

Số: 115/CV-VASEP

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 28 tháng 8 năm 2020

V/v bổ sung thông tin về quy trình và công nghệ chế biến các SP thủy hải sản để giải quyết vướng mắc về chính sách thuế TNDN đối với hoạt động CBTS

Kính gửi: Tổng cục Thuế

Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam (VASEP) chân thành cảm ơn Quý Tổng cục đã xem xét kiến nghị của Hiệp hội tại văn bản số 104/2020/CV-VASEP ngày 30/7/2020 v/v vướng mắc trong chính sách thuế TNDN đối với hoạt động chế biến thủy sản, và tổ chức cuộc họp ngày **14/8/2020** giữa Quý Tổng cục với đại diện VASEP, Tổng cục Thủy sản và đại diện doanh nghiệp (DN) nhằm tháo gỡ, giải quyết kiến nghị của Hiệp hội.

Bên cạnh kết luận của lãnh đạo Tổng cục tại cuộc họp kể trên v/v có ngay văn bản xin ý kiến của Bộ Nông nghiệp & PTNT và Bộ Kế hoạch Đầu tư, thì Lãnh đạo Tổng cục cũng đề nghị Hiệp hội cung cấp thêm các thông tin về quy trình và công nghệ chế biến của các nhóm hàng thủy sản khác nhau có đặc thù hoạt động chế biến theo đúng thực tiễn và đã được quy định tại Luật An toàn thực phẩm và Quyết định 27/2018/QĐ-TTg. Theo đó, Hiệp hội đã tổng hợp thêm nữa từ các DN hội viên trong 2 tuần qua và xin cập nhật báo cáo với Quý Tổng cục như sau:

A) Các nhóm sản phẩm thủy hải sản chế biến:

1. Các sản phẩm cá tra:

- Nguyên liệu cá tra được nuôi và cung cấp từ các ao nuôi kiểm soát nghiêm ngặt tại hầu hết các tỉnh đồng bằng sông Cửu Long. Được đưa về các nhà máy chế biến cá tra trong trạng thái cá phải còn sống để đảm bảo chất lượng và độ tươi theo yêu cầu cao nhất của khách hàng.
- Hầu hết các dạng sản phẩm chế biến từ cá tra đều theo yêu cầu của thị trường (*nhập khẩu, hay nội địa*) để có thể xếp trên các kê hàng (*bán lẻ, thuận tiện cho người mua lựa chọn*) hoặc đưa vào nhà hàng-khách sạn. Dù ở bất cứ dạng sản phẩm nào (*fillet, cắt khúc, cuộn, cắt miếng, ép viên...*) thì đều phải trải qua các quá trình-phương pháp công nghiệp như mô tả ở mục **(B)** dưới đây.

2. Các sản phẩm tôm:

- Nguyên liệu đa phần từ nguồn nuôi trong nước theo quy hoạch & kiểm soát của các tỉnh, được đưa vào nhà máy chế biến dưới dạng nguyên con hoặc bán thành phẩm ướp đá. Do đặc thù mùa vụ, nhiều nhà máy sẽ có thêm một phần nguyên liệu là từ nguồn nhập khẩu dưới dạng bán thành phẩm (đã qua sơ chế và đã cấp đông).
- Hầu hết các dạng sản phẩm chế biến từ tôm đều theo yêu cầu của thị trường (*nhập khẩu, hay nội địa*) để có thể xếp trên các kê hàng (*bán lẻ siêu thị, thuận tiện cho người mua lựa chọn*) hoặc đưa vào nhà hàng-khách sạn. Dù ở dạng sản phẩm nào (*có gia nhiệt hấp tạo màu hoặc không gia nhiệt, bóc vỏ hoàn toàn hoặc bóc một phần, rút chỉ, ép duỗi, xẻ lưng...v.v.*) thì đều phải trải qua các quá trình-phương pháp công nghiệp như mô tả ở mục **(B)** dưới đây. Nếu sản phẩm có thêm công đoạn «luộc, hấp» gia nhiệt, thì còn phải trải qua phương pháp công nghiệp «hấp» bằng hệ thống thiết bị liên hoàn (nồi hơi, băng chuyền hấp) điều khiển được nhiệt độ & thời gian theo đúng yêu cầu công nghệ.

3. Các sản phẩm cá ngừ:

- Nguyên liệu là các loại cá ngừ đưa về nhà máy chế biến dưới dạng được bảo quản lạnh đông tốt để chất lượng cá ngừ được tốt nhất, không hư hỏng. Nguồn nguyên liệu được các nhà máy thu mua từ các tàu thuyền/cơ sở trong nước hoặc nhập.
- Nhiều công ty có dây chuyền chế biến đồ hộp cá ngừ hiện đại để chế biến SP đồ hộp cá ngừ - là sản phẩm ăn liền mã HS16, bảo quản được nhiều năm, phân phối toàn cầu. Sản phẩm chế biến qua 2 giai đoạn. Giai đoạn chế biến đầu tiên với nhiều công đoạn để đưa cá ngừ thành các định lượng giống nhau vào hộp thiếc cùng các thành phần thực phẩm khác (nước sốt cà chua, rau củ, nước muối...). Giai đoạn sau là hoàn toàn công nghiệp liên hoàn tạo ra đồ hộp cá ngừ: ghép mí hộp, thanh trùng ở nhiệt độ cao, làm mát cưỡng bức, bảo quản lạnh 7 ngày theo dõi theo đúng quy trình công nghệ đồ hộp..
- Nhiều dạng sản phẩm đông lạnh khác chế biến từ cá ngừ đều theo yêu cầu của thị trường (*nhập khẩu, hay nội địa*) để có thể xếp trên các kệ hàng (*bán lẻ siêu thị, thuận tiện cho người mua lựa chọn*) hoặc đưa vào nhà hàng-khách sạn. Dù ở dạng sản phẩm nào (*cắt miếng, fillet, cắt khoanh, shasimi..v.v.*) thì đều phải trải qua các quá trình-phương pháp công nghiệp như mô tả ở mục **(B)** dưới đây.

4. Các sản phẩm nhuyễn thể hai vỏ (nghêu, ngao, sò...):

- Nguyên liệu được chuyển đến nhà máy dưới dạng còn sống, tươi (còn vỏ). Một số nguyên liệu đưa về có thể đã được sơ chế (lấy thịt ra và làm đông, ướp lạnh).
- Nhiều dạng sản phẩm đông lạnh chế biến từ nhuyễn thể 2 vỏ đều theo yêu cầu của thị trường (*nhập khẩu, hay nội địa*) để có thể xếp trên các kệ hàng (*bán lẻ siêu thị, thuận tiện cho người mua lựa chọn*) hoặc đưa vào nhà hàng-khách sạn. Dù ở dạng sản phẩm nào (*block, đóng túi nhỏ, đóng hộp, chỉ có cùi thịt, bỏ mảnh vỏ, giữ 2 mảnh vỏ..v.v.*) thì đều phải trải qua các quá trình-phương pháp công nghiệp như mô tả ở mục **(B)** dưới đây.

5. Các sản phẩm nhuyễn thể chân đầu (mực lá, mực nang, mực ống, bạch tuộc...)

- Nguyên liệu khai thác biển, được ướp lạnh hoặc cấp đông nguyên con để vận chuyển tới nhà máy chế biến. Nguồn nguyên liệu có thể từ khai thác biển trong nước, có thể là từ nguồn nhập khẩu về để chế biến XK.
- Nhiều nhà máy có dây chuyền và thị trường nên đã chế biến các sản phẩm từ mực-bạch tuộc thành dạng sản phẩm khô (có tẩm gia vị hoặc không tẩm gia vị, sản phẩm ở dạng làm sẵn hoặc ăn liền).
- Các sản phẩm có thể ăn liền (gọi là shasimi), dùng để XK hoặc tiêu thụ trong nước, là sản phẩm đặc biệt. Phải giữ lạnh cho mực còn sống giữ nguyên chất lượng hoặc bảo quản đông lạnh ngay khi khai thác sao cho chất lượng SP không thay đổi, độ tươi không thay đổi. Quá trình chế biến SP ăn shashimi này tại nhà máy đảm bảo Sạch-Lạnh nhất có thể. Sau quá trình làm sạch sẽ được đưa ngay vào **Cấp đông** và dò kim loại như mô tả tại mục **(B)** dưới đây.
- Nhiều dạng sản phẩm ở dạng đông lạnh khác chế biến từ nhuyễn thể chân đầu đều theo yêu cầu của thị trường (*nhập khẩu, hay nội địa*) để có thể xếp trên các kệ hàng (*bán lẻ siêu thị, thuận tiện cho người mua lựa chọn*) hoặc đưa vào nhà hàng-khách sạn. Dù ở dạng sản phẩm nào (*có gia nhiệt hấp tạo màu hoặc không gia nhiệt, cắt miếng, fillet, nguyên con làm sạch..v.v.*) thì đều phải trải qua các quá trình-phương pháp công nghiệp như mô tả ở mục **(B)** dưới đây.

6. Các sản phẩm thủy hải sản khác (các loại cá biển, sản phẩm phối trộn surimi,...):

- Nguyên liệu được nuôi hoặc khai thác biển, được ướp lạnh hoặc cấp đông nguyên con để vận chuyển tới nhà máy chế biến. Nguồn nguyên liệu có thể từ trong nước, có thể là từ nguồn nhập khẩu về để chế biến XK.
- Các dạng sản phẩm đông lạnh chế biến từ cá biển, hay chế biến phối trộn từ thịt cá đã được xay nhuyễn từ hệ thống thiết bị công nghiệp chuyên dụng (surimi) đều theo yêu cầu của thị trường (*nhập khẩu, hay nội địa*) để có thể xếp trên các kệ hàng (*bán lẻ siêu thị, thuận*

tiện cho người mua lựa chọn) hoặc đưa vào nhà hàng-khách sạn. Dù ở dạng sản phẩm nào (có gia nhiệt hấp hoặc không gia nhiệt, cắt miếng, fillet, nguyên con làm sạch, tạo hình, phối trộn..v.v.) thì đều phải trải qua các quá trình-phương pháp công nghiệp như mô tả ở mục (B) dưới đây

B) Các phương pháp công nghiệp áp dụng để chế biến các sản phẩm thủy hải sản đông lạnh:

- i) **Bảo quản bằng đá lạnh** ngay khi bắt đầu chế biến để đưa & duy trì nhiệt độ nguyên liệu-bán thành phẩm (miếng cá, con tôm, con mực..) xuống **dưới 10oC** trong thời gian bán thành phẩm trên dây chuyền và **dưới 4,4oC** khi chờ sang công đoạn kế tiếp. Đá lạnh này được sản xuất từ nước sạch uống được qua hệ thống máy đá vảy (*flake ice maker*) bố trí tại các khu vực trong phân xưởng chế biến. **Mục đích:** đảm bảo an toàn thực phẩm, kìm hãm sự phát triển của vi khuẩn gây bệnh, duy trì tối đa độ tươi của bán thành phẩm.
- ii) **Cấp đông và bảo quản lạnh đông:** sử dụng các hệ thống cấp đông hiện đại. Hệ thống máy nén và thiết bị này hầu hết phải nhập khẩu từ nước ngoài (Nhật, Mỹ, Đan Mạch...) với chi phí đầu tư và vận hành rất lớn. Hệ thống phải tạo ra được nhiệt độ từ **-50oC đến -40oC** để đưa nhiệt độ tâm sản phẩm miếng cá sau chế biến xuống **dưới -18oC** nhanh nhất có thể. Ngay sau cấp đông, sản phẩm được bao gói sẽ bắt buộc phải được bảo quản trong kho đông lạnh với nhiệt độ **-25oC đến -20oC** liên tục và không dao động để tránh sản phẩm bị hỏng. **Mục đích việc đưa nhiệt độ tâm sản phẩm xuống dưới -18oC và bảo quản ở nhiệt độ này trong suốt thời gian cho đến khi tiêu dùng:** Giữ nguyên trạng thái chất lượng-độ tươi của sản phẩm, ức chế gần như hoàn toàn tất cả các vi khuẩn và enzyme hoạt động, giúp sản phẩm có thể được lưu thông với chất lượng giữ nguyên trong 2 năm.
- iii) **Sử dụng máy dò kim loại** để dò từng đơn vị sản phẩm: các sản phẩm sau cấp đông, bao gói PE sẽ được đưa qua thiết bị máy dò kim loại với mức độ phát hiện ngày càng đòi hỏi cao. Thiết bị này hiện nay đều phải nhập khẩu từ các nước tiên tiến. **Mục đích:** đáp ứng yêu cầu bắt buộc của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm HACCP theo yêu cầu quy định Việt Nam, quy định các nước và khách hàng; đảm bảo không có mối nguy vật lý là mảnh kim loại nào trong bất cứ con tôm, miếng cá nào.

Kèm theo tại **phụ lục dưới đây** là một số quy trình công nghệ chế biến các sản phẩm thủy sản tiêu biểu.

Trên tinh thần cuộc họp ngày 14/8/2020, Hiệp hội VASEP trân trọng đề nghị Quý Tổng cục sớm có văn bản xin ý kiến của 2 Bộ (NNPTNT và KHĐT), cũng như xem xét các nội dung thông tin thực tiễn kể trên để giải quyết vướng mắc cho cộng đồng DN thủy sản.

Trân trọng cảm ơn và kính chào ./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Bộ Tài chính;
- Bộ NNPTNT;
- Bộ KHĐT;
- Tổng cục Thủy sản;
- Chủ tịch HH và các PCT HH;
- VPHH;
- Lưu VPĐD HH.

TUQU. CHỦ TỊCH HIỆP HỘI CHẾ BIẾN VÀ
XUẤT KHẨU THỦY SẢN VIỆT NAM
TỔNG THỦ KÝ HIỆP HỘI



Trương Đình Hoà

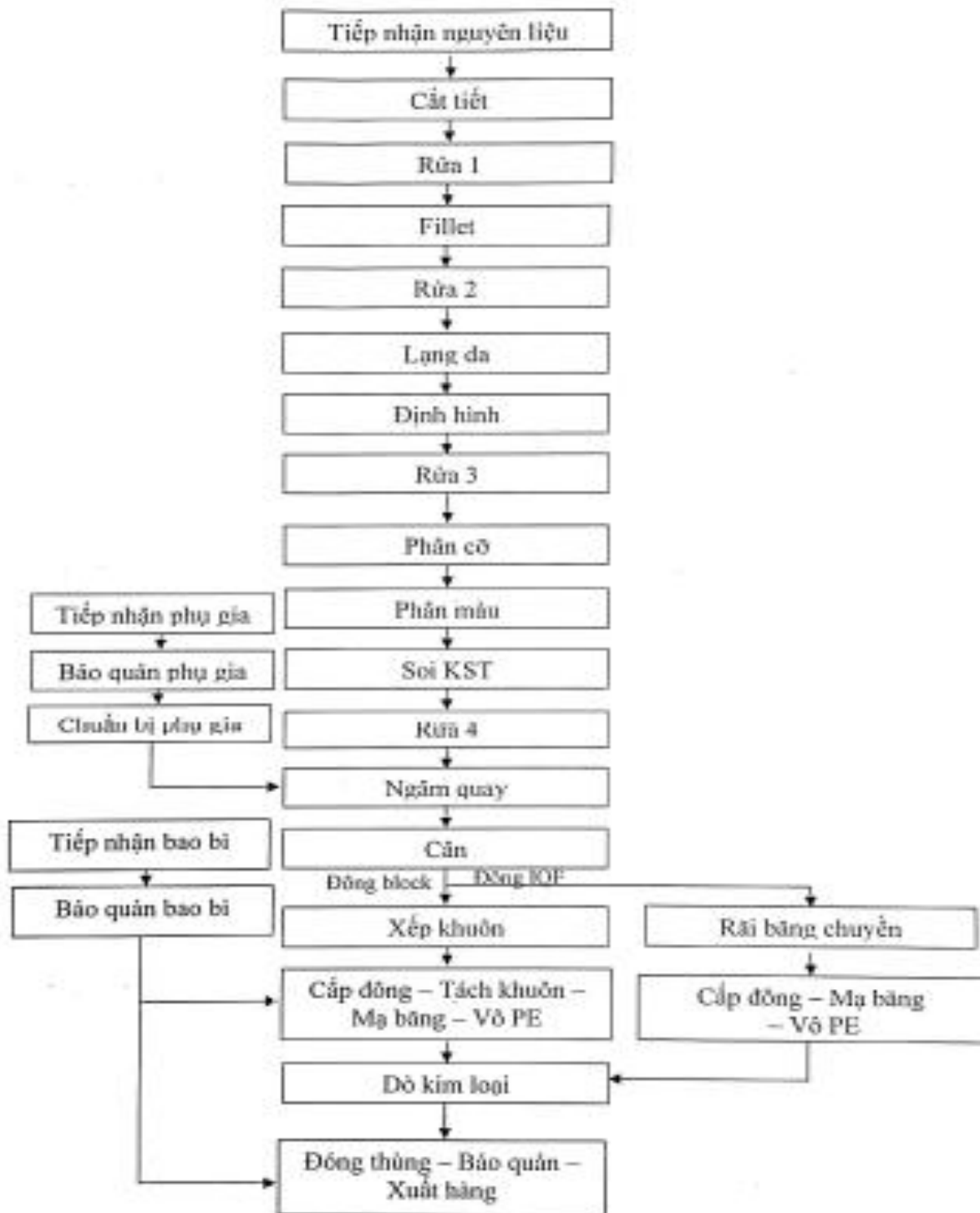
PHỤ LỤC

QUY TRÌNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN CỦA MỘT SỐ SẢN PHẨM THỦY SẢN CHẾ BIẾN TIÊU BIỂU

(kèm theo công văn số 115 /CV-VASEP ngày 28 /8/2020)

A. SẢN PHẨM CHẾ BIẾN TỪ CÁ TRA

QUY TRÌNH CHẾ BIẾN CÁ TRA FILLET ĐÔNG LẠNH



B. MỘT SỐ SẢN PHẨM CHẾ BIẾN TỪ TÔM
I. QUY TRÌNH CHẾ BIẾN TÔM TƯƠI ĐÔNG BLOCK



II. QUY TRÌNH CHẾ BIẾN TÔM TƯƠI ĐÔNG IQF:

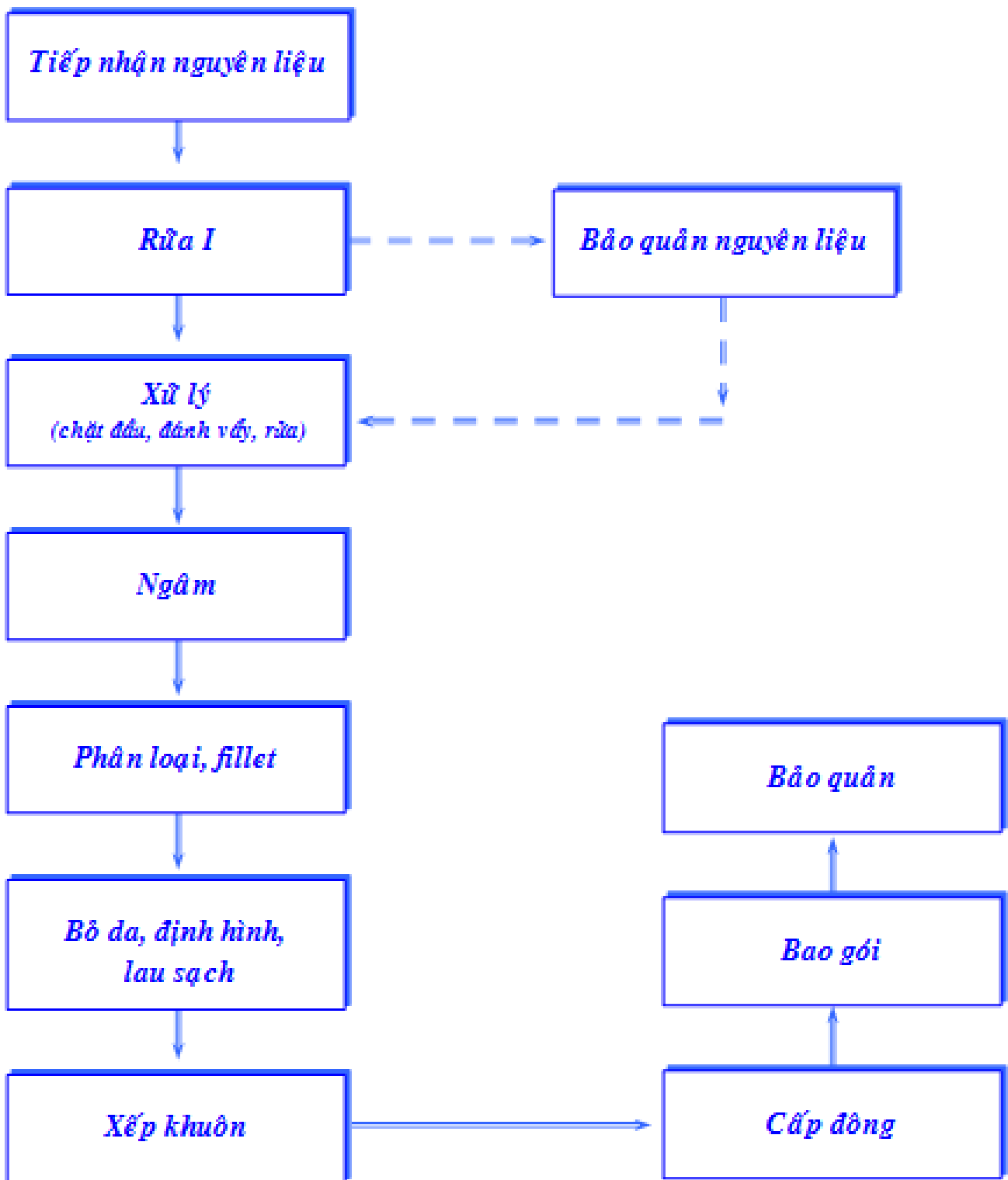


III. QUY TRÌNH CHẾ BIẾN TÔM HẤP CHÍN (SUSHI EBI):



C. MỘT SỐ SẢN PHẨM CHẾ BIẾN TỪ CÁ NGỪ

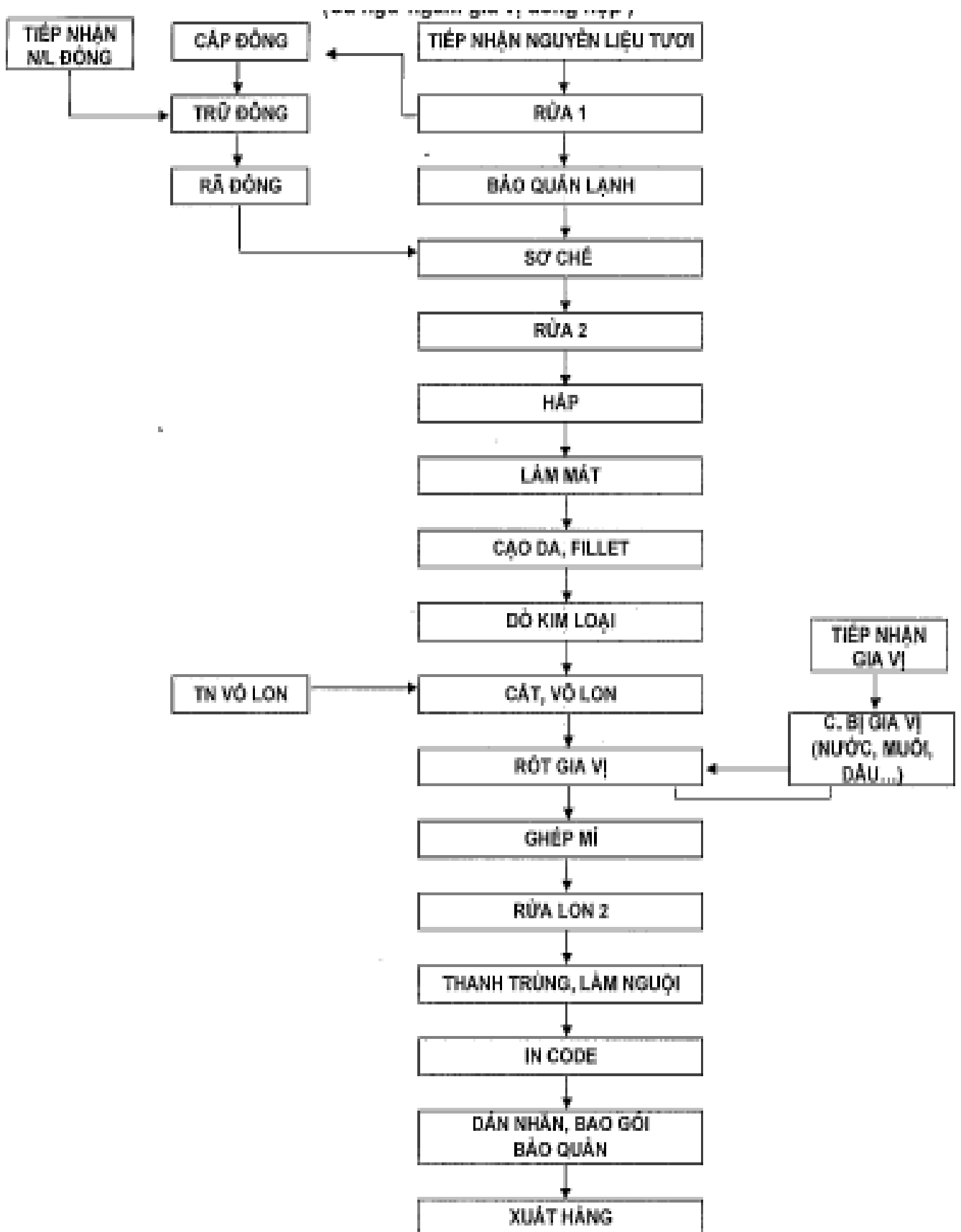
I. QUY TRÌNH CHẾ BIẾN CÁ NGỪ ĐẠI DƯƠNG FILLET LOIN ĐÔNG LẠNH



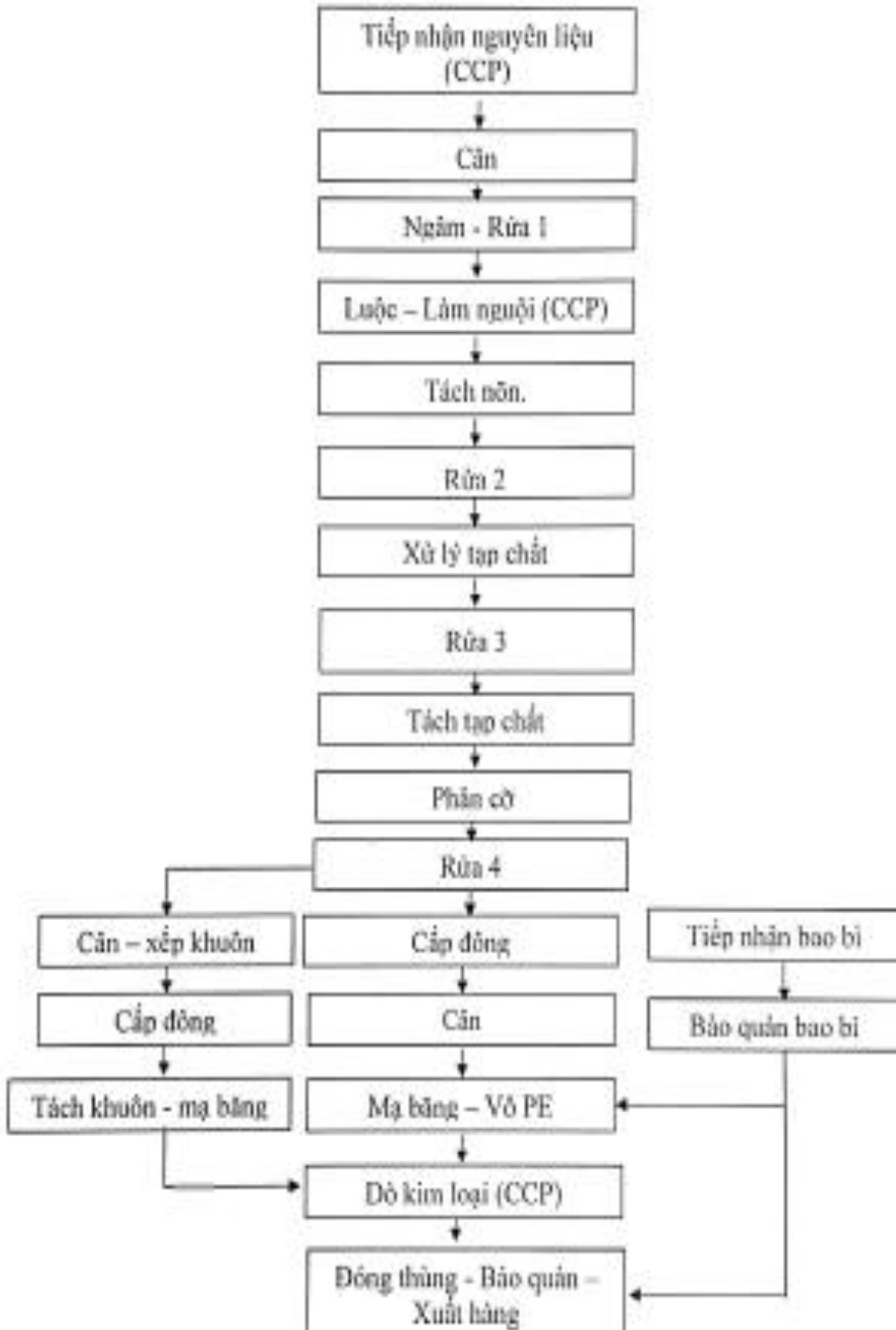
Ghi chú: Cá ngừ Loin: Phần tư cá ngừ với trọng lượng: 1.5-3 Kg , 3-5 Kg

Miếng cá không có xương, không da, màu đỏ Burgundy, không có mùi lạ, cơ thịt săn chắc. Bảo quản trong kho lạnh 12 -24 tháng.

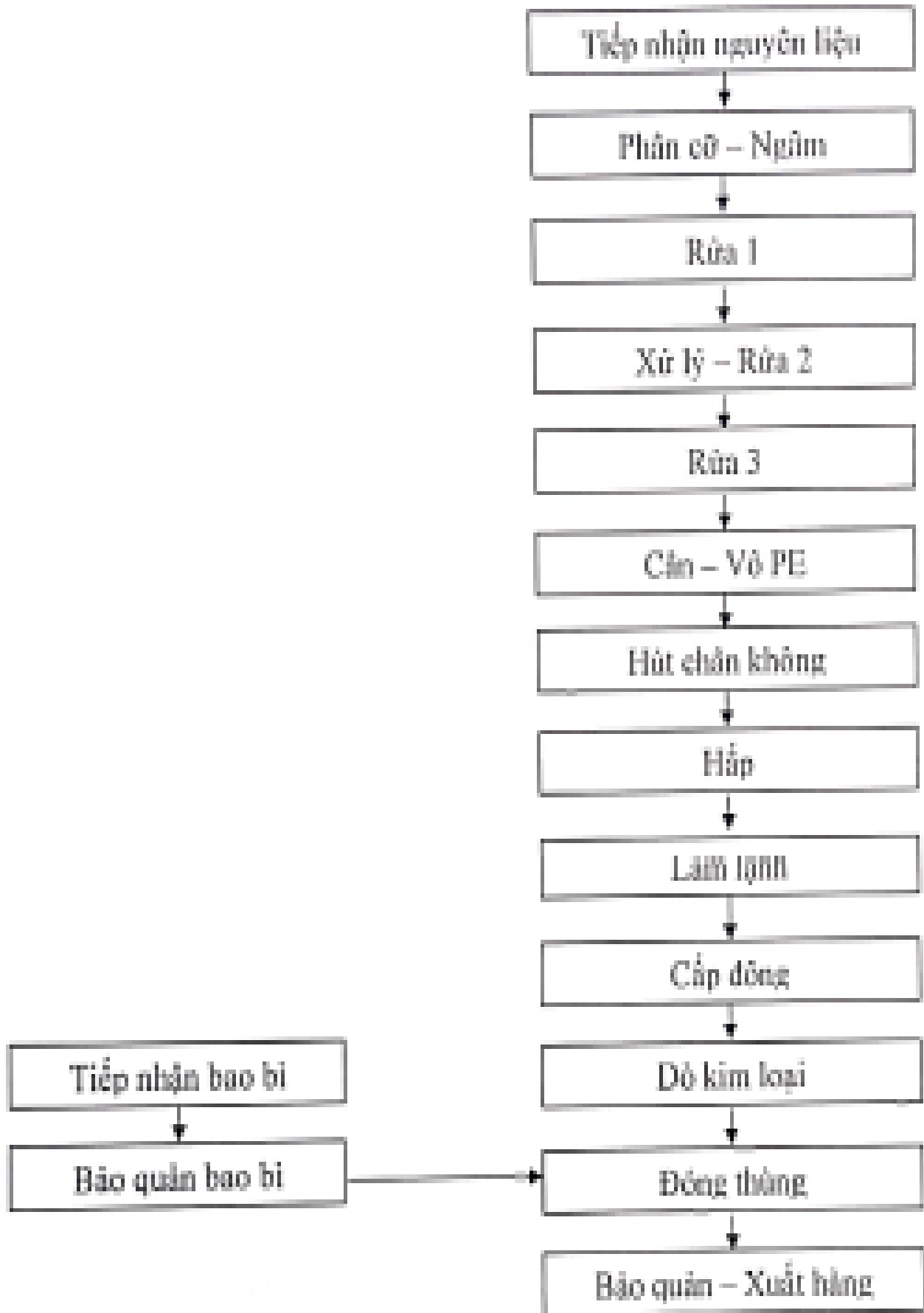
II. QUY TRÌNH CHẾ BIẾN CÁ NGỪ NGÂM GIA VỊ ĐÓNG HỘP



D. CÁC SẢN PHẨM CHẾ BIẾN TỪ NHUYỄN THỂ HAI VỎ
I. QUY TRÌNH CHẾ BIẾN NGHEU THỊT LƯỢC ĐÔNG LẠNH



II. QUY TRÌNH CHẾ BIẾN NGHÊU NGUYÊN CON HẤP ĐÔNG LẠNH



E. SẢN PHẨM CHẾ BIẾN TỪ NHUYỄN THỂ CHÂN ĐÀU

III. QUY TRÌNH CHẾ BIẾN MỰC ĐÔNG LẠNH

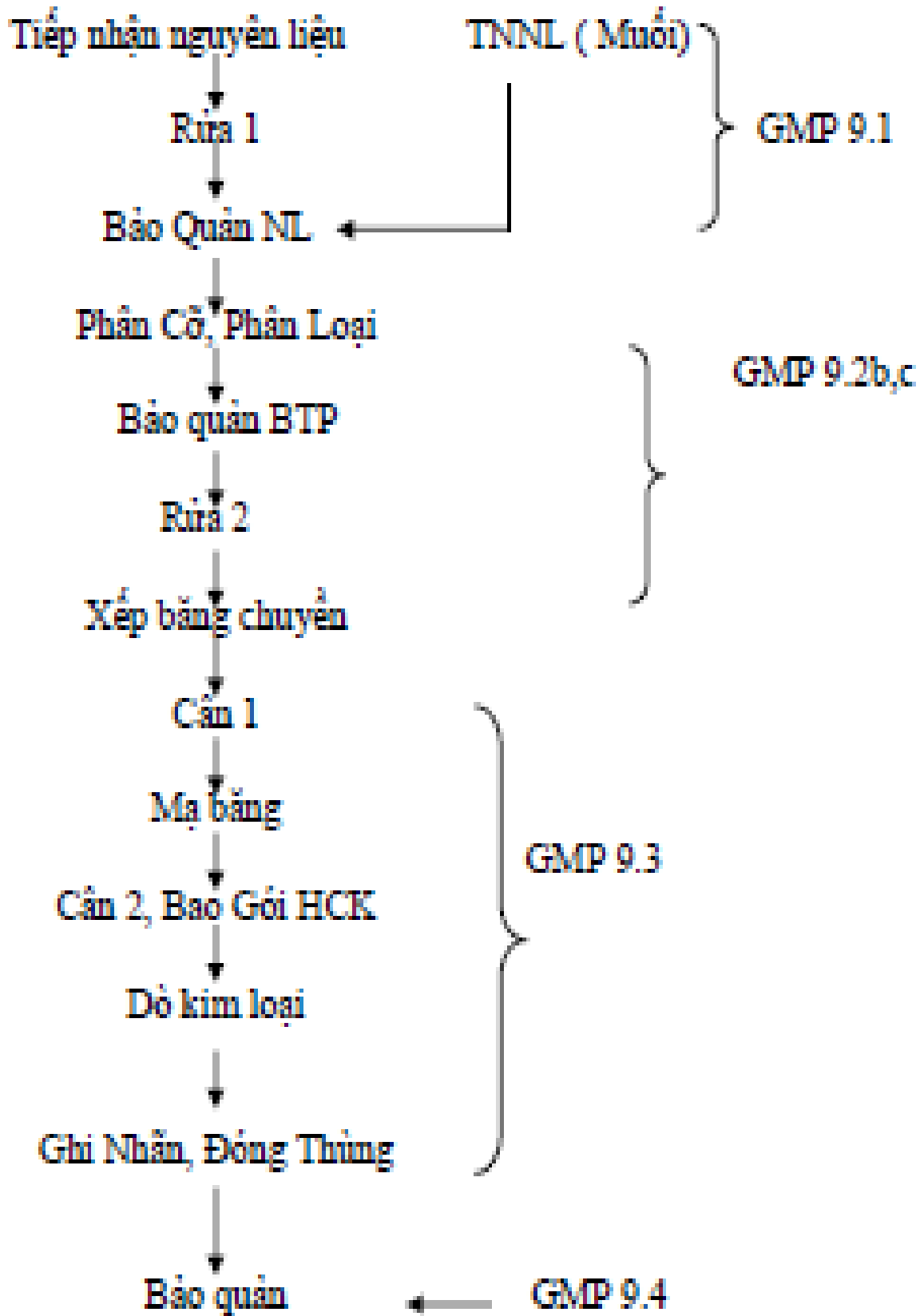


IV. QUY TRÌNH CHẾ BIẾN BẠCH TUỘC ĐÔNG LẠNH



F. MỘT SỐ SẢN PHẨM CHẾ BIẾN TỪ THỦY HẢI SẢN KHÁC

I. QUI TRÌNH CHẾ BIẾN CÁ CHỈ VÀNG NGUYÊN CON ĐÔNG LẠNH



II. QUI TRÌNH CHẾ BIẾN SURIMI ĐÔNG LẠNH

