

Số: 2310/QĐ-BNN-CB

Hà Nội, ngày 04 tháng 10 năm 2011

## **QUYẾT ĐỊNH**

### **V/v Phê duyệt Quy hoạch phát triển ché biệ̉n thủy sản toàn quốc đến năm 2020**

#### **BỘ TRƯỞNG BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**

Căn cứ Luật Thủy sản ngày 26 tháng 11 năm 2003;

Căn cứ Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 3 tháng 1 năm 2008 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Căn cứ Nghị định 75/2009/NĐ-CP ngày 10 tháng 9 năm 2009 của Chính phủ về sửa Điều 3 của Nghị định số 01/2008/NĐ-CP quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Căn cứ Nghị định số 92/2006/NĐ-CP ngày 7 tháng 9 năm 2006 và Nghị định số 04/2008/NĐ-CP ngày 11 tháng 01 năm 2008 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 92/2006/NĐ-CP ngày 07 tháng 9 năm 2006 của Chính phủ về lập, phê duyệt và quản lý quy hoạch tổng thể phát triển kinh tế-xã hội;

Căn cứ Quyết định số 1690/QĐ-TTg ngày 16 tháng 9 năm 2010 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Chiến lược phát triển thủy sản Việt Nam đến năm 2020;

Căn cứ Quyết định số 2238/QĐ-BNN-KH ngày 20 tháng 8 năm 2010 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn về việc ban hành quy định về quản lý quy hoạch ngành nông nghiệp và phát triển nông thôn;

Xét đề nghị của Cục trưởng Cục Chế biến, Thương mại nông lâm thủy sản và Nghề muối tại Tờ trình số 931/TTr-CB-TS ngày 22 tháng 8 năm 2011,

## **QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Phê duyệt Quy hoạch phát triển chế biệ̉n thủy sản toàn quốc đến năm 2020 với các nội dung chủ yếu sau đây:

### **1. Quan điểm và định hướng phát triển**

- Chế biệ̉n thủy sản được xác định là động lực phát triển cho các lĩnh vực khai thác, nuôi trồng và dịch vụ hậu cần trong ngành thủy sản. Đẩy mạnh phát triển chế biệ̉n thủy sản xuất khẩu trên cơ sở phát huy lợi thế từ các nhóm sản phẩm chủ lực có dung lượng thị trường lớn và có lợi thế cạnh tranh cao. Chú trọng phát triển chế biệ̉n tiêu thụ nội địa đáp ứng nhu cầu ngày càng tăng của người dân và góp phần điều tiết cơ cấu thực phẩm và bình ổn giá thực phẩm trong nước.

- Phát triển và nâng cao năng lực chế biến theo chiều sâu trên cơ sở đổi mới công nghệ, đa dạng hóa sản phẩm, tăng tỷ trọng sản phẩm giá trị gia tăng và sản phẩm sử dụng ít nguyên liệu thủy sản. Từng bước hiện đại hóa công nghiệp chế biến thủy sản trên cơ sở cơ giới hóa, tự động hóa các công đoạn cần nhiều lao động và lao động nặng nhọc; thay thế dần các thiết bị lạc hậu, công nghệ cũ có mức tiêu hao nguyên liệu cao và sử dụng nhiều năng lượng.

- Phát triển chế biến thủy sản bền vững theo quy hoạch, gắn với phát triển vùng sản xuất nguyên liệu. Xây dựng được mối liên kết chặt chẽ giữa người nuôi, khai thác, thu mua sơ chế và chế biến thủy sản trên cơ sở chuỗi giá trị và quản lý chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm theo hệ thống, trong đó doanh nghiệp chế biến tiêu thụ thủy sản đóng vai trò chủ đạo. Phát triển chế biến thủy sản phải đi đôi với bảo vệ môi trường, gắn với trách nhiệm xã hội của các doanh nghiệp.

- Phát triển hệ thống cơ sở hạ tầng nghề cá (cảng cá, chợ cá và các cơ sở dịch vụ hậu cần khác), thúc đẩy sự hình thành các trung tâm nghề cá lớn gắn với các ngư trường và các vùng trọng điểm, các cụm công nghiệp làng nghề để khuyến khích và thu hút đầu tư phát triển công nghiệp chế biến thủy sản.

## **2. Mục tiêu phát triển**

### **2.1. Mục tiêu tổng quát**

Xây dựng hệ thống chế biến thủy sản phát triển bền vững theo hướng hiện đại, đồng bộ từ sản xuất, cung ứng nguyên liệu đến chế biến và tiêu thụ sản phẩm với khả năng cạnh tranh cao trên thị trường thế giới, đáp ứng nhu cầu tiêu thụ của thị trường trong nước để đến năm 2020 công nghiệp chế biến thủy sản của nước ta đạt trình độ tiên tiến của thế giới.

### **2.2. Mục tiêu cụ thể**

Đến năm 2020:

- Sản lượng thủy sản chế biến xuất khẩu khoảng 2,0 triệu tấn với tốc độ tăng trưởng bình quân khoảng 3,5 %/năm. Giá trị kim ngạch xuất khẩu đạt 10 tỷ USD với tốc độ tăng trưởng bình quân trên 7 %/năm.

- Sản lượng thủy sản chế biến tiêu thụ nội địa đạt 950 nghìn tấn với tốc độ tăng trưởng khoảng 3,3 %/năm. Giá trị thủy sản chế biến tiêu thụ nội địa tăng trưởng bình quân 5,8 %/năm.

- Tổng công suất chế biến thủy sản quy mô công nghiệp đạt 2,13 triệu tấn sản phẩm/năm; hệ thống kho lạnh đạt công suất 1,1 triệu tấn.

- Tỷ trọng sản phẩm giá trị gia tăng đạt 60 - 70 % khối lượng sản phẩm chế biến; tỷ lệ đổi mới máy và thiết bị chế biến đạt 12 - 15 %/năm; 100 % cơ sở chế biến thủy sản đủ điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

## **3. Nội dung quy hoạch phát triển chế biến thủy sản đến năm 2020**

Quy hoạch phát triển chế biến thủy sản đến năm 2020 được xây dựng theo định hướng phát triển sản phẩm gắn với thị trường; phát triển năng lực chế biến thủy sản gắn với khả năng cung cấp nguyên liệu theo vùng lãnh thổ.

### **3.1. Quy hoạch sản phẩm theo định hướng thị trường**

*a) Quy hoạch phát triển chế biến thủy sản theo nhóm sản phẩm xuất khẩu*

Trong thời kỳ quy hoạch 2011 - 2020, tôm, cá tra và nhuyễn thể chân đầu (mực, bạch tuộc) đông lạnh vẫn là nhóm sản phẩm quan trọng, chiếm trên 70 % sản lượng thủy sản xuất khẩu (*phụ lục I.a kèm theo Quyết định này*), cụ thể như sau:

- Sản phẩm cá đông lạnh: đến năm 2015 đạt sản lượng 1,05 triệu tấn với giá trị 3,31 tỷ USD; đến năm 2020 đạt sản lượng 1,22 triệu tấn với giá trị 4,39 tỷ USD. Trong đó riêng sản phẩm cá tra đến năm 2015 đạt sản lượng 760 nghìn tấn với giá trị 2,3 tỷ USD; đến năm 2020 đạt sản lượng 850 nghìn tấn với giá trị 3,0 tỷ USD chiếm 70 % về khối lượng và giá trị của nhóm cá đông lạnh. Thị trường chủ yếu là EU, Mỹ, Nhật Bản và các nước Trung Đông, Brazil và phần còn lại của châu Âu.

- Sản phẩm tôm đông lạnh: đến năm 2015 đạt sản lượng 270 nghìn tấn với giá trị 2,54 tỷ USD; đến năm 2020 đạt sản lượng 330 nghìn tấn với giá trị 3,3 tỷ USD. Thị trường chủ yếu là Nhật Bản, Mỹ và EU tiếp tục mở rộng thị trường các nước châu Á như Hàn Quốc, Trung Quốc.

- Sản phẩm mực, bạch tuộc đông lạnh: đến năm 2015 đạt sản lượng 110 nghìn tấn với giá trị 490 triệu USD; đến năm 2020 đạt sản lượng 120 nghìn tấn với giá trị 650 triệu USD. Thị trường chủ yếu là Nhật Bản, EU và Hàn Quốc.

- Sản phẩm thủy sản khác đông lạnh: đến năm 2015 đạt sản lượng 130 nghìn tấn và giá trị 910 triệu USD; đến năm 2020 đạt sản lượng 150 nghìn tấn và giá trị 1,26 tỷ USD. Thị trường chủ yếu là EU, Nhật Bản, các nước châu Á và Ôxtrâyli.

- Sản phẩm thủy sản khô: đến năm 2015 đạt sản lượng 60 nghìn tấn với giá trị 250 triệu USD; đến năm 2020 đạt sản lượng 80 nghìn tấn với giá trị 400 triệu USD. Thị trường chủ yếu là Hàn Quốc, Trung Quốc, Nga và Ucraina.

#### *b) Quy hoạch phát triển chế biến thủy sản theo nhóm sản phẩm tiêu thụ nội địa*

Thủy sản tiêu thụ nội địa sẽ được quy hoạch cho các nhóm sản phẩm chủ yếu: thủy sản đông lạnh, hàng khô, nước mắm, mắm các loại, đồ hộp, bột cá nhằm đáp ứng nhu cầu ngày càng tăng của người dân trong nước (*phụ lục I.b kèm theo Quyết định này*).

### **3.2. Quy hoạch hệ thống chế biến thủy sản theo vùng lãnh thổ**

Năng lực chế biến được phân bố theo vùng lãnh thổ trên cơ sở phát huy tối đa lợi thế của từng vùng về nguồn cung cấp nguyên liệu, cơ sở hạ tầng, nguồn nhân lực. Phân bố năng lực chế biến thủy sản theo 4 vùng lãnh thổ (*Phụ lục II kèm theo Quyết định này*), cụ thể như sau:

#### *a) Vùng Đồng bằng sông Hồng:*

- Giai đoạn 2011 - 2015, về cơ bản không đầu tư thêm cơ sở chế biến đông lạnh mới mà tập trung nâng cao hiệu suất sử dụng công suất các thiết bị của các cơ sở chế biến hiện có và đầu tư nâng cấp nhà xưởng, dây chuyền thiết bị chế biến sản phẩm giá trị gia tăng. Hiệu suất sử dụng công suất thiết bị đạt 60 %; tỷ trọng sản phẩm giá trị gia tăng đạt 50 - 60 %.

- Giai đoạn 2016 - 2020, căn cứ nhu cầu thị trường và khả năng cung cấp nguyên liệu của vùng có thể phát triển thêm cơ sở chế biến đông lạnh với công suất khoảng 10 nghìn tấn sản phẩm/năm, nâng hiệu suất sử dụng thiết bị đạt 90%, tỷ trọng sản phẩm giá trị gia tăng đạt 60 - 70 %.

- Xây dựng Hải Phòng thành Trung tâm chế biến thủy sản của vùng.

### *b) Vùng Bắc Trung Bộ và Duyên hải miền Trung*

- Giai đoạn 2011 - 2015, cơ bản không đầu tư thêm cơ sở chế biến đông lạnh ở Bắc Trung Bộ. Riêng tại Nam Trung Bộ có thể phát triển thêm cơ sở chế biến thủy sản đông lạnh với công suất khoảng 30 nghìn tấn sản phẩm/năm và cơ sở chế biến thủy sản khô có công suất khoảng 5 nghìn tấn sản phẩm/năm, tập trung đầu tư dây chuyền thiết bị chế biến sản phẩm giá trị gia tăng. Hiệu suất sử dụng công suất thiết bị đạt 80 %; tỷ trọng sản phẩm giá trị gia tăng đạt 50 - 60 %.

- Giai đoạn 2016 - 2020, đầu tư thêm cơ sở chế biến đông lạnh với công suất khoảng 20 nghìn tấn sản phẩm/năm và cơ sở chế biến thủy sản khô công suất khoảng 5 nghìn tấn sản phẩm/năm, tập trung đầu tư dây chuyền thiết bị chế biến sản phẩm giá trị gia tăng. Hiệu suất sử dụng công suất thiết bị tăng lên 90 %; tỷ trọng sản phẩm giá trị gia tăng đạt 60 - 70 %.

- Xây dựng Đà Nẵng và Khánh Hòa thành hai trung tâm chế biến thủy sản của vùng.

### *c) Vùng Đông Nam Bộ*

- Giai đoạn 2011 - 2015, đầu tư thêm cơ sở chế biến đông lạnh khoảng 50 nghìn tấn sản phẩm/năm và cơ sở chế biến thủy sản khô có công suất 2 nghìn tấn sản phẩm/năm, tập trung đầu tư dây chuyền thiết bị chế biến sản phẩm giá trị gia tăng. Hiệu suất sử dụng công suất thiết bị đạt xấp xỉ 90 %; tỷ trọng sản phẩm giá trị gia tăng đạt 60 - 70 %.

- Giai đoạn 2016 - 2020, đầu tư thêm cơ sở chế biến đông lạnh khoảng 50 nghìn tấn sản phẩm/năm và cơ sở chế biến thủy sản khô với công suất 2 nghìn tấn sản phẩm/năm, tập trung đầu tư dây chuyền thiết bị chế biến sản phẩm giá trị gia tăng. Hiệu suất sử dụng công suất thiết bị duy trì 90 %; tỷ trọng sản phẩm giá trị gia tăng đạt 70 - 80 %.

- Tp. Hồ Chí Minh và Bà Rịa-Vũng Tàu là hai trung tâm chế biến thủy sản của vùng.

### *d) Vùng Đồng bằng sông Cửu Long*

- Giai đoạn 2011 - 2015, hạn chế việc đầu tư mới cơ sở chế biến đông lạnh, chỉ đầu tư nâng cấp nhà xưởng, đổi mới dây chuyền thiết bị đối với các nhà máy hiện có đã lạc hậu để sản xuất sản phẩm giá trị gia tăng. Phát triển chế biến thủy sản khô, sản phẩm mới, sản phẩm chế biến từ phụ phẩm thủy sản. Hiệu suất sử dụng công suất thiết bị đạt 85 %; tỷ trọng sản phẩm giá trị gia tăng đạt 50 - 60 %.

- Giai đoạn 2016 - 2020, căn cứ vào tín hiệu thị trường và khả năng sản xuất thủy sản nguyên liệu, có thể đầu tư thêm cơ sở chế biến cá tra đông lạnh với công suất 45 nghìn tấn sản phẩm/năm và cơ sở chế biến tôm đông lạnh với công suất khoảng 15 nghìn tấn sản phẩm/năm, tập trung đầu tư công nghệ chế biến các sản phẩm giá trị gia tăng và các sản phẩm phụ cho các cơ sở này. Hiệu suất sử dụng thiết bị đạt 90 %; tỷ trọng sản phẩm giá trị gia tăng đạt 60 - 70 %.

- Xây dựng Cần Thơ thành trung tâm thủy sản vùng với các khu chế biến sâu, công nghệ cao và kết nối với các trung tâm chế biến vệ tinh khác trong vùng như: hải sản ở Kiên Giang; cá tra ở An Giang, Đồng Tháp, Vĩnh Long, Cần Thơ; tôm ở Cà Mau, Sóc Trăng, Bạc Liêu, Bến Tre.

## **3.3. Quy hoạch hệ thống kho lạnh thủy sản**

Quy hoạch kho lạnh thủy sản theo định hướng phân bố phù hợp với nhu cầu phát triển của từng vùng để phục vụ việc bảo quản, vận chuyển, chế biến, dự trữ và phân phối lưu thông thủy sản ngày một tăng (*phụ lục III kèm theo Quyết định này*).

Định hướng đầu tư phát triển kho lạnh thủy sản như sau:

- Hầm (kho) lạnh trang bị trên tàu cá: được phát triển đảm bảo đến năm 2020 cơ bản tàu cá đánh bắt xa bờ đều có hầm (kho) lạnh bảo quản hải sản đạt tiêu chuẩn theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

- Kho lạnh phục vụ thu mua thủy sản và phân phối lưu thông nội địa: được tập trung xây dựng tại các cảng cá, bến cá, chợ cá, chợ đầu mối nông thủy sản, khu neo đậu tàu cá, khu nuôi trồng thủy sản tập trung và các đô thị trên cả nước.

- Kho lạnh sản xuất: được xây dựng theo nhu cầu phát triển của doanh nghiệp chế biến thủy sản.

- Kho lạnh thương mại: được tập trung xây dựng ở vùng Đông Nam Bộ, vùng Đồng bằng sông Cửu Long, tỉnh Khánh Hòa, các thành phố Đà Nẵng và Hải Phòng.

- Kho lạnh ngoại quan: được tập trung xây dựng ở các cảng xuất nhập khẩu như: cụm cảng Sài Gòn, Đồng Nai, Vũng Tàu, Đà Nẵng, Cần Thơ, Hải Phòng và các cửa khẩu biên giới.

#### **4. Nhu cầu nguyên liệu cho chế biến thủy sản giai đoạn 2011-2020**

Tổng nhu cầu nguyên liệu cho chế biến thủy sản đến năm 2015 là 4,6 triệu tấn/năm, đến năm 2020 là 5,7 triệu tấn/năm (*phụ lục IV kèm theo Quyết định này*), trong đó:

- Nguyên liệu từ khai thác là 1,3 triệu tấn/năm cho cả giai đoạn 2011-2020.

- Nguyên liệu từ nuôi trồng đến năm 2015 là 2,7 triệu/năm và đến năm 2020 là 3,4 triệu tấn/năm.

- Nguyên liệu từ nguồn nhập khẩu: đến năm 2015 nhập khẩu 600 nghìn tấn/năm; đến năm 2020 nhập khẩu 1,0 triệu tấn/năm.

#### **5. Các dự án ưu tiên và nhu cầu vốn đầu tư**

Để có thể đạt được các mục tiêu của quy hoạch, trong kỳ quy hoạch cần ưu tiên xây dựng và thực hiện 6 dự án và 5 chương trình/đề án như trong *phụ lục V kèm theo Quyết định này*.

Tổng nhu cầu vốn đầu tư cho phát triển chế biến thủy sản cho toàn giai đoạn 2011 - 2020 là 24.547 tỷ đồng; trong đó giai đoạn 2011 - 2015 là 13.384 tỷ đồng và giai đoạn 2016 - 2020 là 11.163 tỷ đồng.

Nguồn vốn đầu tư được huy động từ mọi thành phần kinh tế trong xã hội, vốn vay các ngân hàng trong và ngoài nước, vốn huy động từ nguồn phát hành cổ phiếu, trái phiếu doanh nghiệp, vốn vay ưu đãi của Nhà nước.

#### **6. Các giải pháp thực hiện quy hoạch**

##### **6.1. Giải pháp về thị trường tiêu thụ**

###### *a) Thị trường xuất khẩu*

- Ưu tiên xây dựng và thực hiện chương trình phát triển các thị trường trọng điểm, xây dựng và quảng bá thương hiệu cho các nhóm sản phẩm chủ lực, trước mắt

là: tôm sú, cá tra, cá ngừ và các sản phẩm chế biến sâu. Tập trung phát triển và giữ vững các thị trường truyền thống, các thị trường lớn như EU, Mỹ, Nhật Bản... và các thị trường mới nổi như Trung Quốc, Đông Âu, Trung Đông, Bắc Phi, Nam Mỹ.

- Đổi mới hoạt động xúc tiến thương mại, đa dạng hóa hình thức tiếp cận thị trường và giới thiệu sản phẩm. Tiếp tục xây dựng và phát triển năng lực dự báo về thị trường thủy sản thế giới trên các mặt: giá cả và chủng loại sản phẩm, nhu cầu và xu hướng tiêu thụ, biến động thị trường và yêu cầu chất lượng sản phẩm để kịp thời cung cấp cho doanh nghiệp và người sản xuất.

- Chuyển hướng từ xuất khẩu cho các nhà nhập khẩu sang xuất khẩu trực tiếp cho hệ thống phân phối, các chuỗi siêu thị. Đồng thời chuyển hướng từ xuất khẩu mặt hàng nguyên liệu thủy sản đông lạnh sang xuất khẩu mặt hàng chế biến sâu, có giá trị gia tăng cao.

#### *b) Thị trường tiêu thụ nội địa*

- Đầu tư phát triển thị trường trong nước, tổ chức hệ thống buôn bán thủy sản ở các đô thị, các vùng công nghiệp tập trung theo hướng văn minh và hiện đại, góp phần ổn định sản xuất khi thị trường xuất khẩu gặp khó khăn. Hướng dẫn tiêu dùng, quảng bá sản phẩm, phát triển và giới thiệu các món ăn thủy sản truyền thống được chế biến từ các loài thủy sản bản địa.

- Tiếp tục xây dựng và triển khai đầy đủ các chương trình đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm thủy sản theo hệ thống từ sản xuất đến tiêu dùng cho cả cơ quan quản lý nhà nước và các cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản nội địa.

### **6.2. Giải pháp về phát triển nguyên liệu cho chế biến**

#### *a) Phát triển nuôi trồng thủy sản*

- Tập trung tổ chức nuôi trồng thủy sản theo hướng liên kết sản xuất, áp dụng các tiêu chuẩn kỹ thuật nuôi tiên tiến (VietGAP, GLOBAL Gap, GAQP, CoC,...) để tạo ra sản phẩm sạch, an toàn với sản lượng hàng hoá lớn.

- Chủ động sản xuất các loại giống sạch bệnh, chất lượng cao, đáp ứng yêu cầu sản xuất các sản phẩm chủ lực cho xuất khẩu. Thực hiện quản lý chất lượng và giá cả cho thức ăn, thuốc thú y dùng trong nuôi thủy sản.

- Đề kích thích và chuyển hướng quy hoạch ưu tiên đầu tư xây dựng cơ sở hạ tầng đầu mối đồng bộ cho vùng nuôi thủy sản tập trung gắn với các cơ sở chế biến.

#### *b) Giảm tổn thất sau thu hoạch trong khai thác thủy sản*

- Tổ chức lại sản xuất trên biển theo tổ đội, hợp tác, gắn với sử dụng tàu hậu cần dịch vụ. Đầu tư nâng cấp điều kiện bảo quản thủy sản sau đánh bắt như: trang bị hầm cách nhiệt bảo quản sản phẩm hoặc lắp đặt hệ thống hầm lạnh trên tàu cá, xử lý, phân loại và bảo quản nguyên liệu đúng cách trên tàu ngay sau khi đánh bắt để đảm bảo chất lượng trước chế biến.

- Duy trì chất lượng nguyên liệu, giảm tổn thất sau thu hoạch bằng việc áp dụng công nghệ bảo quản tiên tiến cùng với việc hình thành hệ thống cảng cá, chợ cá. Từng bước đưa các chợ thủy sản được đầu tư mới vào hoạt động và tổ chức hình thức bán đấu giá nguyên liệu thủy sản.

#### *c) Nhập khẩu nguyên liệu*

- Nhập nguyên liệu thủy sản từ nước ngoài theo yêu cầu thị trường, ưu tiên nhập các loại nguyên liệu mà Việt Nam không có hoặc sản xuất không đủ.

- Xây dựng các quy định của nhà nước về nhập khẩu nguyên liệu như: thủ tục nhập khẩu và tái xuất phù hợp với thực tiễn; kiểm tra chất lượng, truy xuất nguồn gốc và định mức tiêu hao nguyên liệu trong chế biến sao cho thông thoáng, phù hợp với điều kiện của Việt Nam và các công ước quốc tế mà Việt Nam đã tham gia.

- Nhận gia công cho nước ngoài để giải quyết việc làm, tận dụng công suất thiết bị máy móc và tay nghề của công nhân nhằm góp phần nâng cao kim ngạch xuất khẩu.

### **6.3. Giải pháp về cơ chế chính sách**

- Triển khai thực hiện có hiệu quả các chính sách của nhà nước đã ban hành như: Quyết định số 63/2010/QĐ –TTg của Thủ tướng chính phủ ngày 15 tháng 10 năm 2010 về chính sách hỗ trợ nhằm giảm tổn thất sau thu hoạch đối với nông sản, thủy sản; Nghị định số 61/2010/NĐ-CP ngày 4 tháng 6 năm 2010 của Chính phủ về chính sách khuyến khích doanh nghiệp đầu tư vào nông nghiệp, nông thôn và Nghị định số 41/2010/NĐ-CP ngày 12 tháng 4 năm 2010 về chính sách tín dụng phục vụ phát triển nông thôn.

- Triển khai thực hiện tốt Quyết định số 57/2010/QĐ-TTg ngày 17/9/2010 của Thủ tướng Chính phủ về miễn tiền thuê đất đối với các dự án xây dựng kho dự trữ 4 triệu tấn lúa, ngô, kho lạnh bảo quản thủy sản, rau quả và kho tạm trữ cà phê theo quy hoạch.

- Ưu tiên thực hiện Nghị định số 151/2006/NĐ-CP ngày 20/12/2006 của Chính phủ về tín dụng đầu tư và tín dụng xuất khẩu của Nhà nước và Nghị định số 106/2008/NĐ-CP ngày 19/9/2008 sửa đổi bổ sung một số điều của Nghị định 151/2006/NĐ-CP đối với việc đầu tư mới và đầu tư nâng cấp các cơ sở chế biến thủy sản đủ điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và cơ sở áp dụng công nghệ chế biến các sản phẩm giá trị gia tăng đạt trình độ tiên tiến.

- Xây dựng chính sách ưu đãi về thuế cho doanh nghiệp chế biến thủy sản đầu tư công nghệ mới với trang thiết bị hiện đại để chế biến sản phẩm giá trị gia tăng.

- Xây dựng chính sách riêng hỗ trợ cho các doanh nghiệp vừa và nhỏ, các hộ gia đình, các làng nghề truyền thống chế biến thủy sản trong việc phát triển sản phẩm, tìm kiếm khách hàng, quảng bá sản phẩm thông qua các chương trình xúc tiến thương mại thủy sản.

### **6.4. Giải pháp về tổ chức quản lý và liên kết trong sản xuất thủy sản**

- Tăng cường xã hội hóa các dịch vụ công như: kiểm nghiệm, kiểm tra đánh giá hệ thống đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm, nghiên cứu và chuyển giao công nghệ, khuyến ngư.

- Hoàn thiện khung pháp lý cho các hoạt động của các tổ chức hội nghề nghiệp thông qua việc tạo cơ chế, hỗ trợ việc hình thành và phát triển trong khuôn khổ pháp luật.

- Tổ chức sản xuất theo liên kết dọc giữa những người tham gia các công đoạn từ ao nuôi, tàu cá đến thu mua nguyên liệu, chế biến và tiêu thụ sản phẩm thông qua các hợp đồng kinh tế để tăng hiệu quả sản xuất kinh doanh của toàn xã hội, tăng khả năng cạnh tranh, đảm bảo phát triển bền vững và ổn định, đáp ứng yêu cầu đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc sản phẩm.

- Tổ chức sản xuất theo liên kết ngang giữa các nhà sản xuất theo từng khâu trong chuỗi sản xuất, cung ứng nguyên liệu, chế biến, bảo quản và tiêu thụ thủy sản dưới các hình thức tổ, đội, hiệp hội để thu hút các doanh nghiệp, các hộ sản xuất cùng ngành nghề. Trên cơ sở đó nhà nước có chương trình hỗ trợ các thành viên về các kỹ năng cần thiết trong sản xuất kinh doanh, vay vốn, đầu tư hạ tầng và các vấn đề liên quan cho phát triển.

### **6.5. Giải pháp về phát triển khoa học công nghệ chế biến thủy sản.**

- Thực hiện các nghiên cứu và chuyển giao công nghệ chế biến, bảo quản và vận chuyển thủy sản; nghiên cứu phát triển sản phẩm mới, sản phẩm giá trị gia tăng; nghiên cứu cải tiến để nâng cao chất lượng các sản phẩm thủy sản truyền thống; nghiên cứu sản xuất phụ gia cho chế biến thủy sản; nghiên cứu đánh giá rủi ro cho các sản phẩm thủy sản.

- Xây dựng và áp dụng vào thực tế hệ thống các tiêu chuẩn quốc gia và quy chuẩn kỹ thuật quốc gia tương thích với trình độ quốc tế về vệ sinh an toàn thực phẩm cho tất cả các khâu trong chuỗi sản xuất, kinh doanh thủy sản.

- Công tác khuyến ngư tập trung vào phổ biến, chuyển giao công nghệ xử lý và bảo quản thủy sản sau thu hoạch, công nghệ chế biến các sản phẩm truyền thống đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Xây dựng các mô hình xử lý và bảo quản thủy sản sau thu hoạch cho các chủ tàu, ngư dân trực tiếp khai thác trên biển, các chủ cơ sở thu mua nguyên liệu thủy sản.

- Xây dựng một số trung tâm nghiên cứu phát triển sản phẩm ở các vùng chế biến thủy sản tập trung. Các trung tâm này được đầu tư hiện đại để trực tiếp tiến hành các nghiên cứu và hỗ trợ các doanh nghiệp trong vùng ứng dụng để phát triển sản phẩm giá trị gia tăng, đặc biệt cho các doanh nghiệp và hộ gia đình quy mô nhỏ.

### **6.6. Giải pháp về đào tạo và phát triển nguồn nhân lực**

- Tăng cường các hình thức đào tạo trong và ngoài nước cho đội ngũ những người quản lý, nghiên cứu phát triển sản phẩm và thị trường. Đồng thời chú ý đào tạo đội ngũ lao động kỹ thuật và lao động trực tiếp cho địa phương và doanh nghiệp để bổ sung đội ngũ lao động lành nghề cho nuôi trồng, khai thác và chế biến thủy sản. Quan tâm tổ chức các khoá đào tạo ngắn hạn, các lớp tập huấn cho đội ngũ cán bộ quản lý và các nhà doanh nghiệp am hiểu về luật lệ và các chính sách kinh tế, thương mại của các nước và quốc tế.

- Tổ chức đào tạo các vị trí đầu ngành, cán bộ nghiên cứu chuyên sâu, công nhân kỹ thuật lành nghề để đáp ứng yêu cầu cao trong giai đoạn hội nhập quốc tế và đáp ứng yêu cầu vận hành của các dây chuyền thiết bị hiện đại, tiên tiến. Khuyến khích cấp học bổng hoặc miễn giảm học phí cho những người theo học về nghề thủy sản để tạo nguồn bổ sung nhân lực thủy sản chất lượng cao đang thiếu hụt hiện nay.

### **6.7. Giải pháp về bảo vệ môi trường**

- Nghiên cứu, điều tra tổng kết rút kinh nghiệm từ các mô hình xử lý nước thải hiện có, hoặc nhập các công nghệ xử lý chất thải để lựa chọn công nghệ có chi phí đầu tư và vận hành thấp. Khuyến khích các doanh nghiệp chế biến thủy sản áp dụng công nghệ sản xuất sạch hơn, giảm thiểu chất thải, tiết kiệm nguyên vật liệu, năng lượng và xử lý có hiệu quả các nguồn gây ô nhiễm.

- Nhà nước ưu tiên cho vay vốn và cấp hoặc cho thuê đất dài hạn để các doanh nghiệp xây dựng hệ thống xử lý nước thải, khí thải. Hỗ trợ di dời các doanh nghiệp

hoặc hộ gia đình chế biến vào các khu công nghiệp hoặc cụm công nghiệp làng nghề chế biến thủy sản.

## **Điều 2. Tổ chức thực hiện**

1. Ủy ban nhân dân các tỉnh và thành phố trực thuộc Trung ương căn cứ vào quy hoạch đã được phê duyệt, tổ chức xây dựng, rà soát điều chỉnh bổ sung quy hoạch phát triển thủy sản tại địa phương phù hợp với Quyết định này; Phối hợp với các cơ quan quản lý nhà nước và các doanh nghiệp triển khai các dự án; Đưa các nội dung thực hiện quy hoạch phát triển chế biến thủy sản vào các kế hoạch phát triển kinh tế - xã hội của địa phương.

2. Các Tổng cục, Cục, Vụ, đơn vị thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn theo chức năng nhiệm vụ tổ chức triển khai thực hiện quy hoạch, cụ thể như sau:

- Cục Chế biến, Thương mại nông lâm thủy sản và Nghề muối triển khai thực hiện Quy hoạch này và là đầu mối thu thập, xử lý, tổng hợp tình hình, tổ chức chỉ đạo, hướng dẫn, kiểm tra, giám sát việc thực hiện quyết định này.

- Tổng cục Thủy sản: Chỉ đạo tốt công tác quy hoạch nuôi trồng và khai thác thủy sản phù hợp với quy hoạch phát triển chế biến thủy sản nhằm đảm bảo được cân đối cung cầu nguyên liệu, đáp ứng yêu cầu ngày càng cao về số lượng cũng như chất lượng nguyên liệu cho chế biến thủy sản.

- Cục Quản lý Chất lượng nông lâm sản và Thủy sản: Thực hiện tốt việc quản lý chất lượng thủy sản và chỉ đạo thực hiện việc kiểm tra điều kiện bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở chế biến thủy sản nhằm nâng cao chất lượng sản phẩm đáp ứng yêu cầu ngày càng cao của thị trường tiêu thụ.

3. Các tổ chức hiệp hội ngành nghề thủy sản phối hợp với Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, các địa phương tổ chức tuyên truyền, phổ biến và hướng dẫn các thành viên thực hiện phát triển chế biến thủy sản theo Quy hoạch.

**Điều 3.** Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

**Điều 4.** Chủ tịch Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương và các tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

### ***Nơi nhận:***

- Như Điều 4;
- Văn phòng Chính phủ;
- Các Bộ: Công Thương; KHĐT; Tài chính; KH&CN; TN&MT;
- Bộ trưởng và các Thứ trưởng;
- Tổng cục Thủy sản;
- Các Cục, Vụ: Quản lý chất lượng NLS&TS; Kế hoạch; Tài chính; Pháp chế;
- Trung tâm Khuyến nông Quốc gia;
- Các hội, hiệp hội: VINA FISH; VASEP;
- Trung tâm Tin học Bộ NN&PTNT;
- Lưu VT, CB.

**KT.BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG**

**Vũ Văn Tám**  
(Đã ký)

## PHỤ LỤC I.a

### QUY HOẠCH PHÁT TRIỂN CHẾ BIẾN THỦY SẢN THEO NHÓM SẢN PHẨM XUẤT KHẨU

(Ban hành kèm theo quyết định số: 2310/QĐ-BNN-CB ngày 04 tháng 10 năm 2011  
của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

Chỉ tiêu	Đến năm 2015		Đến năm 2020	
	Sản lượng (1.000 tấn)	Giá trị (triệuUSD)	Sản lượng (1.000 tấn)	Giá trị (triệu USD)
<b>1. Thủy sản đông lạnh</b>	1.560	<b>7.250</b>	1.820	<b>9.600</b>
- Cá đông lạnh,	1.050	3.310	1.220	4.390
trong đó: Cá tra	760	2.300	850	3.000
Cá ngừ	80	320	90	450
Cá khác	210	690	280	940
- Tôm đông lạnh	270	2.540	330	3.300
- Mực, bạch tuộc đông lạnh	110	490	120	650
- Thủy sản khác đông lạnh	130	910	150	1.260
<b>2.Thủy sản khô</b>	60	250	80	<b>400</b>
<b>Tổng</b>	<b>1.620</b>	<b>7.500</b>	<b>1.900</b>	<b>10.000</b>

## PHỤ LỤC I.b

### QUY HOẠCH PHÁT TRIỂN CHẾ BIẾN THỦY SẢN THEO NHÓM SẢN PHẨM TIÊU THỤ NỘI ĐỊA

(Ban hành kèm theo quyết định số: 2310/QĐ-BNN-CB ngày 04 tháng 10 năm 2011  
của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

Chỉ tiêu	Đến năm 2015		Đến năm 2020	
	Sản lượng (tấn)	Giá trị (tỷ đồng)	Sản lượng (tấn)	Giá trị (tỷ đồng)
1.Thủy sản đông lạnh	253.000	6.600	310.000	9.150
2.Thủy sản khô	81.000	4.130	99.000	5.130
- Cá khô	68.000	1.710	84.000	2.340
- Tôm khô	5.000	830	6.000	1.010
- Mực khô	8.000	1.590	9.000	1.780
3.Nước mắm (nghìn lít)	248.000	3.320	260.000	3.760
4. Đồ hộp	3.000	190	4.000	230
5.Mắm các loại	25.000	940	31.000	1.250
6.Bột cá	197.000	2.330	246.000	3.270
<b>Tổng</b>	<b>806.000</b>	<b>17.510</b>	<b>950.000</b>	<b>22.790</b>

**PHỤ LỤC II**

**QUY HOẠCH PHÂN BỐ NĂNG LỰC CHẾ BIẾN THỦY SẢN QUY MÔ CÔNG NGHIỆP THEO VÙNG LÃNH THỔ**

*(Ban hành kèm theo quyết định số: 2310/QĐ-BNN-CB ngày 04 tháng 10 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Đồng bằng sông Hồng	Bắc Trung bộ và Duyên hải miền Trung	Đông Nam bộ	Đồng bằng sông Cửu Long	Tổng
<b>Đến năm 2015</b>							
1	Sản lượng thủy sản chế biến	1.000 tấn	40	180	350	1.050	1.620
2	Công suất thiết kế	1.000 tấn/năm	70	230	400	1.240	2.050
3	Hiệu suất thiết bị	%	60	80	90	85	
4	Số cơ sở chế biến thủy sản đông lạnh đầu tư mới	Cơ sở <sup>1</sup>	0	6-7	10-12	0	
5	Số cơ sở chế biến thủy sản khô đầu tư mới	Cơ sở	0	5 <sup>2</sup>	5-6 <sup>3</sup>	1 <sup>3</sup>	
6	Tỷ trọng sản phẩm GTGT	%	50-60	50-60	60-70	50-60	
<b>Đến năm 2020</b>							
1	Sản lượng thủy sản chế biến	1.000 tấn	70	230	420	1.180	1.900
2	Công suất thiết kế	1.000 tấn/năm	80	250	450	1.300	2.125
3	Hiệu suất thiết bị	%	90	90	90	90	
4	Số cơ sở chế biến thủy sản đông lạnh đầu tư mới	Cơ sở	2-3	4-5	10-12	10-12	
5	Số cơ sở chế biến thủy sản khô đầu tư mới	Cơ sở	1 <sup>2</sup>	5 <sup>2</sup>	5-6 <sup>3</sup>	1 <sup>3</sup>	
6	Tỷ trọng sản phẩm GTGT	%	60-70	60-70	70-80	60-70	

<sup>1</sup> Có công suất khoảng 4.000-5.000 tấn thành phẩm /năm /cơ sở

<sup>2</sup> Công suất 1.000 tấn thành phẩm/năm/cơ sở

<sup>3</sup> Công suất 2.000 tấn thành phẩm/năm/cơ sở

### PHỤ LỤC III

#### **ĐỊNH HƯỚNG QUY HOẠCH PHÁT TRIỂN KHO LẠNH THỦY SẢN**

*(Ban hành kèm theo quyết định số: 2310/QĐ-BNN-CB ngày 04 tháng 10 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

TT	Vùng	Tổng công suất kho lạnh (tấn)	
		Đến năm 2015	Đến năm 2020
1	Đồng bằng sông Hồng	58.000	85.700
2	Bắc Trung Bộ và Duyên hải miền Trung	98.800	145.300
3	Đông Nam Bộ	150.500	217.500
4	Đồng bằng sông Cửu Long	437.500	640.000
5	Các tỉnh còn lại	5.750	11.500
<b>Cả nước</b>		<b>750.550</b>	<b>1.100.000</b>

## PHỤ LỤC IV

### NHU CẦU NGUYÊN LIỆU CHO CHẾ BIẾN THỦY SẢN GIAI ĐOẠN 2011-2020 (Ban hành kèm theo quyết định số: 2310/QĐ-BNN-CB ngày 04 tháng 10 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

*Đơn vị tính: 1.000 tấn/năm*

TT	Chỉ tiêu	Đến năm 2015	Đến năm 2020
<b>I</b>	<b>Tổng nhu cầu, trong đó:</b>	<b>4.600</b>	<b>5.700</b>
	Cá	3.230	3.850
	Tôm	620	810
	Mực và bạch tuộc	300	360
	Thủy hải sản khác	450	680
<b>1</b>	<b>Nguyên liệu cho chế biến xuất khẩu</b>	<b>3.320</b>	<b>4.050</b>
	Cá	2.230	2.640
	Tôm	530	690
	Mực và bạch tuộc	230	270
	Thủy hải sản khác	330	450
<b>2</b>	<b>Nguyên liệu cho chế biến tiêu thụ nội địa</b>	<b>1.280</b>	<b>1.650</b>
	Cá	1.000	1.210
	Tôm	90	120
	Mực và bạch tuộc	70	90
	Thủy hải sản khác	120	230
<b>II</b>	<b>Nguồn nguyên liệu</b>		
<b>1</b>	<b>Từ khai thác</b>	<b>1.300</b>	<b>1.300</b>
	Cá	930	930
	Tôm	30	30
	Mực và bạch tuộc	170	170
	Thủy hải sản khác	170	170
<b>2</b>	<b>Từ nuôi trồng</b>	<b>2.700</b>	<b>3.400</b>
	Cá	1.940	2.380
	Tôm	510	610
	Thủy hải sản khác	250	410
<b>3</b>	<b>Nhập khẩu</b>	<b>600</b>	<b>1.000</b>
	Cá	320	570
	Tôm	80	150
	Mực và bạch tuộc	130	190
	Thủy hải sản khác	70	90

**PHỤ LỤC V**  
**CÁC CHƯƠNG TRÌNH, DỰ ÁN ƯU TIÊN ĐẦU TƯ GIAI ĐOẠN 2011-2020**  
*(Ban hành kèm theo quyết định số: 2310 /QĐ-BNN-CB ngày 04 tháng 10 năm 2011*  
*của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

*Đơn vị tính: triệu đồng*

TT	Hạng mục	Tổng	Giai đoạn 2011- 2015			Giai đoạn 2016-2020		
			Cộng vốn giai đoạn	Vốn NS	Vốn khác	Cộng vốn giai đoạn	Vốn NS	Vốn khác
<b>I</b>	<b>Các dự án đầu tư</b>	<b>20.490.000</b>	<b>11.490.000</b>	<b>715.000</b>	<b>10.775.000</b>	<b>9.000.000</b>	<b>689.000</b>	<b>8.311.000</b>
1	Đầu tư nâng cấp và xây mới nhà máy chế biến thủy sản quy mô công nghiệp	6.200.000	4.390.000	-	4.390.000	1.810.000	-	1.810.000
2	Đầu tư thiết bị và dụng cụ bảo quản trên tàu cá, tàu thu mua	2.500.000	1.250.000	375.000	875.000	1.250.000	375.000	875.000
3	Đầu tư cụm công nghiệp làng nghề chế biến thủy sản	1.780.000	1.000.000	300.000	700.000	780.000	234.000	546.000
4	Đầu tư cơ sở chế biến tiêu thụ nội địa trong cụm công nghiệp làng nghề chế biến thủy sản	3.560.000	2.000.000	-	2.000.000	1.560.000	-	1.560.000
5	Đầu tư mới kho lạnh thủy sản	6.300.000	2.800.000		2.800.000	3.500.000		3.500.000
6	Đầu tư Trung tâm Nghiên cứu ứng dụng chế biến bảo quản thủy sản	150.000	50.000	40.000	10.000	100.000	80.000	20.000
<b>II</b>	<b>Các chương trình, đề tài khoa học công nghệ</b>	<b>4.056.900</b>	<b>1.894.400</b>	<b>1.156.900</b>	<b>737.500</b>	<b>2.162.500</b>	<b>1.226.250</b>	<b>936.250</b>
1	Chương trình đào tạo lao động chế biến thủy sản	129.400	59.400	59.400		70.000	70.000	
2	Chương trình xúc tiến thương mại thủy sản	3.187.500	1.375.000	687.500	687.500	1.812.500	906.250	906.250
3	Đề án phát triển thị trường thủy sản nội địa	360.000	250.000	200.000	50.000	110.000	80.000	30.000
4	Đề án nghiên cứu phát triển công nghệ, thiết bị và sản phẩm tiêu thụ nội địa	360.000	200.000	200.000	-	160.000	160.000	-
5	Đề án nghiên cứu đánh giá rủi ro các sản phẩm thủy sản	20.000	10.000	10.000	-	10.000	10.000	-
<b>Cộng</b>		<b>24.546.900</b>	<b>13.384.400</b>	<b>1.871.900</b>	<b>11.512.500</b>	<b>11.162.500</b>	<b>1.915.250</b>	<b>9.247.250</b>