetjet e gjeneruara nga zhvillimi i aktivitetit jane mbetje kryesisht organike dhe nuk do te klasifikohen ndotese per mjedisin per aq kohe sa operatori i evadon ashtu sic e parashikon legjislacioni aktual ne fuqi [Ligi Nr.10463 date 22.9.2011 ``Per menaxhimin e integruar te mbetjeve``](#). Mbetje te cilat vijne si pasoje e aktivitetit te punonjesve do te depozitohen ne koshat e vendosur brenda zhvillimit te aktivitetit e me pas do te depozitohen ne vendin e percaktuar nga Njesia e Qeverisjes Vendore. Mbetje te cilat do te vijne nga perpunimi I rrushit me qellim prodhimin e veres do te perdoren per pleherimin e siperfaqeve te gjelberta ne pronesi te aktivitetit. Kanali me bimesi qe eshte pjese e impiantit te trajtimit te ujrave do te pastrohet here pas here dhe mbetje si psh copa te vogla djathi etj do te depozitohen ne vendin e percaktuar nga NJ.Q.V. Theksojme se keto mbetje jane organike. Operatori ka lidhur nje marreveshje me Shoqaten Nderkumunale Zadrime me date 01.04.2016, Nr.557. Prot. Objekt I kesaj marreveshjeje eshte terheqja e mbeturinave nga koshat e vendosura prane aktivitetin e cila do te behet 3 here ne jave.

## **6. Ndikimet ne peisazh**

Zona ne te cilen zhvillohet aktiviteti nuk do prish peisazhin e zones dhe nuk prek peisazh panoramik. Aktiviteti do te jete i standarteve te larta dhe do te rrise akoma edhe ndikimet pozitive ne peisazh.



### **7. Ndikimi social-ekonomik**

Zona e Fishtes është e vogël dhe mund të themi se nga pikepamja e zhvillimit është e vaktë në propozicionin e potencialin që disponon. Zhvillimi i këtij aktiviteti do të sjellë një rritje ekonomike të saj, promovimin e zonez duke e shoqëruar me rritjen e turizmit gjithashtu edhe rritjen e nivelit të punësimit në zonë.

### **4. MASAT PER ELEMENIMIN / ZVOGELIMIN E NDIKIMEVE NEGATIVE NE MJEDIS**

- Mbetjet e ngurta urbane që do të prodhohen në objekt të depozitohen në vendet e përcaktuara nga NJ.Q.V.
- Operatori do përdorë në mënyrë të vazhdueshme impiantin dhe nuk duhet shkarkojë ujra me karakter ndotes në kanalizime.
- Operatori duhet të shtojë në mënyrë të vazhdueshme sipërfaqet e gjelberta në mënyrë që të ul mundësinë e ndonjë impakti negativ në mjedis.
- Duhet të pastrojnë në mënyrë të vazhdueshme kanalën me bimesi.
- Punonjësit duhet të jenë gjithmone të veshur me uniforma dhe të kenë kujdes të vazhdueshëm për kushtet higjienore sanitare.
- Operatori duhet të bëjë monitorimin në harq e kohorë të caktuara për të përjashtuar ose evidentuar mundësinë e pranishme të ndonjë impakti negativ në mjedis.
- Masat për mbrojtjen kundër zjarrit janë si më poshtë:
  - Pozicionimi i shenjave në vende të dukshme dhe vendosja e instruksioneve për veprimet që duhet të kryejë personeli në rast zjarri.
  - Pozicionimi i shenjave që paraqesin pozicionet e shuariesve të zjarrit, rruget e largimit dhe daljeve të emergjencës.
  - Largimin e materialeve të ndezshme nga ambientet e godinës dhe vendosjen e tyre në vende të sigurta për parandalimin e transmetimit të zjarrit.
  - Mbajtje e lire e rrugëve të largimit.
  - Mirembajtje dhe kontroll i vazhdueshëm i instalimeve elektrike në përputhje me rregullat përkatëse për instalime të tilla.





- Persa i perket ujrave te gjeneruara nga nyjet sanitare, te gjitha keto ujra do te shkarkojne ne sistemin e kanalizimeve te zones. Mund te themi se sasia e ujrave qe do te gjenerohet nuk do jete e larte ne menyre qe te mbingarkohet rrjeti i kanalizimeve te zones, gjithashtu nuk do te kete permbajtje ndotesish apo kimikatesh. Ujrat qe gjenerohen nga procesi do te kalojne nje gropat dekantuese e me pas ne nje kanal te mbushur me bimesi qe e ka ndertuar vete operatori per tu shkarkuar me pas si ujra te trajtuar. Ky eshte nje trajtim biologjik dhe totalisht efikas.

#### **✚ Mbrojtja nga aksidentet dhe kushtet ne pune**

##### **➤ Detyrat e subjektit qe do te zhvilloje aktivitetin:**

- Do te punesohen punonjes qe e kane mbushur moshen per pune dhe specialist te profesioneve qe kerkohen.
- Do te punesohen punonjes qe kane eksperience te gjate ne profesion.
- Punonjesit para fillimit te punes dhe gjate saj ne menyre periodike do te instruktohen per rreziqet ne pune dhe masat e menytrat per parandalimin e tyre.
- Punonjesit do te pajisjen me mjete mbrojtese si maska kunder pluhurave.
- Do te instruktohen punonjesit ne menyre periodike.

##### **➤ Detyrat e punonjesve:**

- Te mos perdore pije alkoolike para fillimit te punes dhe gjate kohes se punes.
- Te kontrolloje gjendjen teknike te pajisjeve ne perdorim para fillimit te punes dhe pasi konstaton gjendjen e rregullt te tyre fillon punen.
- Kur konstaton difekt dhe nuk eshte ne gjendje ta eliminoje ndalon punen dhe ve ne dijeni pergjegjesin me te afert.
- Te perdore mjetet individuale te mbrojtjes gjate punes.

## **5. KONKLUZIONE DHE REKOMANDIME**

### **KONKLUZIONE**

- Gjate proceseve te prodhimit nuk kemi shkarkime te rendesishme me karakter ndotes ne mjedis.
- Niveli i zhurmave në impiant eshte ne parametra normal dhe ne nivele të pranueshme sepse makinerite qe punojne duke llogaritur siperfaqen nuk kryejne ndotje akustike.
- Operatori do te evadoje sipas legjislacionit aktual ne fuqi mbetjet e gjeneruara nga aktiviteti.



- Operatori ne perimetrin e tij rrethues ka ndertuar kuneta kullimi per rehabilitim e ujrave te shiut te cilat do te pastrohen ne menyre te vazhdueshme.
- Kushtet higjeno-sanitare jane ne nivelet e duhura dhe do te punohet per permiresimin e tyre.
- Nuk kemi gjenerime ndotese ne ujrat siperfaqesore dhe nentokesore.

### **REKOMANDIME**

Referuar natyres se aktivitetit nuk kemi shkarkime apo nivele te larta nga zhvillimi i ketij aktiviteti.

- Duhet te mbahen ne monitorim te vazhdueshme parametrat e ujrave, pluhurit dhe indikatoreve te tjere qe mund te sjellin ndotje te mjedisit.
- Duhet te tregohet kujdes ne grumbullimin e mbetjeve deri ne depozitimin e tyre per tu terhequr me pas nga autoritetet perkates.
- Duhet te monitorohen kushtet higjeno sanitare, gjithashtu edhe punonjesit duhet te jene gjithmone te pajisur me uniformat perkatese duke qene se kemi te bejme me nje aktivitet prodhimi per konsumin njerezor.
- Rendesit e vecante duhet ti kushtohet ne menyre te vazhdueshme pastrimit te kunetave.