Konsultimi me publikun

Erzeni shpk
Trajtimi dhe perpunimi i qumeshtit

Gusht 2020

1. PERSHKRIMI I PROJEKTIT

1.1 Qellimi i projektit

Eshte e regjistruar ne organet tatimore me NIPT K32515022W me seli ne Berat, Kutalli, Fshati Samatice, lagjja " Qender", rruga kryesore, Erzeni sh.p.k eshte e pajisur me lejen mjedisore Nr.4911 Prot, date 26.07.2016. Shoqeria Erzeni shpk do te aplikoje per ndryshim te kushteve te lejes ekzistuese pasi do kemi shtim te siperfaqesh gjithashtu dhe shtim te kapacitetit.

Klasifikimi bazuar ne ligjin 10448
Prodhim i ushqimeve dhe pijeve dhe veprimtarite e lidhura me to

Sasia e qumeshtit ne hyrje eshte e barabarte me 200 tone ne dite ose me pak se kaq (vlere mesatare bazuar ne te dhenat vjetore), por me shume se 2 ton/dite.

1.2 Objektivat e aktivitetit

Objektivi I pare i ketij aktiviteti do te jete te identifikojë ndikimet e mundshme negative mjedisore ketij instalime te cilat jane:

- Shkarkimet ne ujera nga procesi teknologjik
- Emetimet ne ajer dhe zhurmat
- Ndikimi ne flore/faune
- Mbetjet e gjeneruara nga procesi teknologjik
- Ndikime social-ekonomike
- Ndikim ne cilesine e jetes ne qendrat e banuara
- Ndikim ne rritjen e trafikut rrugor
- Ndikim ne peizazhin e zones

Objektivi I dyte I ketij aktiviteti eshte do te jete gjetja e alternativave qe jane me miqesore me mjedisin.

1.3 Vendodhja dhe karakteristikat fizike te projektit

Eshte e regjistruar ne organet tatimore me NIPT K32515022W me seli ne Berat, Kutalli, Fshati Samatice, lagjja " Qender", rruga kryesore, Erzeni sh.p.k eshte e pajisur me lejen mjedisore Nr.4911 Prot, date 26.07.2016. Shoqeria Erzeni shpk do te aplikoje per ndryshim te kushteve te lejes ekzistuese pasi do kemi shtim te siperfaqesh gjithashtu dhe shtim te kapaciteti.

1.4 Procesi teknologjik

5.1. Pranimi i lendes se pare,

lendeve ndihmese dhe magazinimi i tyre Lenda e pare ne fabriken ERZENI eshte qumeshti. Lendet ndihmese qe perdoren jane ne varesi te produkteve. Ato jane: proteinat e qumeshtit, qumeshti pluhur, yndyra bimore, kulturat bakteriale , majaja e djathit, kripa e jodizuar, kloruri i kalqiumit, acidi laktik, acidi citrik, konservanti. Magazinimi, eshte proqesi para se lenda e pare qumeshti dhe lendet ndihmese te futen ne prodhim. Qumeshti merret nga furnitoret e kompanise. Transporti kryhet me tanke ftohes, por atje ku nuk eshte e mundur dhe qumeshti vjen brenda 2 oresh ne fabrike nga grumbullimi i tij, vjen me ene te posacme, fuqi plastike me material ushqimor.

Perpara pranimit qumeshti kontrollohet ne laborator.

Lendet ndihmese merren nga furnitore te kualifikuar, te shoqeruara me flete analiza dhe perdoren sipas specifikimeve teknike shoqeruese dhe kartave teknologjike. Nr i tyre i lotit shenohet ne qdo formular prodhimi te produkteve.

5.2 Qumeshti i pasterizuar Kontrolli ne laborator
Qumeshti paraprakisht kontrollohet per cilesite e tij organo-leptike dhe ndahet sipas cilesise.
Qumeshti nuk duhet te kete prezence antibiotikesh (Pike Kritike Kontrolli). Ngarkesa mikrobike nuk duhet te jete me e madhe se 100 000 cfu dhe prania e qelizave somatike te mos jete me e larte se 400 000, Aflatoksina < se 0.05ppm. Mostra perfaqsuese mesatare e marre ne repartin e pranimit do te analizohet per treguesit fiziko- kimike dhe mikrobiologjike.

Pranimi

Ne repartin e pranimit, qumeshti kalon nepermjet dy filtrave nga 150 p, ku kryhet filtrimi fillestar nga mbetjet mekanike eventuale, peshohet, merret mostra mesatare per tu analizuar ne laborator per treguesit fizik-kimike e mikrobiologjike dhe ftohet menjehere ne temperaturen 2-4°C.

Standartizimi

Qellimi i standartizimit eshte qe ti jepet qumeshtit nje permbajtje yndyre dhe lende te thate te percaktuar ne baze kartave teknologjike te produktit. Yndyra: (OPRP)
Per qumeshtin vlerat e yndyres jane 0.5%, 2.6% dhe 3.6%.
- Kosi me qumesht lope te kete nje permbajtje yndyre prej 0.5 % , 2.2% dhe 2.5 %. Kosi i deles duhet te kete 6% yndyre Lenda e thate: (OPRP)
Minimumi i lendes se thate eshte 8.5 %. Rritja e permbajtjes se pergjithshme se lendes se thate sidomos rritja e pjeses se kazeines dhe te proteinave te hirres, qon ne nje mase te mpiksur me te forte te kosit dhe atehere prirja per ndarjen e hirres dobesohet. Standartizimi i lendes se thate per kosin behet me:
- shtesa me proteina qumeshti ose qumesht pluhur 1-2 % ne varesi edhe te lendes se thate te qumeshtit lende e pare.

Baktofuga (OPRP)

Gjate ketij profesi, realizohet nje ndarje deri ne 99% e baktereve dhe sporeve patogjene, qe ndodhen ne qumesht. Bakteret dhe sidomos sporet bakteriale kane nje dendesi mjaft me te larte se qumeshti dhe kjo ben te mundur qe nepermjet forces centrifugale, keto pjese te ndahen nga qumeshti. Meqe sporet bakteriale jane te qendrueshme edhe ndaj temperaturave te larta, procesi i baktofugimit, ben nje plotesim mjaft te dobishem te profesit te pasterizimit. Temperatura optimale e baktofugimit eshte 50-55°C.

Deairimi (cairim) (OPRP)

Permbajtja e ajrit ne qumeshtin per produkte te fermentuar duhet te jete sa me e ulet.
Nese ndodh keshtu, atehere qumeshti duhet deajruar (fajruar) ne vazhdim te procesit. Kur permbajtja e lendes se thate pa yndyre rritet me ane te avullimit, ajrimi ndodh si pjese e ketij procesi. Gjithashtu gjate ketij procesi largohen edhe nje pjese e aromave te padeshiruara nga qumeshti.

Epersite e fituara nga deajrimi (ajrimi) jane:

- Kushte me te mira pune per homagjenizatorin
- Me pak rrezik ndotjesh gjate trajtimit termik Qendrueshmeri dhe viskozitet me te mire te kosit Heqje e eres se pakendshme te avullllueshme
- Homogienizimi

Arsyet pse duhet kryer homogjenizimi:

- Te parandalohet ndarja e kremes gjate inkubimit
- Per te pasur shperndarje te njetrajtshme te yndyres, nepermjet ndarjes se globulave te saj ne pjese me te vogla
- Permireson qendrueshmerine dhe konsistencen e produkteve te fermentuara Kryhet ne temperaturen 70°C (OPRP)

Pasterizimi:

Para inokulimit qumeshti i nenshtrohet trajtimit termik me qellim qe :

- Te sigurohemi se eshte shkaterruar ngarkesa e pranishme bakteriale
- Te permiresohen vetite e qumeshtit si substrakt per kulturat bakteriale Te garantoje qe masa e mpiksur e kosit te gatshem te jete e forte

Te pakesohet rreziku i ndarjes se hirres ne produktin perfundimtar

Per qumeshtin kryhet pasterizimi (trajtimi termik) me kohe te shkurter, 85°C per 30 sek.
(Pike Kritike Kontrolli)
Per produktin kos, rezultatet me te mira arrihen ne temperaturen 92°C per 5 min. (Pike Kritike Kontrolli)
Ky kombinim temp./kohe ben denatyrimin 70-80% te proteinave te hirres. Proteinat e hirres (laktoglobulina-b) bashkevepron me kazeinen duke i dhene kosit trup te qendrueshem.
Ftohja
Pas pasterizimit, qumeshti per konsum duhet ftohur menjehere ne temperaturen 2-4°C dhe ruhet ne frigorifer per shpemdarje, ne temperaturen 2-6°C (oPRP).

KOSI

Qumeshti per produktin kos, kalon te gjitha proceset e mesiperme, qe ka kaluar qumeshti per qumesht te pasterizuar, ndryshon vetem temperatura e pasterizimit qe per kosin, eshte 92 °C per 5 minuta.

Ftohja

Pas pasterizimit qumeshti per kos ftohet ne fillim ne seksionin rigjenerues dhe pastaj me uje , deri ne temperaturen e inokulimit si rregull 40-45 °C. (Pike kritike Kontrolli)
Pas pasterizimit qumeshti ftohet ne fillim ne seksionin rigjenerues dhe pastaj me uje . Parameter i rendesishem : temperatura e cila duhet te jete 42 deri 45 °C (konsiderohet temperatura e inokulimit)

Inokulimi

Per inokulimin, nje sasi e caktuar e kultures bakteriale , te thata ose te ngrira, ne varesi te llojit te kosit hidhet ne qumeshtin e trajtuar me nxehtesi pasi temperature te kete shkuar ne nivelin e duhur. Gjate hedhjes se dozes se kultures vazhdon procesi i perzierjes ne menyre qe kulturat te perhapen njesoj ne te gjithe masen e qumeshtit per rreth 30 min.
Per te parandaluar cdo shmangie ne kulturen, ka shume rendesi qe dozimi i kultures se paster, temperatura e zhvillimit dhe koha te mbahen konstante ne te gjitha fazat. Parameter i rendesishem: temperatura e cila duhet te jete per kultura termofile 41 deri 45 °C

Inkubacioni

Sapo te jene hedhur kulturat bakteriale dhe kultura te jete perzier me qumeshtin , bakteret fillojne te shumezohen, pra inkubacioni(mpiksja e mases) nis.
Koha e inkubacionit percaktohet nga tipet e baktereve ne kulture, nga doza e inokulimit dhe mund te luhatet nga 3-5 ore. Tempertura ne gota te ndryshme ne vende te ndryshme te ambjentit duhet te jete 42 deri 43°C

Eshte e rendesishme te dihet qe gjate 2 deri ne 2.5 oreve te fundit ambalazhet te mos pesojne goditje apo tundje por te qendojne te palevizura, pasi kjo eshte faze delikate ku produkti eshte shume i ndjeshem ndaj ndarjes se hirres.(OPRP)

Ftohja e shpejte

Ftohja perdoret per te kontrolluar aktivitetin metabolik te kulturave bakteriale.
Ftohja fillon kur vlera e pH ka arritur 4.5 deri ne 4.6.
Temperatura normale qe duhet synuar eshte 18 -20°C.
E rendesishme eshte qe brenda 30 min temperatura te zbrese ne 35 °C , kurse pas 30-40 min te tjera ne 18-20 °C.

Ftohja / Ruajtja
Ftohja perfundimtare ne 2-6°C , behet ne frigorifer ne te ftohte, ku produkti qendron ne pritje per tu shperndare.
Prodhimi i Salce Erzeni, produkt i perbere
Per prodhimin e Salces Erzeni, linja eshte e ve^ante.
Uji, perzihet me proteinat e nevojshme (Rileprot 4A 8.6% plus niseshte misri dhe xhelatine gjithesejlO%), per kete produkt. Proteinat hidhen ne triblender dhe perzierja kryhet ne maturatorin e ve9ante te salces Erzeni te perbere OPRP. Perzierja kalohet ne dubligatorin ku paraprakisht eshte tretur sasia e yndyres bimore. Kryhet pasterizimi ne temperaturen 92°C per 5 minuta (PKK) dhe ftohet deri ne temperaturen 50 °C per tu kaluar ne valvulen lishiatr^e per shperndarje uniforme te yndyres dhe kalohet ne maturator e ftohet deri ne temperaturen e inokulimit 42-43°C . Hidhet kultura bakteriale dhe konservanti OPRP. Mbushja kryhet pas rreth 10 minutash ne konfeksionin 450g, 1 kg, 5 kg dhe 30 kg OPRP. Ne perfundim te konfeksionimit,

paletat fohen ne dhomen e inkubacionit, ku qendrojne rreth 6 ore. Salca Erzeni e perbere e maturuar, transferohet ne dhomen frigoriferike. Ruhet ne frigorifer ne temperaturen 2 - 6°C. Te dhenat dokumentohen ne formularin per produktin Salca Erzeni e perbere PRO-01-FO-10. Shift PRO-01.

Prodhimi i Salce ERZENI me speca

Per te prodhuar kete produkt, perdoret si baze produkti Salce ERZENI produkt i perbere dhe speca te marinuar. Specat jane marinuar fillimisht ne shellire 15 %. Perzihen specat rreth 12% dhe salca ne dubligator OPRP, shtohet kripe nese eshte e nevojshme. Perzihen mire dhe produkti ambalazhohet ne paketim 1kg dhe 5 kg OPRP. Ruhet ne frigorifer ne temperaturen 2°C - 6°C. Te dhenat dokumentohen ne formularin PRO-01- FO-18.

Prodhimi i Djathit te lopes

Pas pasterizimit te qumeshtit ne temperaturen 83°C /5 min PKK, behet hedhja e tij ne kazanet perkates, ne ambjentet e prodhimit te djathit, ne temperaturen 48°C. Hidhet CaC12 dhe kultura bakteriale ose kos. Shtohet majaja e djathit dhe pas nje afati kohor te caktuar, rreth 40 minuta, behet prerja dhe pjekja e djathit OPRP. Kryhet hedhja ne format perkatese dhe kur ka arritur pH rreth 4.8 kalon nga format ne shellire 18% per 24 ore. Diten tjeter kalon ne shellire 7%. Ne shelliren 7%, mund te shtohet acid laktik per rregullimin e pH te shellires deri ne 4.4. Kur djathi arrin pH 4.3 OPRP kalon ne ambjentet e ruajtjes ne temperaturen 2 - 6°C. Te dhenat dokumentohen ne formularin perproduktin djathe PRO-Ol-FO-08.

Prodhimi i Djathit te deles dhe dhise

Qumeshti pasterizohet ne temperaturen 72°C per 15 sekonda, ftohet dhe behet hedhja e tij ne kazanet perkates ne temperaturen 34°C. Hidhet kultura bakteriale. Pas 24-30 min hidhet majaja e djathit dhe fillon mpiksja. Pas rreth 40-50 minutave behet prerja dhe 40- 50 min te tjera behet pjekja e djathit se bashku me largimin e hirres. Kryhet hedhja ne format perkatese. Kthehet qe te presohet mjaftueshem pdo 30 minuta, dhe kur ka arritur pH rreth 4.8-5 kalon nga format, ne vuda shtrim me kripe. Diten tjeter kalon ne shellire 7% dhe kalon ne ambjentet e stazhionimit deri sa te arrije pH 4.4. Pas stazhionimit, kalon ne ambjentet frigoriferike per ruajtje temperaturen 2 - 6°C. Te dhenat dokumentohen ne formularin perproduktin djathe feta dele PRO-O l-FO-08/1

Prodhimi i Gjalpit

Kremi i prodhuar gjate skremimit te qumeshtit, kalon ne pasterizim ne temperaturen 90- 95°C per 25-30 minuta. Ftohet deri ne 20°C dhe kryhet maturimi biokimik me kultura bakteriale. Qendron ne maturator deri ne arritjen e pH 4.9-5.1. Pas ketij procesi kremi kalon ne tundes. Gjate kalimit kryhet edhe ftohja ne temperaturen 2-6°C. Qendron rreth 12 ore deri sa te arrihet pH 4.4-4.6. Pas ketij momenti, rrihet deri sa te ndahet dhalla e tij nga pjesa yndyrore. Shplahet deri sa te dale uje i paster dhe paketohet ne konfeksionin e paracaktuar 7 kg, 0.45 kg, 250 g dhe 100 g. Gjalpi ruhet ne fabrike ne temperaturen - 18°C deri -5°C. Ne keto kushte gjalpi gjalpi ruhet per 1 vit. Pas ambalazhimit, del ne treg del me 2 muaj date skadence sepse ruhet ne temperaturen 2-6°C. Te dhenat dokumentohen ne formularin per kremen PRO-O l-FO-06 dhe per produktin gjalpe lope PRO-Ol-FO-07.

a. Gjalpi i deles qe prodhohet ne fabriken ne Kote, ketu vjen me kova 15-18 kg dhe ri paketohet sipas kerkeses se tregut ne ambalazh 0.5 dhe 7kg.

b. Nje sasi gjalpe lope kalon sipas kerkesave te tregut, per produktin gjalpe i tretur. Per kete

produkt perdoret gjalpe i prodhuar ne Kote ose ketu dhe i akumuluar ne frigoriferin ngrires. Temperatura e shkrirjes ne kazan, i kalon 100 °C. Ftohet deri ne temperaturen 25-30°C dhe paketohet ne tasa sipas kerkeses se tregut, me peshen 400 g dhe kova 4.5kg. Afati i perdorimit eshte 1 vit dhe ruhet ne temperaturat 2-6°C . Te dhenat dokumentohen ne formularin PRO-01-FO-07/2.

5.9. Prodhimi i Dhalles

Pergatitja e kosit per dhalle kryhet te pakten nje dite para pergatitjes se dhalles si produkt perfundimtar. Kontrolli i qumeshtit kryhet si per produktin kos. Uji dhe qumeshti ne sasi te barabarta perzihen se bashku me nje sasi te vogel proteinash qumeshti 05-1%, kalojne se bashku ne pasterizim ne temperaturen 92°C per 5 minuta PKK. Hidhet ne maturator duke u ftohur deri ne temperaturen e fermentimit, 41-43°C. Hidhet kultura bakteriale dhe inkubohet per 5-5.ore PK. Kur pH arrin 4.3, fillon ftohja. te nesermen shtohet kripa
45% dhe uje i pasterizuar 0.3-0.5% qe dhalla te marre trashesine e deshiruar, perzihen dhe produkti eshte gati per mbushje PK. Mbushet ne shishe 400 ml dhe 950 ml, etiketohet dhe vendoset data e skadences per 21 dite. Ruhet ne temperaturen 2-6°C. Te dhenat dokumentohen ne formularin per produktin dhalle PRO-O l-FO-05.

Prodhimi i Giizes

Qumeshti i cili mund te kete shmangie nga parametrat e cilesise si pH i ulet (qumesht me aciditet) ose prezence uji, kalohet per gjize. Gjithashtu per gjize kalon edhe dhalla e gjalpit dhe hirra e djathit te deles, nese ka prodhim. Mund te kaloje edhe kos ose dhalle qe jane te demtuara mekanikisht dhe jane brenda afatit te skadences ose kane parametra te dobet organo-leptike. Gjiza prodhohet ne kazan te hapur. Rregullohet aciditeti deri ne
Per kete hidhet kos, acid citrik ose bikarbonat natriumi deri sa pH te shkoje afersisht 5.9 dhe pasterizohet ne temperaturen 85 - 92°C sa te koaguloje PKK. Pas pro^esit te pjekjes, gjiza kullohet ne temperature ambjenti, trazohet mire nese do ti hedhim kripe dhe behet ambalazhimi ne kova 5 kg, etiketohet dhe vendoset afati i perdorimit 15 dite. Ruhet ne frigorifer ne temperaturen 2 - 6°C. Te dhenat dokumentohen ne formularin per produktin gjize PRO-Ol-FO-09.

6.1. Prodhimi i Mozzarrelles se fresket

Qumeshti i destinuar per Mozzarella, pasterizohet ne 75°C per 30 sekonda PK, ftohet ne 2-4°C dhe hidhet ne kazan per prodhim. Ne kete moment behet rregullimi i aciditetit te qumeshtit, me acid citrik deri ne pH 5.9-6.
Ngrohet ne 38 °C dhe hidhet majaja e djathit dhe fillon mpiksja PK. Pas rreth 25 minutave, kryhet prerja dhe vazhdohet ne trazim e pjekje. Nga pasta largohet hirra, e cila kalon per prodhim gjize. Pasta coptohet dhe kalon per trajtim termik ne 86-90°C PKK, ne makinerine e filetimit ku edhe merr formen. Gjate trajtimit termik, pasta punohet qe te mane elasticitetin e duhur dhe hidhet 1% kripe e jodizuar. Pas presimit ne forma, qendron ne uje te ftohte qe te forcohet dhe pas 1-2 oresh kalon ne makinerine e vakuumit per paketim. Ambalazhohet ne peshat 0.5 dhe 2 e 5 kg. Afati i perdorimit eshte 21 dite. Qendron ne ambjente frigoriferike per ruajtje temperaturen 2 - 6°C. Te dhenat dokumentohen ne formularin per produktin Mozzarella e fresket PRO-O 1-FO-19

6.2 Prodhimi i produktit Kos me frut

Ne kete produkt, duhet kujdes maksimal ne standardizimin e lendes se thate PK. Kjo arrihet me shtesa te proteinave te qumeshtit der 4.4% dhe qumeshtit pluhur 1-2% ne varesi te lendes se thate ne qumesht. Perzierja e proteinave, qumeshtit pluhur dhe sheqerit kryhet ne triblender. Sasia e sheqerit ndryshon ne varesi te llojit te hazes se frutave, 5-7- 8% PK Behet miksimi dhe pas disa oreve kryhet pasterizimi i mases se pergatitur njesoj si per kosin e zakonshem me te gjitha hallkat shoqeruese PKK. Hidhet kultura bakteriale per fermentim PK. Pas disa oresh inkubimi, kur pH ka arritur ne vlerat 4.45- 4.5 PK, kosi vendoset per ftohje deri ne temperaturen 20°C moment ne te cilin hidhet baza e frutave, trazohen mire dhe fillon mbushja e produktit ne peshat 200g dhe 150g. Vendoset data e skadences 1 muaj mbi kapak dhe produkti vendoset ne ftohje PK. Pas 48 oresh eshte gati per tregtim.

2 . IDENTIFIKIMI DHE VLERESIMI I NDIKIMEVE NE MJEDIS

2.1 Metodologjia

Vlerësimi i ndikimit në mjedis i një projekti të propozuar zhvillimi është vlerësimi i ndikimeve të rëndësishme, të mundshme, të asaj veprimtarie në mjedis.
Gjatë vlerësimit të ndikimit në mjedis kryhen identifikimi, përshkrimi dhe vlerësimi në mënyrën e duhur i ndikimit në mjedis të veprimtarise, duke përcaktuar efektet e mundshme të drejtpërdrejta dhe jo të drejtpërdrejta mbi tokën, ujin, detin, ajrin, pyjet, klimën, shëndetin e njeriut, florën dhe faunën, peizazhin natyror, pasuritë materiale, trashëgiminë kulturore, duke pasur parasysh edhe lidhjet e tyre të ndërsjellta.
Vlerësimi I ndikimit në mjedis zbaton parimin e parandalimit që në fazën e hershme të planifikimit të projektit, me qëllim shmangien apo minimizimin e efekteve negative në mjedis, përmes harmonizimit dhe përshtatjes së saj me kapacitetin bartës të mjedisit.
Ky raport hartohet mbi bazen e mbrojtjes se mjedisit dhe ne funksion te institucioneve vendim-marrese per licensimin ose jo te aktiviteteve te ndryshme.
Me mbrojtje te mjedisit do te kuptojme veprimtarite te cilat zhvilohen duke pasur parasysh parimet baze te mbrojtjes se mjedisit te cilat jane:

- Parimet e mbrojtjes së mjedisit
- Parimi i zhvillimit të qëndrueshëm
- Parimi i parandalimit dhe marrja e masave paraprake
- Parimi i ruajtjes së burimeve natyrore
- Parimi i zëvendësimit dhe/ose kompensimi
- Parimi i përgjegjësisë së ndërsjellë dhe bashkëpunimit
- Parimi "Ndotësi paguan"
- Parimi i së drejtës për informim dhe i pjesëmarrjes së publikut
- Parimi i nxitjes së veprimtarive për mbrojtjen e mjedisit

Mbrojtja e mjedisit nenkupton mbrotjen e integruar te përbërësve të mjedisit nga ndotja, si veçmas, ashtu dhe në kombinim, duke pasur parasysh ndërveprimet ndërmjet tyre dhe qysh ne fazen e planifikimit te zhvillimit te nje territori te caktuar.

- Mbrojtja e Perbersve te mjedisit klasifikohet ne:
- Mbrojtja e ajrit
- Mbrojtja e ujërave
- Mbrojtja e tokës
- Mbrojtja e natyrës
- Ndryshimet klimatike

Ndikimet kryesore ne mjedis nga funksionimi i ketij aktiviteti konsiston ne vija te pergjithshme si me poshte:

- Ndikim ne peizazhin e zones
- Emetimet ne ajer (gaze, grimca, aroma)
- Zhurmat dhe vibrimet
- Shkarkimet e lengeta
- Ndikimi ne flore/faune
- Mbetjet e gjeneruara dhe menaxhimi I tyre
- Ndikime socio-ekonomike
- Ndikim ne rritjen e trafikut rrugor

Mjedisi i ndikuar	Ndikimi	masat zbutese qe duhet te ndermerren
Pejsazhi	Ndryshim i pejisazhit te zones	mbjellje pemesh ne perimeter te gjithe siperfaqes per minimizimin e pamjes se aktivitetit te Eco Tirana sha nga pallatet perreth.
Toke	Ndikim ne ndotje te tokes	kontroll I vazhdueshem I funksionimit te impiantit te trajtimit te ujerave. Kontroll te vazhdueshem per pastertin dhe nese ka njolla hidrokarburesh te shesheve te jashteme te aktivitetit.
Uje	Ndotje e ujerave siperfaqesor	kontroll I vazhdueshem I funksionimit te impiantit te trajtimit te ujerave. Kontroll te vazhdueshem per pastertin dhe nese ka njolla hidrokarburesh te shesheve te jashteme te aktivitetit.
	Ndotje e ujerave nentokesore	kontroll I vazhdueshem I funksionimit te impiantit te trajtimit te ujerave. Kontroll te vazhdueshem per pastertin dhe nese ka njolla hidrokarburesh te shesheve te jashteme te aktivitetit.
Ajer	Emisione gazesh dhe aromash.	Kontroll periodik te shkarkimeve nga mjetet e transportit
	Aromat	Te merren masa per minimizimin dhe/ose mbulimin earomave te pakendshme ne mjedisin perreth kapanonit te punes.
	Zhurme, vibrime	te kryhen kontrolle peridike te gjendjes teknike te mjeteve te transportite mbahet nen kontroll dhe te respektohen normat e udhezimit nr. 8 date 27.11.2007. te kryhet organizmi i pershtatshem ne menyre qe te shmangen levizje e dendur e mjeteve gjate oreve te nates.

Mjedisi biologjik	Flora dhe fauna	Flora dhe fauna e zones nuk do te ndikohet nga aktiviteti i shoqerise.
Mjedisi human	Shqetesim te banoreve te zones	te ndermerren masat e nevojshme per zhurmat, shkarkimet ne atmosfere dhe aromat.
Ndikimet te tjera te projektit	Ndikimet ne trafik	te organizohet levizja e mjeteve per te shmangur oraret e pikut te levizjes se mjeteve
	Konsumi i energjise	Energjia qe do te perdoret eshte energjia elektrike.
	Konsumi i ujit	.
	Siguria dhe ndikimet ne shendet	te respektohen kushtet e sigurise ne pune. Punonjesit duhet perdorin ne menyre te detyrueshme mjetet e mbrojtjes personale.
		Punonjesit para se te punesohen i nenshtrohen nje vizite mjekesore dhe me pas pajisen me nje libreze shendetesore e cila leshohet nga Drejtoria e Shendetit Publik. Shoqeria duhet te kete ne stafin e tij dhe nje mjek i cili realizon konsulta periodike me punonjesit.
	Ndikime social-ekonomike	Rritje e punesimit ne nivel lokal dhe rajonal, rritje e te ardhurave te popullsise se zones nga punesimi.

MASAT ZBUTESE TE NDIKIMEVE NEGATIVE NE MJEDIS

Masat e pergjithshme te propozuara per zbutjen e ndikimeve negative mjedisore

Me qellim qe te parandalohen, shmangen, minimizohen dhe kontrollohen ndikimet negative mjedisore te projektit gjate zhvillimit te aktivitetit te ndertimit nga ana e shoqerise Erzeni shpk duhet qe shoqeria te marre masat e nevojshme.
Lloji i masave per mbrojtjen e mjedisit ndahen ne:

1. teknike
2. organizative

<u>Kuadri i masave teknike dhe organizative</u>

Cfare	Si
Parandalim	- Siperfaqet e subjektit te jene te betonizuara dhe te pajisura me kanale kulluese. – Kontroll periodik i gjendjes teknike te impianteve dhe mjeteve te transportit – Kontroll i vazhdueshem dhe mirembajtje e sistemit te filtrave te kapjes se pluhurit dhe gazeve. – Sigurimi i sistemit te komandimit te sillozave, filtrave shoshave dhe pastruesve te tjere. - Perzgjedhja dhe trajnim i personelit per te garantuar nje produkt perfundimtare sipas kerkesave te klienteve dhe me kushte te larta higjieno-sanitare

	-Sigurimi i kontenitoreve qe do te perdoren per mbetjet deri ne kohen kur te transportohen ne kompanite ricikluese. -Pajisja e punonjesve me mjetet e pershtatshme mbrojtese si doreza, maska etj. -Vendosja e tabelave sinjalizuese ne raste emergjente te zjarrit, pikat e grumbullumit etj. - Vendosja e daljeve te emergjences per kapanonin ku qendrojne punonjesit
Kontroll	Sigurimi i te githa pajisjeve te nevojshme per riparim, pastrim dhe nderhyrje en rast emergjencash. Lagie e sheshit te punes dhe rrugeve te levizjes se kamioneve Levizje e ngadalte e automjeteve ne fabrike dhe jashte saj. Larje e shpeshte e makinerive dhe kamioneve te punes.
Nderhyrje	-Sigurimi i te gjitha pajisjeve te nevojshme per riparim, pastrim dhe nderhyrje ne rast emergjencash. - Aktivizim i menjehershem i stafit dhe mjeteve ne rast emetimesh dhe derdhjesh te pa parashikuara nga procesit teknologjik. - Pastrim i menjehershem i derdhjeve aksidentale - Njoftim i menjehershem i autoriteteve dhe njesive te specializuara ne rast emergjencash (zjarrfikes, autoambluanca) – Dezinfektimi i ambjenteve te punes
Administrim	- Perdorimi dhe ruajtja me pergjegjesi i te gjithe infrastruktures dhe makinave sipas skemes dhe rregullave teknologjike. - Ndarje e pergjegjesise dhe adresim i sakte per ceshtje te sigurise

<u>Masat zbutese per mbrojtjen e mjedisit</u>

Nr.	Ndikimi	Masat zbutese
1	Clirimi i gazeve te demshem per mjedisin gjate perdorimit e gjeneratorit	Perdorimi i fabrikes ne oret me energji elektrike nga rrjeti. Kolaudimi i gjeneratorit dhe perdorim i lendeve djegese cilesore.
2	Ndotje te ujrave siperfaqesore si pasoje e derdhjes se ujrave qe gjenerohen nga aktiviteti	Te respektohen normat e percaktuara ne VKM 177 date 31.03.2005 Per normat e lejuara te shkarkimeve te lengeta dhe kriteret e zonimit te mjediseve ujore pritese.
3	Ndotja e ujrave siperfaqesore te shiut si pasoje e aksidenteve te mundshme	Rekomandohet te behet trajtimi i ketyre ujrave perpara se te shkarkohen ne sistemin e kanalizimeve te zones.
4	Ndotja e tokes dhe ujrave nentokesore	Duhet realizuar betonimizimi i siperfaqeve te fabrikes dhe depozitimi i mbetjeve te gjeneruara te realizohet brenda subjektit dhe te ruhen ne dhoma frigoriferike. Ne raste aksidentesh te merren te gjitha masat per rikuperimin e ndotjes.
5		
6	Manaxhimi i mbetjeve	Lidhja e kontratave me subjektet e licensuar me licensat e kategorise III.1.A/B dhe III.2.B nga Ministria e Mjedisit, Pyjeve dhe Administrimit te Ujerave, per grumbullimin dhe transportimin e

		mbetjeve ose nga vete subjekti.
7	Siguria e punonjesve	Subjekti duhet te marre masa per te vendosur nje sistem kunder zjarri ose isktintore ne pika te ndryshme te fabrikes. Subjekti duhet te realizoje dhe simulime me stafin per te perballuar situata emergjente. Te vendosen sinjalistika e nevojshme dhe dyert e emergjences dhe te kryhet trajnimi perkates i punonjesve. Punonjesit e fabrikes te pajisen me uniforma pune dhe te gjithe mjetet mbrojtese si doreza dhe maska.
8	Rritja e trafikut te mjeteve te renda ne trafikun tokesor, por ne nivele te uleta	Shoqeria duhet te kete ne konsiderate: - te perdori infrastruktures ekzistuese, - perdorimi i mjeteve te kolauduara, - qarkullimi ne orare me trafik me pak te renduar, - reduktimi i renies se borieve ne zona te banuara, - organizimi i hyrjes dhe daljes se mjeteve te renda nga fabrika etj.
9	Zhurma nga veprimataria	Procesi teknologjik nuk shoqerohet me nivele te larta te zhurmes. Ne pikat ku niveli i zhurmes eshte me i larte dhe koha e ekspozimit me e gjate te merren masa per punonjesit qe jane te ekspozuar duke perdorur mjete mbrojtese.

Masat per mbrojtjen e ajrit nga makinerite e transportit

Nr.	Ndikimi	Masat zbutese
1	Pluhura dhe gaze te shkarkuara gjate fazes se transportit	Mjetet e transportit duhet te levizin me shpejtesi te ulet gjate transportit si dhe mjetet duhet te pastrohen vazhdimisht. Nevojitet te kontrollohet vazhdimisht gjendja e tyre teknike, dhe te kryen serviset periodike te nderrimit te filtrave. Rruget e brendshme duhet te jene te shtruara me asfalt.
2	Emetim zhurmash, vibracioni dhe aromash	Duhet te kontrollohen vazhdimisht pajisjet dhe impiantet per zhurmen e shkaktuar. Edhe per kete ndikim duhet te shkurtohet ne maksimum koha e mbajtjes ndezur te motorave te mjeteve;

Programi i monitorimit dhe elementet e tij

Ne pergatitjen e programit te monitorimit specialistet kane marre ne konsiderate mundesine per te realizuar nje monitorim realist te elementeve me ndikim ne mjedis. Persa me siper eshte menduar qe te perzgjidhen per tu monitoruar nga laboratore te nenkontraktuar nga vete shoqeria ata elemente qe realisht mund te indentifikohen, maten, rregjistrohen dhe komunikohen ne organet e administrimit te mjedisit (DRM, Bashki etj). Te dhenat cilesore, sipas tabeles do te hidhen ne nje regjister qe administrohet nga vet kompania dhe do te dorezohen ne DRM e Qarkut sa here ju kerkohet, sipas proceduarve ligjore dhe rregulloreve.

Nr	Natyra e monitorimit	Frekuenca	Analiza
1	Monitorimi i shkarkimeve te gazta nga aktiviteti	Periodike (Cdo 6 muaj)	LNP mes,LNP max, NOx, COx, SOx 3 pika
2	Monitorimi i zhurmes se shkaktuar	Periodik (raportim cdo 6 muaj)	4 pika te ndryshme Zhurma (dbA) nga aktiviteti i impiantit
3	Monitorim i ujerave teknologjike	Periodik (raportim cdo 6 muaj)	2 mostra

* Cdo parameter dhe ndikim qe mund te identifikohet nga aktiviteti mund te shtohet si parameter per tu monitoruar