

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
ĐẠI HỌC ĐÀ NẴNG**



NGUYỄN THỊ THU HƯƠNG

**PHÁT TRIỂN NGÀNH CÔNG NGHIỆP
CHẾ BIẾN THỦY SẢN THEO ĐỊNH HƯỚNG
XUẤT KHẨU TẠI ĐÀ NẴNG**

Chuyên ngành: KINH TẾ CÔNG NGHIỆP

Mã số: 62.31.09.01

TÓM TẮT LUẬN ÁN TIẾN SĨ KINH TẾ

Đà Nẵng 2008

**CÔNG TRÌNH NÀY ĐƯỢC HOÀN THÀNH
TẠI ĐẠI HỌC ĐÀ NẴNG**

Người hướng dẫn khoa học:

**PGS.TS Lê Thế Giới
TS. Đoàn Gia Dũng**

**Phản biện 1: GS.TS. Nguyễn Thành Độ
Trường Đại học Kinh tế Quốc dân**

**Phản biện 2: TS. Nguyễn Thị Hồng Minh
Bộ Thủy sản**

**Phản biện 3: PGS.TS. Võ Xuân Tiến
Đại học Đà Nẵng**

Có thể tìm hiểu luận án tại:

1. Trung tâm thông tin học liệu, Đại học Đà Nẵng
2. Thư viện Trường Đại học Kinh tế, Đại học Đà Nẵng
3. Thư viện Quốc gia

MỞ ĐẦU

1. Tính cấp thiết của đề tài nghiên cứu

Chế biến thủy sản xuất khẩu được coi là ngành kinh tế mũi nhọn mang lại ngoại tệ cho Đà Nẵng. Thực tế cho thấy, hoạt động kinh doanh xuất khẩu của ngành còn nhiều hạn chế: Công nghệ chế biến lạc hậu; thiếu mặt hàng có giá trị gia tăng; chất lượng sản phẩm thấp, chưa đáp ứng được tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm của thị trường thế giới; nguồn nguyên liệu không ổn định cả về số lượng và chất lượng; Chưa có sự gắn kết giữa các khâu nguyên liệu - chế biến - xuất khẩu... Vì vậy, hiệu quả xuất khẩu thủy sản chưa cao.

Để khai thác tiềm năng, sử dụng hiệu quả nguồn lực của ngành và đáp ứng được yêu cầu của thị trường xuất khẩu, tác giả chọn đề tài luận án *“Phát triển ngành công nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu theo định hướng xuất khẩu tại Đà Nẵng”* để nghiên cứu.

2. Mục đích nghiên cứu của luận án

Góp phần làm rõ các vấn đề lý luận về sự phát triển của ngành chế biến thủy sản xuất khẩu, đề xuất những phương hướng và giải pháp nhằm phát triển ngành công nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu Đà Nẵng.

3. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu

- Đối tượng: Ngành công nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu Đà Nẵng.

- Phạm vi: Hoạt động chế biến thủy sản xuất khẩu và sự phát triển ngành chế biến thủy sản xuất khẩu trong mối quan hệ với các khâu của hệ thống kinh tế thủy sản. Luận án sử dụng số liệu, tài liệu từ năm 1990 đến nay.

4. Phương pháp nghiên cứu

Luận án sử dụng các phương pháp duy vật biện chứng và duy vật lịch sử, phương pháp đánh giá Atlas công nghệ, các phương pháp tổng hợp, phân tích, so sánh, các phương pháp thống kê kết hợp với khảo sát thực tế để tiếp cận và phân tích những vấn đề liên quan đến luận án.

5. Ý nghĩa khoa học và thực tiễn của Luận án

Đã có nhiều công trình nghiên cứu đến khía cạnh kinh tế, kỹ thuật phát triển ngành công nghiệp CBTSXK Đà Nẵng. Tuy nhiên, chưa có một công trình nào phân tích, đánh giá toàn diện, có hệ thống và biện chứng những nhân tố tác động đến khả năng phát triển và phát triển bền vững ngành CBTSXK theo hướng tiếp cận cạnh tranh trong điều kiện hội nhập kinh tế quốc tế như nội dung luận án thực hiện. Điểm

nổi bật nữa của luận án là nghiên cứu sự phát triển của ngành dựa trên sự vận dụng mô hình Kim Cương với điều kiện về cầu của thị trường thuỷ sản thế giới để phân tích thực trạng và thiết kế giải pháp.

Luận án đã tính toán các tiêu thức đánh giá sự phát triển của phân ngành CBTSXK và sử dụng ma trận SWOT để đánh giá khả năng phát triển của ngành.

Để làm cơ sở cho các nghiên cứu trên, luận án đã hệ thống hoá và góp phần làm sáng tỏ thêm những vấn đề lý luận về ngành CBTS, sự phát triển ngành CBTSXK .

6. Kết cấu của luận án

Tên luận án: ***“Phát triển ngành công nghiệp chế biến thuỷ sản theo định hướng xuất khẩu tại Đà Nẵng”***

Ngoài phần mở đầu, kết luận, tài liệu tham khảo, luận án gồm 3 chương:

Chương 1: Cơ sở lý luận chung về phát triển ngành công nghiệp chế biến thuỷ sản theo định hướng xuất khẩu.

Chương 2: Thực trạng phát triển ngành công nghiệp chế biến thuỷ sản xuất khẩu Đà Nẵng

Chương 3: Những giải pháp chủ yếu nhằm phát triển ngành công nghiệp chế biến thuỷ sản theo định hướng xuất khẩu tại Đà Nẵng

Chương 1

CƠ SỞ LÝ LUẬN VỀ PHÁT TRIỂN NGÀNH CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN THUỶ SẢN ĐỊNH HƯỚNG XUẤT KHẨU

1.1. Công nghiệp chế biến thuỷ sản và những đặc điểm chủ yếu của công nghiệp chế biến thuỷ sản

1.1.1. Công nghiệp chế biến thuỷ sản

Công nghiệp chế biến thuỷ sản là phân ngành công nghiệp làm thay đổi về chất nguyên liệu thuỷ sản thành nhiều loại sản phẩm khác nhau để thoả mãn nhu cầu đa dạng của xã hội, đem lại nguồn thu lớn cho ngân sách, đặc biệt trong xuất khẩu.

1.1.2. Đặc điểm chủ yếu của công nghiệp chế biến thuỷ sản

1.1.2.1. Đặc điểm của nguyên liệu chế biến

Một là, nguyên liệu thuỷ sản đa dạng về chủng loài, mang tính chất thời vụ rõ ràng và phụ thuộc vào điều kiện tự nhiên, vì thế mà ảnh hưởng đến tổ chức sản xuất của ngành cả về không gian và thời gian.

Hai là, nguyên liệu thuỷ sản tươi sống, dễ ươn thối nhanh hư hỏng vì vậy nên công nghệ lạnh được sử dụng phổ biến cho bảo quản nguyên liệu thuỷ sản.

1.1.2.2. Đặc điểm của sản phẩm thuỷ sản chế biến

Sản phẩm chế biến từ thuỷ sản rất đa dạng phong phú về chủng loại, dạng chế biến và có yêu cầu cao về bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm.

1.1.2.3. Đặc điểm của công nghệ chế biến thuỷ sản

Công nghệ chế biến thuỷ sản rất đa dạng (chế biến truyền thống, chế biến công nghiệp) nên có khả năng sử dụng tối đa nguồn nguyên liệu và liên quan trực tiếp đến ô nhiễm môi trường.

1.2. Phát triển ngành công nghiệp CBTS định hướng xuất khẩu

1.2.1. Quan niệm về phát triển ngành công nghiệp CBTSXK

Phát triển ngành CNCB TSXK có thể hiểu là một quá trình lớn lên (hay tăng tiến) về mọi mặt của ngành trong một thời kì nhất định⁽³²⁾. Lý thuyết này được nhìn nhận toàn diện hơn, đó là phát triển kinh tế bền vững. Phát triển bền vững là “ Sự phát triển sao cho thoả mãn những nhu cầu của thế hệ hôm nay, đồng thời tạo điều kiện thoả mãn cho các nhu cầu của thế hệ trong tương lai” (WCED).

1.2.2. Các tiêu thức đánh giá sự phát triển công nghiệp CBTSXK

1.2.2.1. Tốc độ tăng trưởng

Sự tăng trưởng của ngành CNCB TSXK là sự gia tăng giá trị TSXK (sản lượng TSXK) trong một thời kỳ nhất định, bao gồm:

$$\text{- Tốc độ tăng trưởng liên hoàn (\%)} = \frac{\text{Giá trị TSXK (SLTSXK) năm } n}{\text{Giá trị TSXK (SLTSXK) năm } (n-1)} \times 100$$

$$\text{- Tốc độ tăng trưởng định gốc (\%)} = \frac{\text{Giá trị TSXK (SLTSXK) năm } n}{\text{Giá trị TSXK (SLTSXK) năm gốc}} \times 100$$

$$\text{- Tốc độ tăng trưởng bình quân (\%)} = \frac{\sqrt[n-1]{\text{Giá trị TSXK(SLTSXK) năm } n}}{\text{Giá trị TSXK (SLTSXK) năm gốc}} \times 100$$

1.2.2.2. Quy mô phát triển sản xuất kinh doanh

Được đánh giá bằng các chỉ tiêu: Sự phát triển của số lượng các doanh nghiệp CBTSXK; Sự gia tăng tổng nguồn vốn của ngành được huy động; Sự gia tăng năng lực chế biến của ngành; Sự phát triển số lượng lao động của ngành.

1.2.2.3. Cơ cấu mặt hàng chế biến xuất khẩu

- Tỷ trọng sản phẩm chế biến được xuất khẩu ($K_{xk}, \%$):
$$K_{xk} = \frac{S_{xk}}{S}$$
- + S_{xk} : Sản lượng (giá trị) sản phẩm thủy sản CBXK của ngành
 - + S : Sản lượng (giá trị) sản phẩm thủy sản chế biến của ngành trong kỳ
- Tỷ trọng sản phẩm giá trị gia tăng cao ($K_{gt}, \%$):
$$K_{gt} = \frac{S_{gt}}{S_{xk}}$$
- + S_{gt} : Sản lượng (giá trị) sản phẩm TSXK giá trị gia tăng của ngành trong kỳ.
 - + S_{xk} : Sản lượng (giá trị) sản phẩm thủy sản XK của ngành trong kỳ

1.2.2.4. Trình độ phát triển công nghệ

Có thể hiểu “*công nghệ là tổng hợp các phương tiện kỹ thuật, kỹ năng, phương pháp được dùng để chuyển hoá các nguồn lực thành một loại sản phẩm hay một loại dịch vụ nào đó*”⁽⁵⁴⁾. Bao gồm 5 nhóm chỉ tiêu:

1. Thiết bị, phương tiện (Technology, Kí hiệu là T) gồm 12 chỉ tiêu
2. Nhân lực (Human, Kí hiệu là H) gồm 5 chỉ tiêu
3. Thông tin (Information, Kí hiệu là I) gồm 3 chỉ tiêu
4. Tổ chức và quản lý (Organization, Kí hiệu là O) gồm 6 chỉ tiêu
5. Năng suất, chất lượng, hiệu quả (Pacity, Kí hiệu là P) gồm 7 chỉ tiêu

Giá trị của năm nhóm này được tính tổng hợp theo công thức:

$$TP = \frac{\sum_{i=1}^k m_i x q_i}{\sum_{i=1}^k m_i}$$

- Trong đó:
- + T_p : Có thể là giá trị của T, H, I, O, P
 - + i : Chỉ số chỉ các chỉ tiêu đánh giá ($i=1, k$)
 - + k : Số chỉ tiêu đánh giá trong từng nhóm
 - + m_i : Hệ số trọng lượng của chỉ tiêu thứ i ($\sum_{i=1}^k m_i = 100$)
 - + q_i : Giá trị tương đối của chỉ tiêu thứ i ($q_i = X_{iqd}/5$);
 - + X_{iqd} là chuẩn so sánh.

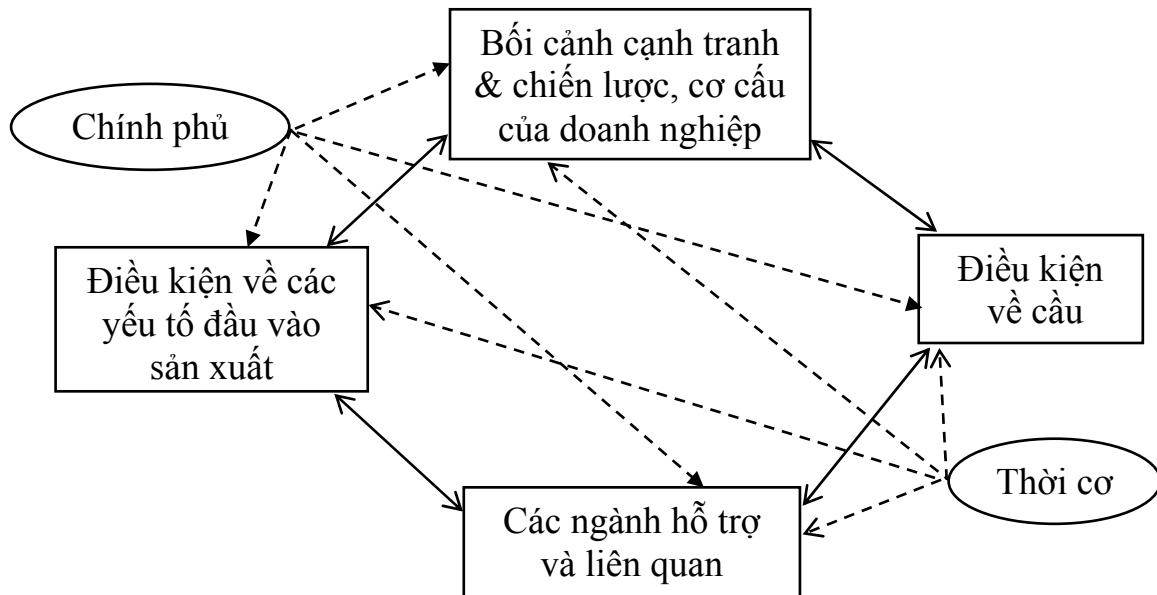
* Tính giá trị đặc trưng trình độ công nghệ

$$CN = \frac{\sum_{i=1}^p m_i x q_i}{\sum_{i=1}^k m_i} = \frac{\sum_{j=1}^5 M_j x TP_j}{\sum_{j=1}^5 M_j} = \frac{\sum_{j=1}^5 M_j x TP_j}{100}$$

- Trong đó:
- + CN : Đặc trưng trình độ công nghệ có giá trị từ 0 đến 1
 - + p : Số chỉ tiêu đánh giá của cả năm nhóm ($p=33$)
 - + j : chỉ số chỉ số nhóm ($j=1, 5$)
 - + M_j : Hệ số trọng lượng của nhóm chỉ tiêu thứ j

1.2.3. Những nhân tố ảnh hưởng đến sự phát triển của ngành chế biến thủy sản xuất khẩu

Theo hướng tiếp cận cạnh tranh, có thể vận dụng mô hình kim cương về lợi thế cạnh tranh ⁽⁶⁸⁾ trong điều kiện cầu thị trường thế giới để xác định các nhân tố ảnh hưởng đến sự phát triển của CBTSXK đó là: Nhu cầu thủy sản thế giới; Điều kiện về các yếu tố sản xuất; Các ngành hỗ trợ và liên quan; Bối cảnh cạnh tranh và chiến lược, cơ cấu của doanh nghiệp; Thời cơ.



Sơ đồ 1.1: Mô hình Kim Cương ⁽⁶⁸⁾

1.2.3.1. Thị trường thủy sản thế giới

a. Nhu cầu thủy sản của thế giới

* Nhu cầu hàng thủy sản thực phẩm của người tiêu dùng trên thế giới không ngừng tăng lên và gần đây có xu hướng tăng mạnh do:

- Sự bùng nổ dân số thế giới (tăng bình quân 2%/năm)

- Thủy sản là loại thực phẩm được ưa chuộng trên thế giới. Mức tiêu thụ bình quân (1999-2004) là 15,4kg/người/năm. Dự báo đến 2030 là 19-20kg/người/năm. Theo FAO, nhu cầu thủy sản toàn cầu đến 2010 sẽ tăng lên gần 120 triệu tấn (tăng bình quân 2 triệu tấn/năm)

* **Nhu cầu tiêu dùng thủy sản lại rất khác biệt và chênh lệch giữa các khu vực và các quốc gia:** Các nước công nghiệp phát triển như Nhật, Mỹ, EU mức sử dụng bình quân cao là 29,5kg/người/năm còn các nước đang và kém phát triển như châu Mỹ La Tinh và Châu Á là khoảng 13,9kg/người/năm.

Với xu hướng gia tăng nhu cầu về thủy sản thực phẩm đã tạo cơ hội cho kinh tế

thủy sản của các nước phát triển. Tuy nhiên cũng đặt ra nhiều thách thức, đó là yêu cầu cao về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.

Biểu 1.1: Dự báo tiêu thụ thủy sản trên thế giới đến 2010 (triệu tấn)

| Các nhu cầu | Châu Phi | Bắc Mỹ | Caribê Nam Mỹ | Châu Á | Châu Âu + Nga | Châu ĐĐ | Toàn TG |
|-----------------------------|----------|--------|---------------|--------|---------------|---------|---------|
| Tổng nhu cầu | 8,735 | 9,047 | 19,180 | 91,310 | 20,589 | 862 | 149,615 |
| Phi thực phẩm | 0,736 | 1278 | 12,873 | 7,469 | 6,001 | 109 | 28,466 |
| Thực phẩm | 7,999 | 7,769 | 6,307 | 83,841 | 14,583 | 7,753 | 121,149 |
| Dân số (tr. người) | 997 | 332 | 595 | 4.145 | 713 | 34 | 6.816 |
| Mức tiêu thụ đầu người (kg) | 8,0 | 23,4 | 10,6 | 20,2 | 20,5 | 22,1 | 17,8 |

(Nguồn: <http://apps.fao.org/fi/statist/statist.asp>)

b. Tình hình xuất khẩu thủy sản thế giới

Năm (2001-2005), giá trị XKTS thế giới tăng nhanh, bình quân 10.09%/năm.

- **Các nước XK thủy sản chính:** Trung Quốc giữ vị trí số 1 từ 2003 đến nay, tiếp đến là Thái Lan, Nauy, Mỹ, Canada...Việt Nam xếp thứ 6 (năm 2007). Tỉ trọng KNXK của các nước đang phát triển là trên 51% và có xu hướng tăng nhanh.

Biểu 1.2: Sản lượng và giá trị xuất khẩu thủy sản thế giới

| Danh mục | ĐVT | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 | 2005 |
|-----------|-----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Sản lượng | Triệu tấn | 26.552,3 | 26.363,2 | 26.986,6 | 27.168,8 | 27.653,9 |
| Giá trị | Tỷ USD | 55,684 | 58,359 | 63,724 | 71,609 | 78.418 |

(Nguồn <ftp://ftp.org/fi/STAT/summary/default.htm#commodities>) (A-3,A-6)

Mặt hàng thủy sản xuất khẩu: Cá tươi và đông lạnh chiếm hơn 40 % tổng giá trị XK và tăng liên tục; Giáp xác, nhuyễn thể chiếm khoảng 30% tổng giá trị (chủ yếu là tôm, mực đông và tôm hùm); Hộp thủy sản (hộp cá là chính) chiếm gần 17% tổng giá trị; Các sản phẩm khác chiếm tỷ trọng nhỏ.

c. Tình hình nhập khẩu thủy sản thế giới

Nhập khẩu của các nước phát triển chiếm tỉ trọng cao (trên 80% giá trị NK thế giới). Năm 2005, Châu Âu vươn lên vị trí số một của châu Á về NKTS với giá trị 35,9 tỉ USD(chiếm 43%). Châu Á giảm nhanh chỉ còn 27,6 tỉ USD. Bắc Mỹ là 14,45 tỉ USD và có mức tăng trưởng nhanh. Nhập khẩu lớn nhất là tôm đông chiếm 16%

tổng giá trị NK, tiếp đến là cá phi lê và hộp cá ngừ. Một điểm chú ý là một nước XKTS cũng đồng thời là nước NKTS.

Biểu 1.3: Giá trị nhập khẩu thủy sản của thế giới (Tỷ USD)

| Năm | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 | 2005 |
|------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Tổng giá trị nhập khẩu | 59,397 | 61,604 | 67,359 | 75,435 | 81,529 |

(Nguồn: <ftp://ftp.org/fi/STAT/summary/default.htm#commodities>) (A-3,A-6)

d. Đặc điểm, xu hướng phát triển của thị trường thủy sản thế giới

Theo INFOFISH, giá trị ngoại thương thủy sản thế giới tiếp tục tăng ở mức 20-25%. Thị trường thủy sản thế giới có xu hướng mở rộng, có nhu cầu cao về sản phẩm GTGT, thủy sản tươi sống và yêu cầu cao về VSATTP. Giá thủy sản tiếp tục tăng. Thị trường thủy sản chính của thế giới là Nhật, Mỹ, EU, Trung Quốc.

1.2.3.2. Điều kiện về các yếu tố sản xuất

a. Nguyên vật liệu thủy sản

Nguyên liệu chính cho CBTS là các loại thủy sản sống được khai thác từ tự nhiên và nuôi trồng. Nguồn khai thác có xu hướng không ổn định và giảm sút (tăng 1,7%/năm). Theo FAO, chỉ có 72% nguồn lợi thủy sản đang và sẽ duy trì khai thác. Sản lượng nuôi trồng tăng nhanh (10% /năm). Do vậy, để phát triển CNCB TSXK cần phải sử dụng và phát triển bền vững nguồn lợi thủy sản.

Biểu 1.4: Sản lượng khai thác và nuôi trồng của thế giới (Triệu tấn)

| Năm | Tổng sản lượng | Khai thác | Tỉ trọng (%) | Nuôi trồng | Tỉ trọng (%) |
|------|----------------|------------|--------------|------------|--------------|
| 1996 | 130,330.872 | 93,738.801 | 71,00 | 26,592.071 | 29,00 |
| 2000 | 131,087.054 | 95,609.607 | 72,00 | 35,477.447 | 28,00 |
| 2003 | 133.036.125 | 90.353.972 | 68,00 | 42.682.153 | 32,00 |
| 2005 | 141.403.138 | 93.253.346 | 65,00 | 48.149.792 | 35,00 |

(Nguồn: <ftp://ftp.org/fi/STAT/summary/default.htm#commodities>) (A-2,A-4)

b. Công nghệ chế biến thủy sản

- Chế biến truyền thống: Yêu cầu về kỹ thuật và vệ sinh thực phẩm không cao, chủng loại ít đa dạng, chi phí lao động cao, hao phí nguyên vật liệu lớn.

- Chế biến công nghiệp: Công nghệ đông lạnh và công nghệ khử trùng là khâu then chốt để bảo đảm chất lượng và yêu cầu vệ sinh thực phẩm.

c. Nguồn nhân lực

Ngành sử dụng lao động trực tiếp lớn, yêu cầu về trình độ tay nghề không quá phức tạp, dễ đào tạo và có thể đào tạo trong một thời gian ngắn. Mặt khác, lao động sử dụng có tính chất thời vụ với chi phí lao động không quá cao.

d. Vốn

Vốn của ngành bao gồm: Vốn cổ phần và vốn nợ. Nhân tố vốn còn bao gồm cả hiệu quả sử dụng vốn để tăng trưởng.

1.2.3.3. Bối cảnh cạnh tranh và chiến lược, cơ cấu của doanh nghiệp

a. Bối cảnh cạnh tranh của ngành

Cạnh tranh trên thị trường thuỷ sản thế giới có xu hướng gia tăng do sự gia tăng các giao dịch ngoại thương và số lượng các quốc gia tham gia vào xuất, nhập khẩu thuỷ sản (hơn 180 nước) với chủng loại thuỷ sản ngày càng đa dạng.

b. Chiến lược và cơ cấu của doanh nghiệp

Theo Porter, DN có vai trò quyết định trong sự tăng trưởng kinh tế bằng cách nâng cao năng suất của ngành mà năng suất dựa trên chiến lược, cơ cấu của DN và chất lượng của môi trường kinh doanh vi mô. Đây là cơ sở chắc chắn để các DN nâng cấp phương thức cạnh tranh khi tham gia cạnh tranh quốc tế.

1.2.3.4. Các ngành công nghiệp hỗ trợ và liên quan

Cụm ngành là các nhà cung cấp trong những lĩnh vực liên quan. Cụm ngành giúp giảm chi phí, nâng cao hiệu quả, tạo ra sự thúc đẩy. Đặc biệt, khi toàn cầu hoá, lợi thế về vị trí địa lý thể hiện qua việc xoá bỏ rào cản thương mại và đầu tư, vô hiệu hoá các lợi thế về yếu tố đầu vào cũ.

1.2.3.5. Hệ thống cơ chế chính sách

Nhà nước đóng vai trò hiển nhiên trong phát triển kinh tế vì nó tác động đến mọi khía cạnh của môi trường kinh doanh. Vai trò thích hợp của nhà nước là chất xúc tác thúc đẩy, khuyến khích DN nâng cao tham vọng và cấp độ cạnh tranh.

1.3. Kinh nghiệm quốc tế trong phát triển công nghiệp CBTSXK

Ổn định nguyên liệu cho CBTSXK; Thiết lập các liên kết kinh tế (liên kết ngang, dọc) trong chế biến TSXK; Phát triển sản phẩm giá trị gia tăng, cao cấp; Kiểm soát chặt chẽ chất lượng và VSATTP; Đầu tư đổi mới công nghệ chế biến; Đa dạng hoá thị trường XK; Liên kết đầu tư chế biến để mở rộng khả năng XK.

Chương 2

THỰC TRẠNG PHÁT TRIỂN NGÀNH CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN THEO ĐỊNH HƯỚNG XUẤT KHẨU TẠI ĐÀ NẴNG

2.1. Tổng quan chung về ngành CNCBTSXK Đà Nẵng

2.1.1. Tiềm năng và điều kiện phát triển ngành CNCBTSXK Đà Nẵng

Đà Nẵng có điều kiện tự nhiên thuận lợi cho phát triển nghề cá: Bờ biển dài hơn 30 km, ngư trường rộng hơn 15000 km², nguồn lợi thủy sản đa dạng sinh học; có hơn 20.000 người làm nghề thủy sản, có kinh nghiệm, giá cả sức lao động rẻ. Ngành CBTSXK Đà Nẵng có 16 DN, tổng công suất chế biến là 40.000 tấn/năm; Với tiềm năng và điều kiện thuận lợi trên, Đà Nẵng có thể phát triển ngành CBTSXK và trở thành một trong những trung tâm kinh tế thủy sản của miền Trung và Việt Nam.

2.1.2. Vai trò của công nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu đối với sự phát triển kinh tế xã hội của Đà Nẵng.

Năm (2001-2007) giá trị CBTS chiếm 77,84% giá trị SX của ngành. Tốc độ tăng bình quân là 4,06% và hơn 95% giá trị CBXK. Thủy sản là mặt hàng XK chủ lực của Đà Nẵng với KNXK là 617.041 triệu USD, chiếm 22%-30% trong tổng KNXK của thành phố nhưng chỉ chiếm 2-5% tổng KNXK của cả nước và trên dưới 30% của vùng Nam Trung bộ, có xu hướng giảm rõ rệt. Sự phát triển của ngành CBTSXK Đà Nẵng chưa ổn định, chưa khai thác hiệu quả tiềm năng và điều kiện phát triển, chưa tương xứng với vai trò, vị trí của ngành.

2.2. Thực trạng phát triển của ngành chế biến TSXK Đà Nẵng

2.2.1. Tốc độ tăng trưởng

Năm (2001-2007) tốc độ tăng KNXK là -0,94%/năm do (2006-2007) các DNNN tổ chức, sắp xếp lại (giải thể, cổ phần) và các thị trường gia tăng kiểm soát chất lượng và VSATTP thủy sản nên KNXK giảm sút mạnh.

Biểu 2.5: Tốc độ tăng trưởng về kim ngạch xuất khẩu (1000USD)

| Danh mục | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 | T _{bq} (%) |
|-----------|--------|--------|--------|--------|---------|--------|--------|---------------------|
| -DN NN | 65.780 | 67.657 | 69.806 | 67.939 | 70.540 | 55.146 | 50.346 | -3,9 |
| -DN NQD | 19.220 | 19.732 | 18.832 | 25.161 | 30.123 | 26.904 | 29.854 | 9,22 |
| Tổng KNXK | 85.000 | 87.389 | 88.639 | 93.100 | 100.663 | 82.050 | 80.200 | -0,94 |

(Nguồn: Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Đà Nẵng)

2.2.2. Sự phát triển về quy mô chế biến.

Biểu 2.6: Số doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu Đà Nẵng

| Danh mục | 2001 | 2003 | 2005 | 2007 |
|-------------------------------|------|------|------|------|
| Tổng số: | 14 | 15 | 16 | 16 |
| - DN nhà nước | 8 | 6 | 3 | 0 |
| - DN ngoài quốc doanh | 4 | 7 | 11 | 14 |
| - DN có vốn đầu tư nước ngoài | 2 | 2 | 2 | 2 |

(Nguồn: Kết quả điều tra khảo sát của tác giả)

Đến 12/2007 các DNNN cổ phần hóa toàn bộ. Số DN có VĐTNN chiếm 12,5%. Số lượng DN tăng ít còn qui mô của các DN phần lớn là vừa và nhỏ nên không tập trung được nguồn lực để tạo lợi thế cạnh tranh trên thị trường.

Biểu 2.7: Quy mô của các doanh nghiệp chế biến TSXK Đà Nẵng

| Loại DN | 2000 | | 2003 | | 2005 | | 2007 | |
|------------------------|------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|
| | SL | TT(%) | SL | TT(%) | SL | TT(%) | SL | TT(%) |
| DN có vốn < 10 tỷ đồng | 6 | 43 | 7 | 46 | 8 | 50 | 8 | 50 |
| DN có vốn ≤ 20 tỷ đồng | 3 | 21 | 4 | 27 | 4 | 25 | 4 | 25 |
| DD có vốn > 20 tỷ đồng | 5 | 36 | 4 | 27 | 4 | 25 | 4 | 25 |

(Nguồn: Kết quả điều tra của tác giả)

2.2.3. Cơ cấu mặt hàng xuất khẩu

Biểu 2.8: Cơ cấu mặt hàng XK của Đà Nẵng (1000 USD)

| Mặt hàng | 2001 | | 2003 | | 2005 | | 2007 | |
|-----------------------|--------------|------------|---------------|------------|---------------|------------|--------------|------------|
| | SL | % | SL | % | SL | % | SL | % |
| Tổng sản lượng | 9.409 | 100 | 10.020 | 100 | 12.100 | 100 | 9.066 | 100 |
| Hải sản đông lạnh | 7.500 | 79,71 | 7.500 | 74,85 | 9.700 | 80,17 | 7.098 | 78,3 |
| Hàng khô | 950 | 10,10 | 1.250 | 12,48 | 1.000 | 8,26 | 1.015 | 11,2 |
| Mặt hàng surimi | 550 | 5,85 | 650 | 6,49 | 800 | 6,61 | 410 | 4,52 |
| Hàng tươi sống | 289 | 3,07 | 480 | 4,79 | 500 | 4,13 | 390 | 4,3 |
| Hàng khác | 120 | 1,28 | 140 | 1,40 | 100 | 0,83 | 150 | 1,68 |

(Nguồn: Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Đà Nẵng)

Chủng loại thủy sản XK tương đối đa dạng với gần 500 loại. Nhưng tôm đông là mặt hàng xuất khẩu chủ lực có sức cạnh tranh cao nhất của Đà Nẵng (chiếm trên 35%), cá (chiếm khoảng 32%), nhuyễn thể tăng nhanh (8.6%). Hàng đông lạnh vẫn chiếm một tỷ trọng cao (gần 80% giá trị XK), tỷ trọng sản phẩm gia tăng còn thấp (chiếm 18,7-28,9%). Chất lượng sản phẩm chưa cao và chưa ổn định, tính cạnh tranh của sản phẩm còn yếu, chưa có uy tín trên thị trường.

2.2.4. Trình độ phát triển công nghệ

Biểu 2.9: Trình độ phát triển công nghệ của ngành (2001-2006)

| Chỉ tiêu | 2001 | 2006 |
|---------------------------|------|------|
| T (Thiết bị, phương tiện) | 0.54 | 0.70 |
| H (Nhân sự) | 0.47 | 0.48 |
| I (thông tin) | 0.53 | 0.61 |
| O (Tổ chức, quản lý) | 0.55 | 0.57 |
| P (Năng suất, chất lượng) | 0.48 | 0.54 |
| CN (Công nghệ trung bình) | 0.54 | 0.63 |

(Nguồn: Kết quả tính toán của tác giả)

Công nghệ của các DN được đầu tư đổi mới nhưng chưa đáp ứng được yêu cầu của thị trường XK. Các DNNN và DN có VĐTNN có khả năng đầu tư mới thiết bị nên giảm dần lao động thủ công, giảm chi phí sản xuất, nâng cao hiệu quả sản xuất do vậy, trình độ công nghệ cao hơn các DNNQD.

Biểu 2.10: Trình độ phát triển công nghệ theo loại hình DN (CN trung bình)

| Doanh Nghiệp | 2001 | 2006 |
|------------------------|------|------|
| - DNNN | 0.55 | 0.66 |
| - DNNQD | 0.48 | 0.59 |
| - DN có VĐT nước ngoài | 0.68 | 0.77 |

(Nguồn: Kết quả tính toán của tác giả)

2.2.5. Hiệu quả kinh tế - xã hội

- Ngành tạo việc làm cho gần 8000 lao động với thu nhập ngày càng tăng.
- 7/16 DN của ngành có hệ thống xử lý chất thải đạt yêu cầu của HACCP, ISO.

Biểu 2.11: Hiệu quả sản xuất kinh doanh

| Chỉ tiêu | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 | 2005 | 2006 |
|----------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 1. Lợi nhuận/vốn sx (%) | | | | | | |
| - DNNN | 10,03 | 12,1 | 11,8 | 10,6 | 12,8 | 11,7 |
| - DNNQ | 6,87 | 7,2 | 6,93 | 8,12 | 9,17 | 9,64 |
| - DN có VĐT nước ngoài | 11,9 | 13,12 | 13,76 | 12,87 | 13,66 | 13,22 |
| 2. Lợi nhuận/doanh thu (%) | | | | | | |
| - DNNN | 4,77 | 3,23 | 3,68 | 4,15 | 4,83 | 4,11 |
| - DNNQD | 4,43 | 4,13 | 3,87 | 3,96 | 4,25 | 4,09 |
| - DN có VĐT nước ngoài | 6,28 | 5,97 | 5,86 | 6,13 | 6,42 | 6,28 |

(Nguồn: Kết quả tính toán của tác giả)

2.3. Các nhân tố ảnh hưởng đến sự phát triển của ngành công nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu Đà Nẵng

2.3.1. Thị trường xuất khẩu thủy sản của Đà Nẵng

Thủy sản Đà Nẵng có mặt ở nhiều quốc gia, nhưng gần 80% giá trị XK tập trung vào 4 thị trường chủ yếu; Nhật, Mỹ, EU, Trung Quốc - Hồng Kông.

* **Thị trường Nhật:** Nhật là thị trường truyền thống có nhu cầu lớn và đa dạng, chiếm 30-40% KNXKTS của Đà Nẵng. Mặt hàng NK chủ yếu là tôm, cua, mực, bạch tuộc, cá đông lạnh. Từ 29/5/2006 Nhật kiểm soát dư lượng kháng sinh trong thủy sản rất gắt gao làm cho XK của Đà Nẵng vào Nhật có phần giảm sút.

* **Thị trường Mỹ:** Mỹ có nhu cầu thủy sản rất lớn và tăng nhanh nhưng hệ thống kiểm soát VSATTP và môi trường rất khắt khe. NK thủy sản của Mỹ chiếm 20-25% tổng KNXKTS Đà Nẵng, mặt hàng NK chủ yếu là tôm, cá đông lạnh (chiếm >80% KNXK). Sức cạnh tranh của hàng thủy sản Đà Nẵng còn thấp.

Biểu 2.12: Cơ cấu thị trường xuất khẩu Đà Nẵng (2001-2007)

Đvt: triệu USD

| Thị trường | 2001 | | 2002 | | 2003 | | 2005 | | 2007 | |
|------------|--------|------|--------|------|--------|------|--------|------|--------|------|
| | GT | (%) | GT | (%) | GT | (%) | GT | (%) | GT | (%) |
| Nhật | 37,315 | 43,9 | 36,706 | 42,0 | 28,985 | 32,7 | 42,681 | 42,4 | 34,967 | 43,6 |
| EU | 9,69 | 11,4 | 7,953 | 9,1 | 6,116 | 6,9 | 12,582 | 12,5 | 8,662 | 10,8 |
| Mỹ | 8,33 | 9,8 | 11,361 | 13,0 | 18,525 | 20,9 | 22,347 | 22,2 | 23,498 | 29,3 |
| TQ-HK | 12,24 | 14,4 | 10,575 | 12,1 | 71,308 | 20,4 | 11,777 | 11,7 | 6,336 | 7,9 |
| Khác | 17,425 | 20,5 | 20,8 | 23,8 | 16,841 | 19,0 | 7,751 | 7,7 | 6,737 | 8,4 |
| Tổng | 85,000 | 100 | 87,395 | 100 | 88,639 | 100 | 100,63 | 100 | 80,200 | 100 |

(Nguồn: Sở Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn Đà Nẵng)

* **Thị Trường EU:** chiếm khoảng 11,7% KNXK của Đà Nẵng. Sản phẩm NK chính là cá, tôm, mực, bạch tuộc, đồ hộp, phần lớn là hàng thô (>71%) chỉ có 1% là sản phẩm ăn liền, có quy định nghiêm ngặt về VSATTP.

* **Thị trường Trung Quốc-Hồng Kông:** chiếm 30,2% giá trị XK của Đà Nẵng (hàng khô và cá đông lạnh, ướp đá) chiếm 24,13%), có tốc độ tăng trưởng nhanh, có nhu cầu lớn về nguyên liệu thủy sản và bột cá. Sản phẩm tươi sống, ăn liền, làm sẵn, dễ chế biến tăng nhanh, yêu cầu chất lượng ngày càng cao.

2.3.2. Điều kiện về các yếu tố sản xuất

2.3.2.1. Nguồn nguyên liệu cho chế biến thủy sản

Nguyên liệu cho chế biến thủy sản xuất khẩu được chủ yếu dựa vào khai thác hải sản (hơn 97%), và mới chỉ đáp ứng được hơn 60% công suất chế biến

* **Khai thác thủy sản:** (2001-2007) khai thác tăng bình quân về sản lượng 7,01%/năm, về giá trị là 8,23%/năm. Khai thác ở ven bờ là chủ yếu. Cá chiếm từ 65-75% sản lượng khai thác. Khai thác manh mún, tự phát, hiệu quả thấp.

* **Nguyên liệu từ nuôi trồng thủy sản:** Sản lượng tăng bình quân 7,2%/năm. Sự phát triển tự phát, manh mún, thiếu quy hoạch, năng suất, chất lượng chưa cao...

Biểu 2.13: Nguyên liệu cho chế biến xuất khẩu

| Chỉ tiêu | ĐVT | 2001 | 2002 | 2003 | 2004 | 2005 | 2007 |
|--|-----|----------|----------|----------|---------|--------|---------|
| 1. Tổng sản lượng SX | Tấn | 32.352,2 | 34.734,5 | 36.655,5 | 39.223 | 41.324 | 40.829 |
| - Sản lượng khai thác | Tấn | 31.593 | 33.980 | 35.690 | 38.188 | 40.200 | 39.740 |
| +Tỷ trọng | % | 97,65 | 97,82 | 97,37 | 97,36 | 97,28 | 97,33 |
| - Sản lượng nuôi trồng | Tấn | 759,2 | 745,5 | 965,5 | 1.035 | 1.124 | 1.089 |
| +Tỷ trọng | % | 2,35 | 2,18 | 2,63 | 2,64 | 2,72 | 2,67 |
| 2. Tổng nguyên liệu CB | Tấn | 7.890,8 | 6.784,9 | 7.708,9 | 8.727,1 | 10.008 | 8.100,8 |
| - Từ khai thác | Tấn | 7.575 | 6.483 | 7.287 | 8.280 | 9.527 | 7.724 |
| +TT so với SLKT | % | 25,0 | 19,5 | 21,0 | 22,5 | 23,7 | 19,44 |
| +TT so với tổng NLCB | % | 96,14 | 95,6 | 94,97 | 95,24 | 95,49 | 95,35 |
| - Từ nuôi trồng | Tấn | 315,8 | 301,9 | 421,9 | 447,1 | 481 | 376,8 |
| +TT so với SLNT | % | 41,6 | 40,5 | 43,7 | 43,2 | 42,8 | 34,6 |
| 3. Tỷ trọng nguyên liệu đưa vào chế biến | % | 24,39 | 19,53 | 21,03 | 22,25 | 24,22 | 19,84 |

(Nguồn: Kết quả tính toán của tác giả)

Thu mua nguyên liệu gặp nhiều khó khăn, tranh giành chèn ép lẫn nhau, phụ thuộc vào nậu vừa nên dễ bị ép giá chất lượng nguyên liệu thấp, chưa kiểm soát được nguồn nguyên liệu, đã làm ảnh hưởng lớn đến chế biến thủy sản xuất khẩu.

2.3.2.2. Công nghệ chế biến thủy sản

Công nghệ chế biến của ngành chủ yếu là công nghệ cấp đông và lạc hậu so với thế giới. Các thiết bị cấp đông đa dạng về chủng loại nhưng có tuổi thọ bình quân cao, thời gian cấp đông dài (3-4 giờ) làm gia tăng chi phí và ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm. Các DN chưa có định hướng cho đầu tư, đổi mới công nghệ

2.3.2.3. Nguồn vốn đầu tư

Vốn đầu tư cho Thủy sản chiếm 0,76-1,69% tổng vốn đầu tư của thành phố. So với yêu cầu phát triển của ngành thủy sản thì mức đầu tư mới chưa đáp ứng được nhu cầu về vốn khiến cho một phần vốn kinh doanh thủy sản phải huy động qua hệ thống ngoài ngân hàng (chiếm hơn 50%) với lãi suất cao làm giá thành gia tăng, hạn chế tính cạnh tranh của hàng thủy sản xuất khẩu.

2.3.2.4. Lao động trong chế biến thủy sản xuất khẩu

Ngành sử dụng gần 8.000 lao động, qua đào tạo chỉ chiếm 7%. Lao động bậc 1 chiếm 50%, đa số trình độ văn hoá thấp, năng suất lao động chưa cao, ý thức tổ chức kỷ luật còn yếu. Công tác đào tạo còn nhiều bất cập, chủ yếu tự đào tạo. Đa số cán bộ quản lý được rèn luyện, tiếp cận thị trường quốc tế nhưng chưa được đào tạo đồng bộ, thiếu tính chuyên nghiệp, hệ thống.

2.3.3. Bối cảnh cạnh tranh, chiến lược và cơ cấu của doanh nghiệp

2.3.3.1. Các đối thủ cạnh tranh trên thị trường xuất khẩu thủy sản

Đối thủ cạnh tranh chính là Trung Quốc, Thái Lan, Indonexia, Ấn Độ, Hàn Quốc... Do có nguồn lợi thủy sản tương đồng nên mặt hàng TSXK tương tự nhau. Họ có lợi thế hơn về chủng loại sản phẩm đa dạng, sản phẩm GTGT cao, bao gói đẹp, chất lượng và VSATTP bảo đảm, uy tín, có nhiều mức giá khác nhau.

2.3.3.2. Chế biến TSXK có sự tham gia của nhiều thành phần kinh tế

Đặc điểm của chế biến thủy sản là đa dạng về chủng loại và phương pháp chế biến nên có nhiều thành phần kinh tế tham gia. Chính điều này đã kích thích gia tăng cạnh tranh giữa các DN làm động lực cho sự phát triển của ngành.

2.3.3.3. Số lượng và qui mô chế biến của các doanh nghiệp trong ngành

Số lượng DN tăng lên ít (2DN) nhưng áp lực cạnh tranh thì lại gia tăng do thay đổi loại hình DN. Qui mô chế biến của các DN chủ yếu là vừa và nhỏ cho nên độ tích tụ kém, năng lực hoạt động, năng lực tài chính yếu là hạn chế to lớn đối với khả năng cạnh tranh của các DN trên thị trường thế giới.

2.3.3.4. Khả năng, mô hình và phân cấp quản lý doanh nghiệp

Hầu hết các DN đều có bộ máy quản lý ít mềm dẻo linh hoạt, các nhà quản trị hoạt động thiếu chuyên nghiệp, chưa đầu tư xây dựng chiến lược phát triển kinh doanh khả thi... nên hiệu quả chưa cao.

2.3.4. Các ngành hỗ trợ và liên quan

2.3.4.1. Ngành khai thác thủy sản

Khai thác thủy sản phần lớn do các hộ ngư dân đảm nhận (>90%), chủ yếu là khai thác gần bờ, cá là đối tượng khai thác chính. Cơ sở vật chất và vốn đầu tư để đánh bắt xa bờ còn thiếu, hiệu quả thấp. Nguyên liệu xuống cấp nhanh, thất thoát sau thu hoạch lớn (35%). Nguồn lợi ven bờ cạn kiệt, có xu hướng hủy diệt

2.3.4.2. Nuôi trồng thủy sản

Đến 2007, diện tích các loại mặt nước đã sử dụng chiếm 0,61% diện tích tiềm năng với tốc độ tăng bình quân 5%/năm. Nuôi tôm là chủ yếu. Chất lượng và giá trị thủy sản nuôi trồng được nâng cao nhưng còn tự phát, manh mún, thiếu quy hoạch, chưa gắn với khả năng chế biến.

2.3.4.3. Cơ sở dịch vụ phục vụ cho ngành thủy sản

Đà Nẵng có 2 cảng và bến cá, nhưng chưa được hoàn chỉnh mang tính đặc thù nghề cá. Các dịch vụ nghề cá chưa hệ thống, quy mô nhỏ nên chỉ phục vụ cho nghề cá gần bờ và ven bờ.

2.3.5. Hệ thống cơ chế chính sách trong phát triển kinh tế thủy sản

Với nhiều nỗ lực của chính phủ, các Sở, Ban, Ngành, môi trường kinh doanh của ngành có nhiều chuyển biến (những định hướng, chương trình, chính sách...) Tuy nhiên, nhiều cơ chế chính sách chỉ mang tính tình huống nhằm giải quyết thực tiễn phát sinh, chứ chưa tạo ra hành lang pháp lý, tạo môi trường kinh doanh thuận lợi cho sự phát triển ổn định của ngành.

2.3.6. Đánh giá khả năng phát triển của ngành chế biến thủy sản xuất khẩu

Đà Nẵng theo hướng tiếp cận cạnh tranh bằng ma trận SWOT

2.3.6.1. Những điểm mạnh(S) của ngành CBTS Đà Nẵng

Nguồn cung ứng nguyên liệu khá dồi dào; Nguồn nhân lực khá lớn, cần cù, giá lao động thấp; Vị trí địa lý thuận lợi cho phát triển thương mại.

2.3.6.2. Những điểm yếu(W) của ngành chế biến thủy sản xuất khẩu

Điều kiện tự nhiên không thuận lợi; Nguồn lợi tiềm năng chủ yếu ở ngoài khơi xa; Hệ thống cơ sở hạ tầng non kém, chưa đồng bộ, công nghệ lạc hậu, qui mô nhỏ; Sản phẩm chưa mang tính đặc thù độc đáo; Năng lực marketing yếu.

2.3.6.3. Cơ hội (O) phát triển ngành chế biến thủy sản Đà Nẵng

Nhu cầu thủy sản thế giới tăng nhanh về số lượng và chất lượng; Giá cả thủy sản tăng bình quân 4-6%/năm; Việt Nam là thành viên của WTO tạo cơ hội mở rộng thị trường và tăng XK, tăng thu hút VĐTNN, nâng cao hiệu quả và sức cạnh tranh cho nền kinh tế, nâng cao vị thế quốc gia có lợi cho tiếp cận thị trường XK và giải quyết tranh chấp thương mại, mở rộng thị trường nội địa, phát triển phân phối hiện đại, thay đổi tập quán, phương thức kinh doanh và quản lý thương mại.

2.3.6.4. Những nguy cơ (T) ảnh hưởng đến sự phát triển của ngành

Cạnh tranh trên thị trường thủy sản trở nên gay gắt; Các nước tăng sử dụng các biện pháp phi thuế quan để bảo hộ thị trường nội địa; Việt Nam là thành viên của WTO sẽ làm gia tăng sức ép cạnh tranh và tranh chấp thương mại, ảnh hưởng đến sự phát triển ổn định của ngành và rủi ro về tài chính.

Chương 3

NHỮNG GIẢI PHÁP CHỦ YẾU NHẪM PHÁT TRIỂN NGÀNH CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN THEO ĐỊNH HƯỚNG XUẤT KHẨU TẠI ĐÀ NẴNG

3.1. Chiến lược phát triển ngành thủy sản Đà Nẵng đến 2020

Xuất khẩu thủy sản tiếp tục là mũi nhọn trong phát triển kinh tế thủy sản: Nâng cao giá trị và sản lượng thủy sản xuất khẩu dựa trên khai thác nguồn lợi hải sản; Tăng khả năng cạnh tranh của các nhóm sản phẩm thủy sản xuất khẩu chủ lực.

3.2. Một số quan điểm về phát triển ngành công nghiệp chế biến thủy sản định hướng xuất khẩu tại Đà Nẵng

Phát triển ngành CNCBTSXK không tách rời những đặc điểm cơ bản của phát triển thủy sản thế giới và phải lấy hiệu quả của nền kinh tế làm mục tiêu

3.3. Những giải pháp chủ yếu nhằm phát triển CNCBTSXK Đà Nẵng

3.3.1. Định hướng thị trường xuất khẩu

3.3.1.1. Đánh giá thị trường xuất khẩu thủy sản

Bảng 3.14: Đánh giá thị trường

| | Thị trường | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|------------|---|---|---|-----------|---|---|---|-----------|---|---|---|-----------|---|---|---|
| | Nga | | | | Hàn Quốc | | | | Úc | | | | Asean | | | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. Nhu cầu nhập khẩu | | x | | | | x | | | | x | | | | x | | |
| 2. Khả năng tăng cầu nhập khẩu | | | x | | | | x | | | | x | | | | x | |
| 3. Sản phẩm nhập khẩu chủ yếu | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Cá | | | x | | | | x | | | | x | | | | x | |
| - Tôm | | | | x | | | | | x | | | | | | | x |
| - Nhuyễn thể | | x | | | | | x | | x | | | | | | | x |
| 4. Dạng chế biến | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Đông lạnh | | | x | | | | x | | | | x | | | | x | |
| - Tươi sống | | x | | | | | | | | | | x | | x | | |
| - Khô | | | | | | x | | | | | | | | | | x |
| - Giá trị gia tăng | | | x | x | | | | | x | | | | | x | | |
| 5. Yêu cầu về chất lượng và VSATTP | | | x | | | | x | | | x | | | | | | |
| 6. Quy định HACCP (GMP, ISO) | | | x | | | | x | | | x | | | | x | | |
| 7. Mức độ cạnh tranh | | x | | | | x | | | | x | | | | | | x |
| 8. Vận tải và chi phí vận tải | | x | | | | x | | | | | x | | | x | | |
| 9. Giá nhập khẩu | | | x | | | x | | | | x | | | | | x | |
| 10. Khả năng xúc tiến bán | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tổng số | 34 | | | | 31 | | | | 27 | | | | 31 | | | |

| Tiêu thức đánh giá | Thị trường | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|------------|---|---|---|-----------|---|---|---|-----------|---|---|---|------------|---|---|---|
| | Nhật | | | | EU | | | | Mỹ | | | | Trung Quốc | | | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. Nhu cầu nhập khẩu | | | | x | | | | x | | | | x | | | | x |
| 2. Khả năng tăng cầu nhập khẩu | | | | x | | | | x | | | | x | | | | x |
| 3. Sản phẩm nhập khẩu chủ yếu | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Cá | | | x | | | | | x | | | | x | | | x | |
| - Tôm | | | | x | | | x | | | | x | x | | | | |
| - Nhuyễn thể | | | | x | x | | | | | x | | | | x | | |
| 4. Dạng chế biến | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - Đông lạnh | | | | x | | | | x | | | | x | | | x | |
| - Tươi sống | | | x | | x | | | | x | | | | | x | | |
| - Khô | | x | | | | x | | | | x | | | | | | x |
| - Giá trị gia tăng | | | | x | | | | x | | | | x | x | | | |
| 5. Yêu cầu về chất lượng & VSATTP | | x | | | x | | | | x | | | | | | x | |
| 6. Quy định HACCP(GMP, ISO) | | x | | | x | | | | x | | | | | | x | |
| 7. Mức độ cạnh tranh | | | x | | | x | | | | x | | | | | x | |
| 8. Vận tải và chi phí vận tải | | | x | | | | x | | | x | | | | | x | |
| 9. Giá nhập khẩu | | | x | | | | | x | | | | x | | x | | |
| 10. Khả năng xúc tiến bán | | | x | | | | | x | | | | x | | x | | |
| Tổng số | 48 | | | | 42 | | | | 42 | | | | 38 | | | |

3.3.1.2. Định hướng thị trường xuất khẩu

Thị trường xuất khẩu chủ yếu: Nhật, Trung Quốc, EU, Mỹ. Thị trường xuất khẩu tiềm năng: Nga, Úc, Hàn Quốc, Asean.

3.3.2. Nâng cao khả năng cạnh tranh của sản phẩm thủy sản Đà Nẵng

3.3.2.1. Đa dạng hóa sản phẩm thủy sản xuất khẩu

Tôm, cá đông lạnh vẫn là mặt hàng XK chủ lực. Phát triển mặt hàng có khả năng cạnh tranh cao: tôm hùm, mực, cá biển (cho thị trường EU, Mỹ, Nhật). Các mặt hàng khô, ướp muối dễ chế biến, không yêu cầu cao về chất lượng, dễ bảo quản và vận chuyển, có thể sử dụng triệt để nguồn nguyên liệu (cho thị trường Trung Quốc). Mở rộng và gia tăng tỷ trọng các mặt hàng có giá trị gia tăng.

3.3.2.2. Bảo đảm và nâng cao chất lượng sản phẩm thủy sản xuất khẩu

a. Nâng cấp hệ thống công nghệ chế biến: Đầu tư công nghệ mới đồng bộ, tiên tiến, phù hợp với DN và thị trường; Cải tiến và hoàn thiện công nghệ hiện tại để giảm chi phí sản xuất và bảo đảm, ổn định chất lượng sản phẩm.

b. Tiếp tục hoàn thiện quá trình áp dụng tiêu chuẩn HACCP, thúc đẩy xây dựng tiêu chuẩn ISO 9000

c. Tiếp cận và áp dụng bộ ISO 14000: Thực hiện hệ thống quản lý môi trường theo tiêu chuẩn ISO 14000 giúp DN giảm thiểu chất thải trong sản xuất; Sử dụng tiết kiệm và quản lý có hiệu quả nguồn tài nguyên; Hạn chế rủi ro, tiết kiệm chi phí kiểm tra; Tiêu thụ sản phẩm rộng rãi mà không gặp một trở ngại nào về môi trường. ISO 14000 được ví là <giấy thông hành xanh> khi DN tham gia vào thị trường thế giới.

3.3.2.3. Xây dựng thương hiệu thủy sản cho doanh nghiệp

- Phát triển sản phẩm giá trị gia tăng
- Đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm

3.3.3. Bảo đảm và phát triển nguồn nguyên liệu thủy sản bền vững cho chế biến thủy sản xuất khẩu

3.3.3.1 Điều tra khảo sát nguồn lợi thủy sản

Xây dựng hồ sơ về bãi cá, về nguồn lợi để phát triển nghề cá trên cơ sở bền vững của nguồn lợi và hiệu quả kinh tế.

3.3.3.2. Quy hoạch và phát triển nghề khai thác hải sản

a. Nghề cá ven bờ và gần bờ: Kiểm soát và hạn chế quy mô nghề cá gần bờ, nhanh chóng loại bỏ nghề khai thác cá nhỏ ven bờ

b. Nghề cá xa bờ: Hoàn thiện, phát triển chương trình đánh bắt xa bờ nhưng phải quy hoạch hợp lý việc phân bổ và khai thác nguồn lợi xa bờ; Đầu tư và tổ chức đội tàu đánh bắt xa bờ; Xây dựng cơ sở dịch vụ hậu cần cho đánh bắt xa bờ

c. Nghề cá viễn dương: Xây dựng một đội tàu hiện đại, phù hợp với các tiêu chuẩn quốc tế, đồng thời phát triển hợp tác nghề cá với nước ngoài

3.3.3.3. Nhập khẩu nguyên liệu thủy sản để phục vụ cho CBXK

Tổ chức liên kết gia công chế biến cho các nhà đánh bắt Nhật Bản, Nga... để tái xuất; Thu hút tàu thuyền, các đội tàu khai thác viễn dương nước ngoài vào bán nguyên liệu và mua các dịch vụ nghề cá; Nhập khẩu thủy sản nguyên liệu từ các nước Châu Á (đơn giản các thủ tục, tiêu chuẩn hoá các quy định nhập khẩu).

3.3.3.4. Thu hút nguồn nguyên liệu của khu vực miền Trung

Tạo điều kiện thuận lợi cho tàu thuyền vào, ra để bán nguyên liệu và mua các dịch vụ nghề cá. Xây dựng chợ thủy sản và tổ chức đấu giá nguyên liệu thủy sản. Tổ chức thu mua nguyên liệu trong cả nước.

3.3.4. Nâng cấp hệ thống chế biến thủy sản xuất khẩu của ngành

3.3.4.1. Quy hoạch hệ thống các DN chế biến thủy sản xuất khẩu Đà Nẵng

a. Quy hoạch về tổ chức các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu

- Đánh giá hệ thống các DN chế biến TSXK hiện tại theo các năng lực cơ bản (tài chính; hoạt động; đổi mới sản phẩm; tiếp cận thị trường).

- Tổ chức lại hệ thống các DN chế biến TSXK: Xây dựng DN mới theo tiêu chuẩn quốc tế; Cấp giấy phép kinh doanh cho các DN hiện tại với ràng buộc về điều kiện sản xuất, môi trường...

b. Quy hoạch về mặt bằng sản xuất cho ngành chế biến thủy sản

- Hoàn thiện khu công nghiệp chế biến, dịch vụ thủy sản Thọ Quang: Hoàn thiện xây dựng cơ sở hạ tầng và cơ chế quản lý, huy động vốn đầu tư.

- Hoàn thiện tổ chức sắp xếp các cơ sở chế biến ngoài khu công nghiệp nhằm bảo đảm các yêu cầu về sản xuất, VSATTP, môi trường... của thị trường xuất khẩu.

3.3.4.2. Nâng cao năng lực tài chính của ngành

a. Gia tăng qui mô chế biến cho các doanh nghiệp CBTSXK

- Mở rộng qui mô của DN hoạt động hiệu quả, có điều kiện thuận lợi về địa điểm sản xuất, có khả năng tiếp cận các nguồn vốn mới.

- Hợp nhất một số DN chế biến để tập trung vốn, kỹ thuật, trang thiết bị, tối ưu hoá DN và cơ cấu sản phẩm nhằm nâng cao hiệu quả sản xuất kinh doanh.

- Thành lập các xí nghiệp tổng hợp hoặc tập đoàn thuỷ sản là “con rồng” với nhất thể hoá cả hệ thống kinh tế thuỷ sản, lấy CBTS làm “đầu rồng” (Seprodex có thể thành lập công ty như vậy). Tập đoàn này tập trung tài chính để đẩy nhanh sự phát triển thông qua mở rộng sản xuất, xây dựng nhãn hiệu, bảo đảm và gia tăng chất lượng sản phẩm, phát triển thị trường trong và ngoài nước.

b. Đa dạng hoá các hình thức huy động vốn

- **Huy động vốn trong dân:** Cổ phần hóa, phát hành cổ phiếu.

- **Thu hút vốn đầu tư nước ngoài:** Qui hoạch dự án kêu gọi vốn đầu tư nước ngoài; thiết lập qui chế, qui định về trách nhiệm và phân cấp quản lý để các cơ sở chủ động tìm kiếm các nguồn hợp tác, tài trợ theo định hướng chung của ngành.

- **Lập ngân hàng thuỷ sản có chi nhánh tại Đà Nẵng:** Thành lập ngân hàng thuỷ sản cổ phần nhà nước, có sự góp vốn của các cổ đông là thành viên của VASEP, nhận vốn từ ODA, từ quỹ phát triển nông nghiệp của nhà nước.

- **Thuê tài chính:** Đây là đầu tư tín dụng dài hạn và trung hạn bằng hiện vật.

c. Sử dụng vốn có hiệu quả:

- **Đối với doanh nghiệp:** xây dựng chiến lược tái đầu tư thích hợp để sử dụng hiệu quả vốn tích tụ. Hạn chế tình trạng ứ đọng vốn trong thanh toán và dự trữ nguyên liệu và hàng xuất khẩu.

- **Đối với nhà nước:** Phân bổ hợp lý nguồn vốn ngân sách, nguồn vốn ODA.

3.3.4.3. Nâng cao năng lực hoạt động của ngành

a. Nâng cấp cơ sở vật chất kỹ thuật tại các DN chế biến: Nâng cấp hệ thống công nghệ chế biến, điều kiện sản xuất, trang thiết bị, nhà xưởng, hệ thống xử lý chất thải, phòng kiểm nghiệm hoá sinh để áp dụng có hiệu quả HACCP.

b. Phát triển nguồn nhân lực cho ngành: Qui hoạch lao động để có chính sách tuyển dụng, đào tạo, sử dụng lao động; Thuê chuyên gia kinh tế, kỹ thuật .

3.3.4.4. Nâng cao năng lực đổi mới sản phẩm

a. Tổ chức hoạt động nghiên cứu và áp dụng Công nghệ mới, phát triển sản phẩm mới tại doanh nghiệp: Cần tuyển dụng, đào tạo và tập hợp các chuyên gia có năng lực chuyên môn cao, hoạt động chuyên nghiệp

b. Thành lập bộ phận hỗ trợ kỹ thuật thuỷ sản của ngành với nhiệm vụ:

- Truyền thụ kỹ thuật mới và kết quả nghiên cứu mới cho các DN thuỷ sản.

- Tổ chức liên kết, phối hợp nghiên cứu công nghệ mới, sản phẩm mới.

- Tổ chức liên kết đào tạo để nâng dần trình độ của người sản xuất thuỷ sản.

c. Xây dựng cơ chế khen thưởng cho các bộ phận và cá nhân có ý tưởng sản phẩm mới và những sáng kiến cải tiến kỹ thuật

3.3.4.5. Nâng cao năng lực marketing của các doanh nghiệp

a. Hoạt động marketing chuyên nghiệp: các DN phải có lực lượng chuyên trách marketing, được lựa chọn theo trình độ chuyên môn, kiến thức, ngoại ngữ, có kinh nghiệm thương trường ở trình độ quốc tế, có thể hoạt động độc lập.

b. Tham gia vào hiệp hội chế biến và xuất khẩu thủy sản Việt Nam để nhận được sự hỗ trợ về xúc tiến thương mại, cung cấp thông tin, khảo sát thị trường, hỗ trợ thực hiện thương mại điện tử tại thị trường nhập khẩu.

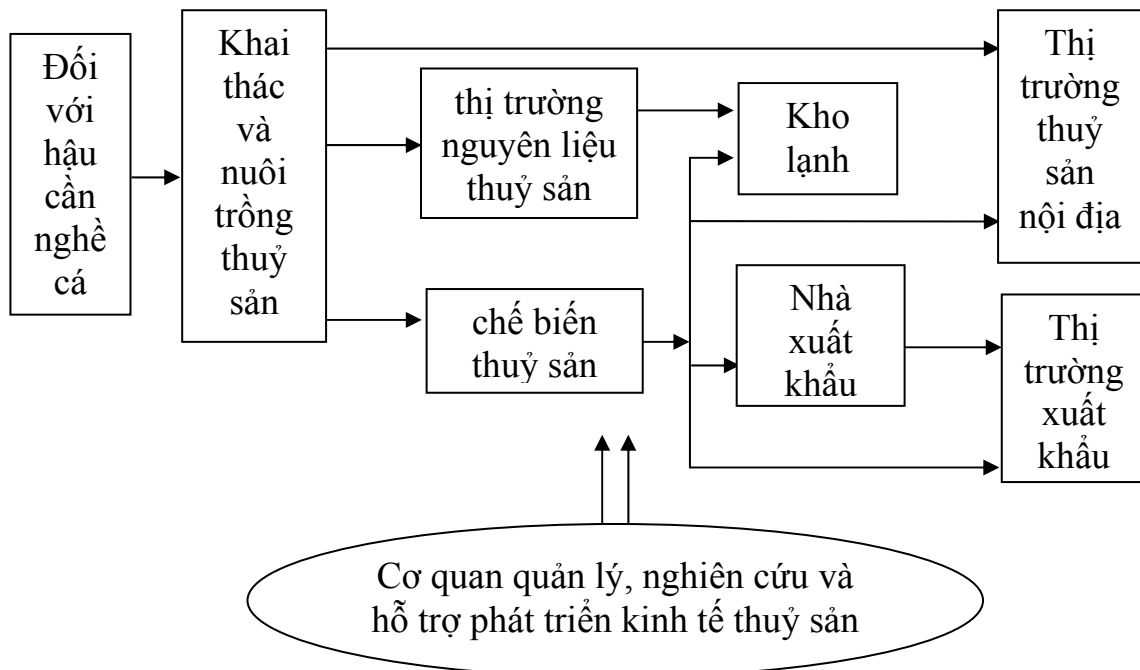
c. Xây dựng bộ phận đại diện thương mại ở thị trường nhập khẩu chính: Tùy thuộc tốc độ tăng trưởng XK, qui mô kinh doanh, khả năng nguồn lực mà DN lựa chọn các hình thức: Tìm cộng tác viên tại nước nhập khẩu; Thiết lập tổ chức phối hợp marketing xuất khẩu của ngành; Mở văn phòng giao dịch.

d. Đẩy mạnh hoạt động truyền thông - cổ động sản phẩm thủy sản: Phát triển quảng cáo qua mạng Internet; Tham gia hội chợ quốc tế thủy sản; Phối hợp với Sở, công ty Du lịch... để giới thiệu văn hoá ẩm thực thủy sản.

3.3.5. Xây dựng và phát triển theo chiều sâu hệ thống kinh tế Thủy sản

3.3.5.1. Tổ chức liên kết khâu sản xuất nguyên liệu và chế biến thủy sản

Đa dạng hoá các hình thức liên kết: liên kết dựa trên hợp đồng thương mại thuần túy, hợp đồng liên kết đầu tư về vốn, kỹ thuật hoặc là có thể hình thành liên kết trực tiếp, khép kín quá trình khai thác (nuôi trồng) - chế biến - xuất khẩu.



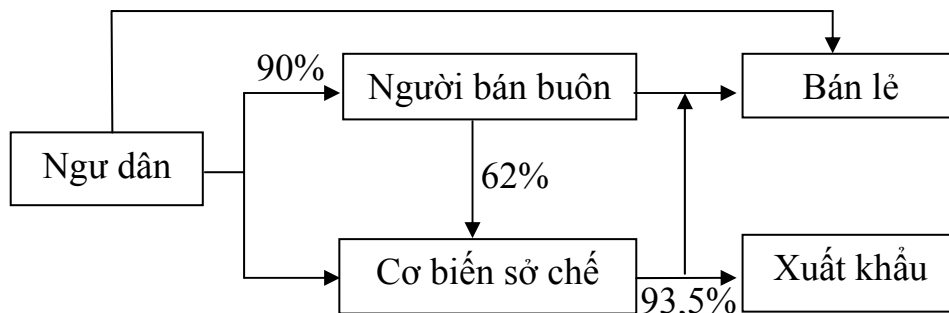
Sơ đồ 3.2: Mô hình liên kết hệ thống kinh tế thủy sản

3.3.5.2. Xây dựng hệ thống kho lạnh thủy sản quốc gia tại Đà Nẵng

Kho lạnh thủy sản sẽ nhận giữ và bảo quản thủy sản cho các tác nhân trong hệ thống; Phối hợp cung cấp các dịch vụ: giám định chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm, thủ tục hải quan, vay mượn hàng xuất khẩu.

3.3.5.3. Tổ chức và kiểm soát tốt thị trường nguyên liệu thủy sản

Người bán buôn giữ vai trò quan trọng, chi phối hoạt động phân phối nguyên liệu thủy sản. Do vậy, phải tổ chức, kiểm soát hoạt động bán buôn bằng cách: Hình thành chợ thủy sản bán buôn theo tiêu chuẩn quốc tế; Cấp giấy phép hành nghề cho các chủ nậu, vựa; Kiểm tra, kiểm soát và áp dụng các tiêu chuẩn về chất lượng, VSATTP của nguyên liệu thủy sản trên thị trường.



Sơ đồ 3.3 : Kênh tiêu thụ thủy sản

3.3.5.4. Hoàn thiện hệ thống cảng, cảng cá Đà Nẵng

Xây dựng Cảng cá mới Thọ Quang, Liên chiều tiện lợi, hiện đại, theo tiêu chuẩn quốc tế; Tổ chức đưa khu trú bão, neo đậu tàu thuyền Thọ Quang vào hoạt động; Xây dựng cơ chế tổ chức, quản lý hoạt động của cảng linh hoạt, tiện lợi với chi phí hợp lý.

3.3.5.5. Phát triển quan hệ với các cơ quan nghiên cứu thủy sản và các trường đại học chuyên ngành để nghiên cứu và triển khai ứng dụng những vấn đề cơ bản ảnh hưởng đến sự phát triển của CNCB thủy sản xuất khẩu

3.3.6. Những kiến nghị nhằm cải thiện cơ chế chính sách

3.3.6.1. Kiến nghị đối với sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Đà Nẵng

- Xúc tiến thành lập hiệp hội chế biến và xuất khẩu thủy sản Đà Nẵng.
- Hoàn thiện cơ chế quản lý của ngành sao cho linh hoạt và hiệu quả

3.3.6.2. Kiến nghị đối với Ủy ban nhân dân thành phố Đà Nẵng

Phát triển cơ sở hạ tầng khu công nghiệp chế biến thủy sản Thọ Quang; Tạo điều kiện hình thành Tập đoàn Thủy sản hoặc mô hình công ty mẹ và công ty con; Hỗ trợ các DN đầu tư đổi mới công nghệ, áp dụng hệ thống quản lý HACCP và ISO 14000; Xây dựng, ban hành những qui định nhập khẩu nguyên liệu thủy sản; Thống nhất hoạt động kiểm tra chất lượng và VSATTP cho thủy sản.

3.3.6.3. Kiến nghị đối với Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

Liên kết với Bộ Công Thương để đẩy mạnh các hoạt động xúc tiến thương mại và hoàn thiện hệ thống thông tin của ngành; Triển khai dự án quy hoạch tổng thể ngành Thủy sản; Cập nhật danh mục các hoá chất, kháng sinh, chất xử lý môi trường bị cấm hoặc hạn chế sử dụng; Tăng cường công tác chuẩn hoá về kỹ thuật trong hệ thống kinh tế thủy sản; Mở rộng hợp tác khoa học để nghiên cứu, ứng dụng các chất thay thế kháng sinh bị cấm, các chất xử lý môi trường...

3.3.6.4. Kiến nghị đối với Nhà nước

Tạo điều kiện để Hiệp hội chế biến và xuất khẩu thủy sản(VASEP) phát triển thành một tổ chức vững mạnh trong khu vực và thế giới; Phối hợp chặt chẽ với các tổ chức quốc tế trong quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm; Xây dựng, ban hành, triển khai áp dụng các tiêu chuẩn nhà nước và quốc tế về thủy sản; Hoàn thiện hệ thống kiểm tra chất lượng và VSATTP của quốc gia; Xúc tiến ký kết các thoả thuận song phương về sự tương đương và công nhận tiêu chuẩn lẫn nhau (MRA) của các hệ thống kiểm soát, thanh tra thủy sản giữa Việt Nam và các nước nhập khẩu (theo qui định của WTO); Đầu tư phát triển các trường dạy nghề; Lập ngân hàng thủy sản có các chi nhánh tại các trung tâm thủy sản lớn.

KẾT LUẬN

Trên cơ sở vận dụng tổng hợp các phương pháp nghiên cứu với những nội dung nghiên cứu về lý luận và phân tích, đánh giá sự phát triển ngành CBTSXK Đà Nẵng(2001-2007), luận án đã đạt được mục tiêu nghiên cứu và có những đóng góp chủ yếu sau:

1. Luận án đã hệ thống hoá và làm sáng tỏ thêm những vấn đề lý luận về ngành công nghiệp chế biến thủy sản, sự phát triển bền vững ngành công nghiệp chế biến TSXK, xác định các tiêu thức đánh giá sự phát triển của ngành công nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu.

2. Luận án vận dụng mô hình Kim Cương để nghiên cứu, phân tích, xác định rõ các nhân tố ảnh hưởng đến sự phát triển của ngành theo hướng tiếp cận cạnh tranh trong các giai đoạn phát triển của nền kinh tế Việt Nam hiện nay là phát triển dựa vào đầu tư.

3. Luận án tổng hợp kinh nghiệm quốc tế trong kinh doanh XKTS có thể vận dụng vào thực tiễn phát triển CBTS xuất khẩu của Việt Nam và Đà Nẵng.

4. Luận án phân tích thực trạng phát triển ngành CBTS xuất khẩu Đà Nẵng (2001-2007) theo các chỉ tiêu đánh giá, các nhân tố ảnh hưởng và khẳng định: ngành CBTSXK có vai trò quan trọng trong phát triển kinh tế-xã hội và kinh tế thuỷ sản của Đà Nẵng. Luận án chỉ ra xu thế phát triển của ngành: thị trường xuất khẩu được mở rộng, chủng loại TSXK ngày càng đa dạng, chất lượng sản phẩm được cải thiện. Tuy nhiên, sự phát triển của ngành còn nhiều hạn chế: khả năng cạnh tranh yếu, tốc độ tăng trưởng thấp, hiệu quả xuất khẩu chưa cao, chưa tương xứng với điều kiện và khả năng phát triển của ngành.

5. Luận án phân tích một số nguyên nhân chủ yếu làm hạn chế sự phát triển của ngành: Năng lực hoạt động marketing của các DN còn yếu, chưa chuyên nghiệp nên bị động trong chế biến và xuất khẩu; Chất lượng và VSATTP chưa cao; Công nghệ sản xuất lạc hậu; Nguyên liệu không bảo đảm cả về số lượng lẫn chất lượng cho chế biến; Thiếu sự hợp tác, liên kết giữa các khâu trong hệ thống kinh tế thuỷ sản.

6. Luận án xác định những quan điểm và phương hướng phát triển ngành công nghiệp chế biến thuỷ sản xuất khẩu của Đà Nẵng trong thời gian tới.

7. Luận án đề xuất các giải pháp cơ bản phù hợp với lợi thế và tiềm năng phát triển ngành chế biến thuỷ sản xuất khẩu Đà Nẵng. Tuy nhiên, đòi hỏi phải áp dụng các giải pháp trên một cách đồng bộ, phù hợp với điều kiện thực tế của từng DN đồng thời phải coi trọng sự hợp tác, liên kết, hỗ trợ nhau trong hệ thống kinh tế thuỷ sản hướng đến sự phát triển hiệu quả và bền vững.

8. Luận án đưa ra một số kiến nghị đối với Sở Thuỷ sản, Ủy ban nhân dân thành phố Đà Nẵng, Bộ Thuỷ sản, Nhà nước nhằm tạo ra môi trường kinh doanh thuận lợi hơn cho sự phát triển của hệ thống kinh tế thuỷ sản nói chung và ngành chế biến thuỷ sản xuất khẩu Đà Nẵng nói riêng.

CÁC CÔNG TRÌNH CÓ LIÊN QUAN ĐẾN LUẬN ÁN CỦA TÁC GIẢ ĐÃ ĐƯỢC CÔNG BỐ

1. Nguyễn Thị Thu Hương (1999), “Xuất khẩu thủy sản của Việt Nam vào thị trường Mỹ- Cơ hội và thách thức”, *Tạp chí Thương mại* (Số 8, tháng 4 năm 1999)
2. Nguyễn Thị Thu Hương (1999), “Một số giải pháp mở rộng thị trường xuất khẩu thủy sản của các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu”, *Tạp san khoa học Đại học Đà Nẵng*, (Số 6, tháng 8 năm 1999)
3. Nguyễn Thị Thu Hương (1999), “Triển vọng xuất khẩu Thủy sản của Việt Nam vào thị trường liên minh Châu Âu”, *Tạp chí Kinh tế và Phát triển*, (Số 28, tháng 1-2/1999)
4. Nguyễn Thị Thu Hương (2001), “Một số giải pháp đẩy mạnh xuất khẩu thủy sản miền Trung”. *Đề tài cấp bộ*, chủ nhiệm đề tài: Lâm Minh Châu
5. Nguyễn Thị Thu Hương (2006), “Sử dụng và phát triển bền vững nguồn lợi thủy sản Việt Nam”, *Tạp chí Khoa học và Công nghệ*, Đại học Đà Nẵng, (Số 3-4, năm 2006)
6. Nguyễn Thị Thu Hương (2006), “Những rào cản trong xuất thủy sản của Việt Nam vào EU”, *Tạp chí Thương mại*, (Số 27, tháng 7 năm 2006)