

BẢN TIN ĐÀO TẠO VASEP.PRO

VASEP.PRO TRAINING NEWSLETTER

SỐ 02
2016



HIỆP HỘI CHẾ BIẾN VÀ XUẤT KHẨU THỦY SẢN VIỆT NAM (VASEP)
Trung tâm Đào tạo và Xúc tiến TM VASEP (VASEP.PRO)

THÔNG TIN LIÊN HỆ BỘ PHẬN ĐÀO TẠO

1. Chị Trần Hoàng Yến – Phó Giám đốc Đào tạo

Tel: 04 37715055 – 206; Mobile: 0947.623.129

Email: hoangyen@vasep.com.vn

2. Chị Nguyễn Thu Hiền - Điều phối viên Đào tạo

Tel: 043.8354496 – 210; Mobile: 0906 076 587

Email: thuhien@vasep.com.vn

3. Anh Nguyễn Ngọc Hòa - CV Tổ chức Đào tạo

Tel: 043.8354496 – 211; Mobile: 0989.618.724

Email: ngochoa@vasep.com.vn

4. Chị Nguyễn Thị Thanh - CV Tổ chức Đào tạo

Tel: 043.8354496 – 205; Mobile: 0973.168.611

Email: nguyenthanh@vasep.com.vn

TRUNG TÂM ĐÀO TẠO VÀ XÚC TIẾN TM VASEP (VASEP.PRO)

Số 10, Nguyễn Công Hoan, Ba Đình, Hà Nội

Điện thoại: (+84 4) 383 544 96

Fax: (+84 4)377 150 84

Email: training@vasep.com.vn

Website: www.daotao.vasep.com.vn

PHỤ LỤC

TIÊU ĐIỂM

Doanh nghiệp gặp khó khăn vì vấn đề chi phí **3**

TIN TỨC

1. Giải pháp phát triển bền vững nuôi trồng thủy sản và bảo tồn đất ngập nước **7**
2. Sử dụng đúng, kiểm soát tốt hóa chất, kháng sinh trong thủy sản **10**
3. Cá điêu hồng nguyên con – sản phẩm lợi thế của Việt Nam trên thị trường thế giới **11**
4. Các Doanh nghiệp tiêu biểu **15**

CHUYÊN MỤC HỎI ĐÁP

Chủ đề: Kỹ thuật nuôi trồng - trị bệnh trong TS ... **16**

GÓC NHÌN CHUYÊN GIA

Chẳng lẽ cá tra đến thời mạt vận? **18**

VẤN ĐỀ HÔM NAY

Giải pháp nuôi tôm cạnh tranh và bền vững **19**

CHƯƠNG TRÌNH SẮP DIỄN RA

Doanh nghiệp gặp khó vì gánh nặng chi phí

Một số quy định trong Luật Lao động hiện hành chưa phù hợp với thực tế khiến không ít doanh nghiệp gặp nhiều khó khăn khi thực hiện, đặc biệt là những công ty có số lượng lao động lớn.

Theo Chuyên gia kinh tế Phạm Chi Lan, trong các cuộc tranh luận về tiền lương và bảo hiểm an sinh xã hội, giới chức Việt Nam hầu như chưa có sự quan tâm đầy đủ về hệ quả của việc tăng lương với giới chủ doanh nghiệp. Có lẽ những người đề xuất, quyết định tăng lương cũng chưa hình dung được con số doanh nghiệp tiếp tục ngưng hoạt động lại tăng cao như vậy.

Mỗi khi định tăng lương, xin hãy nghĩ đến hệ quả của nó là bao nhiêu phần trăm doanh nghiệp sẽ tiếp tục đăng ký ngưng hoạt động và bao nhiêu người sẽ tiếp tục mất thu nhập, mất việc làm...

Càng tăng lương tối thiểu, doanh nghiệp càng phải cắt giảm lao động

Lương tối thiểu vùng luôn là vấn đề được các doanh nghiệp (DN) quan tâm. Năm nào Hội đồng Tiền lương quốc gia cũng đề xuất tăng lương tối thiểu cụ thể theo từng vùng để đảm bảo nhu cầu tối thiểu của người lao động và gia đình của họ.

Nhiều DN cho biết đã trả lương cho người lao động cao hơn mức lương tối thiểu từ 50 - 100%. Ông Chu Văn An



– Phó tổng giám đốc Công ty CP Tập đoàn Thủy sản Minh Phú (Cà Mau) cho biết, DN của ông tính chi phí cho một lao động giản đơn làm đủ 26 ngày công là khoảng 6 triệu đồng mỗi tháng, trong đó, các khoản đóng bảo hiểm xã hội (BHXH), bảo hiểm y tế (BHYT), bảo hiểm thất nghiệp (BHTN) và Công đoàn phí chiếm đến 34,5% (hơn 2 triệu đồng).

Như vậy, càng tăng lương tối thiểu thì thu nhập thực tế của người lao động càng giảm do mức đóng cho BHXH, BHYT và phí Công đoàn tăng. Trong khi đó, bản thân người lao động cũng không mấy hào hứng vì mỗi đợt tăng lương tối thiểu thì giá thuê nhà, phí điện nước cũng tăng theo.

Năm 2016, Nhà nước quy định tăng lương tối thiểu lên 12,4% nhưng các DN trong ngành thủy sản phải tăng lương cho công nhân đến 13,52% vì phải trả thêm lương tay nghề và chi phí độc hại. Lương công nhân Việt Nam hiện nay cao hơn Thái Lan 20% và Ấn Độ đến 170%, trong khi năng suất lao động lại kém Malaysia và Thái Lan khoảng 6 lần. Ngày càng nhiều DN than vãn phải lo tiền trả lương hằng tháng khá nặng mà năng suất lao động không tăng.

Việc tăng lương tối thiểu trong những năm qua còn ảnh hưởng tới khả năng tích lũy của DN để đầu tư phát triển theo chiều sâu và mở rộng hoạt

động để thu hút thêm lao động, nhất là lao động vùng nông thôn.

Áp lực của các loại chi phí khiến Tập đoàn Thủy sản Minh Phú liên tục cắt giảm lao động, năm 2014 có 15.000 lao động, kim ngạch xuất khẩu được 730 triệu USD, đến năm 2015 chỉ còn 12.000 lao động, xuất khẩu đạt 524,4 triệu USD và năm ngoái còn 9.000 lao động, xuất khẩu chỉ còn 205,3 triệu USD. Mặt khác, tăng lương tối thiểu liên tục mỗi năm sẽ dẫn đến tình trạng cào bằng mức lương giữa người có tay nghề cao với người lao động cơ bản, khó khuyến khích những người lao động tích cực.

Theo ông Hoàng Quang Phòng – Phó chủ tịch Phòng Thương mại và Công nghiệp Việt Nam (VCCI) thì mức lương tối thiểu chỉ nên bằng khoảng 40 – 60% tiền lương bình quân trên thị trường. Ngoài ra, việc tăng lương tối thiểu theo vùng nên kéo giãn ra 2 hay 3 năm mới thực hiện một lần và trước mắt nên tìm một mức nền để đóng bảo hiểm xã hội phù hợp.

Sau năm 2020, khi kinh tế ổn định, hệ thống DN cứng cáp hơn mới tính toán



tăng mức nền đóng các khoản phí an sinh xã hội để đảm bảo hài hòa lợi ích của cả DN lẫn người lao động.

Nghịch lý bảo hiểm xã hội và phí công đoàn

Mức tăng lương tối thiểu năm 2017 đến nay chưa có đề xuất chính thức, nhưng dù có tăng ít thì nhiều DN cũng khó đáp ứng nổi. Chủ trương của Nhà nước lo đảm bảo an sinh xã hội là đúng, nhưng giữa tăng trưởng kinh tế và an sinh xã hội phải hài hòa. Việt

Nam là một nước có thu nhập đầu người ở mức trung bình nhưng mức đóng các khoản bảo hiểm xã hội lại cao nhất trong khu vực.

Nếu tại Việt Nam, chủ DN đóng 22% (chưa kể 2% Công đoàn phí), còn người lao động đóng 10,5% thì ở Thái Lan tương quan đó là 5% – 5%, ở Indonesia là 11% – 3%, ở Philippines là 7% – 3%, ở Lào là 5% – 4,5%. Theo ông Chu Văn An, hiện không có nước nào trên thế giới phải đóng phí công

đoàn, tỷ lệ đóng BHXH cao như ở Việt Nam. Và điều này ngày càng trở thành một gánh nặng lớn cho DN.

chưa có một kịch bản nào về mức hưởng lương hưu về sau để người lao động yên tâm. Tôi biết có người về hưu

BHXH cho người lao động” (điều 5 Nghị định 191/2013/NĐ-CP).

Theo ông Chu Văn An, đây là loại phí bất hợp lý vì Công đoàn đã được cấp kinh phí hoạt động theo Luật Ngân sách, chưa kể một số nguồn thu khác từ các hoạt động kinh doanh như nhà nghỉ Công đoàn, du lịch Công đoàn, nhà xuất bản Công đoàn, trường học Công đoàn...

Khoản tiền 2% phí Công đoàn là chi phí xã hội rất lớn nhưng không mang lại hiệu quả rõ ràng. Nếu số tiền đó được DN giữ lại thì có thể dùng để tăng lương cho người lao động hoặc đầu tư vào tư liệu sản xuất để tăng năng suất lao động.

Tính ra, những DN có trên dưới 10 ngàn người phải đóng Công đoàn phí từ 7 đến 9 tỷ đồng mỗi năm. Nếu không có khoản phí này, thu nhập của người lao động hằng tháng sẽ được tăng thêm hơn 100.000 đồng.

Hơn nữa, việc yêu cầu DN đóng Công đoàn phí sẽ làm giảm tính độc lập của tổ chức Công đoàn. Ông Lê Văn Quang – Phó chủ tịch Hiệp hội Các



Hằng năm, tỷ lệ người lao động trong ngành thủy sản về hưu không nhiều, chỉ khoảng 0,5%, chủ yếu là lao động gián tiếp. Vì vậy, quy định đóng các khoản phí bảo hiểm lên đến 34,5% trên tổng thu nhập của người lao động khiến cho các DN khá chật vật. “Tuy đóng phí bảo hiểm cao nhưng hầu như

chỉ lãnh hơn 900 ngàn đồng/tháng”, ông Chu Văn An nói.

Một trong những quy định “tồi nhất” trong các đề cử “Cuộc bình chọn các quy định pháp luật tốt nhất và tồi nhất” do VCCI tổ chức là DN phải đóng Công đoàn phí bằng 2% “tiền lương đóng

nhà chế biến và xuất khẩu thủy sản cho rằng trong bối cảnh DN đang phải chạy vạy từng đồng để duy trì sản xuất thì nên xem xét bỏ quy định đóng loại phí này. Việc sửa quy định có thể sẽ mất thời gian nên trong thời gian chờ chỉnh sửa thì nên cho phép DN giữ lại 2% Công đoàn phí để tổ chức các hoạt động chăm lo đời sống vật chất, tinh thần cho người lao động. Hằng năm DN sẽ có báo cáo quyết toán hoạt động thu chi này một cách công khai.

Quy định làm thêm giờ chưa phù hợp với đặc điểm ngành

Luật Lao động quy định ngày làm của công nhân không quá 12 giờ, một năm không quá 200 giờ, riêng đối với các nghề, công việc đặc biệt nặng nhọc, độc hại thì thời gian làm việc không quá 9 giờ mỗi ngày. Một số DN cho rằng quy định này quá cứng nhắc vì trong thực tế, chẳng hạn tại các nhà máy chế biến thủy sản, người lao động làm việc bình quân 10 giờ mỗi ngày mà năng suất lao động cũng như sức khỏe vẫn đảm bảo. Do bị phụ thuộc vào nguồn nguyên liệu theo mùa vụ, không

phải ngày nào DN cũng có nguyên liệu để công nhân làm việc liên tục trong 9, 10 giờ. Khi nguyên liệu về, DN phải huy động nhiều công nhân cùng làm việc thêm giờ để tận dụng độ tươi của nguyên liệu.

Trong khi đó, tại một số ngành sản xuất khác, nhiều DN rất hạn chế tình trạng công nhân làm thêm ngoài giờ vì lương ngoài giờ cao hơn gấp rưỡi, gấp đôi ngày thường. “Theo tôi, mỗi ngày làm thêm khoảng 1,5 giờ, mỗi tuần làm thêm khoảng 40 giờ là vừa, sức khỏe người Việt Nam có thể chịu đựng được” – bà Đào Thị Thu Huyền, đại diện Hiệp hội Doanh nghiệp Nhật Bản tại Việt Nam nhận định. Hơn nữa, chính chủ DN cũng phải cân đối việc



làm hằng ngày để đảm bảo sức khỏe cho người lao động, giúp họ làm việc lâu dài.

Ngoài ra, quy định việc khám sức khỏe định kỳ cho người lao động mỗi năm 2 lần cũng gây lãng phí nhiều thời gian và tiền bạc của DN. Ông Chu Văn An đại diện cho các DN chế biến thủy sản đề xuất chỉ nên khám sức khỏe mỗi năm một lần và chỉ quy định một ngày làm việc không quá 12 giờ, một năm không quá 500 giờ, cho phép DN tự điều chỉnh thời gian làm thêm giờ cho phù hợp với thu nhập và sức khỏe của người lao động. Thiết nghĩ, việc lắng nghe ý kiến của DN là cách để đưa các quy định trong Luật Lao động phù hợp với thực tế và tiệm cận với xu thế chung của khu vực, của thế giới. Đây cũng là hướng để các cơ quan quản lý có trách nhiệm đưa ra các chính sách hợp lý, phù hợp với lợi ích của quốc gia và cộng đồng DN, tránh để cá nhân, tổ chức lợi dụng để tạo ra các lợi ích nhóm.

SONG KHUÊ/DNSGCT

Giải pháp phát triển bền vững nuôi trồng thủy sản và bảo tồn đất ngập nước!

Ngày 26/5 vừa qua tại Tp. Cần Thơ, Dự án SUPA (chủ trì bởi Trung tâm Sản xuất Sạch hơn Việt Nam (VNCPC VN), cùng sự tham gia của các bên WWF Việt Nam, WWF Áo, VASEP) phối hợp cùng Viện Khoa học Thủy lợi Miền Nam – SWIRR, tổ chức thành công hội thảo “Nghiên cứu Ảnh hưởng của nuôi cá tra lên đất ngập nước ở Đồng bằng Sông Cửu Long (ĐBSCL)” với sự tham gia của 60 đại biểu đến từ các đơn vị tại ĐBSCL như: Sở Tài nguyên và Môi trường, Chi cục Thủy sản, Trung tâm Quan trắc TN&MT, UBND các huyện, các doanh nghiệp và hộ nuôi thủy sản, các giảng viên và nghiên cứu sinh của các trường Đại học.



Tại hội thảo các chuyên gia đã báo kết quả nghiên cứu của nhóm và cùng các đại biểu tham dự thảo luận xoay quanh các vấn đề liên quan đến các tác động làm ảnh hưởng đến đất ngập nước tại vùng ĐBSCL. Trong đó có sự phát triển của ngành nuôi cá tra trong thời gian qua cũng đã làm ảnh hưởng đến hệ sinh thái đất ngập nước tại khu vực này.

Tầm quan trọng của các vùng đất ngập nước:

Theo TS. Lê Phát Quới, Viện Tài Nguyên và Môi Trường - Đại Học Quốc Gia Tp. HCM, đất ngập nước với các hệ sinh thái đặc thù và tinh đa dạng sinh học đã đóng vai trò quan trọng trong quá trình phát triển kinh tế xã hội của vùng ĐBSCL. Sản lượng lúa và thủy sản chiếm tỷ trọng lớn trong ngành xuất khẩu nông sản của Việt Nam. Việc sử dụng đất ngập nước đã mang lại những thay đổi to lớn, góp phần quan trọng vào sự phát triển của nền kinh tế quốc gia. Tuy nhiên, trong quá trình sử dụng đất ngập nước để sản

xuất nông nghiệp đã có sự mất cân bằng tự nhiên. Diện tích đất ngập nước phục vụ nuôi trồng thủy sản tăng, trong khi diện tích rừng ngập mặn ven biển giảm đi khá nhiều. Điều này, gây bất lợi về môi trường và sinh thái, nhưng lại góp phần nâng cao giá trị kim ngạch xuất khẩu thủy sản của vùng ĐBSCL.

Về hiện trạng nuôi cá tra ở đồng bằng sông Cửu Long, theo ông Phạm Thế Vinh - Viện Khoa học Thủy lợi Miền Nam, diện tích nuôi cá tra gia



tăng từ năm 1997 đến năm 2008 với tốc độ phát triển khoảng 26%/năm. Đến năm 2008 tổng diện tích nuôi cá

tra khoảng 5400 ha và duy trì cho tới nay. Năm 2016 tổng diện tích nuôi cá tra vào khoảng 5400 ha chiếm 0.13% diện tích toàn đồng bằng sông Cửu Long. Tại khu vực 3 huyện thuộc Đồng Tháp gần khu vực Tràm Chim, theo điều tra thực địa của Viện Khoa học Thủy lợi miền Nam năm 2016 cho thấy, tổng diện tích của khu vực này khoảng trên dưới 1000 ha. Phân bố chủ yếu trên các sông kênh chính của tỉnh.

Cuộc điều tra này cũng chỉ ra rằng, diện tích nuôi cá tra hiện nay của địa phương chưa được thống kê cụ thể, khả năng diện tích nuôi cá tra hiện nay có thể lớn hơn nhiều so với thống kê. Theo quy hoạch nuôi cá tra toàn đồng bằng sông Cửu Long đến năm 2020 cho thấy, tổng diện tích nuôi cá tra đến năm 2015 khoảng 11000 ha và đến năm 2020 khoảng 13000 ha. Tuy nhiên, hiện trạng nuôi cá tra hiện nay chỉ đạt 5400 ha đạt 50% so với quy hoạch.

Còn theo Th.S. Dương Công Chinh - Viện Khoa học Thủy lợi Miền Nam thì hoạt động nuôi cá tra là ngành “đặc thù”:

- Nghề nuôi cá tra đúng là “độc nhất vô nhị” trong ngành nuôi trồng thủy sản thế giới.

- Hệ thống nuôi có thể đạt năng suất trung bình 300–400 tấn cá/ha/vụ, đạt kỷ lục cao nhất trong mọi ngành sản xuất nông nghiệp.

- Là ngành sử dụng nhiều nước đồng thời thải ra môi trường nhiều chất thải

- Hoạt động nuôi quanh năm, không theo mùa.

- Diện tích nuôi chỉ khoảng 5.000 ha nhưng sản lượng trên 1 triệu tấn (khoảng 65% tổng sản lượng nuôi trồng thủy sản ở châu Âu).

- Tạo cơ hội công ăn việc làm, đặc biệt là phụ nữ làm việc trong các nhà máy chế biến.

- Hầu hết sản phẩm dành để xuất khẩu.

Cũng theo Th.S. Dương Công Chinh, xu hướng phát triển nuôi cá tra trong thời gian đầu phát triển hoạt động nuôi cá tra chủ yếu là nuôi lồng bè trên sông, đến năm 2005 dường như không phát triển mà chuyển sang nuôi trong ao. Thời gian khoảng năm 2000 vùng

nuôi tập trung chủ yếu tại 3 tỉnh An Giang, Đồng Tháp và Cần Thơ, sau phát triển sang các tỉnh Bến Tre và Vĩnh Long... Xu hướng thời gian đầu vùng nuôi chủ yếu nằm trên các khu vực đất ven sông phía thượng sông Tiền và sông Hậu, các cù lao do nhu cầu sử dụng nước nhiều trong nuôi. Vào khoảng năm 2010 xu hướng mở rộng vùng nuôi sang các khu vực gần biển tận dụng dòng triều để giảm chi phí bơm nước. Hiện nay tại Đồng Tháp xu hướng mở rộng vùng nuôi vào nội đồng đang khá rõ.



Để phát triển bền vững nuôi trồng thủy sản và bảo tồn đất ngập nước, chúng ta cần có các giải pháp sau:

Sử dụng đất: Quản lý chặt các khu vực đất còn nhiều đặc tính tự nhiên,

chưa có tác động nhiều của con người để bảo tồn, phát triển trong tương lai. Tại các khu vực vùng đệm cần có quy hoạch chi tiết loại hình sản xuất phù hợp với hiện trạng và xu hướng phát triển trong tương lai.

hoạch các khu vực không phù hợp. Giám sát thực thi các quy hoạch; đối với các khu vực nằm ngoài quy hoạch có các vấn đề liên quan đến các khu bảo tồn thì phải xem xét kỹ trước khi thực hiện điều chỉnh quy hoạch, tránh

dụng nước trong hoạt động nuôi cũng như nhu cầu xả thải ra môi trường.

Đối với nuôi cá tra cần phải tập trung giảm phát triển nuôi cá tra trong nội đồng.

Các điểm nuôi trong nội đồng hiện trạng cần phải kiểm soát được nguồn thải thông qua giải pháp quản lý và công nghệ nuôi.

Chất thải từ hoạt động nuôi thủy sản: Thực hiện hoạt động nuôi thủy sản có trách nhiệm cả về mặt xã hội và môi trường. Tập trung để dần chuyển biến các trại nuôi phải xử lý chất thải trước khi thải ra môi trường chứ không phải “giảm thiểu” tác động.

Phát triển các công nghệ nuôi gắn liền với xử lý chất thải (công nghệ nuôi vi sinh...).

Giảm chất thải từ quản lý hoạt động nuôi (giảm hệ số sử dụng thức ăn, Sử dụng thức ăn có hàm lượng N và P phù hợp...)



Quy hoạch vùng nuôi thủy sản: Chỉ tập trung phát triển các vùng nuôi phù hợp với điều kiện tự nhiên đồng thời đảm bảo hài hòa với các khu vực cần được bảo vệ. Có lộ trình rút khỏi quy

hình thức “hợp thức hóa” cho các diện tích ngoài quy hoạch.

Các quy hoạch nuôi thủy sản cần phải được tính toán dựa trên nhu cầu sử

Ngọc Hòa

Sử dụng đúng, kiểm soát tốt hóa chất, kháng sinh trong thủy sản!

Trong nuôi trồng, chế biến, bảo quản thủy sản, việc kiểm soát hóa chất, kháng sinh là yếu tố rất quan trọng nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm sản phẩm nuôi, hiệu quả sản xuất cũng như chất lượng sản phẩm đến tay người tiêu dùng. Điều này đòi hỏi cán bộ trực tiếp đảm nhiệm công việc phải nắm được thông tin, cách sử dụng hóa chất, kháng sinh cũng như biện pháp phòng tránh gây nhiễm trong quá trình thực hiện.

Nhằm giúp các DN thủy sản sử dụng đúng, kiểm soát tốt hóa chất, kháng sinh trong quá trình làm việc. Ngày 16/6/2016, Trung tâm VASEP.PRO thuộc Hiệp hội VASEP phối hợp cùng Dự án Hỗ trợ Chính sách Thương mại và Đầu tư của châu Âu (EU-MUTRAP) tổ chức thành công khóa đào tạo: “Các biện pháp kiểm soát hóa chất và kháng sinh trong nuôi trồng, thu mua, chế biến và bảo quản thủy sản” tại Tp. Cần Thơ. Chương trình được sự hỗ trợ về chuyên gia từ Dự án Hỗ trợ Chính sách Thương mại và Đầu tư của châu Âu (EU-MUTRAP).



Nội dung khóa học rất thực tiễn và liên quan đến nhiều bộ phận trong DN thủy sản nên thành phần tham dự chương trình rất đa dạng, các cán bộ tham gia đến từ phòng QLCL, quản lý vùng nuôi, phòng kỹ thuật giống và phòng kiểm nghiệm ... Đến với chương trình đây cũng là dịp, cơ hội để các cán bộ được cập nhật thông tin, quy định về ngành, được giao lưu chia sẻ kinh nghiệm từ phía chuyên gia và các DN bạn.

Tại chương trình, giảng viên Từ Thanh Dung - PGs Ts. Bệnh học thủy sản và giảng viên Nguyễn Thị Thanh Bình - Th.s Công nghệ sinh học đã giúp cán bộ tham dự được ôn lại các quy định về việc sử dụng kháng sinh, hóa chất

trong nuôi trồng thủy sản, cập nhật các quy định mới về dư lượng kháng sinh trong sản phẩm thủy sản. Cũng như cách kiểm soát các sai lỗi thường gặp trong sử dụng hóa chất, kháng sinh tại trại nuôi.



Ngoài ra trong nội dung bài giảng phía chuyên gia còn phân định nhóm hóa chất, kháng sinh sử dụng hiệu quả trong phòng và điều trị bệnh trong quá trình nuôi, chỉ rõ cho các DN cần kiểm soát tốt sản phẩm theo chuỗi từ trại giống đến nhà máy tránh gây nên quá trình lây nhiễm – tồn dư hóa chất, kháng sinh.

Cuối khóa học các anh chị học viên đã có thời gian làm bài tập thực hành theo

nhóm với sự xen kẽ các thành viên từ công ty khác nhau. Qua bài tập nhóm cán bộ đã có cái nhìn tổng quát hơn về các biện pháp kiểm soát hóa chất, kháng sinh trong từng khâu công việc, từ quá trình thu mua – bảo quản – chế biến để DN phòng tránh.

Kết thúc khóa học, các cán bộ tham dự đều mong muốn ban tổ chức nên mở những khóa học theo chuỗi gồm nhiều bộ phận tham gia như khóa học này. Để cán bộ hiểu rõ chuỗi sản xuất từ con giống tới nhà máy. Các bộ phận có

thể trao đổi với nhau và hiểu rõ về công việc của từng bộ phận từ đó có cái nhìn bao quát hơn, giúp công tác kiểm soát ATTP tại nhà máy sẽ tốt hơn.

Nằm trong khuôn khổ hợp tác giữa Hiệp hội VASEP với Dự án Hỗ trợ Chính sách Thương mại và Đầu tư của châu Âu (EU-MUTRAP) trong thời gian tới sẽ tiếp tục tổ chức các khóa đào tạo ngắn hạn nhằm nâng cao các kỹ năng chuyên môn cho cán bộ trong DN thủy sản.



Nguyễn Thanh

Cá điều hồng nguyên con – sản phẩm lợi thế của Việt Nam trên thị trường thế giới!

(vasep.com.vn) Tại Hội thảo “Nỗ lực cho mục tiêu 300.000 tấn cá rô phi năm 2020” do Tổng cục Thủy sản và VASEP phối hợp tổ chức ngày 4/8/2016 trong khuôn khổ Hội chợ Vietfish 2016, ông Châu Minh Đạt, nguyên Tổng Giám đốc Công ty Hoàng Long Seafood và hiện là đại diện công ty Seafood Connection tại Việt Nam, đã có ý kiến nhận định về tồn tại của ngành cá rô phi và đề xuất giải pháp lựa chọn cá điều

hồng là sản phẩm lợi thế của Việt Nam trên thị trường cá rô phi thế giới.



Tóm tắt lại nội dung chính:

Hoàng Long Seafood là đơn vị đi đầu về phát triển cá rô phi ở Việt Nam và đạt chứng nhận ASC đầu tiên vào năm 2012. Thời điểm đó là cột mốc đáng ghi nhớ cho ngành cá rô phi Việt Nam, vì 2 năm sau Trung Quốc mới có 4 ASC đầu

tiên và Đài Loan vẫn chưa có. Điều đó chứng tỏ chúng ta có lợi thế nhất định để tiếp cận thị trường. Chúng ta có ASC đồng nghĩa với việc sản phẩm của chúng ta sẽ được thị trường Châu Âu đón nhận nồng nhiệt. Tuy nhiên, sau 2 năm cá rô phi của chúng ta bị chìm trước sự cạnh tranh về giá với Trung Quốc. Thực tế là hiện nay, ngành cá rô phi Việt Nam đang bị chết dần chết mòn chỉ sau 2-3 năm bùng nổ. Vấn đề là nhiều nhà sản xuất ở Việt Nam cũng ồ ạt nuôi cá rô phi và cũng có ASC nhưng lựa chọn của họ là đối đầu trực tiếp với Trung Quốc tại thị trường Mỹ. Đó là một sai lầm, ít nhất là trong thời điểm hiện nay.

Châu Âu bắt đầu mở cánh cửa thị trường cho chúng ta nhưng hé mở từ từ với các phân khúc rất nhỏ, vì vậy chúng ta phải biết kiên nhẫn để phát triển bền vững. Nếu phát triển ồ ạt thì sẽ giống như ngành cá tra. Nếu chúng ta không chuẩn bị kỹ về con giống, kỹ thuật nuôi, kỹ thuật chế biến và đặc biệt là về thị trường, nếu không biết thế mạnh ở đâu mà cứ đối đầu trực tiếp

với Trung Quốc về giá bán thì tự chúng ta kết thúc cuộc chơi quá sớm.

Hiện nay ngành cá rô phi mới mẻ của Việt Nam có 4 trại nuôi có ASC, Trung Quốc cũng chỉ có 4 đơn vị có ASC. Nhưng đến nay, Seacon muốn mua 1 đơn hàng cho siêu thị buộc phải quay lại Regal Springs của Indonesia mua một nửa cá rô phi kết hợp với một nửa cá tra Việt Nam trong 1 thùng hàng. Năm 2012 những sản phẩm này có thể kết hợp làm ngay tại nhà máy nhưng bây giờ phải quay lại mua cá rô phi từ Indonesia và cá tra từ Việt Nam về đóng gói tại Hà Lan. Nghĩa là quay lại cách làm cũ, vì hợp đồng đó không mua được cá rô phi ASC tại Việt Nam. Cá rô phi đen nguyên con ở Việt Nam khó mua vì giá cao. Đối với mặt hàng cá nguyên con, giá của nhà sản xuất nhỏ với giá của nhà máy lớn tại Việt Nam chênh lệch gần 50 cent/kg, còn so với giá của Trung Quốc thì cao hơn khoảng 20 cent/kg. Như vậy, giá của nhà cung cấp lớn của chúng ta đang cao hơn giá của Trung Quốc 60 – 70 cent/kg. Còn phile có thể chênh lệch giá 20-30 cent là bình thường. Đối với

cá rô phi cũng như cá tra, giá chênh lệch nhau 5 – 10 cent đã là chuyện lớn, ở đây giá của chúng ta cao hơn 20-30 cents.

Việc đi tìm sản phẩm cá rô phi với giá cạnh tranh hiện nay rất khó. Vì vậy, chúng ta phải chọn sản phẩm cá rô phi gì có lợi thế cạnh tranh để có thể phát triển. Chúng ta cần phải biết là chúng ta có con cá điều hồng là viên ngọc quý. Máy chục năm qua, cá điều hồng được định hình, được người dân lựa chọn và điều kiện thổ nhưỡng ở đây cho phép. Sức sống của cá điều hồng tốt hơn nhiều so với giống cá rô phi đen/vàng mà chúng ta vẫn phải phụ thuộc vào nguồn giống bên ngoài từ Thái Lan, Philipin, Trung Quốc...Việc nhập giống này tốn kém chi phí và bị hao hụt lớn (40 – 60%/lô), dẫn đến hiệu quả kém, nhiều nhà máy phải thu hẹp vùng nuôi hoặc ngừng nuôi. Con giống cá điều hồng người dân ở vùng ĐBSCL nuôi rất nhiều nhưng chưa được sự quan tâm đúng mức. Viện Thủy sản II có làm 1 đàn giống lai tạo từ Israel, nhưng chương trình không đạt hiệu quả. Ở Tiền Giang, cũng có

nhưng rất manh mún. Cuối cùng, tự DN phải mày mò tìm cá giống bố mẹ.



Chúng ta xác định cá điêu hồng chính là lợi thế của Việt Nam vì phù hợp với thổ nhưỡng, hao hụt ít, người dân đã biết cách nuôi, chủ động được con giống ở một chừng mực nhất định, cạnh tranh trên thị trường không nhiều. Trung Quốc và Đài Loan cũng có cá điêu hồng, nhưng mỗi nước đều có bất lợi, không thể cạnh tranh với chúng ta, vì diện tích không bằng so với mặt bằng chúng ta đang có ở ĐBSCL. Về mùa vụ, họ không có lợi thế quanh năm như chúng ta. Về thị trường họ ưu tiên cho tiêu thụ nội địa. Thái Lan nuôi

cá điêu hồng bán tại thị trường nội địa với giá rất cao, nên không quan tâm đến XK. Chính những nước này đi tìm

mua cá điêu hồng Việt Nam cho thị trường nội địa hoặc xuất đi thị trường khác. Như vậy, chúng ta chỉ có thể bán cá nguyên con mới có thể tạo ra được thương hiệu và sự khác biệt, chúng ta chưa làm phile được vì kỹ thuật chế biến còn thấp

không cạnh tranh được. Bước khởi đầu nên bắt đầu từ cá điêu hồng nguyên con, cắt khúc với vị trí số 1, sau đó về lâu dài mới phát triển hàng chế biến GTGT. Nếu chúng ta làm được như vậy, cùng với chứng nhận ASC, không lâu sau chúng ta sẽ được cả thị trường Mỹ và châu Âu chấp nhận. Hiện nay công ty Seacon cũng đang mua cá điêu hồng xuất đi thị trường Mỹ nhưng sản lượng cung ứng rất bấp bênh. Đối với sản phẩm này, các nhà sản xuất nhỏ lại lợi thế hơn các nhà sản xuất lớn. Điều đó cho thấy việc quản lý và quy hoạch của ngành

này còn có vấn đề chưa đúng, dẫn đến qui mô về kinh tế không bù được cách làm ăn manh mún.

Các tỉnh ĐBSCL đều ủng hộ việc nuôi cá điêu hồng để XK, trong đó tỉnh Đồng Tháp đi tiên phong, chỉ cần đảm bảo giá ổn định, cung ứng cho nông dân thức ăn, thuốc để họ yên tâm và có các cam kết. Thị trường cá điêu hồng còn bị ảnh hưởng bởi tiêu thụ nội địa. Giá cá chợ lên xuống thất thường dao động từ 27.000 – 37.000 đ/kg, chênh lệch tới 10.000 đ/kg. Sự chênh lệch đó có thể khiến người nuôi phá sản bất kỳ lúc nào, vì vậy họ chọn phương án làm cam kết với nhà máy với giá trung bình 30.000 – 32.000 đ/kg.

Tuy nhiên, nếu làm từng địa phương như vậy sẽ rất manh mún. Chương trình 300.000 tấn cá rô phi cần phải làm một cách đồng bộ. Chúng ta nên làm tốt đối với cá điêu hồng đang có sẵn nguồn trong dân, chứ không đi làm cá rô phi phải nhập giống từ các nước khác. Các nhà sản xuất tập trung sản xuất tại thị trường, liên kết với nông dân là tốt nhất, tự nhà máy nuôi sẽ không quản lý nổi vì thất thoát rất lớn,

chi phí cao. Chỉ có nông dân nuôi nhỏ lẻ mới có thể nuôi được với giá cạnh tranh 28.000 – 29.000 đ/kg, nhà máy nuôi giá thành sẽ là 30.000 đ/kg trở lên.

Nhà nước cần hỗ trợ về con giống. Chương trình giống về cá điều hồng

cần phải được làm một cách bài bản và nghiêm túc và có tâm. Thị trường đang chờ sẵn nếu chúng ta làm được một cách đồng bộ và giữ giá ổn định lý tưởng 30.000 – 32.000 đ/kg cho cả người nuôi và nhà máy và người mua. Nếu chúng ta xây dựng hình ảnh con cá điều hồng gắn với ĐBSCL và làm

thương hiệu quốc gia thì sau này chúng ta có thể phát triển cả sản phẩm phile.

Lê Hằng



Quý độc giả quan tâm đến các tư liệu của 13 Hội thảo trong khuôn khổ VIETFISH 2016

➡ Vui lòng [CLICK HERE](#)

VINH HOAN CORP.



PHU THANH CO.,LTD



HHFISH



TRANG CORPORATION



VD FOOD EXPORT JSC



THUFICO



AFIEX



FIMEX VN



SEAPRIMEXCO VIETNAM



SEANAMICO



MINH QUY SEAFOODS



PROCONCO- CAN THO



PATAYA (VIET NAM)



HUNGHAI AGRICULTURAL CORP



AFOODS



MINH PHU SEAFOOD CORP.



Chủ đề: Kỹ thuật nuôi trồng – trị bệnh trong thủy sản

Hỏi: Khi mất điện, máy phát hồng phải xử lý như thế nào để tôm không chết?

Trả lời:

Trong quá trình nuôi, việc mất điện, máy phát hồng hoặc máy nổ hồng là chuyện thường xuyên xảy ra, điều đó rất nguy hiểm cho tôm trong ao. Để ứng cứu kịp thời oxy cho tôm cần sử dụng ngay chế phẩm Super Oxygen hòa vào nước và tạt đều khắp mặt ao sẽ giúp tôm không nổi đầu, chết để chờ có điện và sửa máy. Do vậy, để chủ động trong việc cấp cứu oxy trong ao nuôi thì nên chuẩn bị sẵn sản phẩm Super Oxygen trong nhà. (Thủy sản Việt Nam)

Hỏi: Xin hỏi, có những loại vi khuẩn nào được bổ sung vào thức ăn cho tôm và có tác dụng gì?

Trả lời:

Chế phẩm sinh học được bổ sung vào thức ăn tôm có tác dụng là: Sản sinh ra các chất hóa học có tác dụng diệt vi khuẩn gây bệnh bám trên thành ruột của vật chủ, do vậy có thể coi chế phẩm sinh học là một rào cản hữu hiệu ngăn chặn sự phát triển của mầm bệnh. Ngoài ra, chế phẩm sinh học còn có khả năng cạnh tranh vị trí bám và thức ăn trong thành ruột với các vi sinh vật gây bệnh, không cho phép các vi sinh vật này bám vào cơ thể tôm, nhờ vậy giúp ngăn ngừa dịch bệnh, đảm bảo sức khỏe, tăng khả năng hấp thu thức ăn và tăng tỷ lệ sống cho tôm. Nhóm vi khuẩn thường bổ sung vào thức ăn cho tôm gồm các vi sinh vật sống như vi khuẩn thuộc nhóm Bacillus, Lactobacillus, Saccharomyces... Hiện, trên thị trường có nhiều sản phẩm chế phẩm vi sinh thương mại có thể bổ



sung thêm các enzym như amylase, protease... để tăng khả năng hấp thụ đạm, khoáng, photpho cho tôm. (*Thủy sản Việt Nam*)

Hỏi:

Ao tôm để phơi khô 60 ngày, sau đó lấy nước vào nhưng nước trong và có rong đuôi chồn, rong mền. Xin hỏi các biện pháp phòng trị và xử lý ra sao để hiệu quả? Bên cạnh đó, tôm sú được 60 ngày chết tấp mé. Vậy tôm chết do nguyên nhân gì và sử dụng thuốc nào đặc trị ra sao khi nước có độ mặn cao?

Trả lời:

Bạn có thể dùng Iodine, Azaka để diệt khuẩn hoặc có thể dùng L.O.C sau khi xử lý. Bạn nên trộn men tiêu hóa dạng nước LA5 (Sản phẩm được chiết xuất từ hệ vi sinh trong đường ruột cá rô phi giúp kháng lại một số dòng vi khuẩn gây hiện tượng chết sớm trên tôm. Rong tảo sẽ làm cho pH nước không ổn định, thiếu oxy vào ban đêm, tình trạng kéo dài tôm sẽ yếu và chết, muốn gây màu nên sử dụng Bacillus ST (*Sưu tầm*)



Hỏi: Ao nuôi tôm được 2 tháng, pH và độ kiềm quá cao, có vôi bám nhiều trên thân tôm, phải khắc phục như thế nào?

Trả lời:

Độ pH và kiềm trong ao tôm cao là do sử dụng nguyên liệu vôi quá nhiều. Để hạn chế hiện tượng này cần dùng vôi đúng liều lượng và thời gian quy định, định kỳ 10 ngày/lần, liều lượng 10 - 20 kg/1.000 m³ nước. Để khắc phục pH quá cao có thể sử dụng acid acetic liều lượng 10 - 20 kg/1.000 m³ hoặc sử dụng mật đường với liều lượng 3 kg/1.000 m³ nước kết hợp với men vi sinh (EM). Để giảm độ kiềm, sử dụng EDTA vào ban đêm với liều lượng 2 - 3 kg/1.000 m³ nước. Sau đó, kiểm tra lại pH và độ kiềm, nếu thấy chưa giảm theo yêu cầu thì sử dụng thêm lần nữa với liều lượng bằng 50% ban đầu. (*Sưu tầm*)



Chẳng lẽ con cá đến thời mạt vận?



Báo chí trong nước đưa tin, chất cực độc phenol được tìm thấy trong cá nục ở Quảng Trị. Báo nước ngoài đưa tin ác liệt hơn. Tờ Asian Correspondents giật tít “Độc tố gây chết người phenol được tìm thấy trong 30 tấn cá đông lạnh (Fatal phenol toxin found in 30 tons of frozen fish...). Liệu phenol có phải là “chất cực độc” như báo chí đưa tin không?

Vũ Thế Thành

Chỉ nói chuyện ăn uống phenol thôi

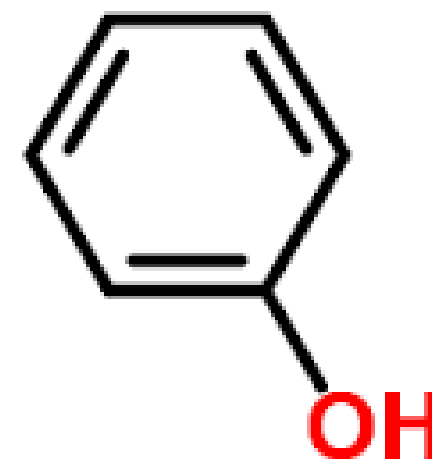
Chuyện thế này: Sở Y Tế tỉnh Quảng Trị phát hiện trong 6 mẫu cá nục xét nghiệm, có 1 mẫu nhiễm phenol ở mức 0,037 mg/kg. Cơ quan cô lập 30 tấn cá nục đông lạnh, và kiến nghị tiêu hủy.

Phenol là chất độc? Đúng. Nếu tiếp xúc phenol với liều lượng cao và lâu dài thì hệ thần kinh sẽ bị tổn thương, và gây chết người. Phát xít Đức trong thế chiến II đã xử tử hàng loạt bằng cách tiêm phenol cho tù nhân chết lẹ và chết gọn.

Nhưng tiếp xúc, còn gọi là phơi nhiễm (exposure), cũng có nhiều kiểu: hít thở (hô hấp), cọ xát ngoài da, và do ăn uống (tiêu hóa). Bài này chỉ nói về ngộ độc phenol do đường ăn uống, xin nhắc lại, chỉ qua đường ăn uống thôi, kéo người đọc lại bị rối giữa ăn, hít và sờ.

Con đường phenol

Phenol là sản phẩm công nghiệp, chứ “tự nhiên mà có” thì rất ít. Luyện than cốc, lọc dầu,...là nguồn phát sinh ra phenol. Phenol rẻ rề, rất nhiều ngành công nghệ sử dụng trong làm keo, làm nhựa, dệt nhuộm, thuốc trừ sâu,...thậm chí ngành dược cũng xài. Đây là những nguồn gây ô nhiễm phenol.



Nhưng gốc phenol, nếu được gắn vào nhau theo cách “hỗn độn và hài hòa”, sẽ tạo ra vô vàn chất mà con người mơ ước, gọi là các chất chống oxyt hóa gốc phenol (polyphenols). Đây là những chất có lợi cho cơ thể, để vô hiệu hóa các gốc tự do, phòng chống ung thư và lão hóa. Máy ông “thực phẩm chức năng” thường chiết xuất những chất này từ cây cỏ và tung hệ polyphenols như thần dược.

Rau quả củ tạo ra được các polyphenol (chất chống oxyt hóa), cơ thể người cũng làm được như thế. Và trong quá trình tiêu hóa, cơ thể biến chất này thành chất nọ, trong đó có chất phenol và được thải qua đường nước tiểu, có khi lên đến 40mg/lít (1)

Tuy nhiên cũng có những chất có chứa gốc phenol lại là chất có hại như bisphenol A (BPA), thường được dùng trong ngành nhựa để là nhựa trở nên trong và cứng. BPA là chất gây rối loạn nội tiết (endocrine disrupters) có thể ảnh hưởng đến phát triển não, làm thay đổi hoạt động của tuyến vú và tuyến tiền liệt, làm trẻ dậy thì sớm, ảnh hưởng đến gan và thận. Chất này bị kiểm soát nghiêm ngặt nếu dùng trong bao bì đựng thực phẩm. BPA không có trong tự nhiên, mà do tổng hợp dùng cho mục tiêu công nghiệp.

Nói lòng vòng như thế để thấy rằng, phenol có trong không khí hay nguồn nước là chuyện tự nhiên. Trong chuỗi thực phẩm, tôm cá có nuốt phải phenol cũng là chuyện tự nhiên, cũng như các động vật khác, kể cả con người, thải phenol qua đường tiểu trong quá trình biến dưỡng thực phẩm cũng là chuyện tự nhiên.

Bằng chứng từ Châu Âu và Mỹ

Phenol đúng là chất độc, và điều mà người ta e ngại ở phenol là ngộ độc qua đường hô hấp, hoặc tiếp xúc qua da, ở các khu công nghiệp, nhà xưởng nơi mà công nhân làm việc có sử dụng phenol làm nguyên liệu. Chứ còn ngộ độc phenol qua đường ăn uống, khoa học xả chấp vì không đáng kể.

Bằng chứng (gần gũi với tôm cá) đây này (2), Cơ quan an toàn Châu Âu (EFSA), trong phiên họp đánh giá về an toàn đối với cá nuôi và cá đánh bắt, chỉ quan tâm đến hàm lượng kim loại nặng chì, cadmium, thủy ngân, arsenic, các loại dioxin,... chứ phenol không họ không hề đếm xỉa tới. Nói cách khác, không có quy định giới hạn mức phenol “cực độc” trong hải sản.

Tuy vậy, EFSA cũng đánh giá và đưa ra mức dung nạp hàng ngày (TDI- Tolerable Daily Intake) của phenol qua ngã thực phẩm nói chung (3). Trước đây mức này là 1,5 mg/kg thể trọng. Năm 2013, cơ quan này kéo xuống còn 0,5 mg, nghĩa là một người nặng 50 kg, mỗi ngày có thể “nuốt” 25 mg phenol.

Ở Mỹ, Bộ Y tế và Nhân vụ (U.S. Department of Health and Human Services) đưa ra mức uống phenol tới chết như sau (4) : con nít phải “nuốt” ít nhất phải cỡ 50 – 500 mg phenol mới tiêu mạng, còn người lớn phải từ 1 – 32 gr.

Nhắc lại, mức phenol tìm thấy ở cá nục Quảng Trị là 0,037 mg/kg. Như vậy, một em bé nhạy cảm nhất với phenol cũng phải ăn cỡ hơn 1 tấn cá nục, và phải ăn hết trong vòng một ngày mới có nguy cơ chuyển sang từ trần. Còn tính theo kiểu Châu Âu, thì trẻ em, người lớn ăn mỗi ngày cỡ 40 kg cá nục vẫn khỏe re, khỏi lo ngộ độc mãn tính.

Khổ thân con cá

Phenol là chất độc, không có trong danh mục các chất được phép dùng trong thực phẩm. Dùng ít hay dùng nhiều đều vi phạm. Nhưng nếu phenol nhiễm tự nhiên trong thực phẩm thì sao?

Thực phẩm nhiễm độc chất thì mức nhiễm phải nằm dưới mức cho phép. Gạo nào chẳng có arsenic, tôm cá nào không có formol, rau quả nào không có nitrate,... Không lẽ kiêng hết để khỏi bị ung thư ? Chính liều lượng mới gây ra ngộ độc, chứ không phải cứ ăn độc chất vào là chết, kể cả chết lần chết mòn. Ngay cả nước uống (sạch), thử uống 5-6 lít mỗi ngày xem có bị rối loạn điện giải không? Tuy nhiên, cũng có những chất không có quy định giới hạn như phenol trong tôm cá, acid oxalic trong rau quả,...

Chỉ với mức phenol 0,037 mg /kg tìm thấy trong cá nục mà đã nổi sóng như thế. Xin mời Sở Y tế Quảng Trị đến kiểm tra thịt xông khói, cá xông khói, rượu whisky ở các siêu thị, hay các quán ăn dê nướng, heo nướng, bò nướng,... Mấy thực phẩm này có mức phenol còn khủng hơn cá nục nhiều.

Dù có dè dặt đến cỡ nào, tôi cũng phải nói, Sở Y tế Quảng Trị sai, khi nhầm lẫn giữa phenol thêm vào và phenol bị nhiễm. Điều này cũng tương tự, giả dụ như “trộn” thêm arsenic vào gạo, dù bất cứ liều lượng nào đều vi phạm, nhưng arsenic nhiễm tự nhiên trong gạo dưới 0,2 mg/kg (theo tiêu chuẩn của WHO) thì lại không sao. Lại phải xin nhắc lại, phenol bị nhiễm tự nhiên trong hải sản không có quy định, chẳng riêng gì Việt Nam, quốc tế cũng không quy định điều đó.

Cái mọi người muốn biết là nguyên nhân và hàm lượng kim loại nặng trong tôm cá ở Trung Bắc bộ thì lại chưa được biết. Còn “chất cực độc” phenol trong cá nục, đúng là chuyện nhỏ, nhỏ còn hơn “cái móng tay” nhiều thì lại âm ỉ cả lên. Đến nay, 30 tấn cá nục vẫn bị “tạm giam” trong kho đông lạnh để chờ phân tích độc lập, làm rõ gì gì đó.

Ai đó đã dùng chữ “chất cực độc” để chỉ phenol thiệt là quá... độc (địa). Báo chí nước ngoài ăn theo, dùng chữ “chất độc chết người” (fatal phenol toxin) còn độc hơn nữa. Tôm cá Việt Nam đang thời vận hẻo, lỡ chết tai tiếng, nay lại càng khét tiếng hơn. Khổ thân con cá, bộ mày tính chết hai lần thiệt sao?

Vũ Thế Thành (thanggianhome.wordpress.com)

(1) <http://rushim.ru/books/mechanizms/chemistry-of-phenols.pdf> – The Chemistry of Phenols, page7, edited by Zvi Rappoport, The Hebrew University, Jerusalem 2003

(2) <http://seafood.oregonstate.edu/.pdf%20Links/Opinion%20of%20the%20Scientific%20Panel%20on%20Contaminants%20in%20the%20Food%20Chain.pdf>– EFSA journal 2005 – Contaminants in the food chain on a request from the European Parliament related to the safety assessment of wild and farmed fish

(3) http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/3189.pdf– Scientific Opinion on the toxicological evaluation of phenol

(4) <http://www.atsdr.cdc.gov/MHMI/mmg115.pdf> (Phenol C₆H₅OH CAS 108-95-2)

VẤN ĐỀ HÔM NAY

Giải pháp nuôi tôm cạnh tranh và bền vững

(vasep.com.vn) Trong bối cảnh giá thành sản xuất tôm Việt Nam ngày một tăng ảnh hưởng tới khả năng cạnh tranh về giá so với các nước đối thủ. Các giải pháp nuôi tôm có giá cạnh tranh và bền vững luôn được quan tâm và đẩy mạnh. “Giải pháp nuôi tôm cạnh tranh và bền vững” là một trong những chủ đề tại Hội thảo: Ngành tôm Việt Nam trước những thách thức mới do Tổng cục Thủy sản (Bộ Nông Nghiệp), Bộ Công Thương và VASEP phối hợp tổ chức ngày 3/8/2016, trong khuôn khổ Hội chợ Vietfish 2016. Chủ đề này được trình bày bởi ông Trần Công Khôi - Phó Vụ trưởng Vụ Nuôi trồng Thủy sản (Tổng cục thủy sản).

Giới thiệu



Năm 2015, cả nước có 680.000 ha diện tích nuôi tôm và tổng sản lượng thu hoạch đạt 600.000 tấn. Kim ngạch XK tôm cả nước đạt 2,95 tỷ USD trong năm 2015. Đồng bằng sông Cửu Long là vùng sản xuất tôm chính của cả nước với diện tích nuôi tôm đạt 621.000 ha (chiếm 91,2% tổng diện tích cả nước) và sản lượng 484.000 tấn (chiếm 81,0%).

Khó khăn chính trong nuôi tôm

- Biến đổi khí hậu và hạn-mặn tại Đồng bằng sông Cửu Long
- Nguồn giống bị lệ thuộc (nhập khẩu/khai thác tự nhiên)
- Lạm dụng thuốc/hóa chất
- Thiếu sự liên kết/hợp tác, thiếu thông tin thị trường (hộ nhỏ lẻ)
- Thức ăn chiếm tỷ lệ cao trong giá thành

Thuận lợi

- Tiềm năng tự nhiên và khả năng nâng cao sản lượng
- Kinh nghiệm và cơ sở hiện có
- Hội nhập quốc tế và tự do thương mại
- Công nghệ mới
- Mặt trái của biến đổi khí hậu và xâm mặn
- Sự quan tâm, đầu tư của Nhà nước

Thị trường và nhu cầu sản phẩm tôm

Nguồn cung:



- Năm 2015 giá tôm thấp hơn 2014 – sản lượng giảm
- Năm 2016, sản lượng đang phục hồi sau dịch bệnh EMS nhưng tăng trưởng chậm
- Sản lượng của các quốc gia lớn (Ecuador, Ấn Độ ...) có thể giảm do người nuôi giảm mật độ vì lo ngại dịch bệnh EMS



Nhu cầu

- Nhu cầu tôm đông lạnh vẫn ổn định là sản phẩm được ưa chuộng
- Các hiệp định FTA và TPP đang gỡ bỏ hàng rào thuế quan
- Các sản phẩm tôm sinh thái, tôm nuôi quảng canh/quảng canh cải tiến (83% diện tích) luôn cao giá hơn so với tôm nuôi công nghiệp (>15.000 VND/kg)

Những định hướng chính

- Nuôi tôm: tiềm năng tự nhiên/ đối tượng chủ lực của nuôi trồng thủy sản tại các tỉnh ven biển
- Tôm sú: loài bản địa, ưu thế về thị trường, giá bán; phù hợp nuôi sinh thái, bền vững: nuôi quảng

canh, tôm rừng, tôm lúa (ĐBSCL) trong điều kiện hạn - mặn & biến đổi khí hậu

- Tôm thẻ chân trắng: ưu thế về năng suất-sản lượng-Thời vụ; phù hợp với mô hình nuôi thâm canh/siêu thâm canh

Những giải pháp chính

1. Khoa học công nghệ

- Nâng cao chất lượng giống: chọn tạo giống kháng bệnh (nuôi QC-QCCT)/ sạch bệnh (TC-BTC)/ tăng trưởng (đã lập Ban chỉ đạo quốc gia về chọn giống tôm)

- Phát triển các công nghệ/ giải pháp kỹ thuật nuôi hiệu quả, thân thiện với môi trường: bioflocs, nuôi 2 giai đoạn/ đa chu kỳ/ đa ao, ương gièo, nuôi trong nhà bạt, sử dụng chế phẩm v.v..

Ví dụ về tư duy công nghệ mới:

- Nuôi QCCT tại Ecuador: Diện tích ao lớn, Mật độ thả thấp, Nuôi liên tục, không có giai đoạn nghỉ, Giá thành sản xuất: <2,5USD/kg.
- Nuôi TC/STC tại Việt Nam: Tỷ lệ diện tích ao nuôi/ ao lắng: 3/7, Nuôi theo 2 giai đoạn: dèo giống/ nuôi lớn, Sử dụng tối đa phòng bệnh, Năng suất: 160 tấn/ha

2. Phát triển thị trường

- Xây dựng thương hiệu cho các dòng sản phẩm chính
- Phát triển các sản phẩm chế biến, sản phẩm giá trị gia tăng
- Áp dụng các tiêu chuẩn chứng nhận có uy tín gắn với các chương trình quảng bá sản phẩm



3. Tổ chức sản xuất & cơ chế chính sách:



- Kiểm soát điều kiện nuôi/ khuyến khích ứng dụng GAP (quy hoạch, hạ tầng thủy lợi, QĐ điều kiện, ...)
- Quản lý chất lượng, giá vật tư đầu vào
- Quan trắc môi trường-dự báo và cảnh báo sớm tại các vùng sản xuất tập trung
- Các chính sách khuyến khích và hỗ trợ: thu hút đầu tư của DN, hỗ trợ các hộ quy mô nhỏ (thuế, tín dụng, ưu đãi đầu tư, bảo hiểm ...)
- Tổ chức lại sản xuất theo hình thức hợp tác và liên kết theo chuỗi giá trị.


4. Nhiệm vụ trọng tâm của quản lý/giám sát:

- Chất lượng giống
- Sử dụng hóa chất, kháng sinh
- Vấn đề bơm chích tạp chất

Kim Thu

STT	Tên chương trình	Thời gian & địa điểm	Nội dung	Chuyên gia
1	Hội thảo: “Trao đổi với chuyên gia về chính sách thuế trong DN Thủy sản”	13/9/2016 KS. Palace Saigon - Số 55-56 Nguyễn Huệ, Quận 1, TP. HCM	<ul style="list-style-type: none"> - Lập kế hoạch thuế - Tối ưu thuế trong khuôn khổ pháp luật. + Thế nào là Lập kế hoạch thuế + Tối ưu thuế liên quan đến tiền công tiền lương + Tối ưu thuế TNDN + Tối ưu thuế GTGT và thuế nhà thầu - Thanh tra, kiểm tra thuế. + Khái quát về quy trình thanh tra, kiểm tra thuế, quyền và nghĩa vụ của cơ quan thuế và DN + Phương thức thực hiện thanh tra, kiểm tra phổ biến + Kỹ năng kiểm tra, phát hiện sai sót năm trước và sai sót năm hiện tại với các loại Thuế 	 <p>Chuyên gia cao cấp: Bà Lăng Trịnh Mai Hương, IFAC, FCCA, CPA</p>
2	Hội thảo: “Giải pháp cho các bất cập khi thực hiện Luật Lao động, BHXH và Công đoàn tại Nhà máy CBTS”	16/9/2016 Văn phòng VASEP – TP. HCM, Số 218 Lô A, KĐT An Phú - An Khánh, Q2	<ul style="list-style-type: none"> - Giải pháp cho các bất cập khi tuân thủ thực hiện Luật Lao động, BHXH và Công đoàn tại các nhà máy - Trao đổi/đối thoại các nội dung kiến nghị tháo gỡ trong các văn bản QPPL về lao động, BHXH và công đoàn. - Thảo luận, trao đổi cùng chuyên gia 	 <p>Chuyên gia Cao cấp: TS. Đỗ Ngân Bình</p>

STT	Tên chương trình	Thời gian & địa điểm	Nội dung	Chuyên gia
3	<p>Khóa đào tạo: K.21.16</p> <p>“Đảm bảo nguồn nước và nước đá trong DN CBTS”</p>	<p>24/9/2016</p> <p>Văn phòng VASEP – TP. HCM, Số 218 Lô A, KĐT An Phú - An Khánh, Q2</p>	<p>Tại sao nước, nước đá phải được kiểm soát nghiêm ngặt trong XNCBTS</p> <p>Quy định pháp lý trong kiểm soát chất lượng nước, nước đá trong XN</p> <p>Các thành phần chính trong hệ thống cung cấp nước và các loại nước đá được sử dụng trong XN</p> <p>Các nguyên tắc/thủ tục chính trong kiểm soát chất lượng nước, nước đá trong XN</p> <p>Các sai lỗi thường gặp trong quá trình quản lý, kiểm soát chất lượng nước, nước đá tại DN</p> <p>Thảo luận - hỏi đáp.</p>	<p>Dự án EU – MUTRAP hỗ trợ về chuyên gia</p>   <p>Chuyên gia cao cấp:</p> <ol style="list-style-type: none"> Ông Nguyễn Dương Hiền Bà Nguyễn Thị Thanh Bình
	<p>Hội thảo SUPA: "Phân tích Lợi ích - Chi phí các trại nuôi trồng thủy sản đạt chứng nhận ASC"</p>	<p>27/9/2016</p> <p>TP. Cần Thơ</p>	<p>So sánh sơ lược giữa tiêu chuẩn ASC và các chứng nhận khác (Global Gap, BAP...)</p> <p>Phân tích chi phí và lợi ích gắn liền với chứng nhận ASC cho trang trại tôm và cá tra ở Việt Nam, tập trung các khía cạnh kinh tế, xã hội và môi trường</p> <p>Những kết luận từ nghiên cứu.</p> <p>Thảo luận hướng giải quyết xung quanh việc thúc đẩy chứng nhận ASC tại Việt Nam và SP chứng nhận ASC ở Châu Âu cùng các thị trường khác.</p>	<p>Chuyên gia dự án</p> <p>Ông Nguyễn Văn Giáp</p> <p>Ông Nguyễn Đức Lộc</p>

STT	Tên chương trình	Thời gian & địa điểm	Nội dung	Chuyên gia
4	Hội thảo SUPA: “Công nghệ và giải pháp hiệu quả để giảm giá thành trong ương và nuôi cá tra”	28/9/2016 TP. Cần Thơ	Ứng dụng các giải pháp kỹ thuật nâng cao chất lượng và tỷ lệ sống cá tra trong quá trình ương giống Giải pháp kỹ thuật cải tiến tỷ lệ sống và chất lượng cá tra nuôi thương phẩm xuất khẩu Thảo luận và giải đáp thắc mắc	 Chuyên gia cao cấp PG. TS Dương Nhật Long

**CẢM ƠN QUÝ ĐỘC GIẢ ĐÃ DÀNH THỜI GIẠN ĐỌC BẢN TIN CỦA VASEP.PRO
CHÚC QUÝ ĐỘC GIẢ NHIỀU SỨC KHỎE VÀ THÀNH CÔNG !**

MỌI THÔNG TIN LIÊN HỆ, QUÝ ĐỘC GIẢ VUI LÒNG GỬI THƯ QUA EMAIL : training@vasep.com.vn;

Tel: 04 38 35 4496 - 210

BỘ PHẬN SẼ PHẢN HỒI LẠI TRONG THỜI GIẠN SỚM NHẤT

CHÂN THÀNH CẢM ƠN!

