

# QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG THỦY SẢN TRÊN TÀU CÁ ĐÁNH BẮT XA BỜ

*ThS. Phạm Thị Hữu Hạnh  
Viện Kỹ Thuật-Kinh tế biển*

## **Tóm tắt**

Ngành khai thác thủy sản của nước ta đang phát triển nhanh, ngày càng có nhiều tàu cá công suất lớn bám biển dài ngày đồng nghĩa với việc sản phẩm khai thác được bảo quản trên tàu dài ngày trước khi vào bờ. Điều này đòi hỏi ngành khai thác thủy sản phải chủ động thực hiện đồng bộ các biện pháp bảo đảm chất lượng sản phẩm thủy sản. Quá trình này cần thực hiện đồng bộ 3 nội dung quan trọng gồm: Lập hồ sơ nguồn gốc thủy sản được đánh bắt; Quản lý điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm trên tàu cá; Hiện đại hóa phương pháp bảo quản thủy sản trên tàu.

## **Abstract**

*The fishing industry of Viet Nam is developing rapidly, more and more large-scale fishing vessels on the ocean for a long time that the fishery products are kept on board for long time before landing. This requires the fisheries sector to actively implement measures to ensure the quality of seafood products. This process should synchronize 3 important contents including: Management of organization seafood caught; Management of food safety and hygiene conditions on board fishing vessels; Modernizing methods of preserving seafood on board.*

## **1. Giới thiệu**

Ngành thủy sản nước ta có vai trò quan trọng và là một trong những ngành kinh tế mũi nhọn của đất nước. Nhưng trong một thời gian dài, ngư dân Việt Nam chủ yếu đánh bắt ven bờ, chưa đủ điều kiện về kinh tế và kỹ

thuật để đánh bắt xa bờ. Tuy nhiên, từ năm 2014 do tình hình chính trị cũng như nhu cầu nguyên liệu của ngành chế biến thủy sản tăng cao. Nhà nước đã nhận thấy cần phải đẩy mạnh việc đánh bắt hải sản xa bờ không chỉ là hoạt động góp phần phát triển kinh tế, mà còn nhằm mục đích xây dựng thế trận quốc phòng toàn dân trên biển. Sự có mặt thường xuyên, đông đảo của các đội tàu, của ngư dân trên các vùng biển xa, không chỉ nhằm khai thác tốt tiềm năng, lợi thế nguồn tài nguyên biển, mà còn góp phần quan trọng vào việc khẳng định chủ quyền và bảo vệ vững chắc chủ quyền, an ninh quốc gia trên biển. Để đảm bảo hiệu quả kinh tế cao khi đánh bắt xa bờ ngoài việc trang bị tàu cá hiện đại, việc bảo quản chất lượng thủy sản trên tàu là vấn đề then chốt để tránh tổn thất do hư hỏng hoặc không đảm bảo đủ điều kiện để chế biến xuất khẩu, làm ảnh hưởng rất lớn đến giá trị kinh tế.

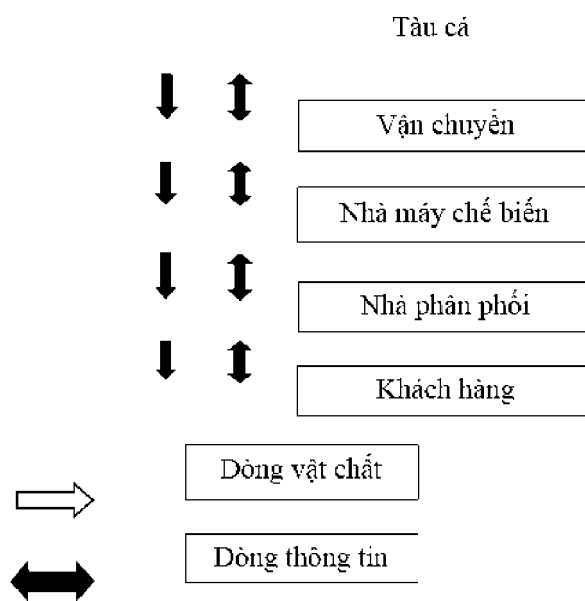
## **2. Nội dung**

Theo đánh giá của Tổng cục Thủy sản, hạn chế lớn nhất hiện nay trên các tàu cá của Việt Nam thiếu hệ thống bảo quản sản phẩm đạt tiêu chuẩn, khiến tổn thất sau khai thác thủy sản ở mức rất cao từ 20% – 30%. Hiện nay, hầu hết tàu cá vẫn bảo quản thủy sản theo truyền thống, đó là dùng hầm chứa đá lạnh có nhiệt độ dao động từ 0 – 5<sup>0</sup>C, thời gian bảo quản tốt nhất không quá 10 ngày. Trong khi đó, mỗi chuyến biển của các tàu khai thác hải sản xa bờ kéo dài từ 20 - 25 ngày. Hải sản lưu giữ trên tàu dài ngày không những bị tổn thất, mà chất lượng cũng bị ảnh hưởng khi về đến bờ. Bên cạnh đó, đá lạnh thường có cạnh sắc nhọn làm tổn thương đến da cá, tạo điều kiện cho vi khuẩn xâm nhập sâu vào thịt cá, khiến chất lượng bị sụt giảm. Bên cạnh đó, việc lập hồ sơ nguồn gốc thủy sản đánh bắt và quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm trên tàu là hai yếu tố quan trọng phục vụ quá trình truy xuất nguồn gốc sản phẩm thủy sản sau chế biến. Như vậy, để đảm

bảo chất lượng và an toàn thực phẩm cho nguồn nguyên liệu thủy sản khai thác trên tàu cá cần thực hiện đồng bộ 3 nội dung: Lập hồ sơ nguồn gốc thủy sản được đánh bắt; Quản lý điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm trên tàu cá; Hiện đại hóa phương pháp bảo quản thủy sản trên tàu.

### 2.1. *Lập hồ sơ nguồn gốc thủy sản trên tàu*

Theo Tiến sĩ Siegfried Bank, chuyên gia quốc tế của dự án hỗ trợ chính sách thương mại và đầu tư của Châu Âu (EU-MUTRAP) khẳng định: “Không đảm bảo chất lượng, không chứng minh được nguồn gốc sản phẩm, doanh nghiệp có nguy cơ bị phạt nặng, thậm chí phạt với số tiền lên đến hàng triệu USD”. Nhận thấy tầm quan trọng đó ngày 21/3/2011 Bộ trưởng Bộ NN&PTNT đã ban hành thông tư số 03/2011/TT-BNNPTNT quy định về truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm trong lĩnh vực thủy sản.



Hình 1. Quy trình truy xuất nguồn gốc thủy sản

Như vậy để đảm bảo quy trình truy suất này thì Chủ tàu cần phải ghi đầy đủ các thông tin theo mẫu nhật ký khai thác thủy sản của của thông tư 03/2011/TT-BNNPTNT.

## 2.2. *Quản lý điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm trên tàu cá*

### a. *Quy định về điều kiện vệ sinh trên tàu cá*

- Sàn tàu: Phải được làm bằng vật liệu cứng, bền, không độc, chịu mòn; mặt sàn phải phẳng, kín, không trơn trượt, dễ làm vệ sinh, khử trùng và đảm bảo thoát nước.

- Thiết bị bốc dỡ và chuyển thủy sản lên bờ: Phải được làm bằng vật liệu không gỉ, không độc, dễ làm sạch và khử trùng như: nhựa.....

- Hàm bảo quản sản phẩm: Phải đảm bảo kín, cách nhiệt tốt, không ngấm nước và không bị đọng nước gây nhiễm bẩn thủy sản, không có mùi hôi, duy trì nhiệt độ ổn định từ 0 – 2°C; trước và sau mỗi chuyến biển phải được vệ sinh sạch sẽ, được khử trùng bằng clorin hoặc clorua vôi.

- Dụng cụ làm vệ sinh: Phải được làm bằng vật liệu không làm hư hại bề mặt các thiết bị trên tàu hoặc dụng cụ chứa thủy sản; được vệ sinh sạch sẽ sau mỗi lần sử dụng; được bảo quản ở nơi khô ráo và để đúng nơi quy định.

- Hóa chất làm vệ sinh: Rõ nguồn gốc, bảo quản đúng cách và sử dụng theo quy định của bộ Y tế.

- Nước: Nước sử dụng để rửa thủy sản hoặc rửa các bề mặt của thiết bị, dụng cụ tiếp xúc với thủy sản phải là nước sạch. Không được dùng nước biển ở cảng, nước sông để rửa vì nguồn nước này rất ô nhiễm không đạt tiêu chuẩn theo quy định, có rất nhiều vi khuẩn làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

- Nước đá: Nước dùng để làm nước đá phải là nước sạch, phải đảm bảo an toàn vệ sinh theo quy định của Bộ Y tế. Đá dùng để bảo quản phải là đá xay hoặc đá vảy, đá cục đập nhỏ.

*b. Quy định về người làm việc trên tàu*

- Mọi thuyền viên phải giữ gìn vệ sinh cá nhân trong sinh hoạt và trong khi làm việc trên tàu;

- Những người tham gia bảo quản xử lý nguyên liệu thủy sản phải:

+ Mặc bảo hộ lao động (tạp dề, găng tay, ủng..);

+ Không đeo đồng hồ, trang sức, nhẫn...;

+ Không được ăn, uống, hút thuốc trong khi xử lý, bảo quản thủy sản;

+ Cắt móng tay;

+ Rửa tay trước và sau khi tiếp xúc với nguyên liệu, dụng cụ bản, sau khi đi vệ sinh.

- Những người mang bệnh truyền nhiễm không được có mặt trên tàu cá; những người bị đứt tay hoặc lở loét ở tay không được tham gia vào xử lý và bảo

quản nguyên liệu.

- Hàng năm, thuyền viên phải được kiểm tra sức khỏe định kỳ;

- Khu vực vệ sinh phải bố trí cách ly với các khu vực xử lý, bảo quản thủy sản. Phải giữ sạch sẽ và làm vệ sinh thường xuyên; chất thải phải được xử lý không gây ô nhiễm môi trường.

- Phải có biện pháp ngăn chặn có hiệu quả sự xâm nhập của động vật gây hại lên tàu.

- Không nuôi gia súc, chó, mèo trên tàu

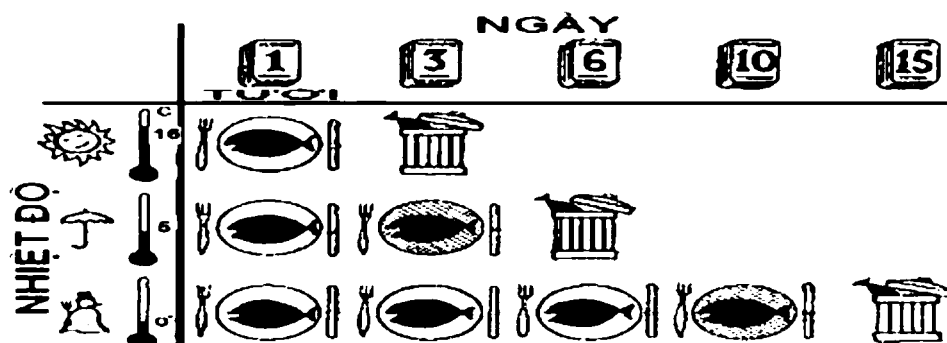
- Có đủ nước sạch và xà phòng sát trùng để rửa tay.

*c. Quy định về bảo quản, vận chuyển và bốc dỡ thủy sản*

- Ngay sau khi đưa lên sàn tàu, thủy sản phải nhanh chóng được phân loại và loại bỏ tạp chất và làm sạch; thao tác phải nhanh, nhẹ nhàng, tránh dập nát sản phẩm; hạn chế tối đa thời gian sản phẩm tiếp xúc với ánh sáng mặt trời và bảo quản đúng yêu cầu kỹ thuật. Thủy sản phải được làm lạnh càng nhanh càng tốt;

- Khay chứa đựng thủy sản phải được kê xếp sao cho thủy sản không bị dập nát trong quá trình bảo quản, vận chuyển và bốc dỡ; không quăng quật, xếp đống, không dẫm lên thủy sản. Các loại thủy sản có chất lượng khác nhau, mục đích sử dụng khác nhau hoặc thời gian được đánh bắt khác nhau phải được bảo quản riêng;

- Khối lượng nước đá sử dụng phải đảm bảo duy trì được nhiệt độ lạnh của thủy sản theo yêu cầu cho đến khi bốc dỡ; nhiệt độ càng thấp càng ngăn cản quá trình tự phân giải và vi khuẩn phát triển.



**Hình 2. Quan hệ giữa nhiệt độ và thời gian bảo quản**

- Không sử dụng hóa chất kháng sinh, phụ gia, chất bảo quản trong danh mục cấm sử dụng để bảo quản thủy sản như: Ure, hàn the, Chloramphenicol... vì đây là những hóa chất có thể gây ra các bệnh nguy hiểm, gây hại cho sức khỏe của người tiêu dùng.

*d. Quản lý chất lượng và vệ sinh an toàn*

- Mỗi tàu cá phải xây dựng nội quy riêng về vệ sinh an toàn thực phẩm; phổ biến cho thủy thủ về công tác vệ sinh, khử trùng thiết bị, sàn tàu,

hầm chứa, dụng cụ chứa và các bề mặt khác tiếp xúc với thủy sản trước và sau mỗi chuyến đi biển.

- Nội quy vệ sinh phải quy định rõ phương pháp, tần suất làm vệ sinh cho phù hợp với từng loại tàu cá và xác định rõ trách nhiệm cụ thể của từng cá nhân đối với từng nội dung công việc.

- Trên tàu cá phải có người chịu trách nhiệm chính về vệ sinh an toàn và chất lượng thủy sản. Mỗi thành viên trên tàu phải nắm vững các biện pháp phòng tránh nhiễm bẩn hoặc làm hư hại đến thủy sản trong quá trình tiếp nhận, xử lý, chế biến, bảo quản, bốc dỡ và vận chuyển.

- Phải tuân thủ đầy đủ việc ghi lại toàn bộ nhật ký khai thác cũng như vệ sinh tàu cá trong suốt quá trình đi biển để tiện cho yêu cầu truy xuất nguồn gốc thủy sản về sau.

### *2.3. Hiện đại hóa phương pháp bảo quản thủy sản trên tàu*

Hiện nay, biện pháp phổ biến nhất đối với hầu hết ngư dân Việt Nam vẫn là bảo quản bằng đá. Với cách bảo quản này chỉ khoảng 10-15 ngày đá tan chảy sẽ làm cho thủy sản bị phân hủy, gây thất thoát đáng kể, khi vào đến bờ hải sản bị xuống cấp và hư hỏng rất nhiều. Để khắc phục nhược điểm này đối với tàu đánh bắt xa bờ áp dụng công nghệ mới bảo quản bằng phương pháp ngâm trong hầm lạnh. Phương pháp này được thực hiện bằng cách làm lạnh nước biển ở nhiệt độ  $-4^{\circ}\text{C}$  để ngâm hạ nhiệt thân cá sau khi khai thác. Dùng đá xay pha loãng với nước biển (thêm ít muối để đạt độ mặn 60‰), nhiệt độ nước ngâm sẽ xuống  $-4^{\circ}\text{C}$ . Cá được ngâm thân nhiệt được hạ từ từ, khi vào bờ có bề mặt da săn, thịt cá chắc và đỏ hơn. Lượng đá mang theo giảm từ 10% đến 15% và thời gian bảo quản tăng lên hơn 10 ngày so với phương pháp bảo quản bằng đá.

### **3. Kết luận**

Trước nhu cầu về sản phẩm chế biến từ thủy sản tăng cao cả trong nước và xuất khẩu. Cũng như để nâng tầm chất lượng sản phẩm thủy sản của Việt Nam trên thị trường thế giới cần có sự phối hợp đồng bộ giữa chất lượng tàu cá và quản lý chất lượng nguyên liệu thủy sản trên tàu. Đây là mục tiêu chiến lược để ngành khai thác thủy sản của Việt Nam ngày càng phát triển bền vững.

## **TÀI LIỆU THAM KHẢO**

[1]. Loannis S. Boziaris, Seafood processing: technology, quality and safety, 2014.

[2]. Các quy định cơ bản đảm bảo điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm trên tàu cá của Sở NN-PTNT Nghệ An, 2013

- [3]. Thông tư từ Cục quản lý chất lượng thủy sản
- [4]. Thông tư số 03/2011/TT-BNNPTNT
- [5]. [http://fitesvietnam.com.vn/uploads/pho-bien-kien-thuc/2013\\_04/chuong-1truy-xuat-nguon-goc-sp-thuy-san.pdf](http://fitesvietnam.com.vn/uploads/pho-bien-kien-thuc/2013_04/chuong-1truy-xuat-nguon-goc-sp-thuy-san.pdf)