



## THỊ TRƯỜNG CÁ TRA VIỆT NAM PHÂN PHỐI THU NHẬP CHUỖI – GIÁ THÀNH SẢN XUẤT CÁ TRA NGUYÊN LIỆU – GIẢI PHÁP PHÁT TRIỂN NGÀNH

Nguyễn Văn Thuận<sup>1</sup> và Võ Thành Danh<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Công an Tp.Cần Thơ, 9A, Trần Phú, P.Cái Khế, Q.Ninh Kiều, TP.Cần Thơ

<sup>2</sup> Khoa Kinh tế & Quản trị Kinh doanh, Trường Đại học Cần Thơ

### Thông tin chung:

Ngày nhận: 18/04/2014

Ngày chấp nhận: 27/06/2014

### Title:

Vietnam Pangasius market: value chain income distribution – Production cost per unit – Industry development solutions

### Từ khóa:

Chuỗi giá trị, giá thành sản xuất, cá tra

### Keywords:

Value chain, production cost per unit, pangasius

### ABSTRACT

*Distribution of profit per kilogram of raw pangasius material for two actors, producers and processing companies, along the value chain seems to be equal. This shows that distribution of profit along the value chain is relatively reasonable. Production cost per unit of raw pangasius material has increased years by years due to an increase in prices of industrial feed. Production cost per unit of raw material pangasius holds a lot of risks for producers. There are many solutions for development of this industry, yet the most active solutions are cutting down production cost and developing the of Vietnam fillet pangasius.*

### TÓM TẮT

*Phân phối lợi nhuận trên 1 kg sản phẩm cá tra nguyên liệu của chuỗi giá trị cho hai tác nhân: người nuôi và công ty chế biến tương đương với nhau. Điều này cho thấy sự phân phối lợi nhuận trong chuỗi tương đối hợp lý. Giá thành sản xuất cá tra nguyên liệu có xu hướng gia tăng qua các năm, do giá cả thức ăn công nghiệp gia tăng. Giá thành sản xuất cá tra ẩn chứa nhiều rủi ro hơn người nuôi. Có nhiều giải pháp để phát triển ngành, tuy nhiên giải pháp tích cực nhất là cắt giảm chi phí sản xuất và phát triển thương hiệu cá tra phi lê của Việt Nam.*

## 1 GIỚI THIỆU

Diện tích nuôi trồng thủy sản của Đồng bằng sông Cửu Long (ĐBSCL) chiếm 70,6% diện tích nuôi thủy sản của cả nước. Hai loài thủy sản nuôi trồng chủ yếu ở ĐBSCL là cá tra và tôm. Cá tra tập trung ở các vùng nuôi thuộc tỉnh An Giang, Đồng Tháp, Bến Tre, Vĩnh Long và Cần Thơ,... Năm 2010, diện tích nuôi cá tra của cả nước đạt 5.420 ha thấp hơn so với kế hoạch đề ra do một số người nuôi cá tra đã ngưng thả cá trong năm 2010. Đến năm 2012, con số này lên đến gần 6.000 ha. Tính đến năm 2010, ngành hàng cá tra đã thu hút trên 70 công ty chế biến xuất khẩu cá tra và sản phẩm cá tra đã đến được 144 thị trường nhập khẩu. Hoạt động xuất khẩu cá tra những năm gần đây mang về

trên 1 tỷ USD cho Việt Nam và là một trong những ngành xuất khẩu quan trọng của cả nước, chiếm 32,2% tổng kim ngạch xuất khẩu thủy sản của cả nước năm 2010. Tính đến tháng 11/2012, con số này chiếm trên 28% tổng kim ngạch xuất khẩu thủy sản cả nước (AgroMonitor, 2013).

Ngành hàng cá tra khá hấp dẫn do có mức sinh lời cao, nhưng đánh đổi là những người tham gia chuỗi giá trị cá tra phải chịu những rủi ro rất lớn do giá cả đầu vào và đầu ra biến động lớn, đặc biệt là các hộ nuôi. Mặc dù, ngành hàng có nhiều biến động, nhưng không thể phủ nhận vai trò của mặt hàng này đối với phát triển kinh tế của nhiều địa phương có diện tích nuôi thủy sản ở ĐBSCL, do nhu cầu thị trường thế giới đối với sản phẩm này

cao, một mặt do cá tra phi lê của Việt Nam đã có thương hiệu nhất định trên thương trường quốc tế. Hơn nữa, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đang thực hiện chiến lược phát triển thủy sản của Việt Nam đến năm 2020, đây cũng là một cơ hội phát triển cho ngành hàng cá tra. Tuy vậy, trong số các tác nhân tham gia trong chuỗi giá trị, người nuôi có thể nói là tác nhân gánh chịu nhiều rủi ro hơn cả. Vì vậy, việc phân tích phân phối lợi ích giữa các nhân trong chuỗi, cùng với việc phân tích giá thành sản xuất của người nuôi, cùng với việc đánh giá những khó khăn của người nuôi trở nên hết sức quan trọng và cần thiết để giúp cho các nhà hoạch định chính sách đưa ra những chính sách hoặc chiến lược phát triển ngành hàng này một cách bền vững. Thêm vào đó, những kết quả phân tích và đánh giá này còn giúp cung cấp thông tin cho người nuôi và doanh nghiệp trong việc đưa ra các quyết định sản xuất phù hợp.

Phương pháp nghiên cứu được sử dụng trong nghiên cứu này là phân tích chuỗi giá trị sản phẩm. Thêm vào đó, phương pháp thống kê mô tả cũng được sử dụng trong nghiên cứu. Cỡ mẫu của nghiên cứu là 160 quan sát, được thu thập ở 4 tỉnh: An Giang, Cần Thơ, Đồng Tháp và Vĩnh Long. Lý do chọn 4 tỉnh này vì diện tích chiếm khoảng 70% diện tích nuôi cá tra ở ĐBSCL. Phương pháp chọn mẫu được áp dụng ở đây là phương pháp chọn mẫu thuận tiện. Số quan sát được phân bổ đều cho 4 tỉnh.

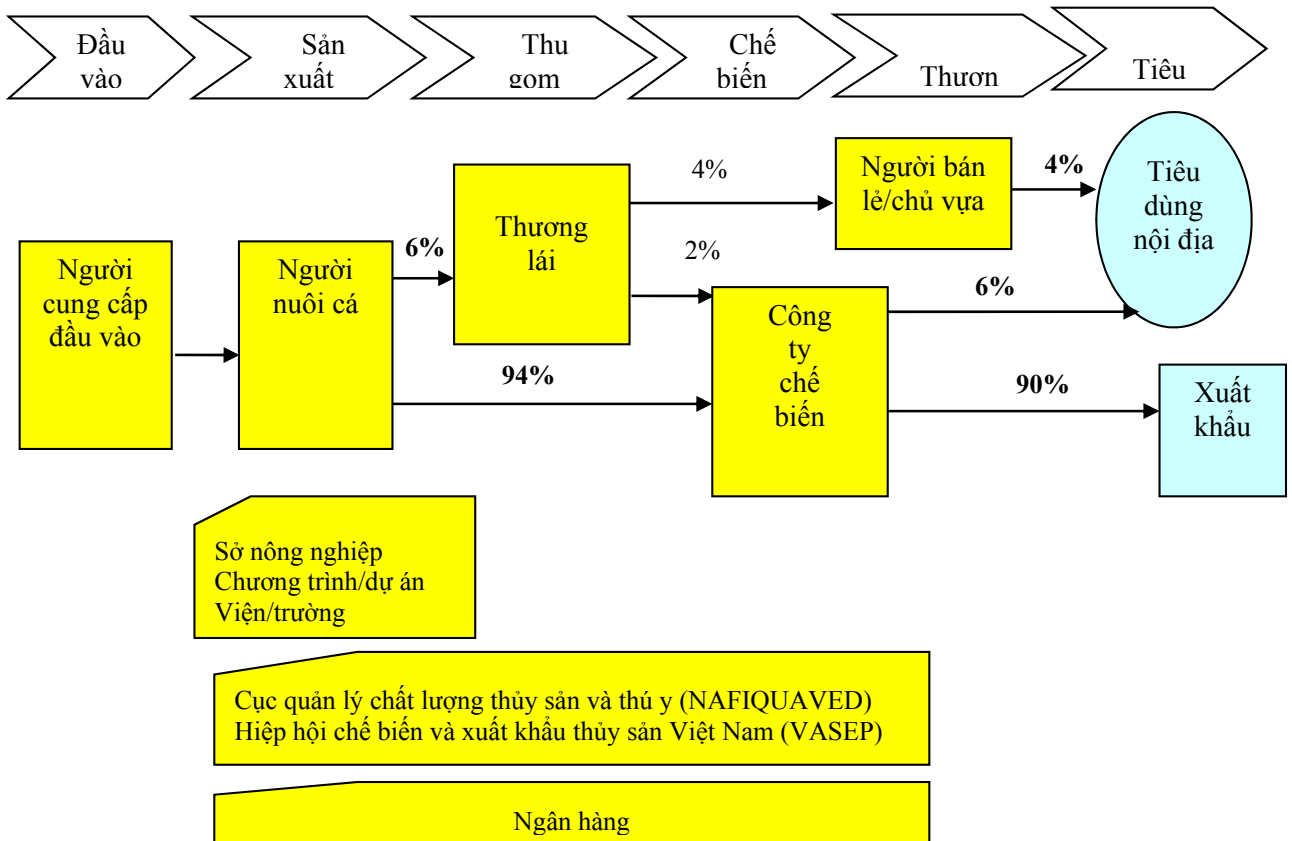
**3 THẢO LUẬN KẾT QUẢ**

**3.1 PHÂN PHỐI THU NHẬP GIỮA CÁC TÁC NHÂN TRONG CHUỖI GIÁ TRỊ CÁ TRA Ở ĐBSCL**

*3.1.1 Bản đồ chuỗi giá trị cá tra*

Chuỗi giá trị cá tra được thể hiện qua sơ đồ ở Hình 1.

**2 PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU**



**Hình 1: Sơ đồ chuỗi giá trị cá tra ở ĐBSCL**

Theo nghiên cứu của L. Cuyvers, T. Van Binh (2006), kênh tiêu thụ cá tra ở ĐBSCL cũng qua hai kênh chính (thương lái và công ty chế biến) và trên

80% sản lượng cá được bán trực tiếp cho Công ty chế biến xuất khẩu. Nếu so sánh với năm 2010, thì có đến gần 97% lượng cá tra nguyên liệu được bán

cho các nhà máy chế biến, chỉ có 6% bán qua thương lái. Do vậy, trong phạm vi của bài viết này chỉ giới hạn phân tích kênh thị trường chính (*Người cung cấp đầu vào* → *Người nuôi* → *Công ty chế biến xuất khẩu* → *Xuất khẩu*)

3.1.2 Kênh thị trường cá tra

Trong kênh thị trường chính của chuỗi giá trị, ngoài lượng cá tra nguyên liệu mua từ người nuôi (94%), công ty chế biến thu mua thêm một lượng nguyên liệu từ thương lái (2% sản lượng của chuỗi), sau đó họ xuất khẩu trực tiếp cho người mua ở nước ngoài (90% sản lượng của chuỗi giá trị).

3.1.3 Phân tích hiệu quả chuỗi

a. Người nuôi cá

Năm 2010, người nuôi cá bán cá trực tiếp cho

công ty với giá trung bình 18.314 đồng/kg, với chi phí trung gian trung bình là 15.631 đồng/kg. Do vậy, GTGT và lợi nhuận đạt được của người sản xuất và nhà máy trên 1 kg cá nguyên liệu lần lượt gần 2,7 ngàn và 2 ngàn đồng, chiếm 30,6% và 55,5% trong tổng GTGT và lợi nhuận của chuỗi (Bảng 1).

b. Công ty chế biến xuất khẩu

Công ty chế biến chủ yếu mua cá từ người nuôi cá và sản xuất chủ yếu là cá phi-lê. Với tỉ lệ chế biến trung bình là 0,35 (1 kg cá tra nguyên liệu, thu hồi 0,35 kg thịt cá phi-lê). Số liệu ở Bảng 1 cho thấy, tỷ lệ phân phối GTGT cho tác nhân này cao hơn nhiều so với các hộ nuôi cá tra. Tuy nhiên, không có sự khác biệt lớn trong việc phân phối lợi nhuận của CGT giữa hai tác nhân (Bảng 1, Hình 2).

**Bảng 1: Phân tích phân bổ giá trị gia tăng, lợi nhuận trong chuỗi cá tra, 2010**

Tác nhân trong chuỗi	VA		NVA	
	Giá trị (đ)	Cơ cấu (%)	Giá trị (đ)	Cơ cấu (%)
<b>Kênh 2</b>	<b>8.775</b>	<b>100,0</b>	<b>3.485</b>	<b>100,0</b>
- Hộ nuôi cá tra	2.683	30,6	1.936	55,5
- Công ty CBXK	6.093	69,4	1.550	44,5

Ghi chú: VA: Giá trị gia tăng, NVA: Giá trị gia tăng thuần. Nguồn: Tổng hợp từ số liệu điều tra, 2011.

*Nhìn chung*, Lợi nhuận từ khâu nuôi trồng – chế biến 1 kg cá tra nguyên liệu được phân bổ cho hai tác nhân trong kênh tương đối hợp lý. Hiện tại, trong quá trình liên kết tiêu thụ với công ty CBXK, người sản xuất có nhận được những hỗ trợ của công ty về kỹ thuật, con giống và thức ăn. Tuy nhiên, các công ty còn hạn chế trong việc cung cấp thông tin thị trường (TTTT) cho người nuôi. Theo đánh giá của nhiều chuyên gia trong ngành cho rằng, để cải thiện thu nhập cho người nuôi, vấn đề được đặt ra ở đây là làm sao người nuôi phải tìm cách cắt giảm chi phí trung gian, cũng như chi phí cho giá trị gia tăng. Chính vì vậy, trong phần tiếp theo của bài viết này sẽ đi sâu phân tích về chi phí sản xuất của người nuôi, cũng như những khó khăn của người nuôi gặp phải trong quá trình sản xuất.

3.2 Phân tích hiệu quả hoạt động của người nuôi

3.2.1 Thông tin chung của hộ sản xuất cá tra

Qua khảo sát 302 người nuôi cá tra ở 4 tỉnh là TP. Cần Thơ, Vĩnh Long, An Giang, Đồng Tháp cho thấy, trung bình số lao động tham gia nuôi cá tra trong mỗi hộ là 40%. Số năm kinh nghiệm nuôi cá tra bình quân của các hộ này khoảng 8 năm. Diện tích canh tác bình quân của mỗi hộ nuôi trong vùng nghiên cứu là 1,38 ha, trong đó diện tích ao nuôi cá tra là 1,26 ha/hộ (±2,19 ha/hộ).

3.2.2 Nguồn nhận biết thông tin kỹ thuật

Kết quả khảo sát cho thấy, người nuôi nhận được những thông tin về kỹ thuật nuôi chủ yếu từ việc tự đúc kết qua kinh nghiệm thực tế của mình và từ việc học hỏi kinh nghiệm lẫn nhau giữa những người nuôi cá xung quanh hoặc người quen, bên cạnh những nguồn khác từ các đơn vị/tổ chức hỗ trợ và các tác nhân trong chuỗi. Kết quả này cũng giống với kết quả nghiên cứu của Lâm Tường Huy (2010) khi khảo sát các hộ nuôi cá tra ở tỉnh An Giang. Điều này cho thấy kỹ thuật nuôi cá còn phụ thuộc rất nhiều vào kinh nghiệm của người nuôi cá. Vì vậy, để chuyển sang nuôi cá theo những quy trình chất lượng, đảm bảo ATVSTP cần tăng cường tần suất và đa dạng các kênh cung cấp thông tin kỹ thuật cho người nuôi cá.

3.2.3 Hiệu quả sản xuất của hộ nuôi cá tra

a. Năng suất

Năng suất cá tra nguyên liệu rất biến động qua các hộ, bình quân trong năm 2010, năng suất cá tra ở các vùng nghiên cứu là 294 tấn/ha. Nếu xét theo các tỉnh điều tra thì năng suất nuôi cá tra ở TP. Cần Thơ là cao nhất, đạt bình quân 337 tấn/ha. Xét về mặt ý nghĩa thống kê thì năng suất cá tra ở TP. Cần Thơ, Vĩnh Long cao hơn năng suất cá tra ở tỉnh An

Giang, và sự khác biệt này có ý nghĩa thống kê ở mức 5%.

Nguồn gốc cá giống để nuôi, qua khảo sát cho thấy có đến gần 37% số hộ nuôi mua con giống trôi nổi từ các thương lái bên ngoài. Kết quả này cũng tương tự như kết quả nghiên cứu của Nguyễn Quỳnh Như (2010) khi khảo sát các hộ nuôi cá tra ở tỉnh An Giang.

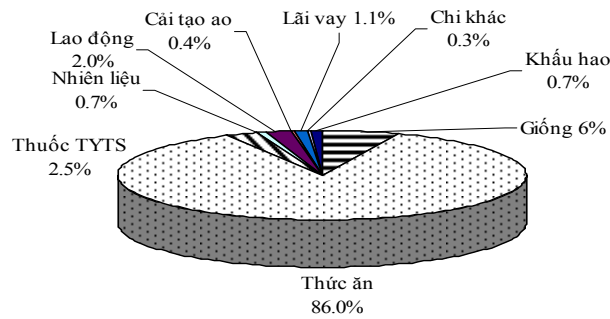
**b. Cơ cấu chi phí**

Trong cơ cấu chi phí nuôi cá tra, thì chi phí thức ăn chiếm tỷ trọng cao nhất (86%), kế đó là chi phí con giống và thuốc thú y thủy sản (Hình 2). Để đầu tư sản xuất 1 ha cá tra, thì người nuôi cần số tiền đầu tư gần 4,8 tỉ đồng cho các khoản chi con giống, thức ăn, thuốc thú y thủy sản, nhiên liệu. Số

vốn cũng khá lớn đối với nông dân, do đó có thể nói nuôi cá tra không dành cho hộ thiếu vốn, đặc biệt là hộ nghèo.

**c. Giá thành**

Theo kết quả nghiên cứu cho thấy, giá thành cá tra nguyên liệu biến động từ 9.500 đ/kg đến 27.800 đ/kg, bình quân là 16.659 đ/kg, thấp hơn giá bán 10% (năm 2010). Có khoảng 70% số hộ nuôi cá tra có giá thành thấp hơn giá bán bình quân (18.314 đ/kg), điều này cũng có nghĩa có 30% số hộ nuôi cá tra bị lỗ trong năm 2010. Qua tổng hợp các nghiên cứu liên quan đến giá thành sản xuất cá tra ở ĐBSCL, cho thấy giá thành cá tra có xu hướng gia tăng từ năm 2003 (7.500 đồng/kg) đến nay (năm 2012) là 23.000 đồng/kg.



**Hình 2: Cơ cấu chi phí sản xuất cá tra nguyên liệu vùng ĐBSCL, 2010**

**d. Hiệu quả đầu tư**

Với năng suất bình quân 294 tấn/ha, giá bán 18.314 đồng/kg, doanh thu của hộ đạt gần 5,4 tỉ

đồng/ha, nhưng mức chi phí khá cao khoảng 4,8 tỉ đồng/ha, và nông dân có mức lãi bình quân gần 569 triệu đồng/ha (Bảng 2).

**Bảng 2: Hạch toán hiệu quả sản xuất ở nông hộ nuôi cá tra, ĐBSCL 2010**

Khoản mục	ĐVT	Số lượng, giá trị
1.Năng suất	tấn/ha	294
2.Giá bán	1000 đ/kg	18,314
3.Tổng thu	1000 đ/ha	5.384.171
4.Tổng chi	1000 đ/ha	4.815.227
Vật tư (giống, thức ăn, thuốc, nhiên liệu)	1000 đ/ha	4.595.655
Lao động	1000 đ/ha	97.701
Cải tạo ao	1000 đ/ha	18.359
Lãi vay	1000 đ/ha	51.544
Chi khác	1000 đ/ha	16.756
Khấu hao	1000 đ/ha	35.212
5.Lợi nhuận	1000 đ/ha	568.944
6.Tỉ suất lợi nhuận/vốn đầu tư	(%)	10,6
7.Hiệu quả đầu tư/vật tư	Lần	1,1
8.Hiệu quả đầu tư/ lao động	Lần	6,8

Nguồn: Tổng hợp từ số liệu điều tra 2011

Xét ở giá trị tuyệt đối thì nuôi cá tra có mức lãi khá lớn so với các ngành sản xuất nông nghiệp khác trong vùng, đặc biệt là khi so sánh với sản xuất lúa. Tuy nhiên nếu xét theo hiệu quả đầu tư, thì suất sinh lợi không cao, chỉ khoảng 10%, với thời gian đầu tư từ 6-8 tháng, đặc biệt hiệu quả đầu tư trên lượng vật tư đầu vào rất thấp chỉ 1,1 lần (chỉ cho 1 đồng đầu tư vào vật tư, chỉ thu lại 1,1 đồng lợi nhuận). Tuy nhiên, hiệu quả đầu tư trên lao động trong đối tốt đạt 6,8 lần. Với số vốn đầu tư khá lớn và tỷ suất đầu tư không cao, thì việc nuôi trồng cá tra chỉ phù hợp cho nông dân có đủ năng

lực về tài chính. Những người này mới có khả năng chịu đựng rủi ro và đeo đuổi ngành sản xuất này.

Nếu xét cho 1 kg cá tra nguyên liệu, thì chi phí trung gian (IC) chiếm 96,4% trong tổng chi phí, trong đó chi phí cho thức ăn và con giống chiếm gần 97% chi phí trung gian. Trong tổng chi phí gia tăng, chi phí cho lãi vay và thuê mướn lao động chiếm phần lớn. Với mức chi phí và giá bán trong năm 2010, hộ nuôi cá tra có mức lãi gần 2 ngàn đồng/kg (Bảng 3). Nhìn chung, với mức lãi đạt được này hàm chứa nhiều rủi ro, do chi cần giá bán giảm 10% (1,8-2 ngàn đồng/kg) thì người nuôi đã bị lỗ công lao động nhà.

**Bảng 3: Phân tích GTGT cho 1 kg cá tra nguyên liệu ở hộ nuôi, ĐBSCL, 2010**

Khoản mục	ĐVT	Số lượng	Tỉ trọng Trong chi phí (%)	Chú thích
<b>1. Tổng thu (P)</b>	đ/kg	<b>18.314</b>	100,0	
<b>2. Tổng chi phí</b>	đ/kg	<b>16.210</b>	<b>100,0</b>	(=3+5)
<b>3. Chi phí trung gian (IC)</b>	đ/kg	<b>15.631</b>	<b>96,4</b>	(=3/2)
Giống	đ/kg	1.022	6,3	
Thức ăn	đ/kg	14.082	86,3	
Thuốc TYTS	đ/kg	411	2,5	
Nhiên liệu	đ/kg	116	0,7	
<b>4. Giá trị gia tăng (VA)</b>	đ/kg	<b>2.683</b>		(=1-3)
<b>5. Chi phí giá trị gia tăng (VAC)</b>	đ/kg	<b>579</b>	<b>3,6</b>	(=5/2)
Lao động thuê	đ/kg	165		
Cải tạo ao	đ/kg	62		
Lãi vay	đ/kg	175		
Khấu hao	đ/kg	120		
Chi khác	đ/kg	57		
<b>6. Giá trị gia tăng thuần (NVA)</b>	đ/kg	<b>2.104</b>		(4-5)

Nguồn: Tổng hợp từ số liệu điều tra 2011

**3.3 Phân tích hiệu quả hoạt động của công ty CBXK**

Sản phẩm xuất khẩu cá tra của Việt Nam thường xuất dưới dạng tươi hoặc đông lạnh, trong đó xuất đông lạnh thường chiếm 2/3 tổng số lượng xuất khẩu. Sản phẩm xuất khẩu: cá tra nguyên con còn da, cắt khoanh bỏ ruột, cắt miếng, cắt quân cờ và phi-lê. Xuất khẩu dạng phi-lê gồm phi-lê thịt trắng và phi-lê thịt đỏ. Trong khuôn khổ phân tích đề tài, sản phẩm phi-lê đông lạnh thịt trắng được

chọn đại diện để tính toán cho dòng sản phẩm cá tra xuất khẩu.

Với tỉ lệ chế biến từ 1 kg cá tra nguyên liệu là 0,35 kg thịt cá tra phi-lê (0,65 kg là phụ phế phẩm gồm đầu, xương, mỡ, 10% vi, ruột), với giá xuất khẩu bình quân 3,35 USD/kg phi-lê (tỉ giá 18.923 đ/USD), nhà máy xuất khẩu có doanh thu xuất khẩu 22.198 đ (tính cho 1 kg cá tra đưa vào chế biến), doanh thu từ sản phẩm phụ (tiêu thụ nội địa) 3.104 đ (chiếm 12,3% doanh thu).

**Bảng 4: Phân tích GTGT cho 1 kg cá tra nguyên liệu CBXK, ĐBSCL, 2010**

Khoản mục	ĐVT	Giá trị	Tỉ lệ trong doanh thu (%)	Tỉ lệ trong IC, VA (%)
1. Doanh thu (P)		25.305	100,0	
2. Chi phí trung gian (IC)		19.213	75,9	100,0
3. Giá trị gia tăng (VA)		6.093	24,1	100,0
4. Khấu hao	Đ	729		
5. Lãi ròng (NPr)	Đ	1.550		

Ghi chú: giá kg cá tra phi-lê trắng là 3,35USD/kg, tỉ giá 18.932 đ/USD

Nguồn: Tổng hợp từ số liệu điều tra, năm 2011

Tổng doanh thu của công ty chế biến xuất khẩu từ 1 kg cá tra nguyên liệu là 25.305 đ. Trong tổng doanh thu, thì chi phí trung gian là 19.213 đ, chiếm gần 76% trong tổng doanh thu, trong đó chi phí nguyên liệu (cá tra nguyên liệu) chiếm 95% trong tổng chi phí trung gian. Giá trị gia tăng do công ty chế biến tạo ra là 6.093 đ (từ 1 kg cá tra nguyên liệu), chiếm 24% tổng doanh thu. Trong tổng giá trị gia tăng do công ty chế biến xuất khẩu tạo ra thì phân bổ cho lao động 23,9%, chi phí tài chính (lãi vay, chênh lệch tỉ giá) 19,9%, các chi phí thuê ngoài (vận chuyển, lệ phí, hoa hồng) 13,2%, các khoản chi khác 5,6% và lãi gộp là 37,4% (Bảng 4). Lãi của các công ty CBXK là 1.550 đ/1kg cá tra nguyên liệu.

### 3.4 Những thuận lợi & khó khăn để phát triển ngành nuôi cá tra ở ĐBSCL

#### 3.4.1 Khó khăn

Khó khăn chung nhất của chuỗi giá trị là giá cả đầu vào, đầu ra không ổn định và vì vậy mà nguồn cung nguyên liệu cá tra cũng không ổn định; người nuôi cá không kiểm soát được chất lượng đầu vào và trong quy trình nuôi chưa tuân thủ hoàn toàn theo một tiêu chuẩn chất lượng nhất định nên sản phẩm cá tra nguyên liệu đầu vào của công ty chế biến thấp (Nhỏ, 2011). Ngoài ra, theo nghiên cứu của Phạm Thị Thu Hồng (2013) còn cho biết thêm những khó khăn hiện tại của ngành hàng cá tra bao gồm: công tác qui hoạch và dự báo của ngành chưa thực sự tốt; sản xuất còn nhỏ lẻ, manh mún; thiếu hệ thống thông tin về thị trường; chất lượng giống cá tra thấp; tình trạng ô nhiễm môi trường (nguồn nước) và dịch bệnh gia tăng; mật độ nuôi quá dày (50 – 70 con/m<sup>2</sup>) dẫn đến chi phí sản xuất tăng; chất lượng thức ăn không ổn định và giá cả có xu hướng gia tăng; liên kết dọc giữa nông dân và doanh nghiệp còn nhiều bất cập.

#### 3.4.2 Thuận lợi

Thuận lợi lớn nhất của chuỗi giá trị là người nuôi cá được sự hỗ trợ của các cơ quan Ban, Ngành, Hiệp hội trong việc chuyển giao khoa học kỹ thuật; người nuôi cá có kinh nghiệm trong khâu nuôi cá và quy trình nuôi cũng được cơ giới hoá; công ty chế biến đã và đang xây dựng vùng nguyên liệu để chủ động nguyên liệu và kiểm soát được chất lượng nguồn cung. Cơ hội của chuỗi giá trị là Quy hoạch phát triển chế biến thủy sản toàn quốc đến năm 2020 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn. Nội dung của qui hoạch này tạo cơ hội cho các công ty CBXK trong việc phát triển sản phẩm giá trị gia tăng, khai thác thị trường mới, gia

tăng sản lượng và có thể đầu tư, thay đổi quy trình, máy móc hiện đại trong chế biến.

## 4 ĐỀ XUẤT PHÁT TRIỂN NGÀNH NUÔI CÁ TRA Ở ĐBSCL

### 4.1 Đối với doanh nghiệp và người nuôi

#### 4.1.1 Đối với doanh nghiệp

Các Công ty CBXK cần 1) hỗ trợ cho người nuôi cá theo tiêu chuẩn cá sạch về vốn, thức ăn, con giống, đồng thời với việc tăng cường các hoạt động kiểm tra và hỗ trợ thường xuyên cho các hộ nuôi liên kết, 2) nêu rõ yêu cầu về tiêu chuẩn chất lượng cá ngay từ khi ký hợp đồng để người nuôi áp dụng thực hiện theo đúng các tiêu chuẩn đó, 3) tăng cường các hoạt động nghiên cứu tạo ra nhiều sản phẩm giá trị gia tăng từ cá tra để nâng cao giá trị gia tăng cho chuỗi, 4) quan tâm nhiều hơn đến thị trường nội địa và 5) tiếp tục xây dựng nguồn nguyên liệu để đảm bảo cho sản xuất, kiểm soát chất lượng và đăng ký cấp chứng nhận đạt được những tiêu chuẩn chất lượng theo yêu cầu của những thị trường nhập khẩu mà công ty đang nhắm đến.

#### 4.1.2 Đối với người nuôi

Người nuôi cần 1) tăng sản lượng cá tra nguyên liệu thông qua những kỹ thuật nuôi tiên tiến và nuôi theo chuẩn mực chất lượng của doanh nghiệp để cung ứng cho việc sản xuất, chế biến những sản phẩm từ cá tra và 2) nâng cao chất lượng cá tra nguyên liệu bằng việc cải thiện khâu lai tạo cung cấp con giống cá tra chất lượng, có chứng nhận cho người nuôi cá; áp dụng đúng và đầy đủ một quy trình kỹ thuật nuôi cá theo một tiêu chuẩn nhất định.

### 4.2 Đối với cơ quan quản lý (Ban ngành, sở tại địa phương)

Các cơ quan quản lý cần 1) Hỗ trợ kỹ thuật nuôi cá tra, đặc biệt là kỹ thuật nuôi cá đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, hướng dẫn sử dụng thuốc thú y thủy sản và kỹ thuật chọn con giống, 2) Hỗ trợ cho người nuôi cá vay vốn sản xuất, ưu đãi lãi suất cho vay, kéo dài thời hạn cho vay để người sản xuất đầu tư cơ sở hạ tầng cho việc nuôi cá sạch và cần giải ngân kịp thời cho người vay, 3) Kiểm soát chất lượng trong quá trình nuôi cá, thường xuyên kiểm dịch chất lượng cá giống, kiểm tra chất lượng thức ăn, thuốc trên thị trường cho đến đầu ra của quá trình nuôi cá, 4) Tăng cường việc cung cấp giống cá tra có chất lượng cho người nuôi và 5) dẫn thân nhiều hơn vào việc tạo liên kết “4 nhà”, cũng như giúp cho người nuôi tăng cường liên kết ngang cho ngành.

## TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Agromonitor 2013, “Báo cáo thường niên ngành hàng thủy sản 2012-2013”.
2. Cuyvers L., T. Van Binh, 2008. Aquaculture export development in Vietnam and the changing environment: the case of Pangasius in the Mekong Delta - CAS Discussion paper No 59 January 2008.
3. Lê Nguyễn Đoàn Khôi, 2009. Tình hình sản xuất, tiêu thụ và phân phối cá tra ở ĐBSCL – Báo cáo tham luận.
4. Nguyễn Phước Trí, 2006. Phân tích hiệu quả kinh tế và lợi thế so sánh của nghề nuôi cá tra xuất khẩu An Giang — Luận văn Thạc sĩ -2006.
5. Nguyễn Quỳnh Như, 2010. Tác động của chính sách quản lý chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm đối với chuỗi giá trị cá da trơn xuất khẩu tỉnh An Giang – Luận văn Thạc sĩ, 2010.
6. Phạm Thị Thu Hồng 2013, “Phân tích giá thành cá tra nguyên liệu và đề xuất giải pháp hạ giá thành nâng cao hiệu quả sản xuất”.
7. Võ Thị Thanh Lộc, 2008. “Phân tích chuỗi giá trị tôm ĐBSCL và so sánh với Thái Lan”, đề tài được tài trợ bởi tổ chức SEARCA, the Philippines.