|  |  |
| --- | --- |
| **BỘ CÔNG THƯƠNG** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAMĐộc lập - Tự do - Hạnh phúc** |
| Số: 52/2018/TT-BCT | *Hà Nội, ngày 25 tháng 12 năm 2018* |

**THÔNG TƯ**

**Quy định định mức tiêu hao năng lượng trong ngành công nghiệp**

**chế biến thủy sản, áp dụng cho quá trình chế biến công nghiệp của các nhóm sản phẩm cá da trơn và tôm**

*Căn cứ Luật Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả ngày 17 tháng 6 năm 2010;*

*Căn cứ Nghị định số 21/2011/NĐ-CP ngày 29 tháng 3 năm 2011 của Chính phủ Quy định chi tiết và biện pháp thi hành Luật Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả;*

*Căn cứ Nghị định số 98/2017/NĐ-CP ngày 18 tháng 8 năm 2017 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Công Thương;*

*Thực hiện Quyết định số 1028/QĐ-TTg của Thủ tướng Chính phủ ngày 13 tháng 7 năm 2017 về việc phê duyệt khung chính sách năm 2018 thuộc Chương trình hỗ trợ ứng phó với biến đổi khí hậu (SP-RCC);*

*Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Tiết kiệm năng lượng và Phát triển bền vững;*

*Bộ trưởng Bộ Công Thương ban hành Thông tư quy định định mức tiêu hao năng lượng trong ngành công nghiệp chế biến thủy sản, áp dụng cho quá trình chế biến công nghiệp của các nhóm sản phẩm cá da trơn và tôm.*

**Chương I**

**QUY ĐỊNH CHUNG**

**Điều 1. Phạm vi điều chỉnh**

Thông tư này quy định định mức tiêu hao năng lượng cho quá trình chế biến công nghiệp của các nhóm sản phẩm cá da trơn và tôm trong giai đoạn đến hết năm 2025 và giai đoạn từ năm 2026 đến hết năm 2030.

**Điều 2. Đối tượng áp dụng**

Thông tư này áp dụng đối với các cơ sở chế biến cá da trơn và tôm có quy mô từ 300 tấn sản phẩm/năm trở lên và các cơ quan, tổ chức có liên quan.

**Điều 3. Giải thích từ ngữ**

1. Suất tiêu hao năng lượng (SEC) là tổng mức năng lượng tiêu hao trong quá trình chế biến trực tiếp và gián tiếp cho một đơn vị sản phẩm tương đương.

2. Định mức tiêu hao năng lượng là suất tiêu hao năng lượng cần đạt theo từng giai đoạn theo quy định của Thông tư này.

3. IQF (Individual Quick Freezing) là phương pháp cấp đông nhanh các sản phẩm rời.

4. Sản phẩm tương đương là sản phẩm được chế biến quy đổi tương ứng với cá phi lê được cấp đông trên băng chuyền IQF mạ băng tới 15%, tái đông 1 lần và tôm tươi được cấp đông trên băng chuyền IQF theo hệ số quy đổi về năng lượng được quy định tại Phụ lục I của Thông tư này.

**Chương II**

**ĐỊNH MỨC TIÊU HAO NĂNG LƯỢNG VÀ CÁC GIẢI PHÁP NÂNG CAO HIỆU QUẢ SỬ DỤNG NĂNG LƯỢNG TRONG NGÀNH CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN**

**Điều 4. Phương pháp xác định suất tiêu hao năng lượng**

Suất tiêu hao năng lượng cho quá trình chế biến công nghiệp của các nhóm sản phẩm cá da trơn và tôm được xác định theo phương pháp quy định tại Phụ lục I của Thông tư này.

**Điều 5. Định mức tiêu hao năng lượng**

1. Định mức tiêu hao năng lượng áp dụng cho quá trình chế biến công nghiệp sản phẩm cá da trơn là 1.050kWh/tấn sản phẩm cá tương đương và 2.050 kWh/tấn sản phẩm tôm tương đương giai đoạn đến hết năm 2025.

2. Định mức tiêu hao năng lượng áp dụng cho quá trình chế biến công nghiệp sản phẩm cá da trơn là 900 kWh/tấn cá tương đương và sản phẩm tôm là 1.625 kWh/tấn tôm tương đương giai đoạn từ năm 2026 đến hết năm 2030.

**Điều 6. Yêu cầu về đảm bảo định mức tiêu hao năng lượng**

1. Cơ sở chế biến thủy sản đang hoạt động có suất tiêu hao năng lượng cao hơn định mức tiêu hao năng lượng tương ứng đối với từng giai đoạn quy định tại Điều 5 Thông tư này phải lập và thực hiện kế hoạch nâng cao hiệu quả sử dụng năng lượng để đảm bảo định mức tiêu hao năng lượng quy định tại Điều 5 Thông tư này.

2. Trước ngày 15 tháng 01 hàng năm, cơ sở chế biến thủy sản có trách nhiệm báo cáo Sở Công Thương địa phương:

- Tình hình thực hiện định mức tiêu hao năng lượng năm trước của đơn vị theo quy định tại Phụ lục IV của Thông tư này.

- Ngoài nội dung báo cáo nêu trên, cơ sở chế biến thủy sản có suất tiêu hao năng lượng cao hơn định mức tiêu hao năng lượng quy định tại Thông tư này còn có trách nhiệm báo cáo kế hoạch nâng cao hiệu quả sử dụng năng lượng, trong đó nêu rõ các giải pháp tiết kiệm năng lượng và kế hoạch triển khai thực hiện theo quy định tại khoản 1 Điều này.

**Điều 7. Một số giải pháp nâng cao hiệu quả sử dụng năng lượng trong ngành chế biến thủy sản**

1. Một số giải pháp nâng cao hiệu quả sử dụng năng lượng bao gồm:

- Xây dựng hệ thống quản lý năng lượng trong cơ sở chế biến thủy sản và thực hiện nâng cao hiệu quả sử dụng năng lượng trong quản lý năng lượng;

- Thực hiện các giải pháp nâng cao hiệu quả năng lượng có mức đầu tư thấp (thay thế các thiết bị đơn lẻ có hiệu suất năng lượng cao hơn);

- Thực hiện các giải pháp nâng cao hiệu quả năng lượng có mức đầu tư cao (thay thế một, vài cụm thiết bị có hiệu suất năng lượng cao hơn hoặc thay đổi công nghệ để cải thiện hiệu suất năng lượng).

2. Khuyến khích cơ sở chế biến thủy sản áp dụng các giải pháp cải thiện, nâng cao hiệu suất năng lượng quy định tại Phụ lục II của Thông tư này.

**Chương III**

**TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

**Điều 8. Trách nhiệm của Vụ Tiết kiệm năng lượng và Phát triển bền vững**

1. Chủ trì, phối hợp với các cơ quan liên quan hướng dẫn, kiểm tra, giám sát việc thực hiện các quy định của Thông tư này.

2. Phối hợp với Sở Công Thương các địa phương kiểm tra tình hình thực hiện định mức tiêu hao năng lượng, tính khả thi của các kế hoạch nhằm đảm bảo định mức tiêu hao năng lượng theo lộ trình.

3. Tổng hợp, báo cáo Lãnh đạo Bộ Công Thương tình hình thực hiện Thông tư và đề xuất biện pháp xử lý theo quy định pháp luật đối với những trường hợp không thực hiện đúng các quy định của Thông tư.

**Điều 9. Trách nhiệm của Sở Công Thương**

1. Phối hợp với Vụ Tiết kiệm năng lượng và Phát triển bền vững hướng dẫn, đôn đốc, kiểm tra việc thực hiện các quy định tại Thông tư này.

2. Hàng năm, thực hiện kiểm tra việc tuân thủ định mức năng lượng, tính khả thi của các kế hoạch nhằm đảm bảo tuân thủ định mức năng lượng theo lộ trình của các cơ sở chế biến thủy sản tại địa phương (đối với các cơ sở sản xuất chưa đáp ứng quy định về định mức tiêu hao năng lượng).

3. Tổng hợp việc tuân thủ định mức năng lượng hàng năm của các cơ sở chế biến thủy sản tại địa phương và báo cáo Vụ Tiết kiệm năng lượng và Phát triển bền vững, Bộ Công Thương trước ngày 31 tháng 01 năm sau theo quy định tại Phụ lục III của Thông tư này.

**Điều 10. Điều khoản chuyển tiếp**

Trong vòng 6 tháng kể từ ngày Thông tư này có hiệu lực, các cơ sở chế biến thủy sản chưa thể xác định được định mức tiêu hao năng lượng theo quy định của Thông tư có trách nhiệm lắp đặt đầy đủ đồng hồ đo đếm năng lượng để đảm bảo tính toán chính xác suất tiêu hao năng lượng của cơ sở.

**Điều 11. Hiệu lực thi hành**

1. Thông tư này có hiệu lực thi hành kể từ ngày   tháng   năm 2019.

2. Trong quá trình thực hiện, nếu có vấn đề vướng mắc, các cơ quan, tổ chức, cá nhân kịp thời phản ánh về Bộ Công Thương để nghiên cứu hướng dẫn, giải đáp, sửa đổi, bổ sung Thông tư./.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Nơi nhận:***- Văn phòng Tổng bí thư;- Thủ tướng Chính phủ (để báo cáo);- Các Phó Thủ tướng Chính phủ (để báo cáo);- Các Bộ, cơ quan ngang Bộ, cơ quan thuộc CP;- UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc TW;- Sở Công Thương các tỉnh, thành phố trực thuộc TW;- Cục Kiểm tra VBQPPL-Bộ Tư pháp;- Công báo;- Website: Chính phủ, Bộ Công Thương;- Lưu: VT, TKNL. | **BỘ TRƯỞNG****Trần Tuấn Anh** |

**Phụ lục I**

**PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH SUẤT TIÊU HAO NĂNG LƯỢNG TRONG CÁC CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỦY SẢN***Ban hành kèm theo Thông tư số 52/2018/TT-BCT ngày 25 tháng 12 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Công Thương*

1. Phạm vi đánh giá: Cơ sở chế biến cá da trơn và tôm gồm các hoạt động thuộc khu vực chế biến trực tiếp và các khu vực hoạt động gián tiếp phục vụ chế biến sản phẩm nêu trên, bao gồm phòng thí nghiệm vàkhu vực phụ trợ (khu vực làm lạnh nước, điều hòa, xử lý nước cấp, nước thải).

Khu vực hành chính (văn phòng, nhà ăn,...) và các hoạt động khác trong phạm vi cơ sở chế biến nếu có (chế biến sản phẩm khác, phòng trưng bày, bán hàng, cung cấp dịch vụ đông lạnh...) không thuộc phạm vị đánh giá này.

2. Thời gian xác định suất tiêu hao năng lượng của đối tượng đánh giá là một năm kểtừ ngày 01 tháng 01 đến ngày 31 tháng 12 hàng năm. Trong trường hợp cần kiểm định suất tiêu hao năng lượng của cơ sở, thời gian kiểm định là thời gian cần thiết để thực hiện hết một chu trình sản xuất.

3. Các thông số để xác định suất tiêu hao năng lượng trong các cơ sở chế biến thủy sản thuộc phạm vi đánh giá:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Thông số* | *Ý nghĩa* | *Đơn vị* |
| Điện(cb) | Tổng điện năng sử dụng cho chế biến tôm, cá da trơn, bao gồm cả hoạt động gián tiếp gồm phòng thí nghiệm và phụ trợ (làm lạnh, điều hòa, xử lý nước cấp, nước thải) | kWh |
| Điện(hd) | Tổng điện năng sử dụng theo hóa đơn | kWh |
| Điện(gián tiếp) | Tổng điện năng được ước tính cho hoạt động mua đá cây hoặc thuê kho lạnh cho sản phẩm đánh giá | kWh |
| Điện (khác) | Tổng điện năng được đơn vị sử dụng để chế biến các sản phẩm khác ngoài tôm và cá da trơn hoặc cho các dịch vụ chế biến như bán đá cây, cho thuê kho lạnh, hoặc sử dụng cho các hoạt động khác không thuộc phạm vi đánh giá như khu vực hành chính, phòng trưng bày sản phẩm, bán hàng. | kWh |
| Sản lượng (qd) | Tổng sản lượng chế biến hàng năm quy đổi về tôm tươi được cấp đông trên dây chuyền IQF hoặc cá phi lê được cấp đông trên dây chuyền IQF mạ băng tới 15%, tái đông 1 lần. | kg |

4. Suất tiêu hao năng lượng (SEC) của các cơ sở chế biến thủy sản được xác định theo công thức dưới đây:

$$SEC=\frac{Điện (cb)}{Sản lượng (qd)\*0,001}$$

*Trong đó:*

1. Điện (cb) được xác định bằng kWh, là điện năng sử dụng tại cơ sở để chế biến tôm và cá da trơn trong phạm vi đánh giá và trong giai đoạn báo cáo, được xác định bằng hóa đơn tiền điện trừ đi điện phục vụ cho các hoạt động, chế biến sản phẩm khác cộng với điện năng gián tiếp cho quá trình mua đá, thuê kho lạnh cho sản phẩm đánh giá.

 Điện(cb) = Điện(hd) - Điện(khác) + Điện(gián tiếp)

* Điện(hd): Được xác định theo hóa đơn mua điện của cơ sở chế biến thủy sản trong giai đoạn báo cáo.
* Điện(khác): Được xác định theo đồng hồ đo trong giai đoạn báo cáo. Cho phép ước tính trong các trường hợp không có thiết bị đo đếm điện năng riêng biệt chocác hoạt động khác không thuộc phạm vi đánh giá, bao gồm:

+ Trường hợp ngoài phạm vi đánh giá: Cơ sở chế biến sử dụng điện cho khu vực văn phòng, nhà ăn, lượng điện khác được ước tính bằng 3% tổng điện năng trên hóa đơn mua điện;

+ Trường hợp đơn vị có hoạt động chế biến bán đá cây: Lượng điện sử dụng cho hoạt động này được ước tính bằng 70 kWh/tấn đá cây bán ra;

+ Trường hợp đơn vị chế biến có hoạt động cho thuê kho lạnh: Lượng điện sử dụng cho hoạt động này được ước tính bằng 2,5 kWh x tấn sản phẩm x thời gian thuê kho (ngày).

* Điện(gián tiếp) là điện năng được ước tính cho hoạt động mua đá cây hoặc thuê kho lạnh theo sản lượng chế biến trong giai đoạn báo cáo:

+ Trường hợp mua đá cây từ bên ngoài: Lượng điện sử dụng cho hoạt động này được ước tính bằng 70kWh/tấn đá cây;

+ Trường hợp thuê kho lạnh bên ngoài: Lượng điện sử dụng cho hoạt động này được ước tính bằng 2,5 kWh x tấn sản phẩm x thời gian thuê kho (ngày);

1. Sản lượng(qd) được xác định bằng kg, là sản lượng của các loại sản phẩm tôm hoặc cá da trơn được chế biến, quy đổi về sản phẩm tương đương theo hệ số được quy định dưới đây.

 Sản lượng (qd) = $\sum\_{}^{}Sản lượng(i) \* Hệsố (i)$

| **Sản phẩm cá da trơn** |
| --- |
| Nhóm sản phẩm | Hệ số  |
| 1. Cá phi lê cấp đông trên băng chuyền IQF mạ băng tới 15% tái đông 1 lần |  1,00  |
| 2.  Cá phi lê cấp đông trên băng chuyền IQF mạ băng tới 25% tái đông 2 lần |  1,30  |
| 3.  Cá phi lê cấp đông trên băng chuyền IQF mạ băng tới 35% tái đông 3 lần |  1,50  |
| 4.     Cá nguyên con xẻ bướm cấp đông trên băng chuyền IQF mạ băng tới 15% tái đông 1 lần |  1,10  |
| 5.     Cá nguyên con xẻ bướm cấp đông trên băng chuyền IQF mạ băng tới 25% tái đông 2 lần |  1,43  |
| 6.     Cá nguyên con xẻ bướm cấp đông trên băng chuyền IQF mạ băng tới 35% tái đông 3 lần |  1,65  |
| 7.     Cá phi lê, cá nguyên con, cá nguyên con tẩm gia vị các loại cấp đông trong tủ đông gió và hầm đông, |  0,87  |
| 8.     Sản phẩm block cấp đông trong CF |  0,82  |
| 9.     Cá cắt khúc, cắt miếng, cá nguyên con cấp đông trên băng chuyền IQF |  1,11  |
| 10.  Phụ phẩm, cấp đông nguyên liệu, sản phẩm cấp đông lần 2 trên IQF hoặc hầm đông |  0,73  |

| **Sản phẩm tôm** |
| --- |
| Nhóm sản phẩm | Hệ số  |
| 1. Tôm tươi IQF các loại, |  1,00  |
| 2. Tôm hấp IQF các loại |  0,83  |
| 3.  Tôm Nobashi các loại, tôm sushi, tôm tẩm bột ebifry, tôm xếp vòng shrimp ring |  1,32  |
| 4.  Tôm tẩm bột chiên tempura |  1,63  |
| 5.  Tôm tươi block cấp đông trong CF hoặc ABF, cấp đông nguyên liệu |  0,76  |

* Trường hợp cơ sở có chế biến các sản phẩm tôm và cá da trơn khác ngoài danh mục các sản phẩm nêu trên, cần quy đổi về sản phẩm tương đồng (về kích thước, quy cách bao gói và quy trình chế biến) với hệ số áp dụng để quy đổi với các sản phẩm này là 1.
* Trường hợp cơ sở có chế biến các sản phẩm khác ngoài tôm và cá da trơn nhưngkhông xác định được lượng điện tiêu thụ cho nhóm sản phẩm này, cần quy đổi về sản phẩm tương đồng (về kích thước, quy cách bao gói và quy trình chế biến) với hệ số áp dụng để quy đổi với các sản phẩm này là 1.
* Cơ sở chế biến cả tôm và cá da trơn mà không xác định được điện năng tiêu thụ cho việc chế biến từng sản phẩm phải quy đổi về 1 trong 2 nhóm sản phẩm chủ đạo để đánh giá suất tiêu hao năng lượng với hệ số 1 tấn cá tương đương bằng 0,56 tấn tôm tương đương hoặc 1 tấn tôm tương đương bằng 1,78 tấn cá tương đương.

**Phụ lục II**

**MỘT SỐ GIẢI PHÁP NÂNG CAO HIỆU QUẢ SỬ DỤNG NĂNG LƯỢNG TRONG NGÀNH CHẾ BIẾN THỦY SẢN***Ban hành kèm theo Thông tư số 52/2018/TT-BCT ngày 25 tháng 12 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Công Thương*

1. Nhóm giải pháp hoàn thiện quy trình sản xuất, quản lý sử dụng năng lượng
2. Hạn chế các băng chuyền IQF chạy không tải, non tải. Trong trường hợp phải chạy non tải cần có giải pháp điều chỉnh năng suất hệ thống lạnh;
3. Sử dụng hợp lý các thiết bị cấp đông;
4. Quản lý chặt chẽ việc sản xuất và sử dụng nước đá;
5. Quản lý việc sử dụng kho lạnh, đóng cửa kho khi không có người hay xe đi qua;

đ) Duy trì nhiệt độ kho lạnh ở mức cần thiết;

1. Quản lý chặt chẽ việc sử dụng hệ thống điều hòa nhiệt độ;
2. Thay đổi cách thức sử dụng thiết bị phù hợp khi công suất chế biến thấp;
3. Các giải pháp khác.
4. Nhóm giải pháp hoàn thiện qui trình vận hành thiết bị lạnh
5. Không để các máy nén chạy non tải;
6. Không vận hànhkho lạnh, đá vẩy với thiết bị cấp đông trên cùng 1 nhiệt độ sôi;
7. Duy trì áp suất hút ở mức hợp lý;
8. Xả tuyết kho lạnh đúng quy trình, không để tuyết bám nhiều trên dàn lạnh.
9. Nhóm giải pháp sửa chữa, bảo dưỡng thiết bị lạnh
10. Kiểm tra, khắc phục việc suy giảm công suất của các băng chuyền IQF;
11. Xác định công suất lạnh máy nén trục vít đã chạy lâu năm;
12. Lập hồ sơ theo dõi cho từng máy nén trục vít;
13. Kiểm tra, sửa chữa kịp thời các thiết bị hỏng hóc hoặc bị xuống cấp;

đ) Thường xuyên kiểm tra, xử lý hiện tượngbám cáu cặn trên dàn ngưng.

1. Nhóm giải pháp thiết kế, lắp đặt lại hệ thống lạnh
2. Thiết kế hệ thống lạnhtrung tâm sử dụng môi chất NH3 thay thếcác thiết bị đơn lẻ;
3. Thiết kế lại hệ thống lạnh để đảm bảomáy nén không vận hành non tải và ở nhiệt độ sôi thấp;
4. Qui hoạch lại các kho lạnh, hệ thống điều hòanhiệt độ;
5. Cấp nước lạnh vào máy chế biến đá vẩy;

đ) Cấp NH3 lỏng từ bình hạ áp kho lạnh vào bình hạ áp của băng chuyền IQF;

1. Chuyển đổi một số thiết bị lạnh sử dụng môi chất R22 sang NH3;
2. Thay máy nén có hiệu suất phát lạnh thấp bằng máy nén có hiệu suất phát lạnh cao hơn;
3. Lắp đặt hầm đông lạnh để cấp đông cá nguyên con;
4. Kiểm soát áp suất ngưng trôi nổi
5. Lắp biến tần cho máy nén trong trường hợp cần thiết;
6. Các giải pháp thiết kế, lắp đặt, đầu tư khác.
7. Nhóm giải pháp sử dụng thiết bị ngoại vi nâng hiệu suất phát lạnh
8. Lắp thêm áp kế chân không cho các hệ thống cấp đông để theo dõi áp suất hút;
9. Lắp cảm biến CO2 và quạt thu hồi nhiệt cho các phòng chế biến để tăng hiệu suất phát lạnh và giảm lượng điện tiêu thụ cho hệ thống điều hòa nhiệt độ;
10. Lắp thêm van điện từ xả khí không ngưng lần lượt từng dàn ngưng nhằm giảm áp suất ngưng, giảm lượng điện tiêu thụ của máy nén;
11. Lắp thêm thiết bị tách khí, tách nước cho hệ thống lạnh.

**Phụ lục III**

**MẪU BÁO CÁO TÌNH HÌNH THỰC HIỆN ĐỊNH MỨC TIÊU HAO**

**NĂNG LƯỢNG TRONG NGÀNH CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN**
*Ban hành kèm theo Thông tư số 52/2018/TT-BCT ngày 25 tháng 12 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Công Thương*

**(Dùng cho Sở Công Thương)**

|  |  |
| --- | --- |
| UBND …**SỞ CÔNG THƯƠNG-------** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAMĐộc lập - Tự do - Hạnh phúc ---------------** |
| *Số: …..* | *……., ngày........ tháng........  năm ……* |

**BÁO CÁO**

**TÌNH HÌNH THỰC HIỆN ĐỊNH MỨC TIÊU HAO NĂNG LƯỢNG TRONG NGÀNH CÔNG NGHIỆP CHẾ BIẾN THỦY SẢN**

*năm..............*

 *Kính gửi:***Vụ Tiết kiệm năng lượng và Phát triển Bền vững, Bộ Công Thương**

 Thực hiện quy định của Thông tư số ....../2018/TT-BCT ngày...... tháng.... năm 2018 của Bộ Công Thương quy định định mức tiêu hao năng lượng trong ngành công nghiệp chế biến thủy sản, áp dụng cho quá trình chế biến công nghiệp của các nhóm sản phẩm cá da trơn và tôm, Sở Công Thương................. báo cáo tình hình thực hiện định mức tiêu hao năng lượng trong ngành công nghiệp chế biến thủy sản thuộc phạm vi quản lý như sau:

- Số cơ sở chế biến thủy sản:

- Số cơ sở chế biến tôm và cá da trơn:

- Số cơ sở đã báo cáo:

*Trong đó:*

*- Số cơ sở đạt mức quy định:*

*- Số cơ sở cần tăng cường quản lý:*

Chi tiết các sơ sở chế biến tôm và cá da trơn thuộc phạm vi quản lý được tổng hợp dưới đây

*Bảng 1. Danh sách các cơ sở chế biến tôm và cá da trơn thuộc đối tượng quản lý*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | Tên cơ sở | Mã số thuế | Sản phẩm chế biến | Hiện trạng báo cáo |
| Tôm | Cá da trơn | Khác | Đã nộp | Chưa nộp |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |  |  |  |
| Tổng |  |  |

*Bảng 2. Mức tiêu hao năng lượng của các cơ sở chế biến cá da trơn đã báo cáo*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | Tên cơ sở | Tổng sản lượng (Tấn sản phẩm) | Tổng lượng điện tiêu thụ (kWh) | Mức tiêu hao năng lượng (kWh/tấn) | Đánh giá |
| Kỳ báo cáo trước | Kỳ báo cáo này | Đạt | Chưa đạt |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |  |  |  |
| Tổng |  |  |

*Bảng 3. Mức tiêu hao năng lượng của các cơ sở chế biến tôm đã báo cáo*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | Tên cơ sở | Tổng sản lượng (Tấn sản phẩm) | Tổng lượng điện tiêu thụ (kWh) | Mức tiêu hao năng lượng (kWh/tấn) | Đánh giá |
| Kỳ báo cáo trước | Kỳ báo cáo này | Đạt | Chưa đạt |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |  |  |  |
| Tổng |  |  |

*Bảng 4. Danh sách các cơ sở cần tăng cường quản lý*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TT | Tên cơ sở | Nội dung cần tăng cường quản lý | Ghi chú cụ thể, nếu có |
| Chưa báo cáo | Chưa đạt mức quy định | Nội dung khác |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |  |
| Tổng |  |  |  |  |

Đề xuất, khuyến nghị về việc thực hiện Thông tư (nếu có)

|  |  |
| --- | --- |
| ***Nơi nhận:***- Như trên;- Lưu văn phòng. | **ĐẠI DIỆN SỞ CÔNG THƯƠNG**(ký, ghi rõ họ tên và đóng dấu) |

**Phụ lục IV**

**MẪU BÁO CÁO TÌNH HÌNH THỰC HIỆN ĐỊNH MỨC NĂNG LƯỢNG HÀNG NĂM***Ban hành kèm theo Thông tư số 52/2018/TT-BCT ngày 25 tháng 12 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Công Thương*

**(Dùng cho các cơ sở chế biến tôm và cá da trơn)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tên cơ sở -------** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAMĐộc lập - Tự do - Hạnh phúc ---------------** |
| *Số: …..* | *……., ngày....tháng.....năm …..* |

**BÁO CÁO THỰC HIỆN ĐỊNH MỨC TIÊU HAO NĂNG LƯỢNG**

Kính gửi: **Sở Công Thương tỉnh/thành phố........................**

 Thực hiện quy định của Thông tư số ....../2018/TT-BCT ngày...... tháng.... năm 2018 của Bộ Công Thương quy định định mức tiêu hao năng lượng trong ngành công nghiệp chế biến thủy sản, áp dụng cho quá trình chế biến công nghiệp của các nhóm sản phẩm cá da trơn và tôm, đơn vị................. báo cáo tình hình thực hiện định mức tiêu hao năng lượng tại nơi chế biến như sau:

- Tên cơ sở:

- Mã số thuế:

- Địa chỉ:

- Người đại diện:

- Chức vụ, phòng ban:

- Điện thoại:

- Email:

- Báo cáo số:

*Các thông tin dưới đây được tổng hợp cho giai đoạn từ ngày ............ tháng............. năm .............. đến ngày.............. tháng............ năm..............*

**1. Đặc điểm giai đoạn báo cáo:**

- Hoạt động sản xuất, chế biến sản phẩm, dịch vụ ngoài chế biến tôm và cá da trơn (ví dụ chế biến hải sản, bán đá cây, cho thuê kho...):☐ Có ☐ Không

*Nếu có, ghi rõ:*

- Mua đá cây từ bên ngoài: ☐ Có ☐ Không

*Nếu có, ghi rõ tổng khối lượng đá cây đã mua:*

- Bán đá cây/đá vẩy: ☐ Có ☐ Không

*Nếu có, ghi rõ tổng khối lượng đá cây/đá vẩy đã bán:*

- Thuê kho lạnh bên ngoài: ☐ Có ☐ Không

*Nếu có, ghi rõ: + Sản lượng thuê kho: …………… ……………………………………….*

 *+ Thời gian thuê kho: ……………………………………………………...*

 *+ Tổng số tiền:*

- Cho thuê kho lạnh: ☐ Có ☐ Không

*Nếu có, ghi rõ: + Sản lượng cho thuê: …………………………………………………….*

 *+ Thời gian cho thuê: ……………………………………………………...*

 *+ Tổng số tiền:*

**2. Điện năng tiêu thụ trong kỳ báo cáo**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hạng mục** | **Lượng sử dụng (kWh)** |
| Điện sử dụng cho toàn doanh nghiệp (theo hóa đơn) |  |
| Điện sử dụng cho các khu vực, hoạt động khác (ghi rõ phạm vi loại trừ và phương pháp xác định): |  |
| Điện được ước tính cho hoạt động mua đá cây hoặc thuê kho lạnh  |  |
| **TỔNG ĐIỆN SỬ DỤNG Điện (cb)** |  |

**3. Sản lượng chế biến trong kỳ báo cáo**

| **Sản phẩm cá da trơn** |
| --- |
| Nhóm sản phẩm | Lượng, kg |
| 1. Cá phi lê cấp đông trên băng chuyền IQF mạ băng tới 15% tái đông 1 lần |  |
| 2.  Cá phi lê cấp đông trên băng chuyền IQF mạ băng tới 25% tái đông 2 lần |  |
| 3.  Cá phi lê cấp đông trên băng chuyền IQF mạ băng tới 35% tái đông 3 lần |  |
| 4.  Cá nguyên con xẻ bướm cấp đông trên băng chuyền IQF mạ băng tới 15% tái đông 1 lần |  |
| 5.  Cá nguyên con xẻ bướm cấp đông trên băng chuyền IQF mạ băng tới 25% tái đông 2 lần |  |
| 6.  Cá nguyên con xẻ bướm cấp đông trên băng chuyền IQF mạ băng tới 35% tái đông 3 lần |  |
| 7. Cá phi lê, cá nguyên con, cá nguyên con tẩm gia vị các loại cấp đông trong tủ đông gió và hầm đông, |  |
| 8. Sản phẩm block cấp đông trong CF |  |
| 9.  Cá cắt khúc, cắt miếng, cá nguyên con cấp đông trên băng chuyền IQF |  |
| 10.  Phụ phẩm, cấp đông nguyên liệu, sản phẩm cấp đông lần 2 trên IQF hoặc hầm đông |  |
| Sản phẩm khác (ghi rõ) |  |
| **TỔNG SẢN LƯỢNG QUY ĐỔI*(qd)*** |  |

| **Sản phẩm tôm** |
| --- |
| Nhóm sản phẩm | Lượng, kg |
| 1. Tôm tươi IQF các loại, |  |
| 2. Tôm hấp IQF các loại |  |
| 3.  Tôm Nobashi các loại, Tôm sushi, Tôm tẩm bột ebifry, tôm xếp vòng shrimp ring |  |
| 4.  Tôm tẩm bột chiên tempura |  |
| 5.  Tôm tươi block cấp đông trong CF hoặc ABF, cấp đông nguyên liệu, |  |
| Sản phẩm khác (ghi rõ) |  |
| **TỔNG SẢN LƯỢNG QUY ĐỔI*(qd)*** |  |

**4. Mức tiêu hao năng lượng trong kỳ báo cáo**

$SEC=\frac{Dien (cb)}{San luong (qd)\*0,001}$ (kWh/ tấn)

*SEC =*

*SEC (kỳ báo cáo trước) =*

*Thay đổi về mức tiêu hao năng lượng so với kỳ báo cáo trước:.........%*

**5. Kế hoạch sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả trong năm tới**

- Danh sách giải pháp chính dự kiến thực hiện:

- Dự kiến tổng đầu tư:

- Dự kiến mức tiết kiệm:

**6. Đề xuất, khuyến nghị về việc thực hiện Thông tư (nếu có)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Người lập báo cáo**(Ký và ghi rõ họ, tên) | **Đại diện doanh nghiệp**(Ký tên và đóng dấu) |