

GIẢI PHÁP PHÁT TRIỂN CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN TỈNH BẠC LIÊU ĐẾN NĂM 2005

PTS. ĐÀO DUY HUÂN

Bạc Liêu có bờ biển dài 54 km với diện tích ngư trường hàng chục ngàn km², là một trong những nơi có trữ lượng hải sản lớn của cả nước. Vùng biển Bạc Liêu có khả năng trữ lượng chung 896.000 tấn/năm, khả năng khai thác cho phép từ 26,7-33,5% - trữ lượng bằng 240.000-300.000 tấn/năm. Trong đó, trữ lượng cá nổi 63,8% là 572.000 tấn/năm, khả năng cho phép khai thác bằng 17,4 -21% - trữ lượng là 100.000-120.000 tấn/năm; trữ lượng cá đáy chiếm 36,2% là 324.000 tấn/năm, khả năng cho phép khai thác bằng 43,2-55,5%-trữ lượng là 140.000-180.000 tấn/năm. Về tôm, trữ lượng 25.000-35.000 tấn/năm, khả năng cho phép khai thác là 17.000-21.000 tấn/năm. Thời tiết biển thuận lợi cho đánh bắt hải sản xa bờ, hàng năm có thể khai thác từ 100.000 tấn thủy sản trở lên, trong đó có hơn 20 loài tôm các loại. Cho nên Bạc Liêu được xác định là một trong những trung tâm ngư nghiệp quan trọng của nước ta, là ngư trường trọng điểm của cả nước. Ngành thủy sản Bạc Liêu có tiềm năng to lớn và vai trò rất quan trọng trong sự phát triển kinh tế- xã hội của tỉnh 6 tháng đầu năm 1998: Kết quả tổng sản lượng khai thác 39.500 tấn đạt được 58% kế hoạch năm và tăng 6% so với cùng thời kỳ năm 1997. Trong đó tôm nuôi hơn 3.500 tấn, tôm biển 6.300 tấn, cá 14.200 tấn, chế biến thủy sản xuất khẩu 3.056 tấn, tôm đông lạnh 3.934 tấn, kim ngạch xuất khẩu đạt 26,5 triệu USD bằng 56% kế hoạch năm.

Song những năm qua bên cạnh sự phát triển, ngành thủy sản còn bộc lộ nhiều hạn chế trên cả ba khâu: nuôi trồng, đánh bắt, chế biến, tiêu thụ, chưa tương xứng với tiềm năng. Trong bài viết này chỉ đề cập đến công nghiệp chế biến vì đây là khâu quan trọng nhất trong việc nâng cao chất lượng sản phẩm, đẩy nhanh xuất khẩu, thực hiện công nghiệp hoá, hiện đại hoá ngành thủy sản của Bạc Liêu.

I. PHÂN TÍCH THỰC TRẠNG CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN BẠC LIÊU

1. - Chế biến thủy sản xuất khẩu

Đây là khâu quan trọng quyết định đến chất lượng sản phẩm, giá cả sản phẩm đồng thời chế biến còn liên quan đến cả hai khâu nuôi trồng và đánh bắt, các hình thức chế biến

+ . Chế biến đông lạnh

Là hình thức chế biến để tạo ra những sản phẩm cấp đông nhằm giữ được sản phẩm tươi tốt đến tay người tiêu dùng. Hình thức chế biến này đòi hỏi phải có qui trình sản xuất và cơ sở vật chất kỹ thuật nhất định. Nhà máy đông lạnh phải được xây dựng theo yêu cầu sản xuất, có khả



năng làm đông lạnh lớn; phải có kho lạnh phục vụ sản xuất, mua nguyên liệu... Ngoài ra còn một yêu cầu không kém phần quan trọng là nguyên liệu phải được bảo quản tốt và lưu trữ trong một thời gian ngắn nhất từ khi tách chúng ra khỏi môi trường nước đến khi đưa vào chế biến.

Song song với việc xây dựng nhà máy chế biến đông lạnh phải xây dựng công nghiệp bảo quản. Các loài thủy sản, nhất là cá có cấu tạo mô cơ mềm và nhiều đạm nên dễ bị phân hóa. Qua thực tế, bảo quản cá trong nhiệt độ âm 20°C là hợp lý nhất, trong quá trình bảo quản phải hạn chế dao động nhiệt độ, do đó các thiết bị đông lạnh được hiện đại hóa thì chất lượng sản phẩm được đảm bảo. Sản phẩm sau khi được cấp đông,

được đóng gói bao bì theo qui định rồi chuyển đến kho bảo quản lạnh. Nhiệt độ thông từ âm 12°C đến âm 25°C, sản phẩm xuất khẩu thường bảo quản từ âm 18°C đến âm 25°C. Trong quá trình bảo quản biên độ dao động cho phép ± 2°C. Mục tiêu chủ yếu của hình thức này ở Bạc Liêu là nhằm xuất khẩu các sản phẩm có giá trị kinh tế cao như: tôm, cá, mực đông. Trong đó tôm là mặt hàng xuất khẩu chiến lược của tỉnh. Tôm xuất khẩu được chế biến dưới nhiều dạng sản phẩm khác nhau. Trong những năm 1991-1994 tôm đông lạnh Block là mặt hàng chiến lược ưu thế, xuất sang các nước Nhật, Hồng Kông, Singapore... Đặc biệt là thị trường Nhật tiêu thụ rất mạnh sản phẩm tôm đông Block của Bạc Liêu. Gần đây tôm đông lạnh đã xuất sang thị trường Đông Âu và Bắc Mỹ, như: tôm luộc đông (IQF), hàng sản phẩm siêu sạch, tôm chỉ sống, tôm sú chế biến dạng bướm...

Bên cạnh thế mạnh của tôm đông lạnh, Bạc Liêu còn chế biến các loài thủy hải sản khác như: mực, sò huyết, cua, cá, lươn... Ngoài ra một số nhà máy chế biến đã có sản xuất: cá chim, cá bóng cá, cá kèo đông lạnh. Đặc biệt là cá chêm philê là mặt hàng tương đối hấp dẫn đối với thị trường Nhật.

2. Tình trạng máy móc thiết bị.

Trong khâu chế biến đông lạnh: Hiện tại cả tỉnh Bạc Liêu có 7 xí nghiệp đông lạnh trong đó có 4 xí nghiệp đông lạnh quốc doanh với công suất thiết kế 14.980 tấn/năm, kho bảo quản nguyên liệu 100 tấn, kho trữ đông 500 tấn, có 15 tủ đông và ba dây chuyền IQF. Nhưng hiện nay các trang thiết bị tủ đông lạc hậu, nên thời gian đông kéo dài gấp hai lần so với thiết kế. Vì vậy công suất thực sản xuất chỉ còn khoảng 50-60% so với công suất thiết kế.

Tính đến cuối năm 1998 trong các cơ sở chế biến đông trên có đến hơn 40% số thiết bị hoạt động kém hiệu quả.

Chẳng hạn như công ty cung ứng hàng xuất khẩu Vĩnh Lợi máy móc thiết bị, dây chuyền công nghệ đã quá cũ, hiệu suất sử dụng kém dẫn tới giá thành sản phẩm cao, chất lượng chưa đủ sức cạnh tranh trên thị trường quốc tế. Ngoài ra còn có máy sấy tôm tự động 3 tấn/ngày của công ty xuất nhập khẩu tổng hợp Giá Rai- Bạc Liêu, dây chuyền chế biến chả cá 1 tấn/ngày của xí nghiệp chế biến thủy sản Bạc Liêu.

Hiện nay toàn tỉnh có 32 cơ sở sản xuất nước đá (tư nhân và nhà nước) với công suất 400.000 tấn/năm, đủ phục vụ cho nhu cầu bảo quản sản phẩm chế biến cũng như nguyên liệu được tốt.

3. Quy trình và kỹ nghệ chế biến

Tùy theo mức độ biến đổi nguyên liệu có thể phân các sản phẩm chế biến thành hai nhóm: sản phẩm sơ chế và sản phẩm thứ cấp. Sản phẩm sơ chế chỉ được chế biến đơn giản nhằm bảo quản được lâu như: đông lạnh, phơi khô... Loại sản phẩm này cần được chế biến tiếp tục khi ăn. Các sản phẩm khi được tiếp tục chế biến lại này được gọi là sản phẩm thứ cấp là các loại sản phẩm ăn được ngay như: tôm, hoặc cá luộc trong nước sốt có gia vị.

Dưới đây là bảng phân loại các nhóm sản phẩm chế biến ở Bạc Liêu:

Bảng phân loại nhóm sản phẩm thủy sản chế biến ở Bạc Liêu

- Đông lạnh hoàn toàn hoặc ướp đá	- Các loại cá, tôm, mực, sò và hải sản khác được đông lạnh để dạng nguyên
- Róc xương, thái miếng và đông lạnh	- Các loại mực, cá fillet
- Luộc chín và đông lạnh	- Các loại tôm ghẹ
- Phơi khô, sấy	- Các loại mực cá
- Thức ăn và phân bón cho nuôi trồng	- Cá tạp, xác cá, bã cá hoặc các chất chiết từ cá
	- Các loại cá lớn nhỏ

- Về quy trình công nghệ chế biến: thông thường công nghệ chế biến thủy sản bao gồm 4 công đoạn chế biến:

+ Chuẩn bị nguyên liệu: Phân loại tích lũy thủy sản tươi.

+ Xử lý, sơ chế trước khi bắt đầu chế biến.

+ Công việc chế biến chính.

+ Xử lý thành phẩm: Đóng gói, bảo quản, vận chuyển.

Tất nhiên mỗi loại sản phẩm đều có quy trình chế biến cụ thể, nhưng thông thường: Việc xử lý sơ chế nguồn nguyên liệu trước, công việc chế biến chính là giai đoạn chiếm khá nhiều thời gian, nguồn vốn đầu tư, công nghệ hiện đại và là một yếu tố cấu thành quan trọng trong quá trình sản xuất sản phẩm.

- Về kỹ thuật chế biến (chế biến chính): Chính là sự kết hợp giữa kỹ nghệ bảo quản và kỹ nghệ tăng cường giá trị của sản phẩm thực phẩm. Mặt khác, công nghiệp chế biến thủy sản là nhằm vào việc sản xuất thực phẩm như một hàng hóa. Vì vậy, khi lựa chọn, đánh giá các biện pháp công nghệ ngoài căn cứ vào khả năng bảo quản lâu mà còn vào khả năng tiêu thụ nhanh trên thị trường. Đối với sản phẩm thủy sản; thời gian có ý nghĩa hết sức quan trọng, không riêng gì thời gian từ khi xuất xưởng đến khi bán xong hàng mà cả thời gian toàn bộ dành cho quy trình chế biến.

Để bảo quản lâu và nâng cao giá trị sản phẩm, Bạc Liêu đã sử dụng phương pháp nhiệt độ cao để chế biến sản phẩm thể hiện dưới ba hình thức: luộc, sấy và phơi nắng tự nhiên. Cơ sở để lựa chọn các hình thức này vì thích hợp để chế biến khối lượng lớn sản phẩm mà không đòi hỏi trang thiết bị phức tạp.

Luộc là phương pháp để làm chín nhanh nhất, dễ kiểm soát nhiệt độ. Tuy nhiên mặt tiêu cực là trong quá trình luộc các chất đạm, chất đường, chất béo dễ hòa tan vào nước luộc nên khi thái ra gây ô nhiễm cho môi trường rất nhiều và khó xử lý. Các sản phẩm luộc không có bao gói cũng cần bảo quản ở nhiệt độ thấp.

Tình hình thực hiện sản lượng chế biến thủy sản năm 1996

Tên sản phẩm	Sản lượng (tấn)	% so với kế hoạch	% so với cùng kỳ năm 1995
Tôm đông	3792	87	111,14
Mực đông	940	73	30
Cá đông	70	11	20
Hải sản đông khác	320	12	25
Nước mắm (triệu lít)	2040	7	28

- Về cơ cấu nhóm hàng:

Nhóm hàng chế biến đông lạnh: Bạc Liêu có 4 nhà máy chế biến quốc doanh với công suất thiết kế 14.980 tấn/năm, công suất sử dụng 8.560 tấn/năm. Thế nhưng sản lượng chế biến đông lạnh trong giai đoạn từ 1991 -1995 có nhiều biến động, mức sản lượng chế biến qua các năm không quá 4.000 tấn. Cụ thể năm 1991 sản lượng chế biến được 1.784 tấn và năm 1995 là 3.412 tấn, công suất sử dụng trung bình hàng năm khoảng 50- 60% công suất hiện có. Năm 1997 đạt 3.687 tấn.

Nhận xét chung

Ngoài một số đơn vị chế biến còn thiếu thiết bị công nghệ, các đơn vị có tình trạng máy móc thiết bị hiện đại hơn cũng chưa phát huy hết công suất đã có. Nhà xưởng chế biến, hệ thống điện nước, các phương tiện và thao tác công nghệ, điều kiện vệ sinh công nghiệp và nuôi trồng còn lạc hậu, phần lớn chưa đáp ứng đủ điều kiện của một nhà máy chế biến thực phẩm. Điều này dẫn đến chất lượng sản phẩm chưa cao, mẫu mã còn đơn điệu, chưa đủ sức cạnh tranh với những sản phẩm được sản xuất bằng công nghệ tiên tiến dẫn đến thị trường tiêu thụ còn hạn chế. Sản phẩm làm ra chưa đáp ứng được nhu cầu của khách hàng tiêu thụ.

Về cơ sở hạ tầng: Đầu tư cho phát triển cơ sở hạ tầng như cảng cá, bến cá, chợ cá... còn thiếu trầm trọng. Hầu như các bến cá, chợ cá còn ở bãi tự nhiên không có kho bảo quản. Riêng cảng cá phương tiện bốc dỡ còn thiếu... gây khó khăn cho việc thu mua, vận chuyển nguyên liệu.

Nguyên nhân của các mặt hạn chế trên là do:

Các cơ quan chức năng chưa có hình thức quản lý thích hợp cho chế biến và xuất khẩu thủy sản, chưa có được hệ thống thông tin tư vấn kỹ thuật để giúp các cơ sở xây dựng và duy trì hoạt động có hiệu quả hoặc tham mưu cho việc hoạch định các chính sách phát triển công nghệ trong sản xuất thủy sản xuất khẩu.

Các dự án đầu tư xây dựng tuy đã tập trung chỉ đạo nhưng tốc độ còn chậm, thủ tục còn nhiều khó khăn. Đầu tư năng lực về đào tạo cán bộ khoa học kỹ thuật và chuyên môn nghiệp vụ chưa đáp ứng yêu cầu của ngành.

Trong hợp tác quốc tế: hoạt động hợp tác quốc tế của ngành những năm qua nhằm thu hút vốn đầu tư và công nghệ, tuy nhiên kết quả đạt được rất hạn chế.

Các cơ quan quản lý nhà nước chưa đưa ra được mô hình mẫu cơ sở chế biến bảo đảm đủ các điều kiện sản xuất hàng chất lượng cao, có khả năng xâm nhập vào các thị trường đòi hỏi khắt khe về mặt chất lượng như thị trường EC, Nhật...

II. CÁC GIẢI PHÁP PHÁT TRIỂN CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN TỈNH BẠC LIÊU ĐẾN NĂM 2005

1. Những cơ sở để đưa ra giải pháp

a. Định hướng phát triển nghề cá đến năm 2000 và năm 2010 của Việt Nam

- Bảo đảm mức tiêu thụ đầu người từ 13-15kg cá/năm.

- Tăng sản lượng 1,6 triệu tấn hải sản trong đó nuôi trồng là 600 triệu tấn.

- Giải quyết việc làm cho 3 triệu người dân trong nghề cá, nuôi trồng thủy sản và phục vụ cho nghề cá.

Bảo đảm đóng góp cho nhà nước khoảng 70 triệu USD mỗi năm.

Định hướng ngành thủy sản Việt Nam thời kỳ 1996- 2000

Chỉ tiêu	ĐVT	1996	1997	1998	1999	2000
I. Tổng sản lượng thủy sản	Tấn	1750000	1450000	1500000	1550000	1635000
1. Sản lượng hải sản	-	1320000	1360000	1410000	1450000	1500000
2. Nuôi trồng thủy sản	-	430000	440000	460000	480000	500000
II. Xuất khẩu thủy sản	Triệu USD	600	670	750	860	1000
1. Trung ương	-	440	505	580	695	820,9
2. Địa phương	-	160	165	170	175	179,1
III. Tổng vốn đầu tư XDCB	Tỷ VND	900	950	1050	1400	1861,17
IV. Tàu thuyền máy	Chiếc	68000	71000	76000	83000	90000
Công suất	CV	1400000	1470000	1550000	1680000	1850000
V. Nhà máy chế biến đông lạnh	Chiếc	174	180	185	192	200
Công suất	1000 tấn/ngày	830	850	900	950	1000
VI. Lao động nghề cá	Người	3230000	3400000	3600000	3800000	4000000
Trong đó đánh bắt hải sản	-	460000	480000	510000	550000	580000
VII. Nộp ngân sách	Tỷ đồng	650	750	850	950	1050

(Nguồn: Bộ thủy sản)

Các chỉ tiêu phát triển ngành thủy sản Bạc Liêu đến năm 2005

Các chỉ tiêu	ĐVT	Kế hoạch năm				
		1997	1998	1999	2000	2005
I. Tổng sản lượng khai thác chung	Tấn	50000	64000	80000	94000	110000
Trong đó: tôm	-	14000	16000	20400	24000	28000
- Sản lượng khai thác sống biển	-	43000	52000	60000	70000	80000
Trong đó: tôm	-	10000	11000	12000	13000	14000
- Sản lượng nuôi trồng	-	7000	12000	20000	24000	30000
Trong đó: tôm	-	4000	5000	8400	11000	13000
II. Chế biến	-	6300	7900	10200	13500	21000
Chế biến tôm đông	-	6000	6600	7700	10000	15000
Chế biến hàng thủy sản khác	-	300	1300	2500	3500	6000
III. Giá trị xuất khẩu	Triệu USD	32	38	53	70	130

Mục tiêu của xuất khẩu thủy sản Việt Nam đến năm 2010 là:

- Nâng cao giá trị và sản lượng sản phẩm thủy sản xuất khẩu, tăng nhanh kim ngạch xuất khẩu thủy sản, phấn đấu đạt 3,5-4,5 tỷ USD, tiếp tục giữ vị trí mũi nhọn của kinh tế thủy sản trong sự nghiệp phát triển kinh tế đất nước.

- Xác lập vị trí ngày càng cao của sản phẩm thủy sản Việt Nam trên thị trường khu vực và thế giới xứng đáng với tiềm năng thủy sản của đất nước, từng bước làm chủ thị trường thế giới về một số sản phẩm có khả năng cạnh tranh cao.

- Đổi mới công nghệ và kỹ thuật một cách đồng bộ với các bước đi thích hợp trong một hệ thống sản xuất liên hoàn từ tạo nguyên liệu đến chế biến xuất khẩu, nhanh chóng chuyển dịch cơ cấu sản phẩm trong xuất khẩu nguyên liệu và trong chế biến theo hướng giảm mạnh xuất khẩu sản phẩm sơ chế, tăng tỷ trọng sản phẩm giá trị cao và giá trị gia tăng.

b. Chiến lược phát triển ngành thủy sản tỉnh Bạc Liêu đến năm 2005

Theo quan điểm của chiến lược qui hoạch phát triển kinh tế xã hội tỉnh đến năm 2005, một trong những hướng để đưa ngành kinh tế tăng trưởng nhanh là: "Chủ động chuyển dịch cơ cấu kinh tế tỉnh theo hướng công nghiệp hóa, hiện đại hóa, tăng tỷ trọng công nghiệp, đặc biệt là công nghiệp chế biến hải sản xuất khẩu, phát triển tổng hợp kinh tế biển của tỉnh, tạo điều kiện cho các hải đảo phát triển mạnh mẽ...

Từ quan điểm trên, rút ra kết luận công nghiệp vừa là động lực nhưng vừa phục vụ tích cực cho nông nghiệp và hải sản. Phát triển công nghiệp phải hướng vào xuất khẩu. Trong đó công nghiệp chế biến hải sản là một ngành kinh tế mũi nhọn trong ba nhóm ngành chủ yếu (lâm sản, chế biến hải sản, chế biến nông sản).

Cần tăng tỷ lệ hải sản được chế biến so với nguyên liệu cần được chế biến. Cụ thể qua bảng sau:

Mặt hàng	Thực hiện 1995	Năm 2000	Năm 2005
1. Tôm đông	3412	10000	17000
2. Chế biến hàng thủy sản khác	1200	3500	9700

2. Giải pháp phát triển công nghiệp chế biến thủy sản tỉnh đến 2005

a. Công nghiệp chế biến gắn với nuôi trồng và khai thác.

Như đã nói ở trên, ngành chế biến thủy sản là một ngành kinh tế tổng hợp, một công tác toàn diện và liên hoàn giữa các khâu với nhau, nên phát triển các khâu phải đồng bộ như: quá trình chọn giống- nuôi trồng gắn với hệ sinh thái và môi trường; khai thác gắn với bảo vệ và phát triển nguồn lợi; chế biến gắn với bảo quản sản phẩm... Nếu thiếu một trong các khâu thì hiệu quả đạt được sẽ không như ý muốn

b. Các giải pháp phát triển công nghiệp chế biến

Đổi mới công nghệ chế biến xuất khẩu theo yêu cầu của thị trường, nâng cao chất lượng mặt hàng truyền thống (tôm đông).

Chế biến xuất khẩu thủy sản được nhấn mạnh theo hướng đa dạng hóa mặt hàng tạo ra sản phẩm với bao bì, mẫu mã phù hợp với thị hiếu người tiêu dùng nhằm sử dụng hợp lý tài nguyên các loại hình mặt nước cho phát triển khai thác và nuôi trồng.

Tăng cường các biện pháp kỹ thuật để đảm bảo nguyên liệu ngay sau khi khai thác nhằm giữ cho nguyên liệu tươi tốt khi đưa vào chế biến tạo ra sản phẩm đạt chất lượng cao. Thực hiện được điều này bằng cách đầu tư công nghệ đồng bộ từ khai thác, nuôi trồng, vận chuyển bảo quản đến chế biến. Trong khâu chế biến phải xây dựng cơ sở sản xuất có thiết bị và công nghệ phù hợp với từng loại nguyên liệu đã được khai thác và nuôi trồng, tạo ra điều kiện sản xuất đáp ứng được nhu cầu của các nước nhập khẩu và thị hiếu người tiêu dùng nội địa. Chuyển cơ cấu kinh tế từ xuất khẩu nguyên liệu thô hoặc bán thành phẩm sang xuất khẩu thành phẩm. Các loại sản phẩm

siêu thị sang các thị trường EU, Bắc Mỹ, Nhật Bản và các nước trong khu vực.

Tăng cường mở rộng công tác tiếp thị ở thị trường trong và ngoài nước nhằm giải quyết nhanh sản phẩm thủy sản để nâng cao kim ngạch xuất khẩu và ổn định phát triển đời sống nhân dân.

Chú ý đầu tư cơ sở hạ tầng, cầu cảng, bến cá, sản xuất giống, thức ăn, phòng dịch bệnh cho nuôi trồng thủy sản.

Đối với nuôi trồng thủy sản cần tập trung đầu tư vốn và đào tạo cán bộ kỹ thuật, tập huấn hướng dẫn nhân dân về các biện pháp canh tác để mở rộng diện tích nuôi trồng, cố gắng năm 2000 đạt năng suất tôm bình quân từ 150-200kg/ha/năm và năm 2005 đạt từ 250-300 kg/ha/năm.

Đưa việc nuôi sò, cua, nghêu... trở thành một nghề sản xuất thực sự và có hiệu quả kinh tế cao.

c. Trong chế biến và xuất khẩu

Đa dạng hóa mặt hàng chế biến, nâng cao chất lượng, tạo ra những sản phẩm có giá trị cao với bao bì mẫu mã hấp dẫn. Sử dụng tối đa nguồn nguyên liệu hiện có, tăng cường các biện pháp kỹ thuật để bảo quản nguyên liệu, giảm thất thoát sau thu hoạch, đảm bảo chất lượng sản phẩm chế biến, giảm thiểu tình trạng xuất thô hoặc sơ chế, tăng nhanh sản lượng sản phẩm chế biến để mở rộng vào các thị trường mới. Tiếp tục sản xuất các sản phẩm siêu sạch, sản phẩm ăn liền bán vào thẳng các siêu thị trong và ngoài nước, từng bước nâng cao kim ngạch xuất khẩu.

Chế biến đông lạnh: Tập trung nguồn lực cho việc nâng cấp mặt bằng và đổi mới trang thiết bị cũ hiện tại, xây dựng thêm một nhà máy chế biến tại vùng nguyên liệu tập trung. Đẩy mạnh sản phẩm tôm chì sống đông lạnh bán cho thị trường Đài Loan, Nhật Bản và tôm gang, sấu luộc bán cho Thái Lan. Bên cạnh thế mạnh truyền thống tôm đông Block trên các thị trường quen thuộc tỉnh còn mở rộng sang sản phẩm IQF, sản phẩm hút chân không. Chế biến tôm đông phải đa dạng hóa sản phẩm, từ nguyên liệu tôm ta sẽ chế biến theo các qui cách khác nhau: Sản phẩm PD, PUD, HL, HOSO, tôm luộc các loại... để phù hợp cho nhu cầu của thị trường.

Xây dựng kế hoạch đầu tư cho các cơ sở chế biến bột cá và thức ăn gia súc nhằm sử dụng có hiệu quả nguồn nguyên liệu để sản xuất các sản phẩm phục vụ cho chăn nuôi và xuất khẩu.

Tiếp tục giữ vững và phát huy thế mạnh của ngành chế biến truyền thống như: khô, nước mắm... Trên cơ sở bám sát nhu cầu, thị hiếu khách hàng, mở rộng thị trường sản phẩm, nâng cao chất lượng mẫu mã các mặt hàng, chú trọng khâu sản xuất với yêu cầu vệ sinh công nghiệp.

Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, phát triển nhanh công tác tiếp thị để đảm bảo sự phát triển về sản xuất với hiệu quả kinh tế cao.

Đẩy mạnh hợp tác nước ngoài trên lĩnh vực chế biến hải sản.

Tiến hành sắp xếp các doanh nghiệp nhà nước theo hướng khép kín.

Gắn chặt phát triển sản xuất với chế biến và tiêu thụ sản phẩm ngay trên địa bàn vùng ven biển nhằm tạo ưu thế mới nâng cao hiệu quả sản xuất kinh doanh. Kiên quyết đến năm 2000 chế biến chiếm 11.000 tấn thủy sản, kim ngạch xuất khẩu đạt 60-80 triệu USD; năm 2005 chế biến 15.000 tấn thủy sản, kim ngạch xuất khẩu đạt từ 120-130 triệu USD.

d. Lựa chọn và nâng cao trình độ công nghiệp chế biến

Do yêu cầu phát triển của xã hội ngày càng cao, đòi hỏi sản phẩm trong tiêu dùng phải được nâng lên đáp ứng đầy đủ thị hiếu của con người cả về các mặt: Chất lượng, mẫu mã, bao bì, an toàn vệ sinh... Do đó công nghiệp chế biến các sản phẩm xuất khẩu trực tiếp cho các thị trường có thu nhập cao đòi hỏi phải có một bước nhảy vọt về công

nghệ, điều kiện sản xuất, kiến thức... Đạt được những điều trên nhà nước phải có những định hướng cụ thể như:

- Tăng cường đầu tư nâng cấp, hoàn thiện điều kiện sản xuất cho các cơ sở chế biến thủy sản nhằm đạt đến các tiêu chuẩn quốc tế về vệ sinh công nghệ và vệ sinh môi trường.

- Chú trọng áp dụng các biện pháp công nghệ và quản lý nhằm nâng cao chất lượng sản phẩm và tính an toàn cho chất lượng sản phẩm, áp dụng rộng rãi phương pháp quản lý theo hướng tốt nhất.

- Tăng cường đầu tư nâng cấp công nghệ sản xuất các sản phẩm có giá trị gia tăng như: sản phẩm đông rời, sản phẩm ăn liền...

- Tăng cường quản lý nhà nước, qui hoạch lại hệ thống các nhà máy đông lạnh hiện có, quản lý chặt chẽ việc cấp giấy phép hành nghề và giấy phép đầu tư mới, nâng cấp các xí nghiệp.

- Tăng cường đào tạo đội ngũ quản lý sản xuất và quản lý chất lượng các xí nghiệp chế biến thủy sản.

- Tăng cường đầu tư cho công nghệ bảo quản nguyên liệu ngay từ nơi khai thác hoặc nuôi trồng, mở rộng và áp dụng tối đa các biện pháp giảm thất thoát sau thu hoạch.

- Tăng cường công tác khuyến khích thu hút những người nuôi trồng, chế biến, thu gom và vận chuyển thủy sản.

Trong đổi mới công nghệ phải xác định được khâu quan trọng là chế biến đông lạnh. Đây là khâu then chốt mang lại hiệu quả kinh tế cao cho nghề cá trong thời gian tới. Bằng việc cải tạo, nâng cấp và đổi mới hệ thống công nghiệp chế biến thủy sản đông lạnh tạo ra nhiều mặt hàng mới, chất lượng cao và có chỗ đứng trên thị trường, phù hợp với khách hàng và mang lại lợi nhuận cao.

e. Lựa chọn hình thức đầu tư công nghệ cho chế biến sản phẩm giá trị gia tăng

+ Cách đi từng bước việc nâng cấp công nghệ chế biến sản phẩm xuất khẩu. Chẳng hạn ứng dụng công nghệ đông rời (IQF), công nghệ đóng gói hiện đại trên qui mô tổng thể.

Ưu điểm: Có nhiều thời gian để cải tiến toàn bộ các khâu quản lý nghề cá và ứng dụng công nghệ hiện đại. Đối với từng cơ sở, việc nâng cấp dần đòi hỏi vốn đầu tư thấp, dễ thỏa mãn hơn, người quản lý thích ứng dễ dàng hơn, vốn được thu hồi nhanh hơn để tái đầu tư nâng cấp cho các bộ phận khác.

Việc sản xuất song song sản phẩm truyền thống và sản phẩm có giá trị gia tăng cho phép vận dụng được mọi nguồn cung cấp nguyên liệu cho cơ sở, giải quyết việc làm cho người lao động.

Khuyết điểm: Cách này làm cho sức sản xuất tăng trưởng chậm, mức tập trung thấp nên không phát huy hết hiệu quả đầu tư, mặt hàng quá đa dạng... Và lại muốn đạt được khối lượng lớn sản phẩm có giá trị gia tăng đòi hỏi phải hiện đại hoá đồng bộ các khâu trong quá trình sản xuất, dễ xảy ra tình trạng gây ô nhiễm môi trường do không được đầu tư ngăn chặn thỏa đáng.

- Cách đi tập trung: Lựa chọn các nhà máy có điều kiện để xây dựng theo tiêu chuẩn hoàn toàn mới, được quản lý tốt hơn, đủ sức đáp ứng mọi nhu cầu sản xuất sản phẩm giá trị gia tăng có thể xâm nhập được ngay cả những thị trường khó tính nhất như Châu Âu, Bắc Mỹ... Nhất là hướng đi chiến lược có qui mô toàn ngành tạo ra khối lượng sản phẩm lớn, đủ sức cạnh tranh trên thị trường thế giới. Tuy nhiên, điều kiện tiên quyết cho mọi hoạt động gia tăng giá trị là bảo đảm nguồn cung cấp nguyên liệu tốt, an toàn, chất lượng cao. Nó đòi hỏi chế biến phải có sự phối hợp đồng bộ ở tất cả các khâu khác trong nghề cá, bao gồm:

- Có nguồn lợi thỏa đáng.

- Phương tiện đánh bắt, vận chuyển, bốc xếp phù hợp.

- Bến cảng, phương tiện bốc dỡ, bảo quản và cơ sở hậu cần đầy đủ.

- Thủ tục mua bán đơn giản.
- Phương tiện tiếp thị nhạy bén.

Ưu điểm: Công nghiệp chế biến được thay đổi đồng bộ tạo ra sản phẩm có giá trị cao đủ sức cạnh tranh trên thị trường thế giới.

Khuyết điểm: Đòi hỏi sự chỉ đạo thống nhất, nguồn vốn đầu tư lớn.

Tóm lại, chuyển hướng sản xuất sản phẩm giá trị gia tăng là con đường phải đi của ngành chế biến thủy sản Bạc Liêu trong giai đoạn hiện nay. Nhưng lựa chọn con đường nào còn tùy thuộc vào định hướng đầu tư của tỉnh cho ngành thủy sản. Tuy nhiên trong hoàn cảnh tỉnh ta hiện nay thì cách đi thích hợp nhất là dung hòa giữa hai cách trên, từng bước đẩy mạnh công nghiệp chế biến thủy sản.

Các dự án và công trình ưu tiên của ngành thủy sản Bạc Liêu

Tên dự án và công trình	Đơn vị	Số tiền (triệu VND)
I. Nuôi trồng thủy sản		
1. Dự án xây dựng trại tôm giống		
- Trại tôm post su, the	20	4000
- Trại tôm càng xanh	02	500
2. Dự án xây dựng trại cá giống	02	400
3. Dự án xây dựng nhà máy chế biến thức ăn cho tôm, cá	01	4500
4. Dự án xây dựng nhà máy chế biến bột cá	01	2000
5. Dự án nuôi tôm bán công nghiệp		12000
6. Dự án đầu tư nuôi tôm theo chương trình 773 TTg		69148
7. Dự án xây dựng trung tâm giống thủy sản nước lợ, mặn và nước ngọt theo tiêu chuẩn của trung tâm giống quốc gia (Bổ thủy sản chủ đầu tư)	02	10000
8. Dự án khôi phục và phát triển nguồn lợi cá đồng	-	10000
9. Dự án xây dựng trạm khuyến ngư và phòng thí nghiệm	03+ 01	1000
II. Khai thác biển và cảng		
1. Dự án xây dựng trung tâm kinh tế thủy sản ven biển Bạc Liêu	03	30000-45000
2. Dự án xây dựng cảng cá Bạc Liêu	01	16057,588
3. Dự án đầu tư tàu đánh cá vùng khơi	10	14097
4. Dự án phát triển tàu đánh bắt xa bờ	-	150000
5. Phát triển tàu đánh cá	-	45000
III. Chế biến thủy sản		
Dự án nâng cấp và đổi mới công nghệ cho các xí nghiệp chế biến đông lạnh		500000 USD

f. Nguồn huy động: Vốn đầu tư cho ngành công nghiệp thủy sản được huy động từ các nguồn sau:

Nguồn trong nhân dân và tự có của cơ sở sản xuất kinh doanh: Nhà nước cần có chính sách và mô hình hợp lý để huy động, xây dựng mô hình kinh tế hiệu quả trong nuôi và đánh bắt thủy sản để phổ biến cho nhân dân.

Nguồn từ ngân sách nhà nước: Ngân sách nhà nước nên đầu tư cho các công trình sự nghiệp kinh tế thủy sản, đầu tư trang bị đội tàu đánh bắt xa bờ.

Nguồn liên doanh liên kết: Sở sẽ chủ động cùng các địa phương xây dựng dự án gọi vốn đầu tư hoặc cho đối tác liên doanh thích hợp đạt hiệu quả kinh tế - xã hội cao.

g. Kết hợp các thành phần kinh tế tham gia công nghiệp chế biến

- Về cơ cấu chính sách

Bảo đảm quyền bình đẳng trong sản xuất kinh doanh giữa các thành phần kinh tế trong khuôn khổ luật pháp qui định.

Không hạn chế các thành phần kinh tế phát triển sản xuất hàng hóa, phát triển sản xuất kinh doanh có lợi cho nhà nước.

Có chính sách khuyến khích và cho phép đa dạng hóa các hình thức phát triển kinh tế trong cả công nghiệp, dịch vụ, du lịch...

- Về tín dụng: Tạo điều kiện thuận lợi cho người sản xuất được vay vốn với các hình thức thích hợp để họ chủ

động tổ chức sản xuất và hoàn trả vốn vay theo qui định.

- Về thuế: Cần có chính sách thuế thích hợp cho tất cả các thành phần kinh tế tham gia sản xuất kinh doanh. Đặc biệt có mức thuế ưu đãi cho các doanh nghiệp mới đi vào hoạt động, đối với các tàu có công suất lớn, khai thác khơi xa.

III. KẾT LUẬN

Trong những năm gần đây, ngành công nghiệp chế biến thủy sản đã có những bước phát triển vượt bậc được xác định là một ngành kinh tế mũi nhọn sản xuất ra sản phẩm có giá trị kinh tế cao, góp phần tăng nhanh kim ngạch xuất khẩu của Việt Nam nói chung và tỉnh Bạc Liêu nói riêng, cũng như giải quyết việc làm cho nhiều người lao động. Thế nhưng trong tình hình hiện nay ngành còn tồn tại nhiều khó khăn như sản lượng thủy sản khai thác

không cao do tính tự phát trong hoạt động đánh bắt của ngư dân.

Với công cụ lao động thủ công, tàu thuyền nhỏ, ngành nghề mang tính truyền thống, chưa được cơ giới hóa một cách toàn diện đưa đến năng suất đánh bắt không cao, còn lãng phí rất lớn về khâu thu mua, chất lượng sản phẩm chế biến thấp, không đáp ứng được nhu cầu tiêu dùng của xã hội, nhất là chế biến xuất khẩu chưa nhiều, thị trường tiêu thụ còn hạn hẹp, chưa phát huy hết khả năng về lao động, nguồn lợi biển và mặt nước, đời sống nhân dân vùng biển còn nghèo nàn, cơ cực, thu nhập bình quân đầu người tương đối thấp. Do vậy việc đưa ra định hướng để phát triển ngành trong thời gian tới là một chủ trương đúng đắn và hết sức cần thiết.

Để phát triển ngành công nghiệp chế biến thủy sản không chỉ dựa vào điều kiện cơ sở vật chất và trình độ công nghệ mà còn phải dựa vào điều kiện tự nhiên, xét đến sự đa dạng của nguồn lợi đại dương và khả năng khai thác nguyên liệu của cộng đồng ngư dân. Trên quan điểm

đó, việc thực thi các chương trình để phát triển ngành ngoài sự quan tâm chỉ đạo của Đảng và nhà nước đòi hỏi phải có sự tham gia trực tiếp của các doanh nghiệp chế biến và ngư dân trong khâu tạo ra nguyên liệu cho chế biến. Đây là hai yếu tố quan trọng hỗ trợ cho nhau, nếu thiếu một trong hai yếu tố này thì ngành khó có thể đạt được mục tiêu đã định ■

NGUỒN TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Một số ý tưởng trong đề tài công nghiệp hoá - hiện đại hoá trên địa bàn tỉnh Bạc Liêu do Trung tâm nghiên cứu kinh tế phát triển đang tiến hành thực hiện.
2. Bộ thủy sản- Tạp chí *Thủy sản* các số năm 1997.
3. Bộ thủy sản- Tạp chí *Xuất nhập khẩu thủy sản* số 1-2/1997.
4. Tỉnh Ủy Bạc Liêu- Số liệu thống kê kinh tế - xã hội tỉnh Bạc Liêu từ năm 1991-1996.
5. Tỉnh ủy Bạc Liêu- Nghị quyết về đẩy mạnh phát triển kinh tế biển tỉnh Bạc Liêu theo hướng công nghiệp hóa - hiện đại hóa thời kỳ 1998- 2005.
6. Tài liệu về thủy sản của sở Nông Nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh Bạc Liêu.