

Số: 1069 /QĐ-UBND

Bà Rịa-Vũng Tàu, ngày 06 tháng 5 năm 2013

QUYẾT ĐỊNH

**Phê duyệt Chương trình phát triển xuất khẩu thủy sản đến năm 2015
và định hướng đến năm 2020 trên địa bàn tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu**

CHỦ TỊCH ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH BÀ RỊA - VŨNG TÀU

Căn cứ Luật tổ chức Hội đồng nhân dân và Ủy ban nhân dân ngày 26/11/2003;

Căn cứ Quyết định số 279/QĐ-TTg ngày 07 tháng 3 năm 2012 của Thủ tướng Chính phủ “Phê duyệt Chương trình phát triển xuất khẩu thủy sản đến năm 2015 và định hướng đến năm 2020”;

Căn cứ Quyết định số 2640/QĐ-UBND ngày 05 tháng 12 năm 2012 của Ủy ban nhân dân tỉnh “Về việc phê duyệt Quy hoạch tổng thể phát triển thủy sản tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu đến năm 2020”;

Căn cứ Quyết định số 2641/QĐ-UBND ngày 05 tháng 12 năm 2012 của Ủy ban nhân dân tỉnh “Về việc phê duyệt Quy hoạch phát triển chế biến và tiêu thụ thủy sản tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu đến năm 2020”;

Xét đề nghị của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tại Tờ trình số 109/TTr-SNN-TS ngày 12/4/2013;

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Phê duyệt Chương trình phát triển xuất khẩu thủy sản đến năm 2015 và định hướng đến năm 2020 trên địa bàn tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu với những nội dung chủ yếu kèm theo.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký ban hành.

Điều 3. Chánh Văn phòng Ủy ban nhân dân tỉnh; Giám đốc các Sở: Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Kế hoạch và Đầu tư, Tài chính, Công thương; Chủ tịch Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như điều 3;
 - Chủ tịch, các PCT. UBND;
 - Lưu VT.S4 (19b).
- (19/4/2013)



Trần Ngọc Thới

CHƯƠNG TRÌNH

**Phát triển xuất khẩu thủy sản đến năm 2015
và định hướng đến năm 2020 trên địa bàn tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu**
(Ban hành kèm theo Quyết định số 1069/QĐ-UBND, ngày 06 tháng 5 năm 2013
của Chủ tịch Ủy ban nhân dân tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu)

I. MỤC TIÊU ĐẾN NĂM 2015 VÀ ĐỊNH HƯỚNG ĐẾN NĂM 2020:

1. Mục tiêu tổng quát:

Tiếp tục phát triển xuất khẩu thủy sản theo hướng bền vững, khả năng cạnh tranh cao. Giữ vững vị trí ngành chiếm tỷ trọng xuất khẩu cao trong toàn tỉnh. Phát triển xuất khẩu thủy sản là đòn bẩy, động lực thúc đẩy phát triển ngành nuôi trồng, khai thác và dịch vụ thủy sản toàn tỉnh, góp phần ổn định, từng bước nâng cao thu nhập và đời sống cho nông, ngư dân.

2. Mục tiêu cụ thể đến năm 2015:

a) Tổng sản lượng thủy sản chế biến xuất khẩu đến năm 2015 đạt 125.000 tấn, tốc độ tăng trưởng bình quân đạt 2,9%/năm.

b) Giá trị kim ngạch xuất khẩu năm 2015 đạt khoảng 400 triệu USD, tốc độ tăng trưởng xuất khẩu thủy sản hàng năm đạt khoảng 9%.

c) Tỷ trọng sản phẩm giá trị gia tăng đạt trên 50% - 60%, giá trị sản phẩm xuất khẩu từ nuôi trồng thủy sản chiếm khoảng trên 10%.

3. Định hướng đến năm 2020:

a) Xuất khẩu thủy sản tiếp tục là ngành chủ lực của tỉnh, góp phần quan trọng đưa kinh tế nông thôn phát triển bền vững, với tốc độ tăng trưởng khoảng trên 8%/năm, giá trị kim ngạch xuất khẩu dự kiến khoảng 600 triệu USD.

b) Xuất khẩu thủy sản phát triển theo hướng đáp ứng nhu cầu của thị trường tiêu thụ, nâng cao chất lượng, tạo ra sản phẩm có giá trị gia tăng cao, có khả năng cạnh tranh trên thị trường.

c) Thu hút tối đa nguồn nguyên liệu từ nguồn cung trong tỉnh và các tỉnh khác trên cơ sở các đại lý tại các vùng cấp nguyên liệu.

d) Chú trọng công nghệ bảo quản sau khai thác, thu hoạch để giữ chất lượng sản phẩm, đặc biệt chú trọng đến kỹ thuật giữ sống các loại thủy đặc sản.

e) Huy động mọi nguồn vốn của các thành phần kinh tế đầu tư xây dựng mới, cải tạo các cơ sở chế biến hiện có, phân đấu 100% các cơ sở chế biến xuất khẩu có giấy phép xuất khẩu trực tiếp sang các thị trường EU, Mỹ... Các cơ sở chế biến mới được xây dựng trong các khu công nghiệp có quy hoạch cho chế biến thủy sản.

II. NỘI DUNG CHỦ YẾU CỦA CHƯƠNG TRÌNH:

1. Tăng sản lượng thủy sản chế biến xuất khẩu:

a) Đến năm 2015, xuất khẩu khoảng 125.000 tấn (trong tổng sản lượng

thủy sản qua chế biến khoảng 175.000 tấn) và năm 2020 xuất khẩu khoảng 150.000 tấn (trong tổng sản lượng thủy sản qua chế biến khoảng 200.000 tấn).

b) Phần đầu đến năm 2015 tỷ trọng giá trị của sản phẩm giá trị gia tăng đạt trên 50% - 60% tổng giá trị kim ngạch xuất khẩu.

2. Về thị trường xuất khẩu và sản phẩm xuất khẩu:

a) Về thị trường xuất khẩu:

* Các thị trường chính:

Duy trì thị trường truyền thống, đặc biệt giữ vững 4 thị trường xuất khẩu các sản phẩm chủ lực (Nhật Bản, Hàn Quốc, Mỹ, EU) với tỷ trọng trên 78% tổng giá trị xuất khẩu thủy sản toàn tỉnh. Cụ thể về các thị trường và sản phẩm chủ lực:

- Thị trường Nhật Bản: phần đầu đạt trên 16% tỷ trọng tổng giá trị kim ngạch xuất khẩu thủy sản với các sản phẩm xuất khẩu chính là: Mực, bạch tuộc, surimi và cá fillet các loại, nhuyễn thể hai mảnh vỏ...

- Thị trường Hàn Quốc: phần đầu đạt trên 18% tỷ trọng giá trị kim ngạch xuất khẩu thủy sản với các sản phẩm chính là: Mực, bạch tuộc, surimi và cá fillet các loại, nhuyễn thể hai mảnh vỏ, các loài thủy sản khác...

- Thị trường Mỹ: phần đầu đạt trên 15% tỷ trọng giá trị kim ngạch xuất khẩu thủy sản với các sản phẩm chính là: Mực, bạch tuộc, surimi và cá fillet các loại, các loài thủy sản khác...

- Thị trường EU: phần đầu đạt trên 29% tỷ trọng giá trị kim ngạch xuất khẩu thủy sản với các sản phẩm xuất khẩu chính là: Mực, cá, nhuyễn thể hai mảnh vỏ...

* Các thị trường mới:

Phát triển mạnh xuất khẩu sang các thị trường còn nhiều tiềm năng như: Đài Loan, Trung Quốc, Úc, các nước Asean, các nước khu vực Trung Đông, Nam Mỹ, châu Phi... Đây là các nước có mức tăng trưởng tiêu dùng ngày càng cao và ưa thích thủy sản Việt Nam.

b) Sản phẩm xuất khẩu:

- Các loại cá: tập trung vào chế biến cá filet như: Cá thu, cá mú, cá bạc má...; tận dụng tối đa nhóm các loại cá để sản xuất các loại sản phẩm ăn sống như cá shushi, giảm dần xuất khẩu hàng khô theo dạng nguyên liệu mà phải qua chế biến để tăng giá trị như: Surimi, cá tầm gia vị, tẩm bột, xiên que...

- Các loại nhuyễn thể chân đầu gồm các mặt hàng chủ yếu như: Mực nang phi lê, shashimi, sushi cắt miếng, lột da, đóng rời theo từng block nhỏ để bán siêu thị. Ngoài ra, tận dụng tối đa nguyên liệu để chế biến mực ống cắt khoanh, lột da, bạch tuộc cắt luộc... xuất sang thị trường Nhật, Hàn Quốc, Đài Loan...

- Các loại nhuyễn thể hai mảnh vỏ (Hàu, sò huyết, điệp, nghêu và các loại khác): chế biến dạng đóng hộp, đóng rời hoặc xuất tươi sống sang các thị trường Châu Á như Trung Quốc, Nhật.

3. Đảm bảo đủ nguồn nguyên liệu và ổn định về chất lượng sản phẩm xuất khẩu:

a) Phát triển các mô hình cơ sở chế biến xuất khẩu gắn với vùng sản xuất nguyên liệu, đặc biệt đối với các doanh nghiệp chế biến lớn, có thương hiệu, uy tín để hình thành các tập đoàn sản xuất – chế biến – xuất khẩu lớn theo mô hình khép kín từ sản xuất nguyên liệu đến chế biến và xuất khẩu; đồng thời chú trọng

việc xây dựng và phát triển thương hiệu thủy sản Việt Nam.

b) Tiếp tục phát triển mạnh nuôi trồng thủy sản, nhất là các đối tượng chủ lực, đồng thời phát triển khai thác các loài thủy sản có giá trị cao, đảm bảo nguồn nguyên liệu phục vụ chế biến xuất khẩu, có sản lượng ổn định và được kiểm soát chặt chẽ về chất lượng, an toàn thực phẩm.

c) Phân đấu đến năm 2015, 100% sản phẩm thủy sản xuất khẩu đáp ứng các tiêu chuẩn, quy chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm, bảo vệ môi trường, thực hiện truy xuất nguồn gốc, đáp ứng các yêu cầu bắt buộc của một số thị trường nhập khẩu lớn như: Mỹ, Nhật Bản, EU và các thị trường mới khó tính (Hàn Quốc, Nga...).

4. Các dự án ưu tiên: (Phụ lục đính kèm).

III. CÁC GIẢI PHÁP THỰC HIỆN:

1. Giữ vững và phát triển thị trường:

a) Đối với các thị trường xuất khẩu truyền thống, đặc biệt là các thị trường xuất khẩu các sản phẩm chủ lực, cần phải chú ý thực hiện các nội dung chủ yếu sau:

- Về sản phẩm xuất khẩu: để giữ vững được uy tín đối với các sản phẩm thủy sản xuất khẩu thì trước hết phải đáp ứng được các yêu cầu của thị trường trong đó vấn đề đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm phải đặc biệt chú trọng. Bên cạnh đó cần chú trọng tăng cường công tác thông tin, tuyên truyền đầy đủ về quá trình sản xuất và chất lượng của sản phẩm đến người tiêu dùng tại các thị trường.

- Chú trọng đầu tư nghiên cứu, ứng dụng khoa học kỹ thuật vào sản xuất để từ đó tăng thị phần các loại sản phẩm giá trị gia tăng khác nhau, phù hợp với sức mua, thị hiếu của từng thị trường. Đồng thời chú trọng phát triển mạnh mạng lưới cung cấp, bán buôn đến hệ thống các siêu thị thông qua liên kết với nhà nhập khẩu, nhà cung cấp tại nước Sở tại.

- Tích cực chủ động tham gia các hội chợ thủy sản trong nước cũng như quốc tế hàng năm để từ đó giới thiệu tiềm năng, thế mạnh, các sản phẩm chủ lực của Bà Rịa-Vũng Tàu với các đối tác trong và ngoài nước.

- Cần chủ động theo dõi diễn biến của thị trường, cập nhật các chính sách, các yêu cầu mới của thị trường để từ đó chủ động trong công tác.

- Cần đặc biệt chú ý tới việc đăng ký thương hiệu hàng hóa trước khi xuất khẩu hàng hóa sang các thị trường này.

b) Đối với thị trường tiềm năng: nhiệm vụ trọng tâm là nghiên cứu nhu cầu, thị hiếu, sức mua và cơ cấu sản phẩm để định hướng cho sản xuất, chế biến xuất khẩu. Tiến hành công tác xúc tiến thương mại, quảng bá thông tin truyền thông rộng rãi về sản phẩm thủy sản xuất khẩu của tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu, đồng thời tiếp cận tạo được mối liên kết chặt chẽ với nhà nhập khẩu, nhà phân phối lớn của thị trường để thỏa thuận ký kết các hợp đồng xuất khẩu lâu dài, ổn định với các thị trường này.

2. Phát triển nguồn nguyên liệu ổn định và đảm bảo chất lượng:

Dự kiến tổng nhu cầu nguyên liệu phục vụ chế biến đến năm 2015 khoảng 480.884 tấn, trong đó cá các loại 353.200 tấn, tôm các loại 11.564 tấn, mực và bạch tuộc 43.170 tấn và thủy sản khác 72.950 tấn. Năm 2020 tổng nhu cầu nguyên liệu khoảng 542.220 tấn, trong đó cá các loại 384.850 tấn, tôm 16.020 tấn, mực và bạch tuộc 50.100 tấn và thủy sản khác 91.250 tấn.

Nghiên cứu áp dụng những tiến bộ khoa học và công nghệ trong bảo quản

sản phẩm đánh bắt xa bờ, khai thác và nuôi trồng để nâng tỷ trọng nguyên liệu của tỉnh có thể đưa vào chế biến đạt khoảng 60% năm 2015 và khoảng 70% vào năm 2020.

Các doanh nghiệp cần chủ động mở rộng kênh thu hút nguyên liệu từ ngoài tỉnh (chiếm khoảng 40% tổng nhu cầu), trong đó Tỉnh sẽ tiếp tục thực hiện cơ chế khuyến khích doanh nghiệp nhập khẩu (khoảng 20%) nguyên liệu từ nước ngoài để chế biến tái xuất khẩu theo các chủ trương và hướng dẫn của Bộ chuyên ngành.

a) Giải pháp đối với nguyên liệu từ nuôi trồng:

- Ứng dụng khoa học công nghệ trong việc tạo ra con giống cho nghề nuôi trồng thủy sản nước lợ và nước mặn. Tăng cường phối hợp với các trường đại học, các viện nghiên cứu triển khai việc chuyển giao công nghệ sản xuất các loài giống thủy sản, nhằm tạo ra nguồn giống ổn định và có chất lượng cho nuôi trồng thủy sản.

- Tổ chức lại sản xuất các vùng nuôi thủy sản, đặc biệt vùng nuôi các sản phẩm chủ lực như tôm thẻ chân trắng, cá bớp, cá mú, cá chẽm..., theo hướng tạo mối liên kết chặt chẽ, bảo đảm lợi ích hài hòa giữa người nuôi và doanh nghiệp chế biến xuất khẩu. Đồng thời từng bước công nghiệp hóa, hiện đại hóa nhằm tạo ra vùng nuôi có sản lượng lớn, chất lượng cao và ổn định. Phát triển các mô hình sản xuất kinh tế tập thể vừa đảm bảo phát triển theo quy hoạch vùng sản xuất nguyên liệu có sản lượng lớn, vừa có điều kiện áp dụng các chương trình nuôi cải tiến và bảo vệ môi trường vùng nuôi.

- Khuyến khích các cơ sở chế biến thủy sản xuất khẩu phối hợp với người sản xuất nguyên liệu theo cách ứng vốn thu sản phẩm, liên kết với người sản xuất nguyên liệu trong quá trình sản xuất như chọn giống loài nuôi, đầu tư kỹ thuật nuôi, kiểm tra, kiểm soát chất lượng sản phẩm từ khâu thả giống, nuôi lớn, thu hoạch.

- Tăng cường quản lý việc thực hiện các quy định về điều kiện sản xuất, việc thực hiện các tiêu chuẩn, quy chuẩn bắt buộc trong nuôi trồng thủy sản và thực hiện việc truy xuất nguồn gốc đối với các cơ sở nuôi thủy sản, cơ sở bảo quản, sơ chế nhằm đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm ngay từ khâu sản xuất giống đến nuôi thương phẩm, cung cấp nguyên liệu cho chế biến xuất khẩu.

- Đẩy mạnh các hoạt động khuyến ngư trên cơ sở áp dụng các tiến bộ khoa học kỹ thuật mới trong nuôi trồng thủy sản, sản xuất giống để chuyển giao tới người dân. Mặt khác, trên cơ sở nghiên cứu thị trường, các cơ quan khuyến ngư phải có chương trình, kế hoạch cụ thể, nhanh chóng hướng dẫn người nuôi chủ động sản xuất từ con giống đến nuôi thương phẩm, các đối tượng nuôi có lợi thế cạnh tranh, có hiệu quả và đảm bảo chất lượng, cung cấp sản lượng lớn cho chế biến xuất khẩu, đáp ứng nhu cầu thị trường theo từng thời kỳ.

- Tổ chức lại hệ thống nậu vựa, các đầu mối thu gom sản phẩm nguyên liệu, là cầu nối quan trọng giữa người nuôi với doanh nghiệp, phát huy vai trò tích cực và hạn chế các mặt tiêu cực của hệ thống này để từ đó từng bước quản lý tốt thị trường nguyên liệu đồng thời đảm bảo chất lượng của sản phẩm nguyên liệu sau thu hoạch.

- Trong xu thế đô thị hóa và phát triển du lịch, diện tích nuôi trồng thủy sản ven bờ ngày càng bị thu hẹp. Do đó cần có chính sách hỗ trợ khuyến khích các doanh nghiệp nuôi trồng thủy sản áp dụng các mô hình nuôi lồng tiên tiến, vươn ra nuôi tại các vùng nước sâu.

b) Đối với nguyên liệu từ khai thác:

- Tăng giá trị và chất lượng các loại sản phẩm nguyên liệu từ khai thác, thông qua việc tập trung phát triển hệ thống dịch vụ hậu cần ở các cảng cá và áp dụng công nghệ mới trong bảo quản sản phẩm nhằm nâng cao chất lượng các sản phẩm sau khai thác.

- Khuyến khích phát triển, tổ chức lại hoạt động các tổ, đội tàu khai thác xa bờ, giảm khai thác ven bờ vừa để bảo vệ nguồn lợi thủy sản, đồng thời thay đổi được cơ cấu sản phẩm khai thác, từ các loài thủy sản có kinh tế thấp sang các đối tượng khác có giá trị kinh tế cao, có sản lượng lớn phục vụ chế biến xuất khẩu. Đầu tư thiết bị và dụng cụ bảo quản trên tàu cá đánh bắt xa bờ đạt tiêu chuẩn theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn để nâng cao chất lượng sản phẩm sau khai thác.

- Khuyến khích các doanh nghiệp chế biến thủy sản liên kết, hỗ trợ vốn hoạt động cho các chủ tàu khai thác xa bờ.

- Triển khai thực hiện có hiệu quả kế hoạch bảo vệ và phát triển nguồn lợi thủy sản tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu đã được Ủy ban nhân dân tỉnh phê duyệt.

- Tiếp tục đầu tư nâng cấp cơ sở dịch vụ hậu cần nghề cá nhằm tạo điều kiện thuận lợi cho hoạt động khai thác phát triển và thu hút nguồn nguyên liệu từ các địa phương khác.

- Áp dụng các giải pháp kỹ thuật tiên tiến đảm bảo các sản phẩm từ khai thác tuân thủ các quy định quốc tế về bảo vệ nguồn lợi và chống đánh bắt bất hợp pháp.

c) Đối với nguyên liệu từ địa phương khác:

- Liên hệ nắm bắt tình hình khai thác của các đội tàu khai thác và khu nuôi trồng thủy sản, đặc biệt chú trọng các đội tàu khai thác xa bờ, các vùng nuôi tôm sú thương phẩm để chủ động nguồn vốn cho việc thu mua sản phẩm.

- Khuyến khích các liên kết ứng vốn, trực tiếp tham gia đầu tư của các cơ sở chế biến với các chủ tàu khai thác, các nậu vựa, các hộ nuôi trồng thủy sản của các địa phương để tạo ra nguồn nguyên liệu vững chắc từ khâu nuôi trồng, khai thác.

- Có chính sách ưu đãi các tàu khai thác của địa phương khác tới thương mại thủy sản tại các cảng cá, bến cá của địa phương mình (như phí, lệ phí cập cảng, mức giá cung cấp nhu yếu phẩm, thuế thu nhập...).

d) Đối với nguyên liệu nhập khẩu:

- Cần phải kiểm soát chặt chẽ chất lượng, nguồn gốc xuất xứ, đồng thời cân đối cơ cấu nguyên liệu nhập khẩu với nguyên liệu trong tỉnh cho thích hợp để vừa đáp ứng năng lực sản xuất của các nhà máy chế biến vừa để không làm dư thừa nguồn nguyên liệu trong tỉnh.

- Tiếp tục nhập khẩu các loài thủy sản không có trong tỉnh, trong nước hoặc không đáp ứng đủ yêu cầu về cơ cấu và số lượng thủy sản nguyên liệu cho chế biến xuất khẩu theo nhu cầu của thị trường, đồng thời nâng cao hiệu suất sử dụng của các nhà máy chế biến.

3. Hệ thống thương mại xuất khẩu thủy sản:

a) Đối với nhóm hàng xuất khẩu đông lạnh:

- Phát triển mạng lưới thông tin thương mại xuất khẩu đến từng cơ sở sản xuất, lập các website của từng cơ sở để thực hiện marketing trên toàn cầu, thu thập thông tin về thị trường thông qua các kênh thông tin, qua mạng Internet.

- Phối hợp chặt chẽ và vận động mọi cơ sở sản xuất thủy sản đông lạnh xuất khẩu tham gia Hiệp hội Chế biến thủy sản Việt Nam.

- Khuyến khích xây dựng mới các cơ sở sản xuất với công nghệ tiên tiến, thân thiện môi trường, trong đó ưu tiên đổi mới dây chuyền cùng với việc đầu tư nâng cao năng lực chế biến, đa dạng hoá sản phẩm, mẫu mã bao bì đẹp.

- Yêu cầu tất cả các cơ sở chế biến xuất khẩu đông lạnh phải áp dụng các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm để sản xuất theo yêu cầu của các thị trường Nhật, Mỹ, EU.

- Khuyến khích xuất khẩu trực tiếp.

b) Đối với nhóm hàng xuất khẩu khô: đây là nhóm hàng chủ yếu xuất khẩu sang thị trường châu Á (Trung Quốc, Hàn Quốc, Đài Loan và các nước Asean) do đó ngoài việc cần thực hiện thương mại như hàng chế biến đông lạnh xuất khẩu cần liên kết với các hiệp hội thương mại để tạo thêm các thị trường mới. Tăng cường việc tìm hiểu thị hiếu khách hàng để sản xuất các mặt hàng có giá trị gia tăng cao tránh việc xuất khẩu nguyên liệu.

c) Đối với nhóm hàng xuất khẩu sống: thực hiện theo hình thức đặt hàng giữ sống xuất khẩu sang thị trường có nhu cầu ăn sống (Nhật Bản, Hàn Quốc, Hồng Kông, Đài Loan ..).

4. Tập trung đầu tư phát triển chế biến thủy sản theo chiều sâu:

a) Cần chú trọng đầu tư, nâng cấp, cải tạo các cơ sở chế biến thủy sản xuất khẩu để đáp ứng các tiêu chuẩn, quy chuẩn quốc gia và quốc tế, đáp ứng tốt các yêu cầu ngày càng cao của thị trường nhập khẩu.

b) Khuyến khích đầu tư công nghệ mới, áp dụng khoa học công nghệ tiên tiến, trong đó ưu tiên đổi mới dây chuyền, thiết bị chế biến hiện đại, công nghệ tiên tiến, cải tiến mẫu mã, bao bì,... để đổi mới sản phẩm, đa dạng hóa sản phẩm chế biến xuất khẩu, tận dụng các loại phụ phẩm để chế biến các loại sản phẩm xuất khẩu và tiêu dùng. Cần quy hoạch thêm các khu chế xuất để các doanh nghiệp có đủ diện tích, ổn định, an tâm đầu tư áp dụng dây chuyền sản xuất hiện đại nhằm nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm.

c) Tăng cường mở rộng hợp tác giữa các cơ sở chế biến thủy sản xuất khẩu với các trường đại học, các viện nghiên cứu để tạo ra các sản phẩm mới, đặc biệt các sản phẩm có giá trị gia tăng cao, giảm tỷ trọng hàng sơ chế, hàng có giá trị gia tăng thấp, phù hợp với thị hiếu tiêu dùng và nhu cầu của thị trường nhập khẩu.

5. Tăng cường công tác kiểm tra, giám sát bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm:

a) Áp dụng hệ thống tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật bắt buộc đối với cơ sở sản xuất kinh doanh, chế biến thủy sản về quản lý an toàn thực phẩm từ sản xuất nguyên liệu đến bàn ăn; khuyến khích việc áp dụng các quy chuẩn quốc tế có liên quan.

b) Tăng cường công tác kiểm tra, kiểm soát việc thực hiện các quy định đảm bảo an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất kinh doanh, chế biến xuất khẩu, đồng thời hỗ trợ, tư vấn các cơ sở chế biến thủy sản xuất khẩu áp dụng hệ thống tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật theo quy định. Xử lý nghiêm và thực hiện việc công bố các hành vi vi phạm các quy định về chất lượng, an toàn thực phẩm, cạnh tranh không lành mạnh, phá giá thị trường, nhất là đối với các tổ chức, cá nhân kinh doanh, chế biến thủy sản xuất khẩu ảnh hưởng đến uy tín sản

phẩm thủy sản Việt Nam nói chung và Bà Rịa-Vũng Tàu nói riêng.

c) Hỗ trợ kỹ thuật cho các cơ sở sản xuất kinh doanh tăng cường năng lực, áp dụng các chương trình sản xuất tiên tiến và hệ thống tự kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm ngay từ khâu bảo quản nguyên liệu đến chế biến và tiêu thụ.

d) Hỗ trợ áp dụng các công nghệ mới, tiên tiến, thân thiện với môi trường cho các cơ sở sản xuất, tăng mức đầu tư xây dựng cơ sở hạ tầng kỹ thuật để giảm thiểu, xử lý ô nhiễm môi trường trong quá trình sản xuất.

e) Tăng cường các hoạt động thanh tra, kiểm soát, xử lý nghiêm các hành vi bơm chích tạp chất vào nguyên liệu thủy sản hoặc sử dụng các loại thuốc kháng sinh, hóa chất cấm trong nuôi trồng, bảo quản sản phẩm thủy sản.

6. Tăng cường công tác đào tạo:

a) Tăng cường công tác đào tạo và đào tạo lại đội ngũ cán bộ quản lý và lao động nghề cá nhằm đáp ứng yêu cầu áp dụng khoa học, công nghệ thực tiễn vào sản xuất, kinh doanh thủy sản.

b) Chú trọng bồi dưỡng, nâng cao trình độ tay nghề cho công nhân ở các cơ sở chế biến thủy sản thông qua các hoạt động; mời chuyên gia huấn luyện kỹ thuật, tổ chức tham quan, hội thao kỹ thuật, hội thi nâng bậc.

c) Cần củng cố kiện toàn và đổi mới hoạt động của hệ thống khuyến ngư từ tỉnh đến cơ sở, phải đặt hệ thống này trong mối liên kết chặt chẽ với các cơ sở đào tạo và nghiên cứu khoa học có liên quan đến thủy sản đứng chân trên địa bàn để chuyển giao các thành quả, công nghệ mới trong nuôi trồng thủy sản cho nông dân. Tăng cường huấn luyện kỹ thuật, phát hành ấn phẩm tuyên truyền phổ biến kinh nghiệm nuôi trồng thủy sản cho lao động nghề cá trên địa bàn tỉnh.

7. Về cơ chế chính sách:

a) Thực hiện đa dạng hóa các nguồn vốn huy động để thực hiện Chương trình, trong đó:

- Ngân sách của tỉnh tập trung đầu tư và hỗ trợ đầu tư: hỗ trợ các doanh nghiệp xây dựng và quảng bá thương hiệu cũng như tham gia các hoạt động xúc tiến thương mại, hỗ trợ các doanh nghiệp áp dụng chương trình quản lý chất lượng tiên tiến trong sản xuất nguyên liệu và chế biến thủy sản, đào tạo lại đội ngũ cán bộ quản lý và lao động nghề cá.

- Vốn của các tổ chức, cá nhân: đầu tư xây dựng mới hoặc nâng cấp cơ sở chế biến theo hướng công nghiệp, hiện đại, đổi mới công nghệ và áp dụng công nghệ tiên tiến trong chế biến thủy sản xuất khẩu nhằm tăng dần tỷ trọng xuất khẩu hàng có giá trị gia tăng cao, giảm tỷ trọng hàng sơ chế, hàng có giá trị gia tăng thấp; xây dựng và quảng bá thương hiệu cũng như các hoạt động xúc tiến thương mại của doanh nghiệp; đầu tư đảm bảo các điều kiện cho việc áp dụng tiêu chuẩn, quy chuẩn bắt buộc áp dụng, đào tạo nguồn nhân lực của doanh nghiệp.

b) Khuyến khích, động viên các cơ sở chế biến thủy sản xuất khẩu tham gia Quỹ Phát triển thị trường xuất khẩu thủy sản Việt Nam do Nhà nước xây dựng dựa trên tinh thần tự nguyện tham gia.

c) Tiếp tục thực hiện các cơ chế chính sách về đầu tư tín dụng, khuyến khích, hỗ trợ các tổ chức, cá nhân đầu tư phát triển sản xuất và tiêu thụ sản phẩm, áp dụng khoa học công nghệ tiên tiến...theo các quy định hiện hành.

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN:

1. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn:

a) Chủ trì, phối hợp với các Sở, ban ngành, địa phương có liên quan tổ chức triển khai thực hiện Chương trình xuất khẩu thủy sản Bà Rịa-Vũng Tàu đến năm 2015 và định hướng đến năm 2020 đạt mục tiêu đã đề ra.

b) Tăng cường quản lý việc thực hiện các quy định về điều kiện sản xuất, các tiêu chuẩn, quy chuẩn bắt buộc trong nuôi trồng thủy sản, thực hiện truy xuất nguồn gốc đối với các cơ sở nuôi thủy sản.

c) Tổ chức lại hoạt động sản xuất trên địa bàn theo hướng tiếp cận hệ thống quản lý theo chuỗi giá trị từ sản xuất đến chế biến và tiêu thụ, xuất khẩu trước mắt đối với các sản phẩm chủ lực.

d) Chỉ đạo và hỗ trợ các doanh nghiệp chế biến xuất khẩu tích cực tham gia các hình thức tổ chức sản xuất theo hướng liên kết chặt chẽ, chia sẻ lợi ích với cộng đồng và người sản xuất.

2. Các Sở, ban ngành liên quan:

a) Các Sở: Tài chính, Kế hoạch và Đầu tư căn cứ chương trình và các dự án đầu tư được cấp có thẩm quyền phê duyệt, có trách nhiệm bố trí, cân đối vốn đầu tư để các đơn vị thực hiện; chủ trì, phối hợp với Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn nghiên cứu, xây dựng cơ chế, chính sách về tài chính - tín dụng và đầu tư phù hợp để thực hiện Chương trình đạt mục tiêu và hiệu quả.

b) Sở Công thương: phối hợp với Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và các doanh nghiệp trong tỉnh tổ chức thông tin tuyên truyền, quảng bá, tiếp thị về sản phẩm thủy sản Bà Rịa-Vũng Tàu, nhất là đối với các sản phẩm chủ lực, sản phẩm mới, sản phẩm có giá trị gia tăng của địa phương; phối hợp với các cơ quan liên quan và doanh nghiệp có biện pháp đấu tranh nhằm giữ vững và mở rộng thị trường xuất khẩu; xây dựng và thực hiện các chương trình xúc tiến thương mại phù hợp với chiến lược phát triển thị trường xuất khẩu, theo hướng tăng cường sự tham gia của các hiệp hội và doanh nghiệp.

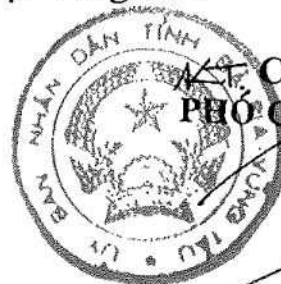
c) Các Sở, ban ngành liên quan theo chức năng, nhiệm vụ, phối hợp chặt chẽ với Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn trong việc thực hiện các nhóm giải pháp khác liên quan của Chương trình.

3. Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố:

a) Tổ chức triển khai sắp xếp hoạt động nuôi trồng thủy sản tại địa phương theo Quy hoạch phát triển nuôi trồng thủy sản tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu đến năm 2020 đã được Ủy ban nhân dân tỉnh phê duyệt tại Quyết định số 1548/QĐ-UBND ngày 10 tháng 8 năm 2012.

b) Tổ chức, quản lý tốt các cơ sở sản xuất, kinh doanh thủy sản hoạt động tại địa bàn.

c) Phối hợp với các cơ quan, đơn vị có liên quan nhằm triển khai, thực hiện tốt Chương trình phát triển xuất khẩu thủy sản đến năm 2015 và định hướng đến năm 2020 trên địa bàn tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu.



CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH

Trần Ngọc Thới

PHỤ LỤC

DANH MỤC CÁC DỰ ÁN ƯU TIÊN HỖ TRỢ TỪ NGÂN SÁCH NHÀ NƯỚC (2013-2015)

(Ban hành kèm theo Quyết định số 106/QĐ-UBND ngày 06 tháng 06 năm 2013
của Chủ tịch Ủy ban nhân dân tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu)

TT	Nội dung	Đơn vị chủ trì	Đơn vị phối hợp	Dự kiến thời gian thực hiện	Dự kiến kinh phí (tỷ đồng)
1	Dự án xây dựng và thực hiện chương trình quảng bá, thông tin truyền thông cho sản phẩm thủy sản chủ lực và sản phẩm mới	Sở Công thương	Sở NN&PTNT, doanh nghiệp chế biến xuất khẩu	Hàng năm	0,5
2	Dự án nghiên cứu phát triển các sản phẩm mới và sản phẩm giá trị gia tăng	Sở NN&PTNT	Các doanh nghiệp chế biến xuất khẩu	Hàng năm	0,5
3	Dự án hỗ trợ áp dụng các chương trình quản lý chất lượng tiên tiến trong sản xuất nguyên liệu và chế biến thủy sản	Sở NN&PTNT	Sở Khoa học và Công nghệ, các doanh nghiệp chế biến xuất khẩu	Hàng năm	0,3
4	Đào tạo đội ngũ cán bộ quản lý và lao động nghề cá	Sở NN&PTNT	Các doanh nghiệp chế biến xuất khẩu, cơ sở thu mua cung cấp thủy sản cho nhà máy xuất khẩu, cơ sở nuôi trồng, ngư dân	Hàng năm	0,785
Tổng số					2,085