

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH GIA LAI
SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ MÔI TRƯỜNG

ĐỀ ÁN PHÁT TRIỂN THỦY SẢN BỀN VỮNG TỈNH GIA LAI
GIAI ĐOẠN 2026 – 2030, ĐỊNH HƯỚNG ĐẾN NĂM 2050

CHUYÊN ĐỀ

PHÁT TRIỂN CHẾ BIẾN VÀ TIÊU THỤ THỦY SẢN
TỈNH GIA LAI GIAI ĐOẠN 2026 - 2030,
ĐỊNH HƯỚNG ĐẾN NĂM 2050

THÁNG 12 NĂM 2025

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH GIA LAI
SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ MÔI TRƯỜNG

ĐỀ ÁN PHÁT TRIỂN THỦY SẢN BỀN VỮNG TỈNH GIA LAI
GIAI ĐOẠN 2026 – 2030, ĐỊNH HƯỚNG ĐẾN NĂM 2050

CHUYÊN ĐỀ

PHÁT TRIỂN CHẾ BIẾN VÀ TIÊU THỤ THỦY SẢN
TỈNH GIA LAI GIAI ĐOẠN 2026 - 2030,
ĐỊNH HƯỚNG ĐẾN NĂM 2050

Tháng 12 năm 2025

Mục lục

Danh mục bảng.....	ii
Danh mục hình	ii
Danh mục từ viết tắt	iii
MỞ ĐẦU	4
I. TỔNG QUAN THỰC TRẠNG PHÁT TRIỂN CHẾ BIẾN THỦY SẢN.....	4
1. Trên thế giới	4
2. Tại Việt Nam	7
3. Tỉnh Gia Lai	10
3.1. Năng lực các cơ sở chế biến thủy sản của tỉnh	10
3.2. Nguyên liệu thủy sản chế biến	13
3.3. Sản phẩm chế biến	15
3.4. Tình hình tiêu thụ sản phẩm thủy sản sau chế biến	17
3.5. Tình hình lao động phục vụ chế biến thủy sản	20
4. Bài học kinh nghiệm (thế giới và Việt Nam) cho Gia Lai	23
II. ĐÁNH GIÁ CHUNG	25
1. Mặt được	25
2. Tồn tại, hạn chế	25
III. ĐỊNH HƯỚNG VÀ MỤC TIÊU	26
1. Định hướng	26
2. Mục tiêu	26
2.1. Mục tiêu chung	26
2.2. Mục tiêu cụ thể đến 2030:	26
IV. NHIỆM VỤ VÀ GIẢI PHÁP	28
4.1. Đề xuất các chương trình, dự án phát triển thủy sản	28
4.1.1. Các chương trình, dự án ưu tiên phát triển	28
4.1.2. Các nhiệm vụ, dự án cấp bách	16
4.2. Các giải pháp đề xuất	17
4.2.1. Giải pháp về tuyên truyền, nâng cao nhận thức trong phát triển thủy sản bền vững chế biến thủy sản	17
4.2.2. Về cơ chế, chính sách cho chế biến thủy sản	17
4.2.3. Về vốn đầu tư	19
4.2.4. Giải pháp về quản lý và tổ chức sản xuất	20
4.2.5. Giải pháp về đào tạo và phát triển nguồn nhân lực chế biến thủy sản	20

4.2.6.	Một số giải pháp về khoa học công nghệ	21
4.2.7.	Về thị trường tiêu thụ và xúc tiến thương mại.....	22
4.2.8.	Giải pháp nâng cao cơ sở, hạ tầng dịch vụ CBTS	23
4.2.9.	Giải pháp thích ứng với biến đổi khí hậu trong Chế biến thủy sản.....	25
V.	KẾT LUẬN	25

Danh mục bảng

Bảng 1:	Kim ngạch xuất khẩu thủy sản Việt Nam (2018 - 2024).....	9
Bảng 2:	Danh sách các nhà máy chế biến thủy sản của tỉnh Gia Lai đến năm 2025	10
Bảng 3:	Công suất chế biến thủy sản của các nhà máy trên địa bàn tỉnh	12
Bảng 4:	Nhu cầu nguyên liệu phục vụ chế biến của tỉnh năm 2024.....	14
Bảng 5:	Cơ cấu sản lượng thủy sản chế biến của tỉnh năm 2025	16
Bảng 6:	Tỷ lệ nguyên liệu thủy sản tại chỗ của tỉnh.....	18
Bảng 7:	Kim ngạch xuất khẩu thủy sản của tỉnh Gia Lai (2015-2024)	20
Bảng 8:	Lao động ngành thủy sản của tỉnh Gia Lai giai đoạn 2015 - 2025	22
Bảng 9:	Danh mục các chương trình, dự án ưu tiên phát triển cho lĩnh vực chế biến thủy sản tỉnh Gia Lai	1

Danh mục hình

Hình 1:	Top 10 quốc gia đứng đầu về xuất khẩu thủy sản toàn cầu năm 2024	6
---------	--	---

Danh mục từ viết tắt

Từ viết tắt	Tên tiếng Anh đầy đủ	Tên tiếng Việt đầy đủ
AFTA	ASEAN Free Trade Area	Khu vực Mậu dịch Tự do ASEAN
ASC	Aquaculture Stewardship Council	Hội đồng Quản lý Nuôi trồng Thủy sản
BAP	Best Aquaculture Practices	Thực hành Nuôi trồng Thủy sản Tốt nhất
BRC	British Retail Consortium Global Standard	Tiêu chuẩn Toàn cầu của Hiệp hội Bán lẻ Anh
CPTPP	Comprehensive and Progressive Agreement for Trans-Pacific Partnership	Hiệp định Đối tác Toàn diện và Tiến bộ xuyên Thái Bình Dương
ĐBSCL		Đồng bằng sông Cửu Long
EC	European Commission	Ủy ban Châu Âu
EVFTA	EU - Vietnam Free Trade Agreement	Hiệp định Thương mại Tự do Việt Nam - EU
EU	European Union	Liên minh Châu Âu
FTA	Free Trade Agreement	Hiệp định thương mại tự do
GDP	Gross Domestic Product	Tổng sản phẩm quốc nội
GTGT		Giá trị gia tăng
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points	Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn
IFS	International Featured Standards	Tiêu chuẩn Sản phẩm Quốc tế
IUU	Illegal, Unreported and Unregulated Fishing	Khai thác bất hợp pháp, không báo cáo, không theo quy định
ISO	International Organization for Standardization	Tổ chức Tiêu chuẩn hóa Quốc tế
IQF	Individual Quick Freezing	Công nghệ đông lạnh nhanh từng phần
Loin		Thăn cá ngừ/phi lê thăn
MAP	Modified Atmosphere Packaging	Bao gói khí quyển biến đổi
MSC	Marine Stewardship Council	Hội đồng Quản lý Nghề cá biển
NTTS		Nuôi trồng thủy sản
RCEP	Regional Comprehensive Economic Partnership	Hiệp định Đối tác Kinh tế Toàn diện Khu vực
RTE	Ready-to-Eat	Sản phẩm ăn liền
RTC	Ready-to-Cook	Sản phẩm sơ chế, sẵn sàng để nấu
Saku		Khối cá ngừ cắt chuẩn cho sashimi
UKVFTA	UK - Vietnam Free Trade Agreement	Hiệp định Thương mại Tự do Việt Nam - Vương quốc Anh
VMS	Vessel Monitoring System	Hệ thống giám sát hành trình tàu cá

MỞ ĐẦU

Trong bối cảnh tái cơ cấu ngành nông nghiệp theo hướng nâng cao giá trị gia tăng và phát triển bền vững, ngành thủy sản tỉnh Gia Lai đang đứng trước nhiều cơ hội thuận lợi để phát triển đồng bộ từ khâu sản xuất nguyên liệu, chế biến đến tiêu thụ sản phẩm. Đặc biệt, địa bàn tỉnh hội tụ đồng thời tiềm năng thủy sản nội địa cùng với thế mạnh khai thác biển và nuôi trồng thủy sản nước lợ, tạo nền tảng quan trọng cho việc hình thành và phát triển chuỗi giá trị thủy sản bền vững.

Chế biến thủy sản là một trong những khâu then chốt, giữ vai trò quyết định trong việc nâng cao giá trị gia tăng, hiệu quả kinh tế và tính bền vững của ngành thủy sản tỉnh Gia Lai. Trong bối cảnh tỉnh có lợi thế lớn về khai thác thủy sản biển, đặc biệt là khai thác hải sản xa bờ và cá ngừ đại dương, hoạt động chế biến không chỉ góp phần tiêu thụ sản phẩm cho ngư dân mà còn là động lực thúc đẩy phát triển kinh tế biển, giải quyết việc làm và tăng nguồn thu ngân sách địa phương.

Những năm qua, ngành chế biến thủy sản của tỉnh đã từng bước hình thành và phát triển với sự tham gia của nhiều doanh nghiệp, cơ sở chế biến tại các khu, cụm công nghiệp ven biển. Sản phẩm chế biến ngày càng đa dạng, từng bước đáp ứng yêu cầu của thị trường trong nước và xuất khẩu. Tuy nhiên, trước yêu cầu hội nhập sâu rộng, các quy định ngày càng khắt khe về chất lượng, an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc và phát triển bền vững, ngành chế biến thủy sản tỉnh Gia Lai đang đứng trước nhiều cơ hội song cũng không ít thách thức, đòi hỏi phải có định hướng và giải pháp phù hợp trong thời gian tới.

Tuy vậy, năng lực chế biến thủy sản trên địa bàn còn hạn chế, hiện có 7 nhà máy chế biến thủy sản, nhưng hiện vẫn chưa khai thác hết công suất thiết kế. Hệ thống thu mua, kho lạnh, chợ đầu mối, trung tâm dịch vụ hậu cần và logistics thủy sản chưa phát triển tương xứng; liên kết chuỗi sản xuất - chế biến - tiêu thụ thủy sản còn hạn chế, chưa tận dụng được lợi thế nguồn nguyên liệu từ hai vùng sinh thái khác biệt.

Trước yêu cầu nâng cao giá trị gia tăng, phát triển bền vững và hình thành ngành công nghiệp chế biến - tiêu thụ thủy sản hiện đại, việc xây dựng chuyên đề “Phát triển chế biến và tiêu thụ thủy sản giai đoạn 2026 - 2030, định hướng đến năm 2050 trên địa bàn tỉnh Gia Lai” là hết sức cần thiết. Chuyên đề nhằm đánh giá hiện trạng, xác định tiềm năng đối với chế biến, tiêu thụ thủy sản. Đặc biệt là lợi thế liên kết vùng giữa hồ chứa - nước lợ - nuôi biển - khai thác hải sản với chế biến, tiêu thụ thủy sản. Đồng thời đề xuất hệ thống giải pháp khả thi để phát triển công nghiệp chế biến quy mô lớn, mở rộng thị trường tiêu thụ và gia tăng năng lực cạnh tranh của ngành thủy sản Gia Lai trong dài hạn.

I. TỔNG QUAN THỰC TRẠNG PHÁT TRIỂN CHẾ BIẾN THỦY SẢN

1. Trên thế giới

Năm 2024, cơ cấu xuất khẩu thủy sản toàn cầu có sự phân hóa rõ rệt theo khu vực và lợi thế quốc gia. Trong top 10 quốc gia xuất khẩu thủy sản lớn nhất toàn cầu có: Trung Quốc dẫn đầu với quy mô xuất khẩu vượt trội, phản ánh lợi thế về sản xuất lớn, chế biến sâu và chuỗi cung ứng hoàn chỉnh. Na Uy và Việt Nam lần lượt xếp sau, cho thấy vai trò nổi bật của các quốc gia có thế mạnh đặc thù: Na Uy nổi

trội về cá biển nước lạnh (đặc biệt là cá hồi), trong khi Việt Nam khẳng định vị thế nhờ nuôi trồng và chế biến thủy sản nhiệt đới như tôm, cá tra.

Nhóm các quốc gia còn lại (Mỹ, Nhật Bản, Canada, Tây Ban Nha, Hàn Quốc, Indonesia, Ecuador) phản ánh sự đa dạng mô hình phát triển thủy sản, từ khai thác biển xa bờ, nuôi trồng công nghiệp đến chế biến xuất khẩu giá trị gia tăng. Đáng chú ý, nhiều nước có kim ngạch cao không chỉ nhờ sản lượng mà còn nhờ chất lượng sản phẩm, tiêu chuẩn an toàn thực phẩm và khả năng tiếp cận thị trường phát triển.

Diễn hình về chế biến và tiêu thụ thủy sản của một số quốc gia trên thế giới và trong khu vực:

- Trung Quốc: là quốc gia có ngành chế biến thủy sản lớn nhất thế giới, chiếm tỷ trọng cao trong sản lượng chế biến và xuất khẩu toàn cầu. Ngành chế biến phát triển mạnh cả về quy mô lẫn chiều sâu, với hệ thống nhà máy hiện đại, công suất lớn, sản phẩm đa dạng từ đông lạnh, đồ hộp đến thực phẩm chế biến sẵn. Trung Quốc giữ vai trò trung tâm gia công, tái chế và tái xuất thủy sản cho nhiều thị trường lớn như EU, Hoa Kỳ và Nhật Bản, đồng thời đẩy mạnh truy xuất nguồn gốc và kiểm soát chất lượng theo tiêu chuẩn quốc tế.

- Na Uy: là quốc gia dẫn đầu thế giới về chế biến và xuất khẩu cá hồi. Ngành chế biến thủy sản của Na Uy phát triển theo hướng công nghệ cao, tự động hóa và quản lý chuỗi giá trị khép kín từ nuôi trồng, chế biến đến logistics lạnh. Sản phẩm chủ lực là cá hồi tươi, đông lạnh và chế biến sâu, hướng mạnh vào các thị trường cao cấp, với yêu cầu nghiêm ngặt về an toàn thực phẩm, môi trường và phúc lợi động vật.

- Hoa Kỳ: là quốc gia tập trung vào chế biến sâu, giá trị gia tăng cao và các sản phẩm tiện lợi. Hoa Kỳ vừa là thị trường nhập khẩu lớn, vừa có hệ thống chế biến hiện đại đối với các loài như cá hồi Alaska, cua, tôm hùm. Các tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm, lao động và môi trường rất nghiêm ngặt, tác động mạnh đến chuỗi cung ứng toàn cầu.

- Ấn Độ: là quốc gia phát triển nhanh, tập trung chủ yếu vào tôm nuôi và thủy sản đông lạnh. Ấn Độ hiện là một trong những quốc gia xuất khẩu tôm lớn nhất thế giới. Ngành chế biến có sự tham gia mạnh của khu vực tư nhân, gắn với các vùng nuôi quy mô lớn, song vẫn đang tiếp tục nâng cao công nghệ chế biến sâu, kiểm soát chất lượng và truy xuất nguồn gốc để đáp ứng yêu cầu thị trường cao cấp.

- Thái Lan: là trung tâm chế biến thủy sản truyền thống của khu vực Đông Nam Á, nổi bật với các sản phẩm đồ hộp, chế biến sẵn và thực phẩm tiện lợi. Ngành chế biến thủy sản Thái Lan có trình độ công nghệ cao, hệ thống logistics phát triển, gắn chặt với các tập đoàn đa quốc gia. Những năm gần đây, Thái Lan chú trọng tái cơ cấu ngành theo hướng bền vững, giảm phụ thuộc nguyên liệu nhập khẩu và nâng cao giá trị gia tăng.

TOP 10 QUỐC GIA ĐỨNG ĐẦU VỀ XUẤT KHẨU THỦY SẢN



*Do tính chất phức tạp và thay đổi liên tục của thị trường thủy sản, dữ liệu về kim ngạch xuất khẩu và thứ hạng quốc gia có thể thay đổi giữa các nguồn.

Nguồn: Tổng hợp (WTO, FAO, Cục Thủy sản, VASEP)

Nguồn: Tạp chí Thủy sản (2024)

Hình 1: Top 10 quốc gia đứng đầu về xuất khẩu thủy sản toàn cầu năm 2024

Nhìn chung, chế biến thủy sản thế giới đang hướng tới mô hình phát triển bền vững, gia tăng giá trị, giảm tác động môi trường và đáp ứng nhu cầu ngày càng cao về chất lượng, minh bạch và giữ vai trò quan trọng trong an ninh lương thực, thương mại và sinh kế toàn cầu. Quy mô sản xuất không ngừng mở rộng với hơn một nửa sản lượng thủy sản được đưa vào chế biến, trong đó nuôi trồng ngày càng trở thành nguồn cung nguyên liệu chủ yếu. Hoạt động chế biến tập trung chủ yếu tại châu Á,

đặc biệt là Trung Quốc, cùng với các trung tâm chế biến và xuất khẩu lớn như Na Uy, Ấn Độ, Thái Lan.

2. Tại Việt Nam

Ngành chế biến và tiêu thụ thủy sản Việt Nam giữ vai trò quan trọng trong phát triển kinh tế nông nghiệp, xuất khẩu và sinh kế của người dân ven biển. Những năm qua, Việt Nam đã hình thành hệ thống chế biến thủy sản tương đối hoàn chỉnh, gắn với các vùng khai thác và nuôi trồng trọng điểm, với nhiều nhà máy chế biến đạt tiêu chuẩn quốc tế. Sản phẩm chế biến ngày càng đa dạng, từ thủy sản đông lạnh, fillet đến các sản phẩm chế biến sâu, giá trị gia tăng, đáp ứng yêu cầu của thị trường trong nước và xuất khẩu.

Việt Nam hiện nằm trong nhóm các quốc gia xuất khẩu thủy sản hàng đầu thế giới, với thị trường tiêu thụ chủ yếu là Hoa Kỳ, Liên minh châu Âu, Nhật Bản, Trung Quốc và Hàn Quốc. Các mặt hàng xuất khẩu chủ lực gồm tôm, cá tra, cá ngừ và một số sản phẩm khai thác biển khác. Bên cạnh xuất khẩu, thị trường tiêu thụ nội địa ngày càng mở rộng, góp phần ổn định đầu ra cho sản xuất và chế biến thủy sản.

Ngành chế biến thủy sản Việt Nam từng bước ứng dụng công nghệ bảo quản, cấp đông và chế biến hiện đại, đồng thời đẩy mạnh truy xuất nguồn gốc, đảm bảo an toàn thực phẩm và đáp ứng các tiêu chuẩn quốc tế. Tuy nhiên, ngành vẫn đối mặt với những thách thức như biến động thị trường, yêu cầu ngày càng khắt khe về chất lượng, môi trường và chống khai thác IUU, chi phí logistics cao và sức cạnh tranh còn hạn chế.

*** Về phân bố sản xuất và các trung tâm chế biến trong nước:**

Sản xuất và chế biến thủy sản của Việt Nam tập trung chủ yếu ở hai “cực” lớn là Đồng bằng sông Cửu Long và dải Duyên hải miền Trung - Đông Nam Bộ.

- Đồng bằng sông Cửu Long: là trung tâm nuôi trồng và chế biến lớn nhất, cung cấp phần lớn nguyên liệu cá tra và tôm cho xuất khẩu, đồng thời tập trung dày đặc các nhà máy đông lạnh, chế biến phi lê cá tra và tôm tại Cà Mau, Cần Thơ, An Giang, Đồng Tháp.

- Duyên hải miền Trung - Đông Nam Bộ (Gia Lai, Khánh Hòa, Đắk Lắk, Lâm Đồng Hồ Chí Minh,...) là vùng trọng điểm về khai thác và chế biến hải sản biển (cá ngừ, cá nôi, mực, bạch tuộc), với nhiều doanh nghiệp đầu tư dây chuyền đông lạnh, đồ hộp và sản phẩm giá trị gia tăng phục vụ các thị trường cao cấp.

- Đồng bằng sông Hồng - Bắc Trung Bộ (Quảng Ninh, Hải Phòng, Thanh Hóa, Nghệ An...) chủ yếu mạnh về khai thác ven bờ và xa bờ và chế biến hải sản (mực, bạch tuộc, cá biển), đồng thời bước đầu mở rộng nuôi cá tra và thủy sản nước ngọt nhưng quy mô còn nhỏ.

*** Về cơ cấu sản phẩm chế biến thủy sản trong nước**

Việt Nam rất đa dạng, một số nhóm chủ lực gồm có:

- Tôm: Gồm tôm sú và tôm thẻ chân trắng dưới nhiều dạng sản phẩm: tôm nguyên con đông lạnh, tôm bỏ đầu, PTO, PD, tôm tẩm bột, tôm chiên giòn, tôm hấp chín, tôm sushi, tôm Nobashi... Tôm là mặt hàng có giá trị xuất khẩu lớn nhất, nhiều

năm chiếm khoảng 35 - 40% tổng kim ngạch xuất khẩu thủy sản.

- Cá tra: Chủ yếu là phi lê đông lạnh, cắt khúc, cá tra tẩm bột, chả cá, sản phẩm ăn liền. Kim ngạch xuất khẩu cá tra dao động quanh mức 1,7 - 2,0 tỷ USD những năm gần đây, là mặt hàng có lợi thế so sánh rõ rệt của Việt Nam trên thị trường toàn cầu.

- Cá ngừ và hải sản biển khác: Cá ngừ đại dương (loin, steak, saku, đồ hộp), mực, bạch tuộc, nghêu, sò, ghẹ, cua... chiếm tỷ trọng đáng kể. Thị trường chính gồm EU, Mỹ, Nhật Bản, Hàn Quốc. Nhiều sản phẩm từ cá ngừ, mực, bạch tuộc đã chuyển mạnh sang dạng xẻ miếng, tẩm bột, chế biến sẵn để tăng giá trị gia tăng.

- Sản phẩm truyền thống & nội địa: Nước mắm, mắm các loại, cá khô, tôm khô, mực khô, chả cá, chả mực, đồ hộp, snack hải sản... phục vụ chủ yếu thị trường nội địa nhưng cũng có một phần xuất khẩu theo dạng đặc sản, quà tặng.

Mặc dù danh mục sản phẩm rất phong phú, tỷ trọng sản phẩm giá trị gia tăng trong tổng kim ngạch xuất khẩu vẫn còn khiêm tốn (ước khoảng 20 - 25%), phần lớn vẫn là hàng đông lạnh sơ chế.

*** Về nguồn cung nguyên liệu chế biến thủy sản:**

- Nuôi trồng trong nước: Sản lượng nuôi trồng tăng ổn định trong giai đoạn 2015 - 2024, đạt khoảng 5,7 - 5,75 triệu tấn năm 2024, chiếm hơn một nửa tổng sản lượng thủy sản cả nước. Cá tra và tôm nước lợ là hai đối tượng chủ lực, trong đó cá tra nuôi gần như được đưa vào chế biến (ước 90 - 95%), tôm thẻ chân trắng có khoảng 70 - 80% sản lượng đi vào nhà máy, phần còn lại tiêu thụ tươi hoặc sơ chế.

- Khai thác thủy sản: Sản lượng khai thác biển duy trì quanh mức 3,7 - 3,9 triệu tấn/năm sau 2018, phân bố chủ yếu tại vùng biển miền Trung và phía Nam. Do những yêu cầu về khai thác bền vững, chống khai thác IUU và chi phí sản xuất tăng, dư địa tăng mạnh sản lượng khai thác không còn nhiều; thay vào đó, xu hướng chính là nâng cao chất lượng nguyên liệu thông qua cải thiện bảo quản sau thu hoạch.

- Nhập khẩu nguyên liệu: Để duy trì công suất chế biến, Việt Nam nhập khẩu thêm tôm, cá ngừ, cá biển từ Ấn Độ, Indonesia, Thái Lan, Trung Quốc... Giá trị nhập khẩu nguyên liệu thủy sản giai đoạn 2010 - 2020 tăng nhanh và duy trì quanh mức 1,7 - 1,8 tỷ USD/năm, đóng góp khoảng 20% giá trị xuất khẩu thủy sản, chủ yếu phục vụ gia công xuất khẩu.

*** Về Công nghệ bảo quản và cấp đông hiện đang dùng**

- Trên tàu khai thác: đa số tàu cá vẫn dùng đá lạnh để bảo quản, giúp giữ chất lượng trong các chuyến biển ngắn; một số tàu công suất lớn đã đầu tư hệ thống làm lạnh nước biển hoặc kho đông mini trên tàu để giảm tổn thất sau thu hoạch.

- Tại nhà máy: các cơ sở chế biến áp dụng phổ biến cấp đông tiếp xúc (plate freezer), cấp đông gió cưỡng bức và cấp đông IQF/spiral. Một số hãng thiết bị như OctoFrost quảng bá mạnh công nghệ cấp đông impingement cho tôm và mực nhằm rút ngắn thời gian cấp đông, hạn chế mất nước và cải thiện cấu trúc sản phẩm; nhiều doanh nghiệp xuất khẩu lớn đã bắt đầu đầu tư hoặc nâng cấp dây chuyền tương đương để đáp ứng yêu cầu thị trường cao cấp.

- Chuỗi lạnh và bảo quản: sản phẩm cuối cùng được bảo quản trong kho lạnh dưới -18°C, vận chuyển bằng container lạnh, đảm bảo chuỗi lạnh liên tục từ nhà máy tới cảng và thị trường nhập khẩu. Với sản phẩm đồ hộp, chả cá, snack, nước mắm..., doanh nghiệp kết hợp các công đoạn thanh trùng, tiệt trùng và đóng gói vô trùng để tăng thời hạn sử dụng.

*** Về xu hướng thị trường tiêu thụ sản phẩm chế biến thủy sản**

- Thị trường xuất khẩu: Giai đoạn 2018 - 2024, kim ngạch xuất khẩu thủy sản Việt Nam dao động trong khoảng 8,4 - 11 tỷ USD. Năm 2022 là năm bứt phá, đạt khoảng 11 tỷ USD; năm 2023 giảm do suy thoái và lạm phát toàn cầu; đến 2024 xuất khẩu phục hồi trở lại khoảng 10,07 tỷ USD. Thị trường chính gồm Trung Quốc, Hoa Kỳ, EU, Nhật Bản, Hàn Quốc và ASEAN. Cơ cấu thị trường có sự dịch chuyển, trong đó thị trường châu Á (đặc biệt là Trung Quốc) gia tăng vai trò ở các mặt hàng cá tra và tôm, trong khi EU, Mỹ vẫn là thị trường quan trọng cho sản phẩm giá trị gia tăng và các mặt hàng yêu cầu chứng nhận bền vững.

- Thị trường nội địa: Thị trường tiêu thụ trong nước được phân hóa theo ba phân khúc chính: cao cấp (siêu thị, nhà hàng, khách sạn); phổ thông đô thị (siêu thị bình dân, chợ, cửa hàng tiện lợi); khu vực nông thôn, miền núi (chủ yếu là nước mắm, mắm, cá khô, tôm khô...). Kênh bán lẻ truyền thống vẫn chiếm ưu thế, song kênh hiện đại và thương mại điện tử tăng nhanh. Nhiều đặc sản thủy sản (nước mắm Phú Quốc, Phan Thiết, chả mực Hạ Long, mắm tôm Hậu Lộc...) đã được bảo hộ chỉ dẫn địa lý hoặc xây dựng thương hiệu tập thể, góp phần nâng cao giá trị sản phẩm và uy tín hàng hóa Việt Nam.

Bảng 1: Kim ngạch xuất khẩu thủy sản Việt Nam (2018 - 2024)

Năm	Kim ngạch xuất khẩu (tỷ USD)	Ghi chú
2018	9	Mức nền trước khi COVID-19
2019	8,6	Suy giảm nhẹ do biến động thị trường
2020	8,4	Ảnh hưởng nặng của đại dịch COVID-19
2021	8,9	Phục hồi trở lại sau đại dịch
2022	11	Năm kỷ lục, nhu cầu thế giới tăng mạnh
2023	9	Giảm do lạm phát và nhu cầu thế giới suy yếu
2024	10,07	Phục hồi; Việt Nam duy trì vị thế trong nhóm 5 nước xuất khẩu lớn nhất thế giới

(Nguồn: Tổng hợp từ nhiều nguồn, 2025)

3. Tỉnh Gia Lai

3.1. Năng lực các cơ sở chế biến thủy sản của tỉnh

a) Số lượng nhà máy chế biến thủy sản

Lĩnh vực chế biến thủy sản của tỉnh tập trung chủ yếu ở khu vực Đông Gia Lai. Trong đó, các nhà máy chế biến thủy sản hiện tập trung tại khu vực Đông Gia Lai, chủ yếu quanh khu vực Quy Nhơn - Quy Nhơn Đông - Đề Gi- Hoài Nhơn Bắc. Gồm có 7 nhà máy chế biến thủy sản quy mô công nghiệp, chế biến xuất khẩu với tổng công suất thực tế khoảng 19.500 tấn/năm, sản phẩm chủ yếu là cá ngừ, tôm và các loại cá biển đông lạnh (Bảng 2).

Bên cạnh đó có hơn 339 cơ sở sản xuất chế biến kinh doanh thủy sản nội địa vừa và nhỏ - chủ yếu sơ chế thủ công, quy mô hộ gia đình, phân tán trong khu dân cư, phần lớn cũng tập trung ở khu vực Đông Gia Lai.

Giá trị xuất khẩu thủy sản của tỉnh ước khoảng trên 126 triệu USD/năm, Tuy nhiên, cơ cấu ngành rất lệch, số ít doanh nghiệp lớn nắm phần lớn kim ngạch, còn lại là doanh nghiệp vừa và nhỏ, sức cạnh tranh hạn chế.

Cấu trúc ngành chế biến gắn rất chặt với lợi thế khai thác cá ngừ (khoảng 65.000 tấn/năm, chiếm >50% sản lượng cá ngừ cả nước) và nuôi tôm nước lợ, trong khi nuôi biển công nghệ cao, nuôi nước ngọt, thủy sản hồ chứa của tỉnh mới ở mức sơ khai.

Bảng 2: Danh sách các nhà máy chế biến thủy sản của tỉnh Gia Lai đến năm 2025

STT	Tên công ty	Địa chỉ	Sản phẩm chính
1	Công ty TNHH Thực phẩm Thành Thái	Cụm công nghiệp Quang Trung, Phường Quy Nhơn Nam	Gia công chế biến thủy sản cho Công ty TNHH Thủy sản An Hải (không thu mua trực tiếp)
2	Công ty TNHH MTV Savvy Seafood Vietnam	Lô E3.1, Khu công nghiệp Nhơn Hòa, Phường An Nhơn Nam.	Tôm đông lạnh HLSO, sản phẩm tôm đông IQF và các sản phẩm tôm giá trị gia tăng
3	Công ty TNHH Thực phẩm An Hải	Lô B4.03, Khu A, KCN Nhơn Hội, Phường Quy Nhơn Đông	Chế biến và xuất khẩu cá ngừ đại dương (cá ngừ đông lạnh, phi lê)
4	Công ty cổ phần thực phẩm xuất khẩu Lam Sơn	Đường Tây Sơn, Quy Nhơn Nam	Chế biến thủy sản xuất khẩu (Mỹ, EU, Nhật Bản, Hàn Quốc)
5	Công ty cổ phần	04 Phan Chu Trinh,	Đông lạnh thủy sản xuất

STT	Tên công ty	Địa chỉ	Sản phẩm chính
	Đông Lạnh Quy Nhơn	Quy Nhơn	khẩu
6	Công ty cổ phần Thủy sản Hoài Nhơn	Thiện Chánh 1, Hoài Nhơn Bắc	Chế biến thủy sản xuất khẩu
7	Công ty TNHH Mãi Tín Bình Định	Khu Kinh tế Nhơn Hội, Quy Nhơn Đông	Chế biến thủy sản

(Nguồn: Kết quả khảo sát các nhà máy CBTS của Phân viện KTQHTSPN, 2025)

Với lợi thế về nguồn nguyên liệu và lao động, trong những năm qua, ngành công nghiệp chế biến thủy sản trên địa bàn tỉnh không ngừng phát triển và trở thành ngành công nghiệp chủ yếu của tỉnh. Tốc độ tăng trưởng bình quân của ngành giai đoạn 2021 - 2025 đạt 13%/năm.

b) Công suất chế biến thủy sản

Công suất thiết kế chế biến thủy sản của 7 nhà máy đạt 28.800 tấn/năm, nhưng công suất vận hành thực tế chỉ đạt khoảng 14.460 tấn/năm (Bảng 3), tương đương hiệu suất 50,2%. Điều này phản ánh tình trạng dư thừa công suất và khai thác chưa hiệu quả hệ thống chế biến hiện có. Trong đó:

Các doanh nghiệp FDI và doanh nghiệp mới như Savvy Seafood Vietnam (chế biến 16 tấn/ngày tôm tẩm bột) hay Thành Thái có công suất thiết kế lớn nhưng mức vận hành chỉ đạt 60 - 70%. Nguyên nhân chủ yếu đến từ thiếu lao động, thiếu nguyên liệu ổn định, và sự phụ thuộc vào đơn hàng gia công. Điều này cho thấy khả năng mở rộng sản xuất bị hạn chế dù năng lực kỹ thuật và dây chuyền hiện đại.

Các doanh nghiệp truyền thống như Đông lạnh Quy Nhơn (FAF) hay An Hải dù có kinh nghiệm lâu năm nhưng cũng chỉ vận hành 70 - 80% công suất. Nguyên nhân chủ yếu là thiếu nguyên liệu trong tỉnh, phải phụ thuộc nhiều vào nguồn ngoại tỉnh hoặc nhập khẩu, làm tăng chi phí và rủi ro thị trường.

Đáng chú ý nhất là sự chênh lệch rất lớn giữa công suất thiết kế và thực tế ở các doanh nghiệp nhỏ. Điển hình như Thủy sản Hoài Nhơn chỉ đạt hiệu suất rất thấp so với thiết kế: chỉ sản xuất 1 - 2 tháng mới có đơn hàng xuất khẩu, sản lượng 8 - 9 tấn/tháng (trong khi công suất thiết kế 4.000 tấn/năm) cho thấy hoạt động rất cầm chừng. hay Công ty Thủy sản Bình Định chỉ đạt 20%. Một số nhà máy mới có vốn FDI (Cty Savvy Food) có công suất thiết kế khá lớn (16 tấn/ngày tôm tẩm bột) nhưng công suất thực tế chỉ đạt 60 - 70% do thiếu lao động và nguyên liệu. Điều này cho thấy nhóm doanh nghiệp nhỏ thiếu thị trường, thiếu liên kết nguyên liệu và hoạt động rất cầm chừng, chỉ sản xuất theo mùa vụ hoặc theo đơn hàng xuất khẩu nhỏ lẻ.

Mặc dù có tiềm năng lớn về nguồn nguyên liệu thủy sản, đặc biệt là khai thác biển và cá ngừ đại dương, ngành chế biến thủy sản tỉnh Gia Lai vẫn còn nhiều tồn tại, hạn chế cần khắc phục.

- Về quy mô và trình độ chế biến còn hạn chế. Phần lớn cơ sở chế biến có quy mô nhỏ và vừa, công nghệ chế biến chưa đồng bộ, chủ yếu tập trung vào sơ chế, cấp

đồng truyền thông; tỷ lệ sản phẩm chế biến sâu, giá trị gia tăng cao còn thấp.

- Về liên kết chuỗi từ khai thác - hậu cần - chế biến - tiêu thụ chưa chặt chẽ. Nguồn nguyên liệu đầu vào thiếu ổn định cả về sản lượng và chất lượng, phụ thuộc nhiều vào thương lái; việc kiểm soát chất lượng, truy xuất nguồn gốc từ tàu cá đến nhà máy còn gặp khó khăn.

- Hạ tầng phục vụ chế biến chưa đáp ứng yêu cầu phát triển. Hệ thống kho lạnh, logistics lạnh, container lạnh và dịch vụ hậu cần sau cảng còn thiếu và phân tán; chi phí vận chuyển cao làm giảm sức cạnh tranh của sản phẩm chế biến.

- Trình độ công nghệ và nhân lực còn hạn chế. Việc ứng dụng tự động hóa, công nghệ số, công nghệ bảo quản tiên tiến trong chế biến thủy sản chưa phổ biến; đội ngũ lao động kỹ thuật cao, quản lý chất lượng và nghiên cứu phát triển sản phẩm còn thiếu.

- Việc đáp ứng các tiêu chuẩn, chứng nhận quốc tế còn khó khăn đối với nhiều cơ sở. Chi phí đầu tư để đạt các chứng nhận như HACCP, BRC, ASC/MSC, ISO... còn cao, trong khi năng lực tài chính của doanh nghiệp và cơ sở chế biến còn hạn chế.

- Về vấn đề môi trường và phát triển bền vững chưa được giải quyết triệt để. Một số cơ sở chế biến chưa đầu tư đầy đủ hệ thống xử lý nước thải, chất thải; việc tận dụng phụ phẩm và giảm phát thải carbon trong chế biến còn hạn chế.

Bảng 3: Công suất chế biến thủy sản của các nhà máy trên địa bàn tỉnh

STT	Doanh nghiệp	Công suất thiết kế (tấn /năm)	Công suất thực tế (tấn /năm)	Hiệu suất hoạt động (%)	Mặt hàng chế biến
1	Công ty TNHH MTV Savvy Seafood Vietnam	3.800	2.660	70	Tôm
2	Thực phẩm Thành Thái	9.000	2.800	30	Cá ngừ, gia công cho công ty An Hải
3	Công ty TNHH Thực phẩm An Hải	4.000	3.200	80	Cá ngừ
4	Công ty TNHH Thực phẩm Mãi Tín	3.000	2.100	70	Cá ngừ
5	Công ty cổ phần Thực phẩm xuất khẩu Lam Sơn	2.000	1.600	80	Tôm

6	Công ty cổ phần Đông Lạnh Quy Nhơn	3.000	2.100	70	Tôm
7	Công ty cổ phần Thủy sản Hoài Nhơn	4.000	200	5	Tôm
Tổng		28.800	14.460	50,2	

(Nguồn: Kết quả khảo sát các nhà máy CBTS của Phân viện KTQHTSPN, 2025)

c) Năng lực công nghệ và cơ sở vật chất

Qua kết quả khảo sát và phỏng vấn của Phân viện KTQHTSPN (2025) tại các nhà máy chế biến trên địa bàn tỉnh Gia Lai cho thấy nhiều nhà máy đã có:

- Kho lạnh dung tích khá lớn (Cty Đông lạnh Quy Nhơn: 400 - 500 tấn; Động lạnh Quy Nhơn: 700 - 800 tấn).

- Hệ thống cấp đông công suất 25 - 30 tấn/mẻ (Cty Thủy sản Hoài Nhơn) và dây chuyền IQF, tôm GTGT (Savvy, Lam Sơn...).

- Tuy nhiên trình độ công nghệ và cơ sở vật chất của các nhà máy vẫn còn một số hạn chế:

- Không có trung tâm kho lạnh/logistics cấp vùng; kho lạnh chủ yếu phân tán trong từng nhà máy, khó chia sẻ, khó tối ưu hiệu suất chế biến.

- Một số dây chuyền (đóng hộp, chế biến sâu cá ngừ) mới ở dạng “kế hoạch” hoặc tạm dừng vì thiếu nguyên liệu, thiếu thị trường ổn định.

3.2. Nguyên liệu thủy sản chế biến

Nhìn chung, cả hai nhóm sản phẩm chủ lực của tỉnh là tôm và cá ngừ đều đang phụ thuộc lớn vào nguồn nguyên liệu ngoài tỉnh và nhập khẩu, trong đó mức độ phụ thuộc của cá ngừ cao hơn đáng kể. Đối với tôm, nhu cầu nguyên liệu thực tế đạt khoảng 15.000 tấn/năm, nhưng nguồn cung nội tỉnh chỉ mới đáp ứng được 4.000 - 5.000 tấn, tương đương 30%. Phần còn lại phải dựa vào nguồn ngoại tỉnh (30%) và nhập khẩu (40%). Điều này phản ánh rõ thực trạng ngành nuôi tôm của tỉnh còn nhỏ lẻ, chưa tạo ra vùng nguyên liệu ổn định cho chế biến.

Trong khi đó, với cá ngừ, nhu cầu nguyên liệu đạt khoảng 21.000 tấn/năm, nhưng nguồn nội tỉnh chỉ đáp ứng 7.000 - 9.000 tấn (30 - 40%), còn lại phải bù đắp bằng nguyên liệu ngoại tỉnh (5 - 10%) và đặc biệt là nguồn nhập khẩu chiếm tỷ lệ rất lớn, từ 50 - 65%. Mức phụ thuộc cao này cho thấy các nhà máy chế biến cá ngừ của tỉnh đang thiếu hụt nghiêm trọng nguyên liệu khai thác trong nước, buộc phải nhập khẩu từ các nước ASEAN, Trung Quốc hoặc Ấn Độ để duy trì công suất. Việc lệ thuộc vào nguồn ngoại tỉnh không chỉ làm tăng chi phí mà còn ảnh hưởng đến tính chủ động, khả năng cạnh tranh và đáp ứng đơn hàng của doanh nghiệp.

Bảng 4: Nhu cầu nguyên liệu phục vụ chế biến của tỉnh năm 2024

Chỉ tiêu	Nhu cầu tôm nguyên liệu thực tế (tấn)	Nhu cầu cá ngừ nguyên liệu thực tế (tấn)
Sản lượng	15.000	21.000
Nguồn nguyên liệu nội tỉnh đáp ứng	4.000 - 5.000 tấn (30%)	7.000 - 9.000 tấn; ~ 30-40%
Nguồn nguyên liệu ngoại tỉnh đáp ứng	4.000 - 5.000 tấn (30%)	1.000 - 2.000 tấn ~ 5 - 10 %
Nguồn nguyên liệu nhập khẩu	~ 6.000 tấn (40%)	10.000 - 13.000 tấn ~ 50 - 65%

(Nguồn: Kết quả khảo sát các nhà máy CBTS của Phân viện KTQH-TSPN, 2025)

a) Đối với tôm nguyên liệu:

- Tôm nguyên liệu không phải lợi thế của tỉnh; các doanh nghiệp muốn mở rộng chế biến sâu đều gặp hạn chế lớn.

- Diễn hình: Cty Savvy Seafood phải nhập 100% tôm từ Ấn Độ vì tôm Đồng bằng sông Cửu Long vừa đắt hơn 5 - 6 nghìn/kg so với tôm nhập khẩu (do chi phí logistic đội lên quá cao); vừa không ổn định sản lượng. Tương tự, Doanh nghiệp nhỏ như Hoài Nhơn phải lấy 60 - 70% nguyên liệu từ Đồng bằng sông Cửu Long, cộng thêm một phần nhập khẩu (Ấn Độ, Ecuador), trong khi nguyên liệu miền Trung ít, giá cao.

- Tôm nguyên liệu trong tỉnh gần như không đủ để hình thành ngành chế biến quy mô lớn.

b) Đối với nguyên liệu cá ngừ

- Khu vực tỉnh Gia Lai có sản lượng cá ngừ lớn nhất cả nước. Hiện có khoảng 1.450 tàu cá chuyên hoạt động nghề câu tay cá ngừ kết hợp ánh sáng, sản lượng cá ngừ đại dương trung bình hàng năm gần 14.000 tấn/năm, chiếm khoảng 60% sản lượng khai thác cá ngừ đại dương tại Việt Nam.

- + Bảo quản sau thu hoạch yếu
- + Tàu khai thác nhỏ, không có hầm lạnh chuyên dụng
- + Thời gian đưa cá về bờ dài
- + Không truy xuất được nguồn gốc theo chuẩn IUU

- Nguyên liệu khai thác nội địa chất lượng thấp, biến động theo mùa. Tỷ lệ cá ngừ đạt chuẩn của thị trường EU, Mỹ chỉ chiếm 5 - 10% tổng sản lượng cập cảng.

+ Ngư dân sử dụng phương thức thu giữ, bảo quản truyền thống, chủ yếu đá cây do đó làm giảm chất lượng bảo quản cá sau khi đánh bắt.

+ Sản lượng khai thác mang tính mùa vụ, gây thiếu hụt nguyên liệu trong 4 - 6 tháng/năm.

+ Doanh nghiệp chế biến nhỏ phải dừng/tạm ngưng hoạt động khi thiếu nguyên liệu (Điện hình, Cty thủy sản Hoài Nhơn chỉ sản xuất khi có đơn, chỉ 1 - 2 tháng/năm).

- Như vậy, ngay cả ngành hàng có lợi thế truyền thống (cá ngừ) vẫn không đáp ứng được tiêu chuẩn chế biến xuất khẩu cao cấp, dẫn đến phụ thuộc nguyên liệu nhập khẩu. Điện hình: Cty Thủy sản An Hải phải nhập khẩu 90% cá ngừ từ Nhật, Đài Loan, Indonesia để đảm bảo chất lượng chế biến xuất khẩu.

c) Giá nguyên liệu thủy sản cao và cạnh tranh gay gắt với cả trong và ngoài nước

- Nguyên liệu trong nước giá cao hơn khu vực:

+ Giá tôm nguyên liệu của Việt Nam cao hơn nguyên liệu nhập từ Ấn Độ, Ecuador.

+ Giá cá ngừ Việt Nam hiện đang cao hơn so với nguyên liệu nhập từ Thái Lan, Philippines.

- Doanh nghiệp trong tỉnh phải cạnh tranh nguồn nguyên liệu với các doanh nghiệp của tỉnh khác khi phải thu mua nguyên liệu tôm từ ĐBSCL. Thị trường Trung Quốc (mua nguyên liệu trực tiếp)

Chính vì vậy, dẫn đến chi phí đầu vào của chế biến thủy sản cao, biên lợi nhuận bị thu hẹp.

d) Chưa hình thành chuỗi cung ứng nguyên liệu - chế biến - tiêu thụ

Nhìn chung, đối với 2 đối tượng chế biến xuất khẩu chủ lực của tỉnh là tôm và cá ngừ đều chưa có chuỗi cung ứng nguyên liệu - chế biến - tiêu thụ. Cụ thể:

+ Số lượng hộ ngư dân có hợp đồng nguyên liệu dài hạn rất hiếm. Nông dân/ngư dân chủ yếu bán qua đầu nậu, không bán trực tiếp cho nhà máy.

+ Thiếu vùng nuôi tôm quy mô lớn, đạt chuẩn

+ Thiếu chuỗi tiêu thụ lạnh từ tàu cá → cảng cá → nhà máy CBTS.

+ Chưa có Sàn giao dịch cho cá ngừ; và chưa xây dựng thương hiệu cá ngừ.

Do đó, đây cũng là một trong những điểm yếu có khả năng dễ dẫn đến đứt gãy chuỗi, làm giảm chất lượng đầu vào và gây rủi ro cho nhà máy chế biến.

3.3. Sản phẩm chế biến

- Sản phẩm chế biến chủ lực: tôm đông lạnh/tẩm bột, cá ngừ phi lê, cá biển đông lạnh; một số nhà máy đã đầu tư dây chuyền GTGT (sushi, sashimi, tôm tẩm bột, chiên sơ...).

- Đối với cá ngừ: Cá ngừ của tỉnh Gia Lai được chế biến thành nhiều nhóm sản phẩm đa dạng, đáp ứng cả thị trường nội địa và xuất khẩu. Chủ lực vẫn là loin

cá ngừ gồm loin hấp và loin đông lạnh - dạng sản phẩm có giá trị gia tăng cao, được xuất khẩu nhiều sang EU, Mỹ, Nhật và Hàn Quốc. Bên cạnh đó, tỉnh còn chế biến phi lê cá ngừ, cá ngừ cắt miếng và cá ngừ phục vụ sashimi từ cá ngừ vây vàng và mắt to. Đối với cá ngừ vằn, sản phẩm chủ yếu là cá ngừ nguyên con đông lạnh (whole round) cung cấp cho các nhà máy đóng hộp tại Thái Lan, Philippines và Trung Quốc. Một phần sản lượng cá ngừ của tỉnh cũng được đưa đi đóng hộp, đồ hộp hoặc chế biến khô tại các cơ sở trong khu vực. Nhìn chung, cơ cấu sản phẩm đang chuyển dần từ xuất thô sang các dạng chế biến sâu và giá trị gia tăng, góp phần nâng cao giá trị và khả năng cạnh tranh của sản phẩm cá ngừ Gia Lai trên thị trường quốc tế.

- Thị trường: Mỹ, EU, Nhật, Hàn, Trung Quốc, Hồng Kông, Trung Đông... với mức độ yêu cầu chất lượng và truy xuất nguồn gốc cao.

- Một số doanh nghiệp có mã xuất khẩu, chứng chỉ như DL610 của Công ty Hoài Nhơn.

Bảng 5: Cơ cấu sản lượng thủy sản chế biến của tỉnh năm 2025

Chỉ tiêu	Công suất thiết kế tấn /năm	Công suất thực tế tấn /năm	Sản lượng CBTS Đông lạnh (tấn)	Sản lượng CBTS Chế biến GTGT (tấn)
Sản lượng	28.800	14.460	12.100	3.360
Tỷ lệ %	100	50,2 (so với công suất thiết kế)	76,8 (so với công suất thực tế)	23,2 (so với công suất thực tế)

(Nguồn: Số liệu của Sở Công Thương và kết quả khảo sát các nhà máy CBTS, 2025)

- Công suất thiết kế của các cơ sở chế biến thủy sản trong tỉnh đạt khoảng 28.800 tấn/năm (Bảng 5), nhưng công suất thực tế mới đạt 14.460 tấn/năm, tương đương 50,2% công suất thiết kế. Điều này phản ánh công suất sử dụng chưa cao, năng lực hoạt động của nhiều nhà máy còn phụ thuộc lớn vào nguồn nguyên liệu và khả năng liên kết tiêu thụ.

Trong tổng sản lượng chế biến thực tế, sản phẩm đông lạnh chiếm ưu thế tuyệt đối với khoảng 12.100 tấn, tương ứng 76,8%. Ngược lại, nhóm sản phẩm chế biến giá trị gia tăng (GTGT) chỉ đạt 3.360 tấn, chiếm 23,2%, cho thấy cơ cấu sản phẩm vẫn chủ yếu thiên về nhóm hàng sơ chế - đông lạnh truyền thống.

Tỷ lệ sản phẩm GTGT còn thấp cũng phản ánh các hạn chế hiện nay như: công nghệ chế biến sâu chưa đồng đều, quy mô doanh nghiệp nhỏ, liên kết chuỗi chưa chặt chẽ, và khả năng tiếp cận thị trường xuất khẩu sản phẩm tinh chế còn hạn chế. Điều này khiến tỉnh chưa khai thác được biên lợi nhuận cao từ các dòng sản phẩm

GTGT.

Cơ cấu sản phẩm cá ngừ chế biến của tỉnh tương đối đa dạng, nhưng chủ lực vẫn là các nhóm sản phẩm phục vụ xuất khẩu.

- Sản phẩm quan trọng nhất là loin cá ngừ, gồm loin hấp và loin đông lạnh - dạng sản phẩm có giá trị gia tăng cao, được tiêu thụ mạnh tại thị trường châu Âu, Mỹ, Nhật Bản và Hàn Quốc.

- Ngoài ra, các doanh nghiệp trong tỉnh còn chế biến phi lê cá ngừ, cá ngừ cắt miếng và một phần sản phẩm sashimi từ cá ngừ vây vàng và mắt to.

- Đối với cá ngừ vằn, sản phẩm chủ yếu là cá ngừ nguyên con đông lạnh xuất khẩu sang Thái Lan, Philippines và Trung Quốc để chế biến đồ hộp.

- Một phần nhỏ sản lượng được chuyển sang các tỉnh khác để đóng hộp hoặc chế biến sâu. Nhìn chung, ngành chế biến cá ngừ của tỉnh đang có xu hướng chuyển dịch từ xuất thô sang sản phẩm chế biến sâu và có giá trị gia tăng cao hơn.

- Tổng thể, cơ cấu sản lượng hiện nay cho thấy tỉnh vẫn còn dư địa lớn để:

- Nâng cao tỷ lệ vận hành công suất, thông qua chủ động vùng nguyên liệu và đa dạng hóa nguồn cung;

- Chuyển dịch cơ cấu sang sản phẩm giá trị gia tăng, nhằm tăng hiệu quả kinh tế, nâng sức cạnh tranh và giảm phụ thuộc vào thị trường xuất khẩu đông lạnh truyền thống.

3.4. Tình hình tiêu thụ sản phẩm thủy sản sau chế biến

3.4.1. Tiêu thụ nội địa

- Phần lớn thủy sản của tỉnh được tiêu thụ nội địa (trong tỉnh hoặc trong nước). Bảng 3. 2 cho thấy phần lớn thủy sản của tỉnh được tiêu thụ nội địa, chỉ một tỷ lệ nhỏ đáp ứng yêu cầu chế biến xuất khẩu.

- Tôm: tiêu thụ nội địa rất cao (85 - 90%). Nguồn tôm trong tỉnh phân tán, sản lượng nhỏ, không đủ cung cấp cho các nhà máy; nhiều doanh nghiệp phải nhập 70 - 100% nguyên liệu, cho thấy tỷ lệ tôm nội tỉnh dùng cho xuất khẩu rất thấp.

- Cá ngừ: mặc dù sản lượng trung bình khoảng 55.000 tấn/năm, nhưng tỷ lệ dùng trong xuất khẩu lại khá thấp, cụ thể:

- + Cá ngừ đại dương chất lượng cao xuất khẩu gần như toàn bộ;

- + Cá ngừ vằn kích cỡ nhỏ hơn một phần tiêu thụ nội địa (chợ đầu mối, nhà hàng, chế biến khô/môi). Khoảng 65-70% sản lượng được xuất khẩu, dưới dạng nguyên liệu hoặc sản phẩm chế biến, trong đó nhóm cá ngừ vằn và vây vàng chiếm tỷ trọng lớn. 30-35 % tiêu thụ nội địa dưới dạng cá tươi, đông block, hoặc được xử lý qua

các cơ sở chế biến nhỏ, phục vụ thị trường chợ đầu mối, nhà hàng và dịch vụ du lịch biển. Tuy nhiên, sản lượng cá ngừ nội tỉnh không đủ đáp ứng nhu cầu nguyên liệu của các doanh nghiệp CBTS, do đó các doanh nghiệp phải nhập nguyên liệu từ các nước trong khu vực (có DN nhập tới 90% nguyên liệu chất lượng cao, cho thấy sự hạn chế trong bảo quản sản phẩm cá ngừ sau thu hoạch) xem Bảng 6.

- Thủy sản khai thác khác: tiêu thụ nội địa chiếm khoảng 90%, do phần lớn thuộc nhóm cá tạp, cá cỡ nhỏ, phù hợp thị trường tươi sống, khó đưa vào chế biến xuất khẩu.

- Thủy sản nước ngọt: tiêu thụ nội địa 80 - 85% vì sản xuất chủ yếu quy mô nhỏ, thị trường là tiêu thụ tươi; chỉ một phần nhỏ đưa vào chế biến fillet.

Bảng 6: Tỷ lệ nguyên liệu thủy sản tại chỗ của tỉnh

Nhóm sản phẩm	Tổng sản lượng sản xuất của tỉnh	Tỷ lệ dùng cho chế biến xuất khẩu	Tỷ lệ tiêu thụ nội địa	Ghi chú
Tôm nước lợ	10.500 - 12.000 tấn/năm	10 - 30% (DN phải nhập 70 - 100%)	85 - 90%	Có DN nhập 100% tôm (Savvy Seafood); tôm nội tỉnh không đủ cho chế biến xuất khẩu
Cá ngừ	55.000 tấn/năm	65-70%	30 - 35%	- Cá ngừ đại dương chất lượng cao xuất khẩu gần như toàn bộ; - Cá ngừ vây kích cỡ nhỏ hơn một phần tiêu thụ nội địa (chợ đầu mối, nhà hàng, chế biến khô/mồi). - có DN nhập 90% nguyên liệu cá ngừ
Thủy sản khai thác khác	228. 000 tấn	10%	90%	
Thủy sản nước ngọt	5.000 - 7.000 tấn/năm	10 - 20%	80 - 85%	Hồ chứa: 2.130 tấn tiêu thụ nội địa là chủ yếu

(Nguồn: Kết quả khảo sát các nhà máy CBTS trên địa bàn tỉnh, 2025)

Nguyên nhân chính:

- Chất lượng nguyên liệu không đồng đều, không đạt chuẩn xuất khẩu.

- Thiếu chuỗi lạnh, truy xuất nguồn gốc, chuẩn VietGAP/ASC.
- Doanh nghiệp phải nhập khẩu để đáp ứng đơn hàng xuất khẩu.

3.4.2. Xuất khẩu thủy sản

Xuất khẩu là kênh tiêu thụ chủ đạo đối với ngành chế biến thủy sản của tỉnh Gia Lai, trong đó các thị trường xuất khẩu cụ thể:

- *Đối với cá ngừ*: Cá ngừ Gia Lai được xuất khẩu sang hơn 18 quốc gia.
 - + Với nhóm thị trường chủ lực bao gồm Hoa Kỳ, châu Âu, Nhật Bản và Hàn Quốc. Tại thị trường Hoa Kỳ, sản phẩm được tiêu thụ chủ yếu là loin đông lạnh và cá ngừ hấp chân không.
 - + Thị trường EU ưa chuộng loin hấp và loin đông lạnh;
 - + Nhật Bản tập trung vào cá ngừ vây vàng, mắt to và các sản phẩm fillet chất lượng cao phục vụ sashimi.
 - + Hàn Quốc tiếp tục duy trì nhu cầu ổn định đối với loin cá ngừ và fillet. Bên cạnh các thị trường giá trị cao;
 - + Bình Định còn xuất khẩu lượng lớn cá ngừ vằn nguyên con đông lạnh sang Thái Lan và Philippines để phục vụ các nhà máy chế biến đồ hộp công nghiệp.
 - + Những năm gần đây, thị trường Trung Quốc cũng trở thành điểm đến quan trọng nhờ nhu cầu lớn đối với cá ngừ đông lạnh và sản phẩm sơ chế.
 - + Ngoài ra còn có một số quốc gia khác mới đây như Ukraine, các nước Trung Đông, Châu Phi.
 - *Đối với tôm mặn lợ*: Xuất khẩu tôm chế biến mạnh nhất là Công ty Savvy Seafood và một số DN khác xuất khẩu các thị trường Mỹ, Hàn, Trung Quốc, Hồng Kông.... Phần lớn là tôm đông lạnh, riêng Công ty Savvy Seafood xuất khẩu 90% sản phẩm tôm chế biến sâu với sản phẩm tôm tẩm bột sang Mỹ và 10% sản phẩm tôm đông lạnh.
 - Nhìn chung, các doanh nghiệp được khảo sát đều muốn đẩy mạnh xuất khẩu sang các thị trường Mỹ, EU, Nhật, Hàn - nơi có giá trị gia tăng cao nhưng yêu cầu kỹ thuật và các rào cản thương mại rất khắt khe về IUU, truy xuất nguồn gốc, quy định kích cỡ cá (đối với cá ngừ), tiêu chuẩn an toàn thực phẩm.
- Kim ngạch xuất khẩu thủy sản của tỉnh giai đoạn 2015-2024 có xu hướng tăng ổn định bình quân 8,04%/năm (**Bảng 7**). Cụ thể:
- Giai đoạn 2015 - 2019 có sự tăng trưởng ổn định, tuy nhiên chưa bứt phá: Trong 5 năm đầu, kim ngạch xuất khẩu thủy sản của tỉnh có xu hướng tăng đều, từ 62,774 nghìn USD năm 2015 lên 76,834 nghìn USD năm 2019, tương đương mức tăng bình quân khoảng 5 - 6%/năm. Giai đoạn này phản ánh sự phát triển theo chiều rộng, chủ yếu dựa vào mở rộng quy mô sản xuất và khai thác, trong khi giá trị gia tăng và chất lượng sản phẩm chưa có đột phá lớn. Thị trường xuất khẩu vẫn phụ thuộc nhiều vào đơn hàng sơ chế và thị trường truyền thống.
 - Năm 2020: Sụt giảm mạnh do đại dịch COVID-19. Năm 2020 ghi nhận mức

giảm đột ngột xuống còn 67.724 nghìn USD, giảm hơn 12% so với năm 2019. Nguyên nhân chủ yếu là do đại dịch COVID-19 khiến chuỗi cung ứng toàn cầu đứt gãy, chi phí logistics tăng cao, và thị trường xuất khẩu bị đình trệ. Ngoài ra, các rào cản về logistics lạnh, thiếu container, và gián đoạn sản xuất cũng ảnh hưởng lớn đến hoạt động chế biến - xuất khẩu của doanh nghiệp địa phương.

- Giai đoạn 2021-2024: Tăng trưởng bứt phá. Bắt đầu từ năm 2021, kim ngạch xuất khẩu có bước tăng trưởng vượt bậc, từ 102.246 nghìn USD (2021) lên 125.946 nghìn USD (2024) mức cao nhất trong 10 năm. Tốc độ tăng trưởng trung bình 3 năm gần nhất (2021-2024) vượt trên 10%/năm. Do:

+ Thị trường phục hồi mạnh sau COVID-19, đặc biệt ở nhóm sản phẩm GTGT như cá ngừ phi lê, sashimi, tôm tẩm bột.

+ Một số doanh nghiệp đầu tư vào dây chuyền chế biến sâu, nâng cấp hệ thống bảo quản, cải thiện truy xuất nguồn gốc.

+ FTA và chính sách xúc tiến thương mại giúp hàng hóa vào được nhiều thị trường cao cấp hơn (EU, Mỹ, Nhật, Hàn...).

Nhìn chung, tính cả giai đoạn 2015 - 2024, thủy sản xuất khẩu của tỉnh đã có sự Tăng trưởng bền vững, với tốc độ bình quân 8,04%/năm. Ngành đã vượt qua cú sốc năm 2020 và nhanh chóng phục hồi nhờ hướng đi đúng về chất lượng, thị trường và đổi mới công nghệ. Tuy nhiên, tăng trưởng vẫn chưa tương xứng với tiềm năng. Nhiều doanh nghiệp vẫn gặp khó khăn về nguyên liệu, logistics, vùng nuôi và quy hoạch đất cho chế biến, dẫn đến tăng trưởng thiên về số ít doanh nghiệp lớn, trong khi số đông còn hoạt động cầm chừng.

Bảng 7: Kim ngạch xuất khẩu thủy sản của tỉnh Gia Lai (2015-2024)

Năm	Kim ngạch xuất khẩu thủy sản tỉnh Gia Lai (nghìn USD)	
2015		62.774
2016		71.088
2017		73.327
2018		77.559
2019		76.834
2020		67.724
2021		102.246
2022		105.793
2023		121.537
2024		125.946
TTBQ (%/năm)	8.04%	

(Nguồn: Sở Công Thương, 2025)

3.5. Tình hình lao động phục vụ chế biến thủy sản

- Lao động thủy sản giữ vai trò ngày càng quan trọng trong khu vực Nông - Lâm - Ngư nghiệp của tỉnh. Tỷ trọng lao động thủy sản trong tổng lao động Nông - Lâm - Ngư tăng từ 14,1% năm 2015 lên 15,8% năm 2024 và ước đạt 20,1% năm 2025, cho thấy xu hướng thủy sản dần trở thành trụ cột lao động của ngành nông nghiệp, thay thế các lĩnh vực trồng trọt và lâm nghiệp có năng suất và tốc độ tăng trưởng thấp hơn.

- Mặc dù chỉ chiếm khoảng 4,6 - 5,3% tổng lao động toàn tỉnh trong giai đoạn 2015 - 2024, lao động thủy sản lại đóng góp tới 35,3% giá trị GRDP của khu vực Nông - Lâm - Ngư, phản ánh năng suất lao động cao hơn rõ rệt so với trồng trọt và lâm nghiệp. Tại các xã ven biển, thủy sản là nguồn sinh kế chủ đạo. Nếu tính cả lao động gián tiếp trong hậu cần nghề cá, đóng sửa tàu thuyền, thu mua, vận chuyển và chế biến hộ gia đình, quy mô lao động liên quan đến thủy sản có thể cao gấp 1,5 - 2 lần số lao động trực tiếp. Do đó, lao động thủy sản không chỉ có ý nghĩa kinh tế mà còn gắn với an ninh biển đảo, duy trì hoạt động khai thác xa bờ, bảo vệ chủ quyền quốc gia và ổn định sinh kế cộng đồng ven biển.

Đối với Lao động chế biến thủy sản có quy mô nhỏ nhất trong cơ cấu lao động thủy sản của tỉnh nhưng lại là nhóm tăng trưởng nhanh nhất giai đoạn 2015 - 2025. Số lao động chế biến thủy sản tăng từ 2.015 người (5,4%) năm 2015 lên 2.400 người (5,8%) năm 2024 và ước đạt 2.860 người năm 2025, với tốc độ tăng bình quân khoảng 3,56%/năm. Xu hướng này phản ánh nhu cầu mở rộng chế biến phục vụ xuất khẩu, nhất là các sản phẩm giá trị gia tăng như cá ngừ loin, fillet, steak và các sản phẩm chế biến sẵn. Việc đầu tư dây chuyền hiện đại và áp dụng các tiêu chuẩn quốc tế như HACCP, BRC, ISO đã làm gia tăng nhu cầu lao động có kỹ năng kỹ thuật và kiểm soát chất lượng.

Dù chỉ chiếm khoảng 6 - 7% lao động thủy sản và dưới 1% tổng lao động toàn tỉnh, lao động chế biến thủy sản có vai trò lan tỏa lớn, tạo ra giá trị gia tăng cao nhất trong chuỗi thủy sản, quyết định khả năng nâng cấp sản phẩm xuất khẩu và thúc đẩy các ngành liên quan như hậu cần nghề cá, vận chuyển lạnh, bao bì, kiểm nghiệm chất lượng và chế biến phụ phẩm. Khi tính cả lao động gián tiếp, quy mô lao động phục vụ chế biến có thể cao gấp 1,5 - 2 lần lao động trực tiếp.

Tuy nhiên, thu nhập và điều kiện làm việc trong chế biến thủy sản chưa đủ sức cạnh tranh với các ngành công nghiệp - dịch vụ, dẫn đến dịch chuyển lao động và thiếu hụt nhân lực kỹ thuật. Nhiều doanh nghiệp chỉ vận hành được 50 - 70% công suất thiết kế do thiếu lao động phù hợp; tình trạng này đặc biệt nghiêm trọng ở các khâu chế biến lạnh, cấp đông nhanh và kiểm định chất lượng. Một số doanh nghiệp lớn như Công ty Savvy Seafood chỉ đáp ứng được khoảng 30% nhu cầu lao động, dù đã hỗ trợ chỗ ở và phúc lợi.

Môi trường làm việc nhiệt độ thấp, cường độ lao động cao và yêu cầu kỹ thuật khắt khe khiến tỷ lệ nghỉ việc cao, thời gian đào tạo dài và chi phí tuyển dụng lớn, trở thành điểm nghẽn trong mở rộng chế biến sâu. Thực tiễn cho thấy, các mô hình quản trị lao động linh hoạt (lao động thời vụ, làm việc theo giờ) có hiệu quả hơn trong thu hút và giữ chân lao động địa phương, đặc biệt là lao động nữ. Nếu không sớm khắc phục tình trạng thiếu hụt lao động kỹ thuật, lĩnh vực chế biến thủy sản có nguy cơ trở thành điểm nghẽn, làm suy giảm khả năng liên kết chuỗi khai thác - nuôi

trồng - chế biến - xuất khẩu và năng lực cạnh tranh của thủy sản tỉnh so với các địa phương lân cận.

Bảng 8: Lao động ngành thủy sản của tỉnh Gia Lai giai đoạn 2015 - 2025

Năm	Lao động NTTS		Lao động KTTS		Lao động CBTS (*)		Tổng lao động ngành thủy sản			Lao động ngành N-L-N (người)	Lao động toàn tỉnh (người)
	Số lượng (người)	Tỷ lệ (%)	Số lượng (người)	Tỷ lệ (%)	Số lượng (người)	Tỷ lệ (%)	Số lượng (người)	Tỷ lệ so với ngành N-L-N (%)	Tỷ lệ so với toàn tỉnh (%)		
2015	10.045	27,1	25.000	67,5	2.015	5,4	37.060	14,1	4,6	262.000	803.000
2020	9.450	22,0	31.222	72,8	2.200	5,1	42.872	16,3	5,2	263.129	831.389
2021	9.300	21,7	31.212	73,0	2.250	5,3	42.762	15,9	5,3	269.270	814.058
2022	9.000	21,1	31.277	73,5	2.300	5,4	42.577	15,3	5,2	278.099	825.838
2023	8.000	19,3	31.058	75,0	2.350	5,7	41.408	15,5	5,0	267.394	833.119
2024	8.000	19,5	30.720	74,7	2.400	5,8	41.120	15,8	4,9	259.778	836.875
Sơ bộ 2025	10.000	19,3	38.912	75,2	2.860	5,5	51.772	20,1	5,9	258.000	883.300
TTBQ (%/năm)	-0,04%	21,4	4,52%	73,1	3,56%	5,5	3,40%	16,1	5,1	-0,15%	0,96%

(Nguồn: Chi cục Thủy sản, Thống kê tỉnh và các Doanh nghiệp Chế biến thủy sản, 2025)

Có sự khác biệt trong mô hình quản trị lao động giữa các doanh nghiệp CBTS: Các doanh nghiệp CBTS tại Gia Lai có mức độ ổn định lao động khác nhau tùy thuộc vào mô hình quản trị và tổ chức sản xuất. Điển hình:

- Công ty Savvy Seafood có khoảng 210 lao động hiện hữu (công suất thiết kế khoảng 600 - 700 người - đây cũng là nhu cầu thực tế của công ty). Ty nhiên, lực lượng lao động chỉ đáp ứng được 30% nhu cầu thực tế do thiếu lao động nghiêm trọng. Nguyên nhân được cho là ở khu vực Khu công nghiệp Nhơn Hòa hiện thiếu lao động, ngoài ra lao động ngại làm việc trong môi trường lạnh từ 10 - 16°C, cường độ lao động cao, tính kỷ luật và yêu cầu kỹ thuật khắt khe liên quan đến phân loại và vệ sinh an toàn thực phẩm. Do đó rất khó tuyển dụng được lao động, mặc dù doanh nghiệp tạo điều kiện chỗ ở tại chỗ trong công ty cho 200 lao động và các phúc lợi xã hội khác. Nhưng khó tuyển dụng, hoặc đã qua đào tạo tại công ty ít nhất 3 tuần nhưng nhiều lao động vẫn nghỉ việc giữa chừng. Tình trạng này tương đồng với nghiên cứu của ILO (2020) và FAO (2019), cho thấy lao động trong ngành CBTS toàn cầu thường thiếu ổn định, khó tuyển dụng, và mất nhiều thời gian để hình thành tay nghề vững (tối thiểu từ 6 - 12 tháng). Ngoài ra, xu hướng dịch chuyển lao động trẻ sang các ngành công nghiệp nhẹ hoặc dịch vụ có môi trường làm việc thoải mái hơn cũng làm gia tăng áp lực cho doanh nghiệp chế biến.

- Công ty Đông lạnh Quy Nhơn duy trì khoảng 250 lao động cố định và 150 lao động thời vụ, cho thấy khả năng linh hoạt nhờ sử dụng lao động theo mùa vụ. Trong khi đó, Công ty Thủy sản Hoài Nhơn lại áp dụng mô hình làm việc linh hoạt theo giờ, giúp người lao động chủ động lựa chọn thời gian làm việc, đặc biệt phù hợp với nhóm lao động nữ tại địa phương. Nhờ đó, doanh nghiệp này ít gặp khó khăn trong tuyển dụng hơn mặc dù quy mô nhỏ.

- Điều này cho thấy tính linh hoạt về thời gian làm việc là yếu tố then chốt giúp doanh nghiệp tiếp cận nguồn lao động địa phương, đặc biệt tại khu vực ven biển.

Nhận định này tương đồng với nghiên cứu của Yamamoto (2020) về mô hình lao động linh hoạt tại các nhà máy chế biến thủy sản Nhật Bản, trong đó doanh nghiệp cho phép lao động làm theo giờ để hạn chế tỷ lệ bỏ việc và duy trì nguồn nhân lực ổn định.

4. Bài học kinh nghiệm (thế giới và Việt Nam) cho Gia Lai

1) Sản phẩm giá trị gia tăng cao và công nghệ chế biến - bảo quản hiện đại

Kinh nghiệm quốc tế cho thấy cơ cấu xuất khẩu thủy sản đang dịch chuyển từ hàng sơ chế sang nhóm giá trị gia tăng (RTE/RTC, phi lê cao cấp, đồ hộp, suất ăn chế biến sẵn) nhằm tăng biên lợi nhuận và giảm phụ thuộc vào biến động giá nguyên liệu. Điển hình, Ấn Độ thúc đẩy mạnh nhóm sản phẩm chế biến sâu; quy mô xuất khẩu thủy sản FY 2023 - 2024 đạt 7,38 tỷ USD, đồng thời định hướng nâng tỷ trọng sản phẩm giá trị gia tăng trong cơ cấu xuất khẩu. Về công nghệ, xu thế là cấp đông nhanh/siêu lạnh (IQF, cấp đông -60°C cho nhóm sashimi) để giữ chất lượng, và mở rộng các công nghệ “không nhiệt” như HPP giúp tăng an toàn thực phẩm, kéo dài hạn dùng cho nhiều sản phẩm RTE mà vẫn giữ chất lượng cảm quan. Hàm ý cho Gia Lai là: muốn phát triển hàng GTGT phải đi cùng nâng cấp chuỗi nguyên liệu và chuỗi lạnh (cảng cá - tàu cá - logistics - nhà máy), ưu tiên những dòng sản phẩm có đủ nguyên liệu và đủ thị trường theo lợi thế vùng ven biển (cá ngừ, tôm chế biến).

2) Ứng dụng công nghệ xanh trong chế biến thủy sản

Xu thế toàn cầu chuyển nhanh sang công nghệ xanh và kinh tế tuần hoàn, trong đó nổi bật là quản trị sử dụng nước theo nguyên tắc “phù hợp mục đích” và tăng tỷ lệ tái sử dụng nước sau xử lý cho các công đoạn phù hợp, đồng thời giảm phát thải và tận dụng phụ phẩm. Thực tiễn cho thấy có mô hình nhà máy tiên tiến giúp giảm 20 - 30% lượng nước cấp mới nhờ tái sử dụng một phần nước sau xử lý (kết hợp công nghệ sinh học/MBR). Về năng lượng, điện cho hệ thống đông lạnh thường chiếm tỷ trọng lớn (có thể tới khoảng 70% điện năng nhà máy), do đó tối ưu hệ thống lạnh và sử dụng năng lượng tái tạo mang lại hiệu quả rõ rệt; tại Việt Nam, mô hình điện mặt trời áp mái công suất 1,06 MW đã giúp giảm khoảng 20% chi phí điện/năm (ước 417 triệu đồng/tháng trong một trường hợp điển hình). Hàm ý quy hoạch cho Gia Lai là: cần “thiết kế xanh ngay từ đầu” trong các cụm/khu chế biến (xử lý nước thải chuẩn hóa, tối ưu lạnh, điện mặt trời áp mái, tận dụng phụ phẩm làm bột cá/dầu cá/collagen...), gắn với tiêu chuẩn thị trường xuất khẩu về môi trường và carbon để nâng sức cạnh tranh dài hạn.

3) Công nghệ số và truy xuất nguồn gốc

Truy xuất minh bạch đang trở thành điều kiện bắt buộc để tham gia chuỗi cung ứng cao cấp và đáp ứng yêu cầu chống khai thác IUU, gian lận thương mại. Nhiều mô hình quốc tế chuyển sang ghi nhận dữ liệu theo thời gian thực và tăng tính không thể thay đổi của hồ sơ lô hàng thông qua các nền tảng số. Điển hình, có thể thử nghiệm ứng dụng blockchain đối với truy xuất dữ liệu nguồn gốc (thời gian, tọa độ, tàu/ao nuôi, lô thủy sản chế biến), hỗ trợ kiểm chứng và nâng độ tin cậy với nhà nhập khẩu và người tiêu dùng.

Như vậy, với tỉnh Gia Lai nên ưu tiên học hỏi những kinh nghiệm này từ các

quốc gia lân cận có hệ thống cảng cá hiện đại, để ưu tiên ứng dụng cho **hệ thống truy xuất dùng chung theo mặt hàng chủ lực là cá ngừ**. Và có thể triển khai ứng dụng theo từng bước: nhật ký điện tử/QR từ khai thác cá ngừ đến chuẩn hóa mã lô hàng tại nahf máu và thí điểm blockchain cho các lô hàng cao cấp), sau đó ứng dụng cho tất cả sản phẩm còn lại. Đồng thời đầu tư phát triển chuỗi lạnh và điểm tập kết nguyên liệu để dữ liệu truy xuất đi kèm chất lượng thực tế, đây chính là một trong những điểm nghẽn lớn đối với lĩnh vực CBTS của tỉnh.

4) Về bao bì, vật liệu mới, vật liệu giảm nhựa và vi nhựa trong đóng gói sản phẩm thủy sản chế biến

Các thị trường nhập khẩu đang siết yêu cầu về bao bì (khả năng tái chế, hàm lượng tái chế, giảm nhựa dùng một lần), thúc đẩy doanh nghiệp chuyển từ thùng xốp EPS và vật liệu khó tái chế sang các giải pháp thân thiện hơn. Nhiều giải pháp đã được thương mại hóa như thùng/khay vật liệu tái chế có khả năng tái chế lại, phù hợp chuỗi lạnh.

Về vật liệu sinh học, hướng đi đáng chú ý là tận dụng phụ phẩm giáp xác (vỏ tôm/cua) để sản xuất màng phủ sinh học (chitosan) vừa phân hủy sinh học vừa có đặc tính kháng khuẩn; một số thử nghiệm cho thấy có thể kéo dài thời gian bảo quản cá tươi khoảng 40%.

Như vậy, với tỉnh Gia Lai có thể khuyến khích doanh nghiệp chế biến thủy sản xây dựng lộ trình thay thế bao bì theo thị trường mục tiêu (EU/US/Nhật...). Ưu tiên giải pháp sử dụng bao bì từ vật liệu dễ tái chế cho hàng xuất khẩu, đồng thời từng bước hình thành chuỗi giá trị phụ phẩm (vỏ tôm/cua, da cá...) để phát triển vật liệu sinh học gắn với cụm chế biến thủy sản.

5) Hỗ trợ đăng ký bảo hộ thương hiệu - nhãn hiệu quốc tế

Kinh nghiệm quốc tế cho thấy thương hiệu ngành đóng vai trò là đòn bẩy giúp gia tăng giá trị và mở cửa thị trường; nhiều nước đã vận hành mô hình thương hiệu chung (cấp phép sử dụng, quy chuẩn nhận diện, kiểm soát chất lượng, truy xuất nguồn gốc) để tạo niềm tin và bảo vệ uy tín xuất xứ và gia tăng độ nhận diện thương hiệu sản phẩm quốc gia. Ở Việt Nam, đã có khung chính sách cấp quốc gia hỗ trợ doanh nghiệp tham gia mạng phân phối nước ngoài và hỗ trợ đăng ký bảo hộ nhãn hiệu tại thị trường quốc tế.

Như vậy, với tỉnh Gia Lai có thể lựa chọn 1 - 2 nhóm sản phẩm mũi nhọn điển hình là cá ngừ, tôm chế biến giá trị gia tăng (hiện đang xuất khẩu cho thị trường Hoa Kỳ) và một số sản phẩm OCOP thủy sản có lợi thế) để xây dựng nhãn hiệu tập thể/nhãn hiệu chứng nhận, đồng thời tổ chức các chương trình gói hỗ trợ tư vấn cho doanh nghiệp về sở hữu trí tuệ - tra cứu - đăng ký quốc tế và quản trị sử dụng nhãn hiệu - xúc tiến thương mại), bảo đảm thương hiệu đi cùng tiêu chuẩn chất lượng và truy xuất nguồn gốc.

II. ĐÁNH GIÁ CHUNG

1. Mặt được

- Có nguồn nguyên liệu tương đối ổn định, đặc biệt từ khai thác hải sản biển, trong đó nổi bật là cá ngừ đại dương và các loài hải sản có giá trị kinh tế cao; đồng thời có nguồn nguyên liệu từ nuôi trồng thủy sản nước lợ và nội địa.

- Hệ thống cơ sở chế biến từng bước hình thành và phát triển, tập trung tại các khu, cụm công nghiệp ven biển; một số doanh nghiệp đã đầu tư dây chuyền chế biến hiện đại, áp dụng các tiêu chuẩn quốc tế như HACCP, ISO, BRC, đủ điều kiện tham gia xuất khẩu.

- Sản phẩm chế biến ngày càng đa dạng, không chỉ dừng ở sơ chế, đông lạnh mà đã phát triển một số sản phẩm giá trị gia tăng như cá ngừ loin, fillet, steak và sản phẩm chế biến sẵn.

- Góp phần quan trọng trong tiêu thụ sản phẩm cho ngư dân, nâng cao giá trị thủy sản, tạo việc làm và đóng góp lớn cho giá trị gia tăng của khu vực nông - lâm - ngư nghiệp.

- Có lợi thế gắn kết với hệ thống cảng cá, hậu cần nghề cá và khai thác xa bờ, tạo nền tảng hình thành chuỗi liên kết khai thác - chế biến - tiêu thụ.

2. Tồn tại, hạn chế

- Quy mô chế biến còn nhỏ, phân tán, số doanh nghiệp chế biến sâu còn ít; công suất chế biến chưa tương xứng với sản lượng khai thác, đặc biệt vào mùa cao điểm.

- Tỷ lệ chế biến giá trị gia tăng còn thấp, chủ yếu vẫn là sản phẩm sơ chế, đông lạnh; giá trị xuất khẩu và sức cạnh tranh chưa cao so với các tỉnh, trung tâm chế biến lớn trong khu vực như Khánh Hòa, Bình Thuận.

- Thiếu hụt lao động chế biến, nhất là lao động có tay nghề cao trong các khâu cấp đông nhanh, chế biến lạnh, kiểm soát chất lượng; nhiều cơ sở chỉ vận hành 50 - 70% công suất thiết kế.

- Hệ thống logistics lạnh và kho bảo quản chưa đồng bộ, thiếu trung tâm logistics, container lạnh và dịch vụ hỗ trợ xuất khẩu tại chỗ, làm tăng chi phí vận chuyển và giảm khả năng cạnh tranh.

- Liên kết chuỗi còn lỏng lẻo, mối liên kết giữa khai thác - thu mua - chế biến - tiêu thụ chưa bền vững; tình trạng phụ thuộc thương lái vẫn phổ biến.

- Công tác xử lý môi trường trong chế biến (nước thải, rác thải, phụ phẩm) tại một số cơ sở chưa được đầu tư đồng bộ, tiềm ẩn nguy cơ ô nhiễm.

- Năng lực chuyển đổi số, truy xuất nguồn gốc và đáp ứng các yêu cầu ngày càng cao về IUU, bền vững, giảm phát thải còn hạn chế.

Nhìn chung, chế biến thủy sản tỉnh Gia Lai đã có bước phát triển tích cực và giữ vai trò then chốt trong chuỗi giá trị thủy sản, song vẫn chưa tương xứng với tiềm năng và lợi thế về nguồn nguyên liệu. Những hạn chế về quy mô, công nghệ, lao động và logistics đang là các “điểm nghẽn” lớn, đòi hỏi phải có định hướng đầu tư

đồng bộ, thúc đẩy chế biến sâu, nâng cao giá trị gia tăng và tăng cường liên kết chuỗi để phát triển bền vững trong thời gian tới.

III. ĐỊNH HƯỚNG VÀ MỤC TIÊU

1. Định hướng

Định hướng phát triển ngành chế biến thủy sản Gia Lai theo hướng hiện đại, số hóa và liên kết chuỗi giá trị bền vững, nhằm đạt các mục tiêu chiến lược:

- Chuyển đổi công nghệ chế biến: Chuyển đổi công nghệ chế biến từ các phương pháp truyền thống sang các quy trình sản xuất thông minh, ứng dụng các công nghệ tiên tiến như HPP (High Pressure Processing), máy cắt tự động, và cấp đông siêu nhanh để tăng chất lượng và kéo dài thời gian bảo quản. Tập trung phát triển các sản phẩm RTE/RTC, đồ hộp và các sản phẩm cao cấp (loin - sushi - sashimi).

- Phát triển hệ sinh thái số hóa và truy xuất nguồn gốc: Ứng dụng công nghệ Blockchain, AI, IoT để xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc sản phẩm theo thời gian thực (e-CDT), đảm bảo tính minh bạch từ tàu cá/ao nuôi đến bàn ăn. Hệ thống số hóa này phải là cốt lõi để tuân thủ IUU.

- Hình thành chuỗi Liên kết hợp tác vùng: Xây dựng và vận hành các chuỗi liên kết có hợp đồng bao tiêu sản phẩm thủy sản giữa doanh nghiệp chế biến và ngư dân/hộ nuôi. Đồng thời, phát triển vùng nguyên liệu (khai thác, nuôi trồng) cùng các tỉnh lân cận như Quảng Ngãi, Đắk Lắk để đảm bảo nguồn cung ổn định và tối ưu hóa logistics.

- Tập trung Hạ tầng Logistics lạnh và khu chế biến chuyên biệt: Hoàn thiện hạ tầng logistics lạnh tại cảng cá Tam Quan và các khu chế biến tập trung (Hoài Nhơn Bắc, Hoài Nhơn Đông, Khu kinh tế Nhơn Hội), bao gồm kho đông lạnh, kho mát, kho ngoại quan, nhằm giảm chi phí logistics và tăng cường khả năng cạnh tranh. Phấn đấu đến năm 2050, tổng kim ngạch xuất khẩu thủy sản đạt 400 triệu USD.

2. Mục tiêu

2.1. Mục tiêu chung

Phát triển ngành chế biến thủy sản tỉnh Gia Lai theo hướng hiện đại, hiệu quả, bền vững, gắn chặt với vùng nguyên liệu khai thác biển, nuôi trồng thủy sản nội địa và hệ thống hậu cần nghề cá; từng bước nâng cao tỷ trọng chế biến sâu, sản phẩm giá trị gia tăng, đáp ứng yêu cầu thị trường trong nước và xuất khẩu, góp phần đưa chế biến thủy sản trở thành khâu tạo giá trị gia tăng chủ lực trong chuỗi ngành thủy sản của tỉnh.

2.2. Mục tiêu cụ thể đến 2030:

a) Về quy mô và năng lực chế biến

- Nâng cao công suất và hiệu quả hoạt động của các cơ sở chế biến thủy sản hiện có; tăng tỷ lệ chế biến sâu và chế biến giá trị gia tăng trong cơ cấu sản phẩm.

- Hình thành và phát triển **các cơ sở chế biến tập trung** tại các khu vực có lợi thế về cảng cá, khu neo đậu và logistics thủy sản như Tam Quan, Quy Nhơn, Đề Gi

và các cụm công nghiệp thủy sản.

- Phân đầu đến năm 2030, phần lớn sản lượng thủy sản chủ lực của tỉnh (đặc biệt là cá ngừ, hải sản khai thác xa bờ) được đưa qua chế biến, hạn chế xuất bán thô.

b) Về cơ cấu sản phẩm

- Chuyển dịch mạnh từ chế biến sơ cấp sang sản phẩm chế biến giá trị gia tăng cao, như: fillet, loin, steak, sản phẩm đông lạnh chất lượng cao.

- Khuyến khích phát triển chế biến phụ phẩm thủy sản (bột cá, dầu cá, collagen, gelatin...) nhằm nâng cao hiệu quả sử dụng nguyên liệu và giảm chất thải.

- Đa dạng hóa sản phẩm phục vụ cả thị trường nội địa và xuất khẩu.

c) Về công nghệ và tiêu chuẩn chất lượng

- Đẩy mạnh đầu tư đổi mới công nghệ chế biến, bảo quản và cấp đông hiện đại, phát triển chuỗi lạnh đồng bộ từ nguyên liệu đến tiêu thụ.

- 100% cơ sở chế biến xuất khẩu đáp ứng các tiêu chuẩn quốc tế về an toàn thực phẩm và chất lượng như HACCP, ISO, MSC; từng bước đáp ứng yêu cầu về giảm phát thải và sản xuất xanh.

- Tăng cường ứng dụng chuyên đổi số, truy xuất nguồn gốc, đáp ứng yêu cầu chống khai thác IUU.

d) Về thị trường và liên kết chuỗi

- Củng cố và mở rộng thị trường xuất khẩu truyền thống (EU, Hoa Kỳ, Nhật Bản, Hàn Quốc), đồng thời khai thác hiệu quả thị trường nội địa.

- Hình thành và phát triển chuỗi liên kết chặt chẽ từ khai thác - nuôi trồng - hậu cần - chế biến - tiêu thụ, trong đó doanh nghiệp chế biến giữ vai trò trung tâm.

- Tăng cường liên kết giữa doanh nghiệp chế biến với ngư dân, hợp tác xã và các tổ chức khai thác, nuôi trồng.

đ) Về lao động và tổ chức sản xuất

- Phát triển nguồn nhân lực chế biến thủy sản có tay nghề, từng bước nâng cao tỷ lệ lao động kỹ thuật và quản lý chất lượng.

- Khuyến khích các mô hình tổ chức lao động linh hoạt, cải thiện điều kiện làm việc, nâng cao thu nhập để thu hút và giữ chân lao động.

- Tăng đóng góp của ngành chế biến thủy sản vào giải quyết việc làm, ổn định sinh kế cho cộng đồng ven biển.

e) Về kêu gọi đầu tư

- Dự án Nhà máy chế biến hải sản NSF Group (Tam Quan) thuộc phường Hoài Nhơn Bắc.

- Dự án Tàu hậu cần, thu mua, chế biến hải sản trên biển. thuộc phường Hoài Nhơn Bắc

- Dự án Nhà máy chế biến thức ăn thủy sản của Tập đoàn NSF, thuộc phường Hoài Nhơn Bắc

- Dự án nuôi cá nước ngọt trên hồ thủy điện tại khu vực phía Tây Gia Lai khoảng 1.000 ha, gồm các hồ: Ia Ly (xã Ia Ly), Sê San 4 (xã Ia-O), Ka Nak ((Kbang).

- Dự án Cụm công nghiệp thủy sản Mỹ Thành - xã An Lương

g) Về môi trường và phát triển bền vững

- Gắn phát triển chế biến thủy sản với bảo vệ môi trường, đầu tư hệ thống xử lý nước thải, chất thải đạt quy chuẩn.

- Thúc đẩy mô hình **kinh tế tuần hoàn trong chế biến thủy sản**, giảm tổn thất sau thu hoạch, giảm phát thải và thích ứng với biến đổi khí hậu`

IV. NHIỆM VỤ VÀ GIẢI PHÁP

4.1. Đề xuất các chương trình, dự án phát triển thủy sản

4.1.1. Các chương trình, dự án ưu tiên phát triển

Để thực hiện các mục tiêu của Đề án đến năm 2030, định hướng đến năm 2050, đối với lĩnh vực chế biến thủy sản thì cần ưu tiên các chương trình, dự án ưu tiên về chế biến thủy sản được xác định theo hướng phát triển công nghiệp chế biến tập trung, hiện đại, nâng cao giá trị gia tăng và khả năng cạnh tranh của sản phẩm. Nội dung trọng tâm gồm đầu tư hạ tầng các cụm công nghiệp chế biến thủy sản, phát triển kho lạnh - logistics, chế biến sâu và chế biến phụ phẩm, đồng thời đẩy mạnh chuyển đổi số và truy xuất nguồn gốc. Nhóm dự án này giữ vai trò then chốt trong việc kết nối sản xuất với thị trường trong nước và xuất khẩu.

Tổng vốn đầu tư cho các chương trình, dự án ưu tiên là 6.604 tỷ đồng, trong đó vốn ngân sách Trung ương 695 tỷ đồng, vốn ngân sách địa phương 1.187 tỷ đồng và vốn huy động từ các thành phần kinh tế khác 4.722 tỷ đồng. Nguồn vốn được bố trí nhằm phát triển hạ tầng cụm công nghiệp chế biến thủy sản, kho lạnh - logistics, nâng cao năng lực chế biến sâu, chế biến phụ phẩm và thúc đẩy chuyển đổi số trong chuỗi giá trị thủy sản (bảng 9).

Bảng 9: Danh mục các chương trình, dự án ưu tiên phát triển cho lĩnh vực chế biến thủy sản tỉnh Gia Lai

Stt	Tên nhiệm vụ, dự án	Địa điểm thực hiện	Quy mô	Thời gian thực hiện	Cơ quan chủ trì/ Chủ đầu tư	Nhu cầu vốn thực hiện (tỷ đồng)	Nguồn vốn thực hiện (tỷ đồng)		
							Vốn NSTW	Vốn NSDP	Vốn huy động các TPKT
	Lĩnh vực chế biến thủy sản					6.604	695	1.187	4.722
	Ưu tiên giai đoạn 1					4.915	415	865	3.635
1	Dự án đầu tư cơ sở hạ tầng cụm công nghiệp chế biến thủy sản Tam Quan	Hoài Nhơn Bắc	Quy mô: 50ha (Giai đoạn 1: 20 ha; Giai đoạn 2: 30 ha)	2026–2030	UBND tỉnh/Doanh nghiệp	1.500	0	500	1000
2	Nhà máy chế biến hải sản	Hoài Nhơn Bắc	- Giai đoạn 1: 8.000 tấn/năm (hải sản đóng hộp, đông lạnh). - Giai đoạn 2: 8.000 tấn /năm (bột cá, dầu cá)	2026–2030	Công ty TNHH MTV Xuất nhập khẩu Thủy sản NSF Group	225	0	0	225
3	Nhà máy chế biến thủy sản xuất khẩu	Tam Quan	20.000–25.000 tấn/năm	2026–2029	Doanh nghiệp	1.200	0	0	1200

Stt	Tên nhiệm vụ, dự án	Địa điểm thực hiện	Quy mô	Thời gian thực hiện	Cơ quan chủ trì/ Chủ đầu tư	Nhu cầu vốn thực hiện (tỷ đồng)	Nguồn vốn thực hiện (tỷ đồng)		
							Vốn NSTW	Vốn NSDP	Vốn huy động các TPKT
4	Nhà máy chế biến phụ phẩm thủy sản (bột cá, dầu cá)	Hoài Nhơn	15.000–20.000 tấn/năm	2026–2029	Doanh nghiệp	600	0	0	600
5	Trung tâm kho lạnh – logistics thủy sản	Tam Quan	≥50.000 tấn	2026–2030	UBND tỉnh / DN	800	200	200	400
6	Hệ thống xử lý môi trường cụm công nghiệp chế biến thủy sản	Tam Quan	XLNT tập trung	2026–2028	UBND tỉnh	350	200	150	0
7	Dự án Tàu chế biến hải sản trên biển (Tàu hậu cần, thu mua, chế biến)	P. Hoài Nhơn Bắc	01 tàu hậu cần vỏ thép, công suất 1.000–1.500 CV/tàu, kho lạnh 300–500 tấn	2026–2030	Doanh nghiệp	200	0	0	200
8	Chương trình chuyển đổi số chuỗi thủy sản (IUU, nhật ký điện tử, truy xuất Blockchain)	Toàn tỉnh	500 tàu – 300 cơ sở	2026–2030	Sở NNMT	40	15	15	10
Ưu tiên giai đoạn 2						1689	280	322	1087

Stt	Tên nhiệm vụ, dự án	Địa điểm thực hiện	Quy mô	Thời gian thực hiện	Cơ quan chủ trì/ Chủ đầu tư	Nhu cầu vốn thực hiện (tỷ đồng)	Nguồn vốn thực hiện (tỷ đồng)		
							Vốn NSTW	Vốn NSDP	Vốn huy động các TPKT
1	Dự án Cụm công nghiệp thủy sản Mỹ Thành - xã An Lương	Xã An Lương	CCN 30 - 40 ha	2026-2031	UBND tỉnh / DN	1000	250	250	500
2	Nhà máy chế biến thức ăn thủy sản và nhà máy chế biến thủy sản gần vùng nuôi	CCN phía Tây Gia Lai	5 ha; công suất 400 tấn thức ăn /ngày + chế biến thủy sản 200 tấn/ngày	2026–2030	Doanh nghiệp	450	0	0	450
3	Chương trình nâng cấp hạ tầng, trang thiết bị công nghệ chế biến thủy sản (IQF, HPP, tự động hóa) cho doanh nghiệp	Toàn tỉnh	5–7 nhà máy	2030–2035	Sở Công Thương	200	30	40	130
4	Chương trình xúc tiến thương mại quốc tế thủy sản	Mỹ – EU – Nhật – Trung Đông	3 hội chợ/năm	2026–2030	Sở Công Thương	20	0	15	5

Stt	Tên nhiệm vụ, dự án	Địa điểm thực hiện	Quy mô	Thời gian thực hiện	Cơ quan chủ trì/ Chủ đầu tư	Nhu cầu vốn thực hiện (tỷ đồng)	Nguồn vốn thực hiện (tỷ đồng)		
							Vốn NSTW	Vốn NSDP	Vốn huy động các TPKT
5	Đề án xây dựng chuỗi liên kết, sản xuất, chế biến và tiêu thụ thủy sản trên địa bàn tỉnh Gia Lai	Tỉnh Gia Lai	Xây dựng 2-3 chuỗi	2026–2030	Sở NNMT, Doanh nghiệp	4	0	2	2
6	Đề án nghiên cứu xây dựng trung tâm thông tin – dự báo thị trường thủy sản Gia Lai	Quy Nhơn	01 trung tâm	2026–2030	Sở NNMT	15	0	15	0

Lộ trình và giải pháp thực hiện đối với từng dự án như sau:

ƯU TIÊN GIAI ĐOẠN 1:

(1) Dự án đầu tư cơ sở hạ tầng cụm công nghiệp chế biến thủy sản Tam Quan

- Mục tiêu: Đầu tư xây dựng Cụm công nghiệp chế biến thủy sản Tam Quan trở thành khu chế biến thủy sản tập trung, chuyên ngành, có hạ tầng kỹ thuật và hạ tầng môi trường đồng bộ, gắn chặt với Cảng cá Tam Quan và hệ thống dịch vụ hậu cần nghề cá. Qua đó, tạo mặt bằng sạch, sẵn sàng hạ tầng để thu hút doanh nghiệp đầu tư chế biến sâu, kho lạnh, logistics thủy sản; từng bước di dời, sắp xếp lại các cơ sở CBTS phân tán, giảm chi phí logistics, kiểm soát tốt môi trường và nâng cao giá trị gia tăng thủy sản, đặc biệt là sản phẩm cá ngừ đại dương phục vụ xuất khẩu.

- Quy mô: 50 ha (Giai đoạn 1: 20 ha; Giai đoạn 2: 30 ha)

- Quy mô vốn: 1.500 tỷ đồng

- Nguồn vốn: ngân sách địa phương (500) và vốn doanh nghiệp (1.000).

- Thời gian: 2026-2030

- Chủ trì: UBND tỉnh

- Phối hợp/Thực hiện: Doanh nghiệp; Sở Công Thương, Sở NNMT, UBND phường Hoài Nhơn Bắc, doanh nghiệp

- Lộ trình thực hiện

+ 2026-2027: Hoàn thiện rà soát, điều chỉnh quy hoạch chi tiết Cụm công nghiệp chế biến thủy sản Tam Quan, giải phóng mặt bằng, đầu tư hạ tầng khung của cụm công nghiệp giai đoạn 1 (20ha) để tiếp nhận các doanh nghiệp CBTS có nhu cầu di dời.

+ 2028-2030: Hoàn thiện cơ sở hạ tầng giai đoạn 2 (30ha); thu hút và bố trí doanh nghiệp vào cụm công nghiệp.

- Giải pháp thực hiện

+ Rà soát, điều chỉnh quy hoạch chi tiết Cụm công nghiệp chế biến thủy sản Tam Quan theo hướng phân khu chức năng rõ ràng, bao gồm: khu chế biến xuất khẩu; khu chế biến phụ phẩm; khu kho lạnh - logistics; khu xử lý môi trường tập trung; dải cây xanh cách ly. Quy hoạch phải bảo đảm kết nối thuận lợi với Cảng cá Tam Quan, khu neo đậu và hệ thống giao thông đối ngoại, giảm chi phí vận chuyển nguyên liệu và sản phẩm.

+ Chủ động chuẩn bị quỹ đất sạch, thực hiện giải phóng mặt bằng theo phân kỳ đầu tư; ưu tiên hoàn thành giải phóng mặt bằng giai đoạn 1 (20 ha) để sớm tạo điều kiện để sớm tiếp nhận các doanh nghiệp CBTS đang có nhu cầu di dời, mở rộng sản xuất nhưng thiếu mặt bằng phù hợp.

+ Đầu tư hạ tầng khung thiết yếu trước (đường trục chính, điện trung thế, cấp nước, thoát nước mưa, nền san lấp), thiết kế sẵn các điểm đấu nối điện - nước -

thoát nước tại từng lô đất để rút ngắn thời gian triển khai nhà máy.

- + Xây dựng hệ thống hạ tầng dùng chung trong CCN (đường nội bộ, bãi container lạnh, khu tập kết nguyên liệu, khu dịch vụ hỗ trợ) nhằm giảm chi phí đầu tư ban đầu cho doanh nghiệp.

- + Xây dựng hệ thống xử lý nước thải tập trung và các hạng mục bảo vệ môi trường đồng bộ với quy mô cụm công nghiệp; quy định rõ tiêu chuẩn đầu nôi và trách nhiệm môi trường của từng doanh nghiệp.

- + Xây dựng và ban hành chính sách ưu đãi cụ thể để thu hút doanh nghiệp vào cụm công nghiệp (giá thuê đất, miễn giảm tiền thuê đất giai đoạn đầu, hỗ trợ thủ tục đầu tư theo cơ chế một cửa). Song song đó, quy định rõ các điều kiện bắt buộc về công nghệ chế biến, bảo vệ môi trường, xử lý phụ phẩm và truy xuất nguồn gốc nguyên liệu nhằm bảo đảm phát triển bền vững.

- + Thành lập tổ công tác liên ngành cấp tỉnh theo dõi tiến độ giải phóng mặt bằng, đầu tư hạ tầng, thu hút doanh nghiệp, kịp thời tháo gỡ các vướng mắc phát sinh đất đai, thủ tục đầu tư, môi trường và hạ tầng kỹ thuật để dự án triển khai đúng tiến độ, hiệu quả.

(2) Nhà máy chế biến hải sản

- Mục tiêu: Đầu tư xây dựng nhà máy chế biến hải sản nhằm hình thành cơ sở chế biến hiện đại, gắn với cụm công nghiệp chế biến thủy sản Tam Quan; đa dạng hóa sản phẩm chế biến (đóng hộp, đông lạnh, bột cá, dầu cá); nâng cao giá trị gia tăng, chủ động tiêu thụ nguyên liệu địa phương; giảm tổn thất sau thu hoạch và góp phần phát triển bền vững chuỗi giá trị thủy sản của tỉnh.

- Quy mô đầu tư:

- + Giai đoạn 1: Công suất khoảng 8.000 tấn/năm, sản phẩm hải sản đóng hộp và đông lạnh.

- + Giai đoạn 2: Công suất khoảng 8.000 tấn/năm, chế biến bột cá, dầu cá từ phụ phẩm và nguyên liệu phù hợp.

- Quy mô vốn: 225 tỷ đồng.

- Nguồn vốn: Vốn doanh nghiệp: 225 tỷ đồng.

- Thời gian thực hiện: 2026 – 2030.

- Cơ quan chủ trì/Chủ đầu tư: Công ty TNHH MTV Xuất nhập khẩu Thủy sản NSF Group.

- Cơ quan phối hợp, thực hiện: UBND tỉnh; Sở Công Thương; Sở Nông nghiệp và Môi trường; UBND Phường Hoài Nhơn Bắc; Ban quản lý cụm công nghiệp.

- Lộ trình triển khai:

- + 2026 – 2027: Chuẩn bị mặt bằng; hoàn thiện thủ tục đầu tư; lựa chọn công nghệ chế biến hải sản đóng hộp, đông lạnh; lập và phê duyệt hồ sơ môi trường.

- + 2028 – 2030: Xây dựng nhà máy; lắp đặt dây chuyền thiết bị; đưa giai

đoạn 1 vào vận hành ổn định và từng bước đầu tư hoàn thiện giai đoạn 2 chế biến bột cá, dầu cá.

- Giải pháp thực hiện dự án:

+ Dự án đã có quyết định chấp thuận chủ trương đầu tư số 928/QĐ-UBND ngày 27/3/2024 của UBND tỉnh Bình Định (trước sáp nhập), do đó UBND thị xã Hoài Nhơn Bắc cần cập nhật diện tích thực hiện Dự án vào Quy hoạch sử dụng đất của địa phương, Kế hoạch sử dụng đất hàng năm theo quy định về đất đai.

+ Sở NNMT cần phối hợp với Nhà đầu tư rà soát quy hoạch đảm bảo đồng bộ với quy hoạch chi tiết xây dựng tỷ lệ 1/500 Hệ thống cảng cá, khu neo đậu tránh trú bão cho tàu cá và dịch vụ hậu cần nghề cá Tam Quan (giai đoạn 1) được UBND tỉnh phê duyệt. Sau đó, bố trí nhà máy gần với không gian cảng cá Tam Quan và khu hậu cần nghề cá, bảo đảm kết nối trực tiếp với cảng cá, khu neo đậu tránh trú bão và hệ thống logistics lạnh.

+ Doanh nghiệp phải cam kết thực hiện theo hồ sơ đã nộp, trong đó: Đầu tư dây chuyền chế biến hiện đại theo lộ trình 2 giai đoạn, trong đó giai đoạn 1 tập trung sản xuất hải sản đóng hộp, đông lạnh xuất khẩu; giai đoạn 2 phát triển chế biến phụ phẩm (bột cá, dầu cá), bảo đảm tận dụng tối đa nguyên liệu, giảm phát sinh chất thải và nâng cao hiệu quả kinh tế theo mô hình kinh tế tuần hoàn.

+ Doanh nghiệp cần phải áp dụng đầy đủ các hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm như HACCP, ISO 22000, đáp ứng yêu cầu của các thị trường xuất khẩu chủ lực; đồng thời từng bước chuẩn hóa truy xuất nguồn gốc nguyên liệu gắn với yêu cầu chống khai thác IUU.

+ Doanh nghiệp phải đảm bảo đầu tư đồng bộ hệ thống xử lý môi trường, bao gồm xử lý nước thải, khí thải, mùi phát sinh từ chế biến và phụ phẩm; tổ chức đấu nối với hệ thống xử lý môi trường tập trung của khu vực cảng cá – hậu cần nghề cá, bảo đảm tuân thủ Luật Bảo vệ môi trường và các quy chuẩn kỹ thuật hiện hành.

+ Khuyến khích doanh nghiệp ký kết hợp đồng dài hạn thu mua phụ phẩm từ các nhà máy chế biến chính, tạo chuỗi liên kết bền vững.

+ Cần có hướng dẫn doanh nghiệp lập ĐTM với nội dung trọng tâm: mùi, nước thải giàu hữu cơ, bùn, tiếng ồn, quản lý chất thải nguy hại;

+ Doanh nghiệp phải xây phương án vận hành kín, quy định thời gian lưu phụ phẩm, phương án xử lý sự cố (mùi, tràn nước thải).

+ Nhà máy phải đấu nối đồng bộ với hệ thống xử lý môi trường tập trung đảm bảo thực hiện xử lý chất thải theo quy định về bảo vệ môi trường nhất là với xử lý tách mỡ, và hạn chế ô nhiễm mùi.

+ Khuyến khích doanh nghiệp áp dụng tiêu chuẩn quản lý năng lượng/hiệu suất hơi - nhiệt để giảm chi phí và phát thải.

+ Khuyến khích doanh nghiệp từng bước triển khai chuyển đổi số trong quản lý và sản xuất, bao gồm quản lý sản xuất, kho lạnh, truy xuất nguồn gốc điện tử và kết nối dữ liệu với hệ thống quản lý nghề cá, phục vụ yêu cầu kiểm soát IUU và mở

rộng thị trường xuất khẩu bền vững.

(3) Nhà máy chế biến thủy sản xuất khẩu

- Mục tiêu: Đầu tư xây dựng nhà máy chế biến thủy sản xuất khẩu tại Tam Quan nhằm nâng cao năng lực chế biến sâu, đáp ứng tiêu chuẩn thị trường xuất khẩu (EU, Mỹ, Nhật Bản); tận dụng nguồn nguyên liệu thủy sản khai thác qua Cảng cá Tam Quan; giảm chi phí logistics, nâng cao giá trị gia tăng và hiệu quả chuỗi khai thác - chế biến - tiêu thụ thủy sản của tỉnh.

- Quy mô đầu tư: Công suất thiết kế khoảng 20.000 - 25.000 tấn sản phẩm/năm.

- Quy mô vốn: 1.200 tỷ đồng

- Nguồn vốn: Vốn ngân sách Trung ương: 100 tỷ đồng; Vốn ngân sách địa phương: 200 tỷ đồng; Vốn doanh nghiệp: 900 tỷ đồng.

- Thời gian thực hiện: 2026 - 2029

- Cơ quan chủ trì: Doanh nghiệp

- Cơ quan phối hợp, thực hiện: UBND tỉnh; Sở Công Thương; Sở Nông nghiệp và Môi trường; Sở Kế hoạch và Đầu tư; UBND phường Hoài Nhơn Bắc.

- Lộ trình triển khai

+ Giai đoạn 2026 - 2027

- ✓ UBND tỉnh rà soát, bố trí quỹ đất phù hợp trong khu vực Tam Quan, bảo đảm kết nối thuận lợi với Cảng cá Tam Quan và hệ thống kho lạnh - logistics.
- ✓ Sở Công Thương phối hợp xúc tiến, lựa chọn doanh nghiệp có năng lực tài chính, công nghệ và thị trường xuất khẩu.
- ✓ Doanh nghiệp lập hồ sơ đầu tư, thực hiện các thủ tục về đất đai, môi trường, xây dựng theo quy định.

+ Giai đoạn 2028 - 2029

- ✓ Doanh nghiệp triển khai xây dựng nhà máy, lắp đặt dây chuyền chế biến, kho lạnh và hệ thống kiểm soát chất lượng.
- ✓ Kết nối nhà máy với hệ thống truy xuất nguồn gốc, nhật ký khai thác điện tử để đáp ứng yêu cầu chống khai thác IUU.
- ✓ Vận hành thử nghiệm và đưa nhà máy vào hoạt động chính thức.

- Giải pháp thực hiện dự án

+ UBND tỉnh ban hành cơ chế khuyến khích doanh nghiệp đầu tư chế biến thủy sản xuất khẩu tại Tam Quan (ưu đãi thuê đất, hỗ trợ hạ tầng ngoài hàng rào, hỗ trợ thủ tục đầu tư).

+ Sở Công Thương hỗ trợ doanh nghiệp tiếp cận thị trường xuất khẩu, kết nối với các chương trình xúc tiến thương mại thủy sản.

+ Gắn chặt hoạt động của nhà máy với Cảng cá Tam Quan, Trung tâm đầu giá cá ngừ và hệ thống kho lạnh - logistics nhằm hình thành chuỗi cung ứng khép kín, giảm chi phí trung gian.

(4) Nhà máy chế biến phụ phẩm thủy sản (bột cá, dầu cá)

- Mục tiêu: Đầu tư xây dựng nhà máy chế biến phụ phẩm thủy sản nhằm tận dụng tối đa phụ phẩm từ hoạt động chế biến và khai thác; giảm ô nhiễm môi trường; tạo sản phẩm bột cá, dầu cá phục vụ thức ăn chăn nuôi và công nghiệp chế biến; nâng cao hiệu quả kinh tế toàn chuỗi thủy sản.

- Quy mô đầu tư: Công suất khoảng 15.000 - 20.000 tấn/năm.

- Quy mô vốn: 600 tỷ đồng

- Nguồn vốn: Vốn ngân sách Trung ương: 100 tỷ đồng; Vốn ngân sách địa phương: 100 tỷ đồng; Vốn doanh nghiệp: 400 tỷ đồng

- Thời gian thực hiện: 2026 - 2029

- Cơ quan chủ trì: Doanh nghiệp

- Cơ quan phối hợp, thực hiện: UBND tỉnh; Sở Công Thương; Sở Nông nghiệp và Môi trường; UBND thị xã Hoài Nhơn.

- Lộ trình triển khai

+ 2026 - 2027: Chuẩn bị mặt bằng, lựa chọn công nghệ chế biến phụ phẩm phù hợp, lập và phê duyệt hồ sơ đầu tư.

+ 2028 - 2029: Xây dựng nhà máy, lắp đặt thiết bị, đưa vào vận hành.

- Giải pháp thực hiện dự án

+ Quy hoạch vị trí nhà máy nằm trong khu chế biến tập trung để thuận tiện thu gom phụ phẩm, giảm chi phí vận chuyển.

+ Khuyến khích doanh nghiệp lựa chọn công nghệ giảm mùi: hệ thống thu gom - xử lý khí thải, ngưng tụ, hấp phụ; quy trình tiếp nhận phụ phẩm có che chắn, làm lạnh/ướp để giảm phân hủy.

+ Khuyến khích doanh nghiệp ký kết hợp đồng dài hạn thu mua phụ phẩm từ các nhà máy chế biến chính, tạo chuỗi liên kết bền vững.

+ Cần có hướng dẫn doanh nghiệp lập ĐTM với nội dung trọng tâm: mùi, nước thải giàu hữu cơ, bùn, tiếng ồn, quản lý chất thải nguy hại;

+ Doanh nghiệp phải xây phương án vận hành kín, quy định thời gian lưu phụ phẩm, phương án xử lý sự cố (mùi, tràn nước thải).

+ Nhà máy phải đấu nối đồng bộ với hệ thống xử lý môi trường tập trung đảm bảo thực hiện xử lý chất thải theo quy định về bảo vệ môi trường nhất là với xử lý tách mỡ, và hạn chế ô nhiễm mùi.

+ Khuyến khích doanh nghiệp áp dụng tiêu chuẩn quản lý năng lượng/hiệu suất hơi - nhiệt để giảm chi phí và phát thải.

(5) Trung tâm kho lạnh - logistics thủy sản

- Mục tiêu: Xây dựng Trung tâm kho lạnh - logistics thủy sản hiện đại tại khu vực Tam Quan nhằm hình thành mắt xích logistics cốt lõi cho chuỗi thủy sản của tỉnh, phục vụ bảo quản, lưu trữ, phân loại và trung chuyển thủy sản khai thác và chế biến. Trung tâm góp phần giảm tổn thất sau thu hoạch, bảo đảm duy trì chuỗi lạnh liên tục, hỗ trợ hoạt động đấu giá cá ngừ, chế biến sâu và xuất khẩu; từng bước giảm chi phí logistics, nâng cao năng lực cạnh tranh của sản phẩm thủy sản tỉnh Gia Lai trên thị trường trong nước và quốc tế.

- Quy mô đầu tư: Dung tích kho lạnh ≥ 50.000 tấn, bao gồm kho lạnh sâu, kho mát, khu tiền lạnh, khu cross-dock và bãi container lạnh.

- Quy mô vốn: 800 tỷ đồng

- Nguồn vốn: Vốn ngân sách Trung ương: 200 tỷ đồng; Vốn ngân sách địa phương: 200 tỷ đồng; Vốn doanh nghiệp: 400 tỷ đồng

- Thời gian thực hiện: 2026 - 2030

- Cơ quan chủ trì: UBND tỉnh / Doanh nghiệp

- Lộ trình:

+ Năm 2026: Hoàn thiện quy hoạch vị trí trung tâm kho lạnh gắn với Cảng cá Tam Quan; chốt mô hình đầu tư (đầu tư công phần hạ tầng nền, doanh nghiệp đầu tư tài sản khai thác).

+ Giai đoạn 2026 - 2027: Triển khai đầu tư hạ tầng khung; lựa chọn nhà đầu tư kho lạnh; khởi công xây dựng kho và lắp đặt thiết bị.

+ Giai đoạn 2028 - 2030: Hoàn thiện hệ thống kho lạnh - logistics; đưa vào vận hành đồng bộ với cảng cá, trung tâm đấu giá và khu chế biến thủy sản.

- Giải pháp thực hiện

+ Quy hoạch trung tâm kho lạnh gắn trực tiếp với Cảng cá Tam Quan và khu chế biến thủy sản.

+ Đầu tư theo mô hình hợp tác công tư - PPP, ưu tiên doanh nghiệp logistics có kinh nghiệm.

+ Kết nối kho lạnh với hệ thống truy xuất nguồn gốc và quản lý số của cảng cá.

+ Rà soát, điều chỉnh quy hoạch khu vực kho lạnh - logistics bảo đảm gắn trực tiếp với Cảng cá Tam Quan, khu đấu giá thủy sản và khu chế biến; Đảm bảo vận hành theo chuỗi từ cảng/bốc dỡ → phân loại → tiền lạnh → kho → container xuất khẩu để giảm thời gian lưu kho và tránh đứt gãy chuỗi lạnh.

+ Thực hiện đầu tư theo mô hình PPP hoặc xã hội hóa có điều kiện: Nhà nước đầu tư phần hạ tầng nền (đất sạch, giao thông kết nối, điện trung thế, cấp - thoát nước, bãi xe/container); doanh nghiệp đầu tư và vận hành hệ thống kho lạnh, cấp đông, container lạnh, thiết bị bốc xếp và phần mềm quản lý logistics.

+ Vốn ngân sách tập trung vào đầu tư cơ sở hạ tầng khung; huy động vốn của doanh nghiệp để đầu tư nhà xưởng, máy móc trang thiết bị, vận hành.

+ Chú trọng trong khâu thiết kế cần có: kho lạnh sâu dành riêng cho cá ngừ và sản phẩm cao cấp; khu cross-dock để trung chuyển nhanh; hệ thống giám sát nhiệt độ tự động theo lô hàng, kết nối dữ liệu với hệ thống quản lý cảng cá và truy xuất nguồn gốc.

(6) Hệ thống xử lý môi trường cụm công nghiệp chế biến thủy sản

- Mục tiêu: Đầu tư hệ thống xử lý nước thải tập trung nhằm bảo đảm yêu cầu môi trường cho toàn bộ cụm chế biến thủy sản tại Tam Quan; tạo điều kiện thu hút doanh nghiệp chế biến.

- Quy mô vốn: 350 tỷ đồng

- Nguồn vốn: Vốn ngân sách Trung ương: 200 tỷ đồng; Vốn ngân sách địa phương: 150 tỷ đồng

- Thời gian thực hiện: 2026 - 2028

- Cơ quan chủ trì: UBND tỉnh

- Lộ trình

+ Năm 2026: Lập, phê duyệt chủ trương đầu tư; hoàn thiện hồ sơ dự án theo Luật Đầu tư công và Luật Xây dựng.

+ Giai đoạn 2026 - 2027: Thiết kế, lựa chọn nhà thầu; khởi công xây dựng hệ thống xử lý nước thải tập trung.

+ Giai đoạn 2027 - 2028: Hoàn thiện, chạy thử có tải; nghiệm thu và đưa vào vận hành đồng bộ với cụm chế biến.

- Giải pháp thực hiện

+ Lập dự án đầu tư theo đúng trình tự Luật Đầu tư công: báo cáo nghiên cứu khả thi, thiết kế cơ sở, thẩm định - phê duyệt; chuẩn bị đầy đủ các gói thầu tư vấn, thi công, giám sát.

+ Thiết kế hệ thống xử lý theo quy mô dài hạn, có phân kỳ công suất để đáp ứng trong từng giai đoạn.

+ Lắp đặt hệ thống quan trắc môi trường tự động và định kỳ; kết nối dữ liệu phục vụ công tác giám sát của cơ quan quản lý nhà nước.

+ Ban hành quy chuẩn đầu nối bắt buộc đối với các nhà máy trong khu, cụm.

(7) Dự án Tàu chế biến hải sản trên biển (tàu hậu cần, thu mua, chế biến)

- Mục tiêu: Đầu tư tàu hậu cần - chế biến trên biển nhằm nâng cao chất lượng bảo quản hải sản ngay sau khai thác, đặc biệt đối với khai thác xa bờ; giảm áp lực tiếp nhận tại cảng cá; gia tăng giá trị sản phẩm thông qua bảo quản lạnh và sơ chế trên biển; đồng thời góp phần tổ chức lại hoạt động thu mua hải sản theo hướng minh bạch, phù hợp yêu cầu chống khai thác IUU.

- Quy mô đầu tư: 01 tàu vỏ thép, công suất 1.000 - 1.500 CV; kho lạnh 300 - 500 tấn.

- Quy mô vốn: 200 tỷ đồng

- Nguồn vốn: Vốn doanh nghiệp: 200 tỷ đồng

- Thời gian thực hiện: 2026 - 2030

- Cơ quan chủ trì: Doanh nghiệp

- Giải pháp thực hiện

+ Khuyến khích doanh nghiệp đầu tư theo mô hình tàu hậu cần - chế biến gắn với đội tàu khai thác xa bờ.

+ Kết nối sản phẩm từ tàu chế biến với hệ thống đấu giá và xuất khẩu tại Tam Quan.

+ Quản lý tàu chế biến trên biển thông qua hệ thống VMS, nhật ký điện tử để bảo đảm tuân thủ IUU.

+ Tư vấn, hướng dẫn doanh nghiệp xác định rõ mô hình khai thác và phạm vi pháp lý ngay từ khâu chuẩn bị: chức năng tàu (hậu cần - thu mua - bảo quản - sơ chế), tuyến hoạt động, nhóm tàu cung cấp nguyên liệu; bảo đảm phù hợp quy định về quản lý nghề cá và IUU.

+ Kết nối dữ liệu tàu với hệ thống quản lý nghề cá của tỉnh: VMS, nhật ký điện tử, truy xuất nguồn gốc; bảo đảm dữ liệu thu mua không rời rạc và có thể đối chiếu khi cập cảng.

+ Thiết lập cơ chế kiểm soát nguồn nguyên liệu hợp pháp xuyên suốt vận hành: chỉ thu mua từ tàu đủ điều kiện, có dữ liệu hành trình; lập nhật ký thu mua và lưu trữ chứng từ theo lô để phục vụ hậu kiểm IUU.

+ Bên cạnh huy động vốn tư nhân, thì tỉnh cần hỗ trợ xúc tiến đầu tư, kết nối tín dụng, ưu tiên tiếp cận hạ tầng cảng và dịch vụ hậu cần; áp dụng các chính sách khuyến khích đổi mới công nghệ, tiết kiệm năng lượng.

(8) Chương trình chuyển đổi số chuỗi thủy sản (IUU, nhật ký điện tử, truy xuất Blockchain)

- Mục tiêu: Xây dựng hệ thống chuyển đổi số đồng bộ cho chuỗi thủy sản của tỉnh, từ khai thác - cập cảng - thu mua - chế biến - tiêu thụ, bảo đảm minh bạch nguồn gốc, đáp ứng yêu cầu chống khai thác IUU; từng bước hình thành nền tảng dữ liệu số phục vụ quản lý nhà nước, nâng cao giá trị sản phẩm và khả năng đáp ứng/tiếp cận các thị trường xuất khẩu.

- Quy mô: 500 tàu cá - 300 cơ sở (thu mua, chế biến, tiêu thụ thủy sản).

- Quy mô vốn: 40 tỷ đồng

- Nguồn vốn: Ngân sách trung ương (15), ngân sách địa phương (15) và vốn doanh nghiệp (10).

- Thời gian: 2026-2030
- Chủ trì: Sở NNMT
- Lộ trình:
 - + Giai đoạn 1 (2026-2027): Xây dựng nền tảng để chuyển đổi số chuỗi thủy sản
 - ✓ Rà soát hiện trạng ứng dụng số trong khai thác và chế biến thủy sản; phân loại mức độ sẵn sàng của từng nhóm đối tượng.
 - ✓ Chuẩn hóa bộ dữ liệu để phục vụ chống IUU (tàu cá, ngư trường, sản lượng, nhật ký khai thác, cập cảng).
 - ✓ Triển khai bắt buộc nhật ký khai thác điện tử đối với nhóm tàu có chiều dài ≥ 15 m và tàu khai thác xa bờ.
 - ✓ Thí điểm kết nối dữ liệu giữa VMS/ giải pháp Phần mềm Hải trình tàu thuyền - nhật ký điện tử - cảng cá Tam Quan.
 - + Giai đoạn 2 (2028-2029):
 - ✓ Mở rộng áp dụng truy xuất nguồn gốc điện tử cho các cơ sở thu mua, doanh nghiệp chế biến chủ lực.
 - ✓ Triển khai truy xuất nguồn gốc (QR/Blockchain ở mức phù hợp) cho các lô hàng thủy sản xuất khẩu, ưu tiên cá ngừ.
 - ✓ Kết nối dữ liệu xuyên suốt từ tàu cá - cảng cá - doanh nghiệp - cơ quan quản lý.
 - + Giai đoạn 3 (2030): Hoàn thiện
 - ✓ nền tảng cơ sở dữ liệu số ngành thủy sản của tỉnh.
 - ✓ Vận hành ổn định hệ thống giám sát, cảnh báo IUU theo thời gian thực.
 - ✓ Tích hợp, liên thông với các hệ thống quản lý của Bộ NNMT.
- Giải pháp thực hiện
 - + Sở NNMT đầu tư xây dựng chuẩn dữ liệu thống nhất trên toàn tỉnh, bảo đảm khả năng kết nối với hệ thống cơ sở dữ liệu của bộ NNMT.
 - + Phân nhóm tàu cá để áp dụng lộ trình phù hợp; bắt buộc đối với tàu xa bờ và tàu tham gia chuỗi cung ứng cho chế biến, xuất khẩu. Hỗ trợ thiết bị, phần mềm và hướng dẫn sử dụng nhật ký điện tử theo hướng đơn giản, dễ tiếp cận.
 - + Số hóa quy trình tàu vào và rời cảng, ghi nhận sản lượng bốc dỡ; thực hiện xác nhận nguồn gốc điện tử ngay tại cảng cá Tam Quan.
 - + Yêu cầu doanh nghiệp tiếp nhận nguyên liệu thực hiện truy xuất nguồn gốc điện tử; kết nối dữ liệu với hệ thống của tỉnh; thí điểm áp dụng Blockchain đối với sản phẩm xuất khẩu chủ lực để đáp ứng yêu cầu thị trường EU, Mỹ, Nhật Bản
 - + Xây dựng hệ thống quản lý dữ liệu tập trung để theo dõi đội tàu, sản lượng, cập cảng để có cơ sở kiểm tra, quản lý.
 - + Tổ chức đào tạo, tập huấn theo nhóm đối tượng (ngư dân, cán bộ cảng cá, doanh nghiệp) sử dụng phần mềm.

+ Thành lập tổ hỗ trợ kỹ thuật tại cảng cá Tam Quan để hỗ trợ trực tiếp trong giai đoạn đầu triển khai.

+ Đẩy mạnh tuyên truyền, nâng cao nhận thức về chuyển đổi số gắn với chống IUU và lợi ích xuất khẩu.

+ Kết nối dữ liệu với cảng cá, đấu giá, xuất khẩu.

CÁC DỰ ÁN, CHƯƠNG TRÌNH ƯU TIÊN GIAI ĐOẠN 2:

(9) Dự án Cụm công nghiệp thủy sản Mỹ Thành - xã An Lương

- Mục tiêu: nhằm đầu tư xây dựng Cụm công nghiệp thủy sản Mỹ Thành tại xã An Lương với vai trò là không gian tiếp nhận, giãn bớt các cơ sở chế biến thủy sản quy mô vừa và nhỏ, các cơ sở chế biến phụ trợ và dịch vụ hậu cần chế biến từ khu vực Tam Quan - Hoài Nhơn Bắc, đồng thời tạo quỹ đất sạch để thu hút các dự án chế biến thủy sản gắn với vùng nguyên liệu và hệ thống logistics của tỉnh. Cụm công nghiệp được định hướng phát triển theo mô hình CCN chuyên ngành thủy sản, có hạ tầng kỹ thuật - môi trường đồng bộ, bảo đảm kiểm soát ô nhiễm, phù hợp với yêu cầu tái cơ cấu ngành thủy sản theo hướng tập trung, hiện đại và bền vững.

- Quy mô: Cụm công nghiệp 30 - 40 ha.

- Quy mô vốn: 1.000 tỷ đồng.

- Nguồn vốn: Ngân sách Trung ương: 250 tỷ đồng; Ngân sách địa phương: 250 tỷ đồng; Vốn doanh nghiệp, xã hội hóa: 500 tỷ đồng

- Thời gian thực hiện: 2026 - 2031

- Cơ quan chủ trì: UBND tỉnh / Doanh nghiệp

- Lộ trình thực hiện:

+ 2026 - 2027:

- ✓ Rà soát, xác định vị trí, ranh giới CCN Mỹ Thành;
- ✓ Hoàn thiện quy hoạch chi tiết, thủ tục đất đai, môi trường;
- ✓ Chuẩn bị quỹ đất sạch, giải phóng mặt bằng theo phân kỳ đầu tư.

+ 2028 - 2029:

- ✓ Đầu tư hạ tầng khung (giao thông nội bộ, điện, nước, thoát nước, xử lý môi trường);
- ✓ Thu hút các dự án chế biến thủy sản, phụ phẩm và dịch vụ hỗ trợ.

+ 2030 - 2031:

- ✓ Hoàn thiện toàn bộ hạ tầng;
- ✓ Tổ chức vận hành CCN, gắn kết với các trung tâm chế biến và logistics của tỉnh.

- Giải pháp thực hiện

+ Rà soát, xác định rõ vai trò của CCN Mỹ Thành trong tổng thể không gian chế biến thủy sản của tỉnh, với chức năng giãn bớt các cơ sở chế biến quy mô vừa

và nhỏ, chế biến phụ trợ và dịch vụ hậu cần từ khu vực Tam Quan - Hoài Nhơn Bắc.

+ Hoàn thiện quy hoạch chi tiết CCN Mỹ Thành theo mô hình CCN chuyên ngành thủy sản, trong đó phân khu rõ: khu chế biến quy mô vừa và nhỏ; khu chế biến phụ phẩm, kho bãi nguyên liệu; khu dịch vụ hỗ trợ - logistics ngắn hạn; khu xử lý môi trường tập trung và dải cây xanh cách ly. Quy hoạch cần bảo đảm kết nối thuận lợi với các tuyến giao thông liên vùng và hệ thống logistics của tỉnh.

+ Chuẩn bị quỹ đất sạch theo phân kỳ đầu tư, ưu tiên giải phóng mặt bằng giai đoạn đầu để có thể tiếp nhận ngay các cơ sở chế biến đang có nhu cầu di dời, mở rộng nhưng chưa đủ điều kiện vào CCN Tam Quan..

+ Đầu tư hạ tầng khung thiết yếu bằng vốn ngân sách (đường giao thông nội bộ, điện trung thế, cấp nước, thoát nước mưa, nền san lấp), đồng thời thiết kế sẵn các điểm đầu nối kỹ thuật tại từng lô đất để doanh nghiệp có thể triển khai nhà xưởng nhanh, giảm thời gian chuẩn bị đầu tư.

+ Xây dựng hệ thống xử lý môi trường tập trung đồng bộ với quy mô CCN, việc kiểm soát môi trường phải được đặt ra chặt chẽ ngay từ đầu.

+ Ban hành cơ chế thu hút đầu tư phù hợp với đối tượng doanh nghiệp vừa và nhỏ: giá thuê đất hợp lý, hỗ trợ thủ tục đầu tư theo cơ chế một cửa, đồng thời gắn trách nhiệm tuân thủ tiêu chuẩn công nghệ, môi trường và truy xuất nguồn gốc nguyên liệu.

+ Thành lập tổ công tác liên ngành theo dõi xuyên suốt quá trình chuẩn bị đất đai - đầu tư hạ tầng - tiếp nhận doanh nghiệp, kịp thời tháo gỡ vướng mắc về đất đai, môi trường, thủ tục xây dựng để CCN Mỹ Thành được lấp đầy theo đúng định hướng và tiến độ.

(10) Nhà máy chế biến thức ăn thủy sản và nhà máy chế biến thủy sản gần vùng nuôi

- Mục tiêu: Đầu tư xây dựng tổ hợp nhà máy chế biến thức ăn thủy sản kết hợp chế biến thủy sản gắn với vùng nuôi thủy sản hồ chứa khu vực phía Tây tỉnh Gia Lai, nhằm chủ động nguồn thức ăn thủy sản chất lượng cao, giảm chi phí logistics, nâng cao hiệu quả nuôi trồng; từng bước hình thành chuỗi liên kết khép kín từ vùng nuôi – chế biến – tiêu thụ, gia tăng giá trị và tính bền vững của ngành thủy sản nước ngọt trên địa bàn tỉnh.

- Quy mô đầu tư:

- Nhà máy sản xuất thức ăn thủy sản công suất khoảng 400 tấn/ngày, phục vụ nuôi trồng thủy sản nước ngọt tại các hồ chứa và khu vực lân cận.

- Nhà máy chế biến thủy sản công suất khoảng 200 tấn/ngày, tập trung sơ chế, cấp đông và một số sản phẩm chế biến gắn trực tiếp với vùng nuôi.

- Diện tích sử dụng đất: Khoảng 5 ha, bố trí tại cụm công nghiệp chế biến thủy sản phía Tây tỉnh Gia Lai (định hướng hình thành mới), gắn với vùng nuôi hồ chứa

theo quy hoạch.

- Quy mô vốn: 450 tỷ đồng.
- Nguồn vốn: Vốn doanh nghiệp 450 tỷ đồng.
- Thời gian thực hiện: 2026 – 2030.
- Cơ quan chủ trì/Chủ đầu tư: Doanh nghiệp.
- Cơ quan phối hợp, thực hiện: UBND tỉnh; Sở Công Thương; Sở Nông nghiệp và Môi trường; các địa phương có vùng nuôi hồ chứa.
- Lộ trình triển khai:
 - + 2026 – 2027: Rà soát, xác định vị trí quy hoạch; chuẩn bị quỹ đất; hoàn thiện thủ tục đầu tư; lựa chọn công nghệ sản xuất thức ăn thủy sản và công nghệ chế biến phù hợp; lập và phê duyệt hồ sơ môi trường.
 - + 2028 – 2030: Xây dựng nhà máy; lắp đặt dây chuyền thiết bị; vận hành đồng bộ nhà máy thức ăn thủy sản và nhà máy chế biến thủy sản.

• **Giải pháp thực hiện dự án:**

- + Tỉnh cần khẩn trương rà soát, điều chỉnh quy hoạch chi tiết cụm công nghiệp CBTS khu vực Tây Gia Lai làm cơ sở pháp lý để bố trí quỹ đất.
- + Tỉnh cần sớm hoàn thiện các thủ tục, công đoạn giải phóng mặt bằng và đầu tư hạ tầng thiết yếu của cụm công nghiệp, bảo đảm sẵn sàng quỹ đất sạch, hạ tầng điện – nước – giao thông – xử lý môi trường, tạo điều kiện để doanh nghiệp triển khai dự án đúng tiến độ giai đoạn 2026–2030.
- + Doanh nghiệp cần cam kết áp dụng công nghệ hiện đại trong sản xuất thức ăn thủy sản, bảo đảm tiêu chuẩn dinh dưỡng, an toàn sinh học; ưu tiên sử dụng nguyên liệu trong nước và phụ phẩm thủy sản; đầu tư dây chuyền chế biến, đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc và thị trường tiêu thụ.
- + Áp dụng hệ thống quản lý chất lượng HACCP, ISO trong sản xuất thức ăn và chế biến thủy sản.
- + Đầu tư hệ thống xử lý nước thải, khí thải và chất thải rắn đồng bộ; bố trí trong cụm công nghiệp có hạ tầng môi trường tập trung theo quy định.
- + Khuyến khích doanh nghiệp xây dựng được chuỗi liên kết hoặc ký kết hợp đồng liên kết dài hạn với hộ nuôi, hợp tác xã nuôi trồng thủy sản vùng hồ chứa nhằm ổn định đầu vào, đầu ra và kiểm soát chất lượng nguyên liệu.
- + Từng bước ứng dụng chuyển đổi số trong quản lý sản xuất, truy xuất nguồn gốc và điều hành chuỗi liên kết.

(11) Chương trình nâng cấp hạ tầng, trang thiết bị công nghệ chế biến thủy sản (IQF, HPP, tự động hóa) cho doanh nghiệp

- Mục tiêu: nhằm hỗ trợ doanh nghiệp chế biến thủy sản trên địa bàn tỉnh nâng

cấp dây chuyền, thiết bị và công nghệ chế biến hiện đại (IQF, HPP, tự động hóa, tiết kiệm năng lượng), từng bước chuyển dịch từ chế biến sơ cấp sang chế biến sâu, nâng cao chất lượng, giá trị gia tăng và khả năng đáp ứng tiêu chuẩn của các thị trường xuất khẩu cao cấp (Chương trình đóng vai trò then chốt trong giai đoạn sau khi hạ tầng chế biến tập trung đã được hình thành, giúp doanh nghiệp nâng cao năng lực cạnh tranh và tham gia sâu hơn vào chuỗi giá trị toàn cầu).

- Quy mô: Hỗ trợ 5 - 7 nhà máy chế biến thủy sản.
- Quy mô vốn: 200 tỷ đồng.
- Nguồn vốn: Ngân sách Trung ương: 30 tỷ đồng; Ngân sách địa phương: 40 tỷ đồng; Vốn doanh nghiệp: 130 tỷ đồng
- Thời gian thực hiện: 2030 - 2035
- Cơ quan chủ trì: Sở Công Thương
- Lộ trình thực hiện:
 - + 2030 - 2031:
 - ✓ Khảo sát, đánh giá hiện trạng công nghệ tại các doanh nghiệp CBTS;
 - ✓ Xây dựng tiêu chí lựa chọn doanh nghiệp tham gia chương trình.
 - + 2032 - 2034:
 - ✓ Triển khai hỗ trợ đầu tư, nâng cấp thiết bị, dây chuyền chế biến;
 - + 2035: Đánh giá hiệu quả, nhân rộng mô hình chế biến hiện đại trong toàn tỉnh.
- Giải pháp thực hiện
 - + Tổ chức khảo sát, đánh giá toàn diện hiện trạng trình độ, công nghệ tại các doanh nghiệp CBTS trên địa bàn tỉnh, tập trung vào mức độ tự động hóa, khả năng đáp ứng tiêu chuẩn thị trường xuất khẩu cao cấp (EU, Mỹ, Nhật Bản), mức tiêu hao năng lượng và khả năng truy xuất nguồn gốc trong dây chuyền chế biến.
 - + Xây dựng bộ tiêu chí lựa chọn doanh nghiệp tham gia chương trình trên nguyên tắc có chọn lọc, ưu tiên các doanh nghiệp nằm trong khu chế biến tập trung, có vùng nguyên liệu ổn định, có cam kết đầu tư đổi mới và kế hoạch nâng cấp công nghệ gắn với thị trường xuất khẩu cụ thể.
 - + Hỗ trợ doanh nghiệp đầu tư nâng cấp các hạng mục then chốt: hệ thống cấp đông nhanh IQF, công nghệ HPP cho sản phẩm giá trị gia tăng, dây chuyền phân loại - đóng gói tự động, thiết bị tiết kiệm năng lượng và hệ thống kiểm soát chất lượng theo chuẩn quốc tế.
 - + Gắn chương trình nâng cấp công nghệ với yêu cầu truy xuất nguồn gốc và chuyển đổi số chuỗi thủy sản của tỉnh.
 - + Đánh giá định kỳ hiệu quả đầu tư của từng doanh nghiệp tham gia chương trình, làm cơ sở điều chỉnh chính sách hỗ trợ và nhân rộng mô hình chế biến hiện đại trong giai đoạn tiếp theo.

(12) Chương trình xúc tiến thương mại quốc tế thủy sản

- Mục tiêu: nhằm hỗ trợ doanh nghiệp thủy sản của tỉnh quảng bá sản phẩm, mở rộng thị trường xuất khẩu thông qua tham gia các hội chợ, triển lãm quốc tế và kết nối giao thương tại các thị trường trọng điểm như Mỹ, EU, Nhật Bản và Trung Đông. Góp phần nâng cao thương hiệu thủy sản của tỉnh.

- Quy mô: Tham gia khoảng 3 hội chợ quốc tế/năm.

- Quy mô vốn: 20 tỷ đồng.

- Nguồn vốn:

- Ngân sách địa phương: 15 tỷ đồng

- Vốn doanh nghiệp: 5 tỷ đồng

- Thời gian thực hiện: 2026 - 2030

- Cơ quan chủ trì: Sở Công Thương

- Lộ trình thực hiện: Tổ chức mỗi năm trong giai đoạn 2026 - 2030

- Giải pháp thực hiện

+ Xây dựng kế hoạch xúc tiến thương mại trọng điểm, lựa chọn các thị trường phù hợp với năng lực sản xuất và chủng loại sản phẩm của tỉnh (cá ngừ, hải sản khai thác chủ lực, sản phẩm chế biến giá trị gia tăng), tránh dàn trải, hình thức.

+ Tổ chức đoàn doanh nghiệp tham gia các hội chợ, triển lãm quốc tế lớn, gắn xúc tiến thương mại với quảng bá hình ảnh Cảng cá Tam Quan, mô hình chế biến tập trung và năng lực truy xuất nguồn gốc, chống IUU của tỉnh.

+ Hỗ trợ doanh nghiệp chuẩn bị hồ sơ, tiêu chuẩn sản phẩm, chứng nhận cần thiết để tiếp cận thị trường xuất khẩu cao cấp; kết nối trực tiếp với nhà nhập khẩu, chuỗi phân phối, đối tác logistics quốc tế.

+ Kết hợp xúc tiến thương mại với xây dựng thương hiệu thủy sản tỉnh Gia Lai.

+ Theo dõi, đánh giá hiệu quả từng hoạt động xúc tiến (số lượng hợp đồng, thị trường mở mới, giá trị xuất khẩu), làm cơ sở điều chỉnh chương trình cho các năm tiếp theo.

(13) Đề án xây dựng chuỗi liên kết sản xuất, chế biến và tiêu thụ thủy sản trên địa bàn tỉnh Gia Lai

- Mục tiêu: nhằm xây dựng và phát triển các chuỗi liên kết bền vững giữa khai thác - thu mua - chế biến - tiêu thụ thủy sản, trong đó doanh nghiệp chế biến giữ vai trò trung tâm, ngư dân và cơ sở thu mua là vệ tinh. Thông qua liên kết chuỗi, đề án hướng tới ổn định đầu ra, nâng cao chất lượng nguyên liệu, minh bạch truy xuất nguồn gốc và nâng cao thu nhập cho ngư dân.

- Quy mô: Xây dựng 2 - 3 chuỗi liên kết thủy sản.

- Quy mô vốn: 4 tỷ đồng.
- Nguồn vốn:
 - Ngân sách địa phương: 2 tỷ đồng
 - Vốn doanh nghiệp và đối tác: 2 tỷ đồng
 - Thời gian thực hiện: 2026 - 2030
 - Cơ quan chủ trì: Sở Nông nghiệp và Môi trường
 - Lộ trình thực hiện:
 - + 2026 - 2027:
 - ✓ Lựa chọn sản phẩm và đối tượng xây dựng chuỗi (trọng tâm cá ngừ, hải sản khai thác chủ lực);
 - ✓ Kết nối doanh nghiệp - ngư dân - cơ sở thu mua.
 - + 2028 - 2030:
 - ✓ Hoàn thiện cơ chế liên kết, hợp đồng bao tiêu;
 - ✓ Nhân rộng các chuỗi hoạt động hiệu quả.
 - Giải pháp thực hiện
 - + Ưu tiên lựa chọn sản phẩm và đối tượng xây dựng chuỗi có tính khả thi cao, ưu tiên các sản phẩm chủ lực như cá ngừ đại dương và một số hải sản khai thác xa bờ, sản phẩm cá rô phi nuôi ở hồ chứa (hiện đã có lô hàng đầu tiên xuất khẩu sang Nhật Bản). Doanh nghiệp chế biến đóng vai trò trung tâm của chuỗi.
 - + Thiết kế mô hình liên kết chuỗi rõ ràng, minh bạch về vai trò, trách nhiệm và lợi ích của từng tác nhân: doanh nghiệp cam kết bao tiêu; ngư dân cam kết tuân thủ quy trình khai thác, bảo quản; cơ sở thu mua thực hiện ghi nhận và chuyển giao dữ liệu nguồn gốc.
 - + Hỗ trợ xây dựng hợp đồng liên kết, cơ chế chia sẻ lợi ích và rủi ro; gắn liên kết chuỗi với truy xuất nguồn gốc điện tử, bảo đảm dữ liệu xuyên suốt từ khai thác đến chế biến và tiêu thụ.
 - + Thí điểm 2-3 chuỗi liên kết hoạt động hiệu quả, sau đó đánh giá, hoàn thiện mô hình và nhân rộng trên địa bàn tỉnh; tránh triển khai hình thức, thiếu bền vững.

(14) Đề án nghiên cứu xây dựng Trung tâm thông tin - dự báo thị trường thủy sản Gia Lai

- Mục tiêu: Đề án nhằm xây dựng Trung tâm thông tin và dự báo thị trường thủy sản, cung cấp dữ liệu, phân tích xu hướng cung - cầu, giá cả và thị trường xuất khẩu cho doanh nghiệp, ngư dân và cơ quan quản lý nhà nước. Trung tâm là công cụ hỗ trợ ra quyết định quan trọng, góp phần giảm rủi ro thị trường, nâng cao hiệu quả sản xuất - kinh doanh thủy sản của tỉnh.
- Quy mô: 01 trung tâm.

- Quy mô vốn: 15 tỷ đồng.
- Nguồn vốn:
- Ngân sách địa phương: 15 tỷ đồng
- Thời gian thực hiện: 2026 - 2030
- Cơ quan chủ trì: Sở Nông nghiệp và Môi trường
- Lộ trình thực hiện:
 - + 2026 - 2027: Nghiên cứu mô hình trung tâm thông tin thị trường; xây dựng đề án và chuẩn bị nhân lực, hạ tầng dữ liệu.
 - + 2028 - 2030: Vận hành trung tâm; kết nối dữ liệu với hệ thống cảng cá, doanh nghiệp và thị trường xuất khẩu.

Giải pháp thực hiện

- + Nghiên cứu, lựa chọn mô hình trung tâm thông tin thị trường phù hợp với quy mô và điều kiện của tỉnh, ưu tiên mô hình tinh gọn, tập trung vào thu thập - phân tích - dự báo dữ liệu thị trường thủy sản.
- + Xây dựng hệ thống dữ liệu thị trường bao gồm: giá cả, cung - cầu, xu hướng nhập khẩu tại các thị trường trọng điểm; kết nối dữ liệu từ cảng cá, doanh nghiệp chế biến, hoạt động xuất khẩu và các nguồn thông tin quốc tế.
- + Đầu tư hạ tầng công nghệ thông tin và đào tạo đội ngũ chuyên môn có khả năng phân tích dữ liệu, dự báo xu hướng thị trường; bảo đảm thông tin cung cấp cho doanh nghiệp và ngư dân có giá trị thực tiễn.
- + Kết nối trung tâm với hệ thống quản lý cảng cá, truy xuất nguồn gốc và chuyển đổi số chuỗi thủy sản của tỉnh, hình thành nền tảng dữ liệu hỗ trợ ra quyết định cho quản lý nhà nước và sản xuất - kinh doanh.
- + Tổ chức vận hành trung tâm theo cơ chế mở, chia sẻ thông tin có chọn lọc; định kỳ cập nhật báo cáo thị trường, cảnh báo rủi ro và cơ hội để doanh nghiệp và ngư dân chủ động điều chỉnh kế hoạch sản xuất.

4.1.2. Các nhiệm vụ, dự án cấp bách

Từ nay đến năm 2030 thời gian thực hiện không dài. Trong khi nguồn lực ngân sách của tỉnh còn hạn chế, và yêu cầu tái cơ cấu ngành chế biến thủy sản đặt ra cấp bách. Thực tiễn cho thấy, điểm nghẽn lớn nhất của lĩnh vực chế biến thủy sản hiện nay là thiếu hạ tầng chế biến tập trung, đồng bộ và chưa hình thành hệ thống truy xuất nguồn gốc số hóa xuyên suốt chuỗi. Hoạt động chế biến còn phân tán, chi phí logistics cao, khó kiểm soát môi trường và chất lượng, trong khi yêu cầu chống khai thác IUU và tiêu chuẩn thị trường xuất khẩu ngày càng khắt khe.

Do đó, đề xuất ưu tiên cấp bách thực hiện 02 dự án sau:

- (1) Dự án đầu tư cơ sở hạ tầng Cụm công nghiệp chế biến thủy sản Tam Quan;
- (2) Chương trình chuyển đổi số chuỗi thủy sản (IUU, nhật ký điện tử, truy xuất Blockchain).

Trong đó:

- Dự án đầu tư cơ sở hạt ằng CCN chế biến thủy sản Tam Quan là dự án hạ tầng then chốt, tạo mặt bằng sạch và hạ tầng kỹ thuật - môi trường đồng bộ để thu hút doanh nghiệp chế biến sâu, kho lạnh, logistics thủy sản. và tháo gỡ điểm nghẽn về không gian chế biến tập trung, giảm chi phí logistics và tạo nền tảng triển khai các nhà máy chế biến, phụ phẩm và dịch vụ hỗ trợ trong các giai đoạn tiếp theo.

- Chương trình chuyển đổi số chuỗi thủy sản sẽ có tác động xuyên suốt toàn chuỗi từ khai thác - cập cảng - thu mua - chế biến - tiêu thụ. Chương trình này là thực sự cần thiết ưu tiên triển khai sớm trong giai đoạn tới để đáp ứng yêu cầu chống khai thác IUU, duy trì và mở rộng thị trường xuất khẩu, đồng thời là nền tảng vận hành mô hình chế biến hiện đại và quản lý chuỗi giá trị thủy sản theo hướng minh bạch, hiệu quả.

Việc ưu tiên triển khai 2 dự án trên là lựa chọn phù hợp với nguồn lực của tỉnh, sát thực tiễn ngành thủy sản và đúng định hướng phát triển chế biến thủy sản theo hướng tập trung, hiện đại và bền vững đến năm 2030.

4.2. Các giải pháp đề xuất

4.2.1. Giải pháp về tuyên truyền, nâng cao nhận thức trong phát triển thủy sản bền vững chế biến thủy sản

- Sở NNMT chủ trì, phối hợp với Sở Công Thương, UBND các địa phương sớm thúc đẩy công tác tuyên truyền, tập huấn cho các cơ sở CBTS vừa và nhỏ, cơ sở sản xuất truyền thống (cá khô, nước mắm...), nhằm nâng cao nhận thức và tuân thủ quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, thực hiện theo Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 và Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ.

- Sở NNMT sớm xây dựng các chương trình khuyến khích các cơ sở chế biến tham gia liên kết sản xuất theo mô hình hợp tác xã, tổ hợp tác, chuỗi liên kết, qua đó nâng cao năng lực quản lý, tiếp cận vốn, đổi mới công nghệ và tăng sức cạnh tranh, thực hiện theo Luật Hợp tác xã số 23/2012/QH13 và Nghị định số 57/2018/NĐ-CP ngày 17/4/2018 của Chính phủ.

- Sở Công Thương cần phối hợp với Sở NNMT tiếp tục đẩy mạnh phát triển sản phẩm thủy sản OCOP giai đoạn 2026–2030, gắn chặt với Bộ tiêu chí quốc gia về xã nông thôn mới; hỗ trợ các địa phương xây dựng kế hoạch phát triển OCOP cả về số lượng và chất lượng, bảo đảm mỗi xã có sản phẩm OCOP đạt từ 3 sao trở lên, đồng thời liên kết OCOP với du lịch và chuyển đổi số, thực hiện theo Quyết định số 51/2025/QĐ-TTg của Thủ tướng Chính phủ.

4.2.2. Về cơ chế, chính sách cho chế biến thủy sản

Tỉnh cần sớm rà soát, xây dựng và ban hành các cơ chế, chính sách cụ thể nhằm triển khai hiệu quả các chủ trương, chính sách của Trung ương vào thực tiễn, tạo điều kiện để doanh nghiệp CBTS nhanh chóng tiếp cận ưu đãi và đẩy mạnh đầu tư trên địa bàn theo *Nghị quyết số 139/NQ-CP, ngày 17/5/2025 ban hành Kế hoạch của*

Chính phủ triển khai Nghị quyết số 198/2025/QH15 ngày 17/5/2025 của Quốc hội về một số cơ chế, chính sách đặc biệt nhằm phát triển kinh tế tư nhân, cụ thể:

- Sở Tư Pháp chủ trì và phối hợp với các Sở chuyên ngành có liên quan sớm rà soát, xây dựng và tham mưu UBND tỉnh ban hành các cơ chế chính sách:

- Ưu đãi về thuê đất, miễn, giảm thuế để thu hút doanh nghiệp tư nhân và FDI đầu tư vào chế biến sâu, bảo quản sau thu hoạch và logistics lạnh, để triển khai *Nghị định số 57/2018/NĐ-CP ngày 17/4/2018 của Chính phủ về cơ chế, chính sách khuyến khích doanh nghiệp đầu tư vào nông nghiệp, nông thôn và phù hợp với Chiến lược phát triển nông nghiệp, nông thôn bền vững giai đoạn 2021–2030, tầm nhìn 2050; Luật Đầu tư số 61/2020/QH14 ngày 17/6/2020 của Quốc hội và Nghị định số 31/2021/NĐ-CP ngày 26/3/2021 của Thủ tướng Chính phủ về quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành Luật Đầu tư; Luật Thuế thu nhập doanh nghiệp số 14/2008/QH12 ngày 03/6/2008 của Quốc hội, Nghị định số 218/2013/NĐ-CP ngày 26/12/2013 của Thủ tướng Chính phủ; đặc biệt là Nghị định số 320/2025/NĐ-CP năm 2025 của Thủ tướng Chính phủ Nghị định số 320/2025/NĐ-CP của Chính phủ: Quy định chi tiết một số điều và biện pháp để tổ chức, hướng dẫn thi hành Luật Thuế thu nhập doanh nghiệp* để doanh nghiệp đầu tư trong các cụm công nghiệp CBTS được tiếp cận và thụ hưởng đầy đủ các ưu đãi đầu tư theo quy định gồm thuế suất ưu đãi 17% trong 10 năm, miễn thuế 02 năm đầu và giảm 50% số thuế phải nộp trong 04 năm tiếp theo.

- Khuyến khích hình thành các liên doanh, liên kết giữa doanh nghiệp trong nước và nhà đầu tư nước ngoài nhằm chuyển giao công nghệ chế biến, bảo quản hiện đại và nâng cao năng lực cạnh tranh ngành chế biến thủy sản, phù hợp với Chiến lược hợp tác đầu tư nước ngoài giai đoạn 2021–2030 theo Quyết định số 667/QĐ-TTg ngày 02/6/2022 của Thủ tướng Chính phủ và Quyết định số 339/QĐ-TTg ngày 11/3/2021 của Thủ tướng Chính phủ về Chiến lược phát triển thủy sản Việt Nam đến năm 2030, tầm nhìn 2045.

- Sở NNMT sớm có hướng dẫn doanh nghiệp CBTS thực hiện các thủ tục để được giao đất, cho thuê đất và miễn, giảm tiền thuê đất theo Luật Đất đai số 45/2013/QH13 ngày 29/11/2013 của Quốc hội, Luật Đất đai số 31/2024/QH15 ngày 18/01/2024 của Quốc hội và các văn bản hướng dẫn thi hành; trong đó, doanh nghiệp đầu tư trong cụm công nghiệp chế biến thủy sản được miễn tiền thuê đất trong thời gian xây dựng cơ bản (tối đa 03 năm) và miễn tiền thuê đất từ 07–15 năm trong giai đoạn vận hành, theo quyết định cụ thể của UBND tỉnh.

- Sở Công Thương cần tăng cường hỗ trợ doanh nghiệp tiếp cận các chính sách phát triển công nghiệp và khuyến công *theo Nghị định số 111/2015/NĐ-CP ngày 03/11/2015 của Thủ tướng Chính phủ về phát triển công nghiệp hỗ trợ và Nghị định số 45/2012/NĐ-CP ngày 21/5/2012 của Thủ tướng Chính phủ về khuyến công, với*

mức hỗ trợ 30–50% chi phí đầu tư đổi mới công nghệ, tối đa 300–500 triệu đồng/dự án từ nguồn khuyến công quốc gia và 100–300 triệu đồng/dự án từ nguồn khuyến công địa phương.

4.2.3. Về vốn đầu tư

- Các sở Tài Chính, NNMT và Công Thương hướng dẫn doanh nghiệp tiếp cận tín dụng xanh theo *Quyết định số 1658/QĐ-TTg ngày 01/10/2021 của Thủ tướng Chính phủ về phê duyệt Chiến lược tăng trưởng xanh quốc gia giai đoạn 2021–2030, tầm nhìn đến năm 2050*, với lãi suất thấp hơn thị trường khoảng 1–2%/năm, thời hạn vay 7–10 năm; đồng thời hỗ trợ thực hiện thủ tục môi trường theo *Luật Bảo vệ môi trường số 72/2020/QH14 ngày 17/11/2020 của Quốc hội và Nghị định số 08/2022/NĐ-CP ngày 10/01/2022 của Thủ tướng Chính phủ*, trong đó chi phí bảo vệ môi trường được tính vào chi phí hợp lệ khi xác định thu nhập chịu thuế.

- Sở Tài chính chủ trì, phối hợp với Sở NNMT, Sở Công Thương hướng dẫn doanh nghiệp tiếp cận tín dụng xanh theo *Quyết định số 1658/QĐ-TTg ngày 01/10/2021 của Thủ tướng Chính phủ về phê duyệt Chiến lược tăng trưởng xanh quốc gia giai đoạn 2021–2030, tầm nhìn đến năm 2050*, với lãi suất thấp hơn thị trường khoảng 1–2%/năm, thời hạn vay 7–10 năm; đồng thời hỗ trợ thực hiện thủ tục môi trường theo *Luật Bảo vệ môi trường số 72/2020/QH14 ngày 17/11/2020 của Quốc hội và Nghị định số 08/2022/NĐ-CP ngày 10/01/2022 của Thủ tướng Chính phủ*, trong đó chi phí bảo vệ môi trường được tính vào chi phí hợp lệ khi xác định thu nhập chịu thuế.

- Tỉnh cần ưu tiên bố trí vốn ngân sách tỉnh, bên cạnh tranh thủ nguồn vốn Trung ương để đầu tư các hạng mục hạ tầng thiết yếu phục vụ chế biến thủy sản như khu, cụm công nghiệp chế biến; logistics lạnh; hệ thống xử lý nước thải và quan trắc môi trường; đồng thời lồng ghép các chương trình, dự án hỗ trợ của Bộ Nông nghiệp và Môi trường.

- Sở NNMT phối hợp cùng với các tổ chức tín dụng hỗ trợ doanh nghiệp tiếp cận tín dụng và bảo lãnh vay vốn ưu đãi cho đầu tư kho lạnh, dây chuyền chế biến và container lạnh; khuyến khích doanh nghiệp tham gia Quỹ bảo lãnh tín dụng cho doanh nghiệp nhỏ và vừa theo *Nghị định số 34/2018/NĐ-CP ngày 08/3/2018 của Chính phủ*.

- Tỉnh cần đẩy mạnh kêu gọi đầu tư theo hình thức PPP đối với các dự án hạ tầng quy mô lớn như trung tâm logistics lạnh, kho ngoại quan, bãi container lạnh, hạ tầng vùng nuôi, thực hiện theo *Luật Đầu tư theo phương thức đối tác công tư số 64/2020/QH14*.

- Các Sở Khoa học và công nghệ, Công Thương, NNMT tăng cường hỗ trợ doanh nghiệp tiếp cận các nguồn vốn hỗ trợ từ các quỹ và chương trình hỗ trợ của Trung ương: *Quỹ Phát triển khoa học và công nghệ quốc gia (NAFOSTED) theo Quyết định số 1342/QĐ-TTg ngày 05/8/2011; Quỹ Phát triển doanh nghiệp nhỏ và*

vừa (SMEDF) theo Quyết định số 601/QĐ-TTg ngày 15/4/2013 và Nghị định số 39/2019/NĐ-CP; Quỹ Hỗ trợ nông dân Trung ương theo Quyết định số 673/QĐ-TTg ngày 10/5/2011; và các chương trình hỗ trợ doanh nghiệp đầu tư vào nông nghiệp, nông thôn theo Nghị định số 57/2018/NĐ-CP ngày 17/4/2018 của Chính phủ.

4.2.4. Giải pháp về quản lý và tổ chức sản xuất

- Sở Công Thương chủ trì, phối hợp với Sở Tài chính, Sở Nông nghiệp và Môi trường tham mưu UBND tỉnh ban hành và triển khai các chính sách kích cầu, ưu đãi đầu tư công nghệ chế biến sâu, hỗ trợ doanh nghiệp nâng cấp dây chuyền sản xuất theo hướng phát triển sản phẩm giá trị gia tăng cao như thực phẩm ăn liền, thực phẩm chế biến sẵn (RTE/RTC), phi lê cao cấp (sushi/sashimi grade), đồ hộp; khuyến khích đầu tư công nghệ hiện đại như cấp đông siêu nhanh, công nghệ xử lý áp suất cao (HPP), tự động hóa và tiết kiệm năng lượng, phù hợp với Luật Công nghiệp số 18/2017/QH14 ngày 20/6/2017 của Quốc hội và Nghị định số 111/2015/NĐ-CP ngày 03/11/2015 của Thủ tướng Chính phủ về phát triển công nghiệp hỗ trợ.

- Tỉnh cần ưu tiên dành quỹ đất sạch trong khu, cụm công nghiệp chế biến thủy sản cho các dự án cam kết tỷ lệ chế biến sâu từ 30% tổng sản lượng trở lên lồng ghép các chính sách hỗ trợ về thuế, tín dụng và khuyến công theo Luật Đầu tư số 61/2020/QH14 ngày 17/6/2020 của Quốc hội, Nghị định số 31/2021/NĐ-CP ngày 26/3/2021 của Thủ tướng Chính phủ và Nghị định số 45/2012/NĐ-CP ngày 21/5/2012 của Thủ tướng Chính phủ về khuyến công.

- Sở NNMT cần tăng cường phối hợp với các địa phương và doanh nghiệp đề nghiên cứu xây dựng, nhân rộng các mô hình liên kết chuỗi giá trị khép kín, có hợp đồng bao tiêu giữa doanh nghiệp chế biến với ngư dân, hộ nuôi và cơ sở thu mua; tổ chức áp dụng tiêu chuẩn quản lý chất lượng, truy xuất nguồn gốc ngay từ khâu thu mua nguyên liệu, phù hợp với Luật Thủy sản số 18/2017/QH14 ngày 21/11/2017 của Quốc hội và các quy định về truy xuất nguồn gốc, chống khai thác IUU.

- Sở Công Thương khẩn trương phối hợp với Sở NNMT, UBND các địa phương triển khai các chương trình hỗ trợ chuyển đổi và hiện đại hóa các cơ sở chế biến nội địa quy mô nhỏ và các cơ sở CBTS truyền thống (nước mắm, chả cá, sản phẩm thủy sản địa phương) để nâng cấp công nghệ, cải thiện điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, từng bước di dời vào khu, cụm công nghiệp tập trung theo quy hoạch, gắn với yêu cầu bảo vệ môi trường theo Luật Bảo vệ môi trường số 72/2020/QH14 ngày 17/11/2020 của Quốc hội và Nghị định số 08/2022/NĐ-CP ngày 10/01/2022 của Thủ tướng Chính phủ.

4.2.5. Giải pháp về đào tạo và phát triển nguồn nhân lực chế biến thủy sản

- Sở Nội vụ chủ trì và cần phối hợp với Sở Công Thương, Sở Nông nghiệp và Môi trường để tăng cường đổi mới đào tạo nghề CBTS gắn với nhu cầu thực tế của

doanh nghiệp; xây dựng chương trình và đặt hàng giáo trình theo từng nhóm sản phẩm (tôm, cá ngừ, thủy sản nước ngọt, sản phẩm GTGT), tập trung kỹ năng thực hành (cắt – phân loại, vận hành dây chuyền đông lạnh, tẩm bột, bảo quản lạnh, VSATTP, HACCP/ISO), thực hiện theo Luật Giáo dục nghề nghiệp số 74/2014/QH13.

- Tỉnh cần sớm triển khai chính sách hỗ trợ chi phí đào tạo ban đầu, ưu tiên lao động vùng ven biển, vùng nuôi thủy sản và lao động trẻ mới tốt nghiệp THPT, nhằm hình thành lực lượng lao động kỹ thuật ổn định cho doanh nghiệp, thực hiện theo Nghị định số 61/2015/NĐ-CP ngày 09/7/2015 của Chính phủ về chính sách hỗ trợ tạo việc làm và Quỹ quốc gia về việc làm.

- Sở Công Thương cần sớm chủ trì phối hợp với Sở NNMT, các địa phương và các doanh nghiệp để tham mưu UBND tỉnh có các chính sách giữ chân và ổn định lao động trong các khu, CCN chế biến thủy sản, gồm hỗ trợ nhà ở công nhân, ký túc xá tập trung, phụ cấp môi trường lạnh, phụ cấp ca đêm và phúc lợi lao động, nhằm giảm biến động lao động theo mùa.

- Sở Khoa học và Công nghệ chủ trì phối hợp với sở Nội vụ và các doanh nghiệp CBTS để xây dựng các chương trình thúc đẩy phát triển nguồn nhân lực quản lý và kỹ thuật chất lượng cao, đào tạo về quản trị sản xuất, quản lý chất lượng, truy xuất nguồn gốc và các tiêu chuẩn quốc tế (HACCP, BRC, ASC, MSC); tăng cường hợp tác và đặt hàng các viện nghiên cứu, trường đại học để cập nhật công nghệ chế biến, bảo quản và logistics lạnh, thực hiện theo Luật Khoa học và Công nghệ số 29/2013/QH13.

- UBND tỉnh xây dựng cơ chế liên kết “Nhà nước – Nhà trường – Doanh nghiệp”, chia sẻ nhu cầu tuyển dụng, thiết kế chương trình đào tạo theo chuẩn kỹ năng nghề quốc gia, tổ chức thực tập tại doanh nghiệp và hỗ trợ đầu ra cho học viên sau đào tạo, bảo đảm hiệu quả và tính bền vững của nguồn nhân lực ngành CBTS..

4.2.6. Một số giải pháp về khoa học công nghệ

- Sở Công Thương chủ trì, phối hợp với Sở Khoa học và Công nghệ, Sở Nông nghiệp và Môi trường cần khẩn trương nghiên cứu và tham mưu UBND tỉnh triển khai các chính sách khuyến khích đầu tư công nghệ chế biến sâu, ưu tiên phát triển sản phẩm giá trị gia tăng cao như thực phẩm ăn liền, thực phẩm chế biến sẵn (RTE/RTC), phi lê cao cấp, đồ hộp; thúc đẩy ứng dụng công nghệ hiện đại như cấp đông nhanh, xử lý áp suất cao (HPP), tự động hóa và tiết kiệm năng lượng, phù hợp với Luật Khoa học và Công nghệ số 29/2013/QH13 ngày 18/6/2013 của Quốc hội, Luật Công nghiệp số 18/2017/QH14 ngày 20/6/2017 của Quốc hội và Nghị định số 111/2015/NĐ-CP ngày 03/11/2015 của Thủ tướng Chính phủ về phát triển công nghiệp hỗ trợ.

- Cần đẩy mạnh ứng dụng công nghệ tiên tiến trong bảo quản sau thu hoạch và CBTS: Sở NNMT chủ trì, phối hợp với Sở Công Thương hướng dẫn doanh nghiệp

áp dụng các công nghệ bảo quản tiên tiến đang được các quốc gia phát triển sử dụng (Nhật Bản, Hàn Quốc, EU, Na Uy) như super-chilling (-1°C đến -2°C), IQF, HPP, MAP, đông lạnh nitơ lỏng, công nghệ lạnh sâu -60°C cho cá ngừ đại dương, nhằm giảm tổn thất sau thu hoạch, duy trì chất lượng cảm quan và đáp ứng tiêu chuẩn xuất khẩu, phù hợp với Luật Thủy sản số 18/2017/QH14 ngày 21/11/2017 của Quốc hội và Nghị định số 26/2019/NĐ-CP ngày 08/3/2019 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật Thủy sản.

- Sở Công Thương cần tăng cường hỗ trợ doanh nghiệp chuẩn hóa quy trình sản xuất theo các tiêu chuẩn HACCP, ISO 22000, BRC, IFS, kết hợp truy xuất nguồn gốc số hóa (QR/Blockchain) từ khâu tiếp nhận – phân loại – bảo quản – chế biến theo Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010 của Quốc hội và Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành Luật An toàn thực phẩm. Đặc biệt chú trọng đáp ứng yêu cầu của các thị trường chủ lực của tỉnh là EU, Nhật Bản, Hoa Kỳ,

- Cần tăng cường khuyến khích doanh nghiệp CBTS sử dụng bao bì, vật liệu mới thân thiện môi trường trong đóng gói sản phẩm: Sở Công Thương phối hợp với Sở Khoa học và Công nghệ khuyến khích doanh nghiệp chuyển đổi sang bao bì sinh học, vật liệu phân hủy, giảm vi nhựa trong chuỗi cung ứng; ưu tiên các vật liệu PLA, PHA, PBS/PBSA, Bio-PE, Bio-PET, giấy chống thấm sinh học và màng phân hủy sinh học. Đồng thời tăng cường hỗ trợ doanh nghiệp tiếp cận chính sách nhãn sinh thái, giảm phí môi trường và vốn ưu đãi, thực hiện theo Luật Bảo vệ môi trường số 72/2020/QH14 ngày 17/11/2020 của Quốc hội và Nghị định số 08/2022/NĐ-CP ngày 10/01/2022 của Chính phủ.

- Cần xây dựng được các chuỗi liên kết sản xuất gắn với đổi mới công nghệ: Sở Nông nghiệp và Môi trường chủ trì, phối hợp với các địa phương và doanh nghiệp xây dựng các mô hình liên kết khép kín giữa vùng nguyên liệu và cơ sở chế biến; hỗ trợ cơ sở chế biến nhỏ lẻ nâng cấp công nghệ, cải thiện điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm và từng bước di dời vào khu, cụm công nghiệp tập trung theo quy hoạch, phù hợp với Nghị định số 57/2018/NĐ-CP ngày 17/4/2018 của Chính phủ về cơ chế, chính sách khuyến khích doanh nghiệp đầu tư vào nông nghiệp, nông thôn.

- Sở Khoa học và Công nghệ cần khẩn trương chủ trì và phối hợp với các sở, ngành liên quan rà soát, lựa chọn nhóm sản phẩm chế biến thủy sản đặc thù để hỗ trợ đăng ký nhãn hiệu tập thể, nhãn hiệu chứng nhận, chỉ dẫn địa lý, nhãn hiệu quốc tế theo hệ Madrid, kiểu dáng công nghiệp và bản quyền công nghệ chế biến, thực hiện theo Luật Sở hữu trí tuệ số 50/2005/QH11 và các văn bản hướng dẫn thi hành.

4.2.7. Về thị trường tiêu thụ và xúc tiến thương mại

- Sở NNMT cần chủ trì, phối hợp với Sở Công Thương, UBND các địa phương để đẩy nhanh tiến độ tổ chức lại sản xuất đối với nhóm cá nuôi nước ngọt (cá rô phi, cá diêu hồng) theo mô hình chuỗi liên kết vùng nuôi – cơ sở chế biến – hệ thống

phân phối, gắn với phát triển vùng nuôi tập trung, áp dụng quy trình kỹ thuật đồng nhất và truy xuất nguồn gốc, tạo điều kiện cho doanh nghiệp chế biến thu mua ổn định và nâng cao chất lượng sản phẩm để xuất khẩu trước mắt với thị trường Nhật Bản, tiếp theo là đối với các thị trường còn lại.

- Sở NNMT cần tăng cường hỗ trợ các hợp tác xã, hộ nuôi cá nước ngọt áp dụng tiêu chuẩn VietGAP, GlobalGAP để nâng cao khả năng tham gia chuỗi cung ứng xuất khẩu, đặc biệt đối với sản phẩm cá rô phi – mặt hàng có nhu cầu lớn tại Hoa Kỳ, EU và Trung Đông, qua đó mở rộng thị trường và gia tăng giá trị cho sản phẩm cá nước ngọt hồ chứa.

- Đối với ngành tôm, Sở NNMT chủ trì, phối hợp với Sở Công Thương tham mưu mở rộng và phát triển vùng nuôi tôm công nghệ cao, áp dụng VietGAP, ASC, kết hợp hệ thống quan trắc môi trường và kiểm soát dịch bệnh; đồng thời khuyến khích các doanh nghiệp chế biến ký kết hợp đồng bao tiêu với vùng nuôi, góp phần ổn định đầu ra, nâng cao chất lượng nguyên liệu và đáp ứng yêu cầu của các thị trường xuất khẩu cao cấp.

- Sở Công Thương chủ trì định hướng doanh nghiệp chuyển mạnh sang các sản phẩm chế biến sâu – giá trị gia tăng như tôm tẩm bột, cá ngừ đóng hộp, cá ngừ loin, chả cá, surimi và các sản phẩm ăn liền; đồng thời hỗ trợ doanh nghiệp xây dựng và phát triển thương hiệu sản phẩm thủy sản của tỉnh (chủ đạo là cá ngừ) thông qua các kênh xúc tiến thương mại, hội chợ quốc tế và thương mại điện tử.

- Sở Công Thương phối hợp với Sở NNMT tung cường hỗ trợ doanh nghiệp xuất khẩu tiếp cận và duy trì các chứng nhận chất lượng quốc tế như HACCP, BAP, ASC, MSC, để mở rộng thị trường, tham gia chuỗi cung ứng của các hệ thống phân phối lớn và nâng cao giá trị sản phẩm thủy sản xuất khẩu.

- Sở Công Thương cần tăng cường các hội chợ và xúc tiến thương mại để hỗ trợ doanh nghiệp đa dạng hóa thị trường tiêu thụ: tập trung duy trì và củng cố các thị trường truyền thống như EU, Hoa Kỳ, Nhật Bản, Hàn Quốc, gắn với nâng cao tiêu chuẩn chất lượng, truy xuất nguồn gốc và phát triển sản phẩm GTGT; đồng thời mở rộng thị trường khu vực và thị trường mới nổi như ASEAN, Trung Đông, Đông Âu, Nam Á, phù hợp với các sản phẩm đông lạnh, đồ hộp, cá ngừ loin và tôm GTGT; song song đó, đẩy mạnh khai thác thị trường nội địa thông qua hệ thống siêu thị, thương mại điện tử và liên kết với các chuỗi bán lẻ. các hội chợ thủy sản chuyên ngành như Vietfish, Seafood Expo Asia, Seafood Expo Global (Brussels) để mở rộng đối tác và cập nhật xu hướng thị trường.

4.2.8. Giải pháp nâng cao cơ sở, hạ tầng dịch vụ CBTS

- UBND tỉnh cần có các chỉ đạo ưu tiên bố trí quỹ đất ổn định, dài hạn cho các nhà máy chế biến hiện hữu, hạn chế di dời nhiều lần, giảm chi phí đầu tư lại; khuyến khích hình thành cụm chế biến chuyên sâu với hạ tầng điện–nước–xử lý nước thải đồng bộ, theo Luật Đất đai số 31/2024/QH15.

- Sở Kế hoạch và Đầu tư chủ trì, phối hợp Sở Công Thương, Sở Nông nghiệp và Môi trường khẩn trương hoàn thiện quy hoạch không gian khu/cụm công nghiệp CBTS, gắn với vùng nguyên liệu, cảng cá và logistics xuất khẩu, ưu tiên vị trí gần cảng biển nhằm giảm chi phí logistics, phù hợp với Luật Quy hoạch số 21/2017/QH14 và Luật Đầu tư số 61/2020/QH14, Nghị định số 31/2021/NĐ-CP.

- Sở Công Thương chủ trì và phối hợp với Sở Tài Chính khẩn trương tham mưu UBND ưu tiên nguồn vốn để đầu tư trung tâm logistics lạnh (kho đông/kho mát/kho ngoại quan, container lạnh, vận tải lạnh), kết nối vùng nuôi–nhà máy–cảng xuất khẩu, phù hợp Luật Thương mại số 36/2005/QH11 và khuyến khích doanh nghiệp tham gia xã hội hoá theo Luật Đầu tư theo phương thức PPP số 64/2020/QH14.

- Sở NNMT chủ trì và phối hợp với Sở Công Thương để cùng phối hợp với Bộ NNMT để xác định các phân khu chức năng cần đầu tư và vận hành cho cảng cá thông minh Tam Quan, ứng dụng AI Camera, quản lý số, đồng bộ VMS, VnFishbase, triển khai truy xuất nguồn gốc điện tử (e-CDT) nhằm chống IUU, theo Luật Thủy sản số 18/2017/QH14 và Nghị định số 26/2019/NĐ-CP.

- Sở Công Thương chủ trì phối hợp Sở NNMT sớm nghiên cứu và tổ chức các chuyến học hỏi kinh nghiệm từ Nhật và EU để nhanh chóng triển khai dự án chợ đầu giá thủy sản điện tử (ưu tiên cá ngừ) tại cảng cá thông minh, minh bạch giá, chống ép giá; đồng thời chuẩn hóa nguồn nguyên liệu, hỗ trợ MSC/ASC/BAP để nâng cao giá trị thương mại, theo Nghị định số 57/2018/NĐ-CP.

- Tỉnh cần khẩn trương rà soát, điều chỉnh và cập nhật các quy hoạch khu, cụm công nghiệp, cảng cá và hạ tầng nghề cá làm cơ sở để các sở, ngành chủ động bố trí quỹ đất, tổ chức giải phóng mặt bằng và triển khai kịp thời các dự án ưu tiên trong lĩnh vực khai thác thủy sản, cảng cá, dịch vụ hậu cần và CBTS.

- Sở NNMT cần tăng cường hỗ trợ và hướng dẫn các doanh nghiệp CBTS đầu tư công nghệ xử lý tuần hoàn, tách dầu mỡ, tận dụng phụ phẩm theo kinh tế tuần hoàn, kiểm soát QCVN, theo Luật Bảo vệ môi trường số 72/2020/QH14 và Nghị định số 08/2022/NĐ-CP.

- Sở Công Thương phối hợp Sở Khoa học và Công nghệ khuyến khích tiết kiệm năng lượng, kho lạnh hiệu suất cao, điện mặt trời áp mái, sản xuất sạch hơn (LCA) và chất làm lạnh thân thiện môi trường, phù hợp Luật Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả số 50/2010/QH12 và Nghị định số 21/2011/NĐ-CP.

- Sở Công Thương cần tăng cường phối hợp với Sở Tài chính để tham mưu UBND tỉnh ban hành các chính sách khuyến khích doanh nghiệp đổi mới công nghệ và tự động hóa trong chế biến (phân loại, cấp đông, đóng gói, kiểm tra chất lượng); hỗ trợ qua chương trình khuyến công và hỗ trợ lãi suất vay vốn đầu tư thiết bị, thực hiện theo Nghị định số 45/2012/NĐ-CP ngày 21/5/2012 của Chính phủ về khuyến công và Nghị định số 111/2015/NĐ-CP ngày 03/11/2015 của Chính phủ về phát

triển công nghiệp hỗ trợ.

4.2.9. Giải pháp thích ứng với biến đổi khí hậu trong Chế biến thủy sản

- Tỉnh cần sớm đầu tư và hoàn thiện cơ sở hạ tầng các khu, cụm công nghiệp CBTS tập trung với hệ thống xử lý nước thải, khí thải đạt chuẩn để các nhà máy chế biến sớm di dời và đầu tư các khu, cụm này nhằm giảm ô nhiễm phân tán và thuận tiện cho giám sát.

- Sở NNMT phối hợp cùng Sở Công Thương nghiên cứu và tham mưu cho UBND tỉnh ban hành các quy định về việc Doanh nghiệp phải đầu tư hệ thống xử lý nước thải tuần hoàn, tách dầu mỡ, xử lý bùn thải và tận dụng phụ phẩm (đầu cá, xương, vỏ tôm...) để sản xuất bột cá, dầu cá, phân hữu cơ theo hướng kinh tế tuần hoàn; đồng thời hướng dẫn doanh nghiệp tiếp cận và thụ hưởng các chính sách ưu đãi khuyến công theo quy định hiện hành của Bộ Nông nghiệp và Môi trường và Bộ Công Thương.

- Sở NNMT cần tăng cường công tác kiểm tra, giám sát việc tuân thủ các quy chuẩn môi trường (QCVN 11-MT, QCVN 08...) của các nhà máy.

- Sở Công Thương phối hợp Sở Khoa học và Công nghệ để xây dựng các chương trình khuyến khích doanh nghiệp chuyển đổi sang hướng đầu tư thiết bị tiết kiệm điện, công nghệ cấp đông – kho lạnh hiệu suất cao và lắp đặt điện mặt trời áp mái, sản xuất sạch hơn (LCA) và chất làm lạnh thân thiện môi trường nhằm giảm phát thải khí nhà kính, phù hợp Luật Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả số 50/2010/QH12 và Nghị định số 21/2011/NĐ-CP và đáp ứng tiêu chuẩn quốc tế.

V. KẾT LUẬN

Chuyên đề đã tổng quan tương đối toàn diện bối cảnh phát triển chế biến thủy sản trong nước và quốc tế, qua đó làm rõ xu hướng chuyển dịch sang chế biến sâu, gia tăng giá trị, gắn với tiêu chuẩn chất lượng, truy xuất nguồn gốc và phát triển bền vững.

Chuyên đề đã đánh giá chi tiết thực trạng hoạt động chế biến thủy sản trên địa bàn tỉnh Gia Lai, từ năng lực các cơ sở chế biến, công suất và hiệu suất hoạt động, cơ cấu sản phẩm, thị trường tiêu thụ, đến điều kiện hạ tầng, logistics và nguồn nguyên liệu. Đồng thời, chuyên đề đã xác định quy mô và cơ cấu lao động tham gia hoạt động khai thác, chế biến thủy sản, làm rõ vai trò của lao động chế biến trong chuỗi giá trị thủy sản cũng như tác động của các cơ chế, chính sách hiện hành đến hoạt động khai thác và chế biến.

Kết quả phân tích cho thấy, bên cạnh những kết quả đạt được như hình thành hệ thống cơ sở chế biến xuất khẩu, đóng góp tích cực vào tiêu thụ sản phẩm cho ngư dân và tạo việc làm, hoạt động chế biến thủy sản của tỉnh vẫn còn nhiều tồn tại, hạn chế về quy mô, công nghệ, hiệu suất sử dụng công suất, liên kết chuỗi, nguồn nguyên liệu ổn định và chất lượng nguồn nhân lực. Đây là những “điểm nghẽn” lớn cần được

tháo gỡ trong giai đoạn tới.

Trên cơ sở đánh giá thực trạng, chuyên đề đã đề xuất định hướng phát triển chế biến thủy sản tỉnh Gia Lai giai đoạn 2026 - 2030, tầm nhìn đến năm 2050, đồng thời xác định mục tiêu chung, mục tiêu cụ thể, các nhiệm vụ và nhóm giải pháp trọng tâm nhằm nâng cao hiệu quả chế biến, thúc đẩy chế biến sâu, phát triển thị trường, tăng cường liên kết chuỗi và bảo đảm phát triển bền vững. Qua đó, chuyên đề góp phần làm cơ sở khoa học và thực tiễn quan trọng cho việc hoạch định chính sách và tổ chức thực hiện phát triển ngành chế biến thủy sản tỉnh Gia Lai trong thời gian tới./.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Đặng Văn Hùng. (2024). Phát triển logistics lạnh và thương mại điện tử trong chuỗi thủy sản Việt Nam. Viện Kinh tế và Quy hoạch Thủy sản.
2. Lê Thị Hạnh, Trần Đức Minh & Phạm Quốc Bảo. (2023). Ứng dụng công nghệ chế biến hiện đại trong nhà máy thủy sản. Tạp chí Công nghiệp Thực phẩm, 12(3), 44 - 52.
3. Nguyễn Văn An, Võ Thị Kim Yến. (2025). Định hướng phát triển chuỗi giá trị thủy sản Gia Lai - Bình Định đến 2050. Hội thảo quốc gia phát triển kinh tế biển, Viện Khoa học Xã hội Vùng Trung Bộ.
4. Nguyễn Văn Cường et al. (2025). Báo cáo điều tra, dự báo thị trường tiêu thụ thủy sản vùng Nam Trung Bộ - Tây Nguyên. Phân viện NC Hải sản phía Nam - Dự án 2025 - 2030.
5. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (2021). Đề án phát triển ngành chế biến thủy sản giai đoạn 2021 - 2030.
6. Tạp chí Thủy sản (2025). Top 10 quốc gia đứng đầu về xuất khẩu thủy sản. <https://thuysanvietnam.com.vn/top-10-quoc-gia-dung-dau-ve-xuat-khau-thuy-san/>