

Từ khi thực hiện đường lối đổi mới, chính sách kinh tế nhiều thành phần đã phát huy tác dụng rõ nét trong nghề chế biến thủy sản ở Bình Thuận. Chế biến truyền thống được khôi phục từng bước và tăng năng lực sản xuất ở cả 3 vùng kinh tế biển, nhất là năng lực chế biến nước mắm trong nhân dân; một số nghề chế biến xuất khẩu được hình thành, cơ sở vật chất tăng thêm, sản phẩm đa dạng, chất lượng từng bước được nâng lên.

I. THỰC TRẠNG

1. Chế biến xuất khẩu :

1.1 Chế biến thủy sản đông lạnh :

Năm 1999 toàn tỉnh có 7 xí nghiệp chế biến thủy sản đông lạnh, có 14 tủ đông tiếp xúc và 3 bộ dây chuyền cấp đông nhanh rời (IQF). Tổng công suất cấp đông thiết kế là 31 tấn/ca quy đổi bằng 40 tấn/ngày, tương ứng với 7.000 tấn/năm, trong đó đông Block là 4.500 tấn/năm và đông IQF là 2.500 tấn/năm. Công suất thực tế 2.830 tấn/năm, trong đó đông Block là 1.830 tấn/năm, đông IQF là 1.000 tấn/năm.

Phân tích năng lực sản xuất của các xí nghiệp đông lạnh thủy sản cho thấy xí nghiệp có công suất nhỏ nhất 2,1 tấn/ca, có 3 xí nghiệp có công suất 2,1 – 2,5 tấn/ca, 4 xí nghiệp có công suất 3 – 12,3 tấn/ngày. Loại xí nghiệp có dây chuyền IQF có công suất thiết kế phổ biến là 700 tấn/năm, thực tế sản xuất chỉ được 350 tấn/năm.

Công tác kiểm soát chất lượng sản phẩm được các xí nghiệp quan tâm thường xuyên, một số mặt hàng đạt chất lượng theo tiêu chuẩn HACCP và đã có 1 đơn vị đáp ứng được yêu cầu của thị trường EU và Bắc Mỹ, được xếp vào 28 đơn vị của cả nước thuộc nhóm I xuất hải sản vào EU.

Sản lượng và cơ cấu sản phẩm đông lạnh :

- Sản lượng thủy sản đông lạnh năm 1999 của toàn tỉnh là 2.830 tấn, trong đó mực 1.940 tấn (68,3%), cá 450 tấn (15,84%), tôm 150 tấn (5,28%), sản phẩm đông khác 300 tấn (10,58%).

- Sản lượng liên tục tăng, từ 1.700 tấn (năm 1995) lên 2.830 tấn (năm 1999), bình quân tăng 29,3%/năm. Trong đó tăng nhanh nhất là tôm (72,67%/năm) do vùng nhiên liệu đang tăng dần, kế đó là mực (45,12%/năm) do được nhiều khách hàng ưa chuộng; tỉnh xác định mực là mặt hàng có lợi thế.

1.2. Chế biến khô xuất khẩu :

Hiện có một doanh nghiệp nhà nước, 16 doanh nghiệp tư nhân chế biến hàng khô xuất khẩu, trong đó có 13 doanh nghiệp chuyên sản xuất hàng khô, số còn lại là những phân xưởng sản xuất kinh doanh tổng hợp với chế biến đông lạnh trong 1 doanh nghiệp. Tổng công suất chế biến 33 tấn/ngày, khoảng 4.000 tấn/năm, nhưng thực tế năm cao nhất mới đạt gần 2.000 tấn, sử dụng mới khoảng 50% công suất.

2. Chế biến nội tiêu :

2.1. Chế biến nước mắm :

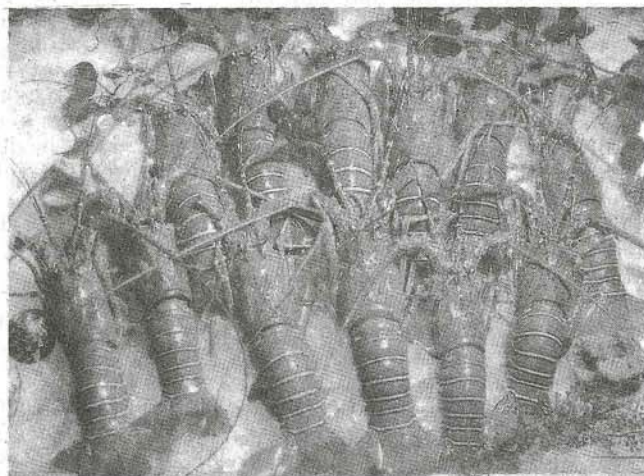
Nước mắm là nghề truyền thống có từ lâu đời và nổi tiếng của địa phương, được ưa chuộng trên cả nước. Sản lượng chế biến hàng năm ổn định từ 18 – 20 triệu lít. Mặt hàng chủ yếu là nước mắm có độ đậm trung bình từ 14⁰ – 21⁰, chiếm 89% sản lượng. Hiện có trên 300 cơ sở sản xuất nước mắm, trong đó có 2 doanh nghiệp nhà nước trung ương, 2 doanh nghiệp nhà nước địa phương, 6 doanh nghiệp tư nhân, 1 liên doanh nước ngoài, 87 hộ cá thể đăng ký sản xuất nước mắm hàng hoá và 200 hộ gia đình chế biến ở quy mô nhỏ.

2.2. Chế biến thủy sản khô :

Theo đăng ký kinh doanh, có 16 doanh nghiệp loại nhỏ và 210 hộ cá thể tham gia chế biến thủy sản khô (trái vụ chỉ có khoảng 85 hộ hoạt động) theo phương pháp công nghiệp hay chế biến thủ công kết hợp thiết bị nhỏ (lò than, quạt gió trong khâu sấy). Công suất hàng khô vào khoảng 20 tấn/ngày, khoảng 3.500 tấn/năm, thực tế sử

CHẾ BIẾN THUỖ SẢN TỈNH BÌNH THUẬN

Thạc sĩ NGUYỄN VĂN DŨNG



Ảnh Thiên Triều



dụng chỉ đạt 65% công suất. Hàng năm sản xuất đạt trên 2.000 tấn hải sản khô các loại, chủ yếu là cá khô, cá khô tẩm gia vị, mực khô loại nhỏ (không xuất khẩu được). Ngoài ra còn có cá cơm hấp chín phơi khô, cá mực hấp phơi khô, sò khô, thịt cá mập phơi khô...

2.3. Chế biến khác:

Mắm các loại:

Do các hộ gia đình chế biến phụ bên cạnh các sản phẩm chính, gồm có mắm ruốc, mắm nêm, mắm mòi... có sản lượng hàng năm khoảng 2.000 tấn, tiêu thụ chủ yếu trong tỉnh.

Bột cá:

Các loại phụ liệu chế biến thức ăn gia súc như bột cá, bột vỏ ghẹ, bột vỏ sò... được chế biến từ lâu trong dân với quy mô nhỏ. Gần đây có hai doanh nghiệp nước ngoài đầu tư sản xuất bột cá có công suất 1.000 tấn/năm, nhưng ngay sau đó 1 xí nghiệp ngưng hoạt động, 1 xí nghiệp đang tiến hành xây dựng cơ bản nên sản lượng hàng năm chỉ đạt 300 tấn.

II. QUY HOẠCH

Để thực hiện được mục tiêu đến năm 2010 chế biến chiếm tỉ trọng 48% trong tổng giá trị sản xuất toàn ngành thủy sản (1.495 tỉ đồng), giá trị chế biến xuất khẩu năm 2005 là 70 triệu USD và 2010 là 130 triệu USD, cần có một quy hoạch chế biến như sau:

1. Chế biến xuất khẩu

- Ưu tiên chế biến xuất khẩu, bảo đảm tốc độ tăng nhanh hơn bình quân toàn ngành, tăng 15,8%/năm.

- Cùng cố Công ty Thaimex, một doanh nghiệp nhà nước đang gặp nhiều khó khăn. Đầu tư đồng bộ cơ sở chế biến ở Phan Thiết, chế biến các mặt hàng cao cấp. Từ năm 2002 - 2005 trang bị một dây chuyền cấp đông siêu tốc có công suất 350 - 500 tấn/năm để chế biến các mặt hàng hải sản xuất khẩu tại Hàm Tân và Tuy Phong.

- Gọi vốn đầu tư nước ngoài hoặc trong nước xây dựng một nhà máy chế biến đồ hộp xuất khẩu tại Phan Thiết.

- Ở mỗi vùng Phan Thiết, Hàm Tân, Tuy Phong đầu tư xây dựng dây chuyền chế biến chả cá 200 tấn/năm (trước 2005) một dây chuyền mực xé tẩm gia vị 200 tấn/năm (sau 2005).

- Ngay trong năm 2000, nhà nước tạo điều kiện thuận lợi để Công ty Đài Loan khôi phục cơ sở chế biến bột cá ở Phan Thiết. Dự án chế biến bột cá của Malaysia sớm hoàn thành đi vào hoạt động trong năm 2001, bảo đảm đạt sản lượng từ 800 - 1.000 tấn bột cá xuất khẩu.

- Khuyến khích tư nhân đầu tư xây dựng cơ sở chế biến đông lạnh ở Phú Quý, trang bị tủ cấp đông IQF có công suất 4 - 5 tấn/ngày.

- Đến năm 2005 toàn tỉnh có 10 xí nghiệp đông lạnh, năm 2010 có 12 xí nghiệp, công suất 70 tấn/ngày.

- Đối với hàng khô xuất khẩu: đầu tư mở rộng công suất các cơ sở hiện có, xây dựng mới một số cơ sở với qui mô hợp lý, để có công suất năm 2005 đạt 38 - 40 tấn/ngày, năm 2010 đạt 50 tấn/ngày, điều quan trọng là phải đa dạng hoá và nâng chất lượng sản phẩm, đảm bảo sức cạnh tranh, mỗi xí nghiệp thường xuyên nghiên cứu nhu cầu của thị trường để cho ra nhiều mẫu hàng mới. Số cơ sở chế biến khô năm 2005 đạt 32 cơ sở, năm 2010 đạt 40 cơ sở, trong đó ở Phan Thiết chiếm 60%.

- Nghiên cứu nâng chất lượng nước mắm xuất khẩu để năm 2005 xuất khẩu 2 triệu lít, và 4 triệu lít năm 2010. Trước mắt, cần di dời cơ sở Aroma liên doanh với Nhật vào khu qui hoạch sản xuất nước mắm để có điều kiện mở rộng mặt bằng, xây dựng nhà xưởng phù hợp với yêu cầu chế biến xuất khẩu.

2. Chế biến nội địa

Nước mắm: ổn định khoảng 300 cơ sở với công suất chế biến nước mắm khoảng 21 - 22 triệu lít. Điều quan trọng là sắp xếp, di dời các cơ sở chế biến vào khu qui hoạch, tăng cường công tác tiếp thị, nắm chắc thị hiếu, tập quán sử dụng nước mắm ở các vùng trong cả nước để tiêu

thụ nhanh, giải phóng tồn kho, nâng cao hiệu quả.

Chế biến khô: phát triển số cơ sở lên 20 doanh nghiệp và 250 hộ vào năm 2005, công suất chế biến khô các loại 4.000 tấn, năm 2010 đạt sản lượng 5.000 tấn.

Thức ăn gia súc: giai đoạn 2001 - 2005 đầu tư xây dựng 1 xí nghiệp sản xuất thức ăn gia súc công suất 2.000 tấn/năm tại Phan Thiết. Giai đoạn 2006 - 2010 xây dựng thêm 1 xí nghiệp có công suất 4.000 tấn/năm ở Tuy Phong.

3. Cơ cấu sản phẩm chế biến

Tập trung mọi biện pháp phát huy tối đa các lợi thế so sánh, xác định sản phẩm chủ lực của thủy sản chế biến là mực các loại, nhuyễn thể, nước mắm.

Trong cơ cấu xuất khẩu, sản lượng mực chiếm 50% vào năm 2005 và 55% năm 2010. Tăng dần sản lượng nhuyễn thể từ 1.000 tấn năm 2005 lên 1.500 tấn sản phẩm đông lạnh năm 2010, bao gồm điệp, sò lông các loại.

III. GIẢI PHÁP

1. Sắp xếp di dời các cơ sở chế biến vào khu quy hoạch

Sự hình thành tự nhiên các đô thị ven biển gắn liền với quá trình phát triển các vùng kinh tế biển và trung tâm nghề cá của tỉnh Bình Thuận. Nghề chế biến hải sản vốn đã tồn tại lâu đời, nhưng kết quả còn hạn chế. Trong 10 năm đến phải tiếp tục thực hiện việc di dời, sắp xếp các cơ sở hiện có, những cơ sở mới xây dựng nhất thiết phải theo quy hoạch. Cụ thể là:

Ở Phan Thiết khẩn trương hoàn thành dự án đầu tư cơ sở hạ tầng khu chế biến ở gần cảng 25 ha, hoàn thiện mặt bằng cảng Phan Thiết để bố trí phần lớn các cơ sở chế biến hải sản xuất khẩu (khoảng 20 - 25 cơ sở). Việc này hoàn thành trong 3 năm 2001 - 2003. Chọn lựa một số cơ sở chế biến có công nghệ sạch như bột cá đưa vào khu công nghiệp Phan Thiết, tiếp tục di dời 1/3 cơ sở nước mắm hiện còn nằm rải rác trong khu dân cư ra khu nước mắm Phú Hải và sẽ hoàn thành vào năm 2001. Thực hiện nghiêm ngặt việc sắp xếp các cơ sở nước mắm và chế biến nhỏ ở khu vực Mũi Né vào nơi quy định, không để ảnh hưởng và phá vỡ môi trường khu du lịch.

2. Tổ chức lại chế biến xuất khẩu thủy sản

- Khảo sát đánh giá hiện trạng năng lực chế biến từ các thành phần kinh tế.

- Rút kinh nghiệm từ khâu thu mua cung cấp nguyên liệu. Việc này phải nghiên cứu cụ thể từ các tổ chức đầu nậu thu gom nguyên liệu từ các chủ thuyền và nếu cần có chính sách, liên kết mềm.

- Phân tích mối quan hệ giữa các cơ sở chế biến tư nhân kinh doanh theo Nghị định 66 với các doanh nghiệp tư nhân, doanh nghiệp nhà nước.

- Điều tra nghiên cứu việc thực hiện chính sách thuế, mức thu nhập của 200 hộ sơ chế và bán thành phẩm sơ chế ra thị trường ngoài tỉnh.

- Tổ chức lại theo hướng phân công, hợp tác, liên kết giữa doanh nghiệp chế biến xuất khẩu với các hộ và đơn vị thu gom, sơ chế sản phẩm.

Vấn đề quan trọng có ý nghĩa quyết định là xây dựng một chính sách bảo đảm hài hoà lợi ích giữa doanh nghiệp chế biến xuất khẩu với người bán nguyên liệu. Do đó, yêu cầu đặt ra cho doanh nghiệp chế biến xuất khẩu phải đủ điều kiện và khả năng cạnh tranh, bảo đảm sản phẩm đầu ra được thị trường chấp nhận. Từng doanh nghiệp xây dựng chiến lược sản phẩm, tập trung mặt hàng có lợi thế. Xác định thị trường mục tiêu, bảo đảm thiết bị và công nghệ tiên tiến, có thông tin tốt, năng lực quản lý và khả năng tài chính.

Về mặt tổ chức cần thành lập hiệp hội chế biến xuất khẩu ở địa phương để hỗ trợ cho sự hợp tác và liên kết như trên.