|  |  |
| --- | --- |
| **BỘ CÔNG THƯƠNG -------**  DỰ THẢO LẦN 1 | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc  ---------------** |
| Số: ......../2018/TT-BCT | *Hà Nội, ngày ....... tháng ........ năm 2018* |

**THÔNG TƯ**

**Quy định mức tiêu hao năng lượng trong ngành chế biến thủy sản**

*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;*

*Căn cứ Luật Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả ngày 28 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 giải pháp thi hành Luật Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả;*

*Theo đề nghị của 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 chế biến thủy sản như sau.*

**Chương I**

**QUY ĐỊNH CHUNG**

**Điều 1. Phạm vi điều chỉnh**

Thông tư này quy định định mức tiêu hao năng lượng trong ngành chế biến thủy sản trong giai đoạn đến hết năm 2025 và giai đoạn từ năm 2026 đến hết năm 2030 đối với các nhóm sản phẩm cá da trơn và tôm.

**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/năm trở lên và các cơ quan, tổ chức khác có liên quan.

**Điều 3. Giải thích từ ngữ**

1. Suất tiêu hao năng lượng (SEC) là tổng mức năng lượng tiêu hao trực tiếp cho quá trình chế biến, bao gồm phân xưởng chế biến, các khu vực phụ trợ phục vụ hệ thống lạnh, nước làm mát, làm đá vẩy, xử lý nước cấp, nước thải và năng lượng tiêu hao gián tiếp cho phòng thí nghiệm để chế biến một đơn vị sản phẩm tương đương với một đơn vị sản phẩm cá phi lê cấp đông trên băng chuyền hệ thống cấp đông siêu tốc các sản phẩm rời (IQF) mạ băng tới 15%, tái đông 1 lần hoặc một đơn vị sản phẩm tôm tươi IQF theo hệ số quy đổi được quy định trong thông tư này.

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

3. Sản phẩm tương đương là sản phẩm được chế biến quy đổi về cá phi lê cấp đông trên băng chuyền IQF mạ băng tới 15%, tái đông 1 lần và tôm tươi IQF theo hệ số quy đổi về năng lượng được quy định trong phụ lục 1.

**Chương II**

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

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

Suất tiêu hao năng lượng trong ngành chế biến thủy sản được xác định theo phương pháp được quy định tại Phụ lục I Thông tư này.

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

1. Định mức tiêu hao năng lượng áp dụng cho sản phẩm cá da trơn là 1.130kWh/tấn sản phẩm cá tương đương và 2.115 kWh/tấn sản phẩm tôm tương đương giai đoạn đến hết năm 2025.

2. Định mức tiêu hao năng lượng sản phẩm cá da trơn là 909 kWh/tấn cá tương đương và sản phẩm tôm là 1.709 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 phải đảm bảo suất tiêu hao năng lượng không vượt quá định mức tiêu hao năng lượng được quy định tại Điều 5 Thông tư này.

2. Trường hợp suất tiêu hao năng lượng của cơ sở chế biến thủy sản đang hoạt động cao hơn định mức tiêu hao năng lượng tương ứng đối với từng giai đoạn được quy định tại Điều 5 Thông tư này thì cơ sở chế biến thủy sản có trách nhiệm lập và thực hiện các giải pháp 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.

3. Suất tiêu hao năng lượng của các dự án đầu tư mới không được vượt quá định mức tiêu thụ năng lượng được quy định tại Khoản 2 Điều 5 của Thông tư này.

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

1. Nhóm giải pháp hoàn thiện qui trình điều hành sản xuất quản lý tiêu thụ điện theo hướng tiết kiệm năng lượng
2. Không để các băng chuyền cấp đông IQF chạy không tải hay non tải
3. Sử dụng một cách hợp lý các thiết bị cấp đông
4. Quản lý chặt chẽ việc sản xuất và sử dụng đá
5. Quản lý việc sử dụng kho lạnh, đóng cửa kho khi không có người hay xe đi qua
6. Duy trì nhiệt độ kho lạnh ở mức cần thiết
7. Quản lý chặt chẽ việc sử dụng hệ thống điều hòa nhiệt độ
8. Thay đổi cách thức sử dụng thiết bị khi công suất chế biến thấp
9. Các giải pháp khác
10. Nhóm giải pháp hoàn thiện qui trình vận hành thiết bị lạnh theo hướng tiết kiệm năng lượng
11. Không để các máy nén chạy non tải
12. Không chạy cùng kho lạnh, đá vẩy với thiết bị cấp đông trên cùng 1 nhiệt độ sôi
13. Duy trì áp suất hút ở mức cần thiết
14. Xả tuyết kho lạnh khi cần
15. Nhóm giải pháp sửa chữa bảo dưỡng thiết bị lạnh
16. Tìm ra nguyên nhân các băng chuyền IQF bị tụt công suất và tìm cách khắc phục.
17. Xác định công suất lạnh máy nén trục vít đã chạy lâu năm.
18. Lập hồ sơ theo dõi cho từng máy nén trục vít.
19. Sửa chữa các thiết bị bị hỏng hoặc bị xuống cấp.
20. Xử lý chống bám cáu cặn trên dàn ngưng.
21. Lập hồ sơ theo dõi cho từng máy nén trục vít.
22. Nhóm giải pháp thiết kế lắp đặt lại hệ thống lạnh
23. Thiết kế hệ thống lạnh NH3 trung tâm từ các thiết bị đơn lẻ
24. Thiết kế lại hệ thống sao máy nén không bị vận hành non tải, không vận hành ở nhiệt độ sôi thấp
25. Qui hoạch lại các kho lạnh, hệ thống điều hòa
26. Cầu nối các hệ thống điều hòa để tránh bị chạy non tải
27. Cấp nước lạnh vào máy đá vẩy
28. Cấp NH3 lỏng từ bình hạ áp kho lạnh vào bình hạ áp IQF
29. Chuyển đổi một số thiết bị lạnh R22 sang NH3
30. Thay máy nén có hiệu suất phát lạnh thấp bằng máy nén có hiệu suất phát lạnh cao hơn
31. Lắp đặt hầm đông để cấp đông cá nguyên con
32. Kiểm soát áp suất ngưng trôi nổi
33. Lắp biến tần cho một số máy nén
34. Các giải pháp thiết kế, lắp đặt, đầu tư khác
35. Nhóm giải pháp sử dụng thiết bị ngoại vi nâng hiệu suất phát lạnh
36. Lắp thêm áp kế chân không cho các hệ thống cấp đông được đề xuất cho 4 xí nghiệp với mục đích theo dõi áp suất hút một cách chính xác hơn và dễ dàng hơn.
37. Lắp cảm biến CO2 và quạt thu hồi nhiệt cho các phòng chế biến với mục đích tăng hiệu suất phát lạnh và giảm lượng điện tiêu thụ cho hệ thống điều hòa nhiệt độ
38. Lắp thêm van điện từ để xả khí không ngưng lần lượt từng dàn ngưng với mục đích làm giảm áp suất ngưng, giảm lượng điện tiêu thụ của máy nén.
39. Lắp thêm thiết bị tách khí, tách nước

**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, tổ chức giám sát, kiểm tra tình hình thực hiện các nội dung của Thông tư này.

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

3. Báo cáo Bộ trưởng Bộ Công Thương đối với những trường hợp không thực hiện đúng quy định tại Điều 5 Thông tư này và đề xuất biện pháp xử lý theo quy định pháp luật hiện hành.

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

1. Phối hợp với Vụ Tiết kiệm Năng lượng và Phát triển Bền vững đôn đốc, kiểm tra việc thực hiện sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả theo các nội dung của Thông tư này.

2. Hàng năm, chủ trì thực hiện kiểm tra tình hình thực hiện định mức năng lượng, tính khả thi của các kế hoạch nhằm đảm bảo định mức tiêu hao năng lượng theo lộ trình (đối với các cơ sở sản xuất chưa đạt định mức) của các cơ sở chế biến thủy sản tại địa phương.

3. Hàng năm, tổng hợp tình hình thực hiện định mức năng lượng trong ngành 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 II Thông tư này.

**Điều 10. Trách nhiệm của các cơ sở sản xuất, tổ chức, cá nhân**

1. Tổ chức, cá nhân hoạt động trong ngành chế biến thủy sản thuộc phạm vi quy định tại Điều 2 phải có kế hoạch để đáp ứng các quy định tại Điều 6 tại Thông tư này.

2. Trước ngày 15 tháng 01 hàng năm, các cơ sở chế biến thủy sản có trách nhiệm báo cáo gửi Sở Công Thương địa phương về tình hình thực hiện suất tiêu hao năng lượng năm trước của đơn vị theo quy định tại Phụ lục III Thông tư này.

3. Trường hợp cơ chế biến thủy sản chưa thể xác định được suất tiêu hao năng lượng trong kỳ báo cáo, cơ sở chế biến thủy sản phải có trách nhiệm lắp đặt đầy đủ đồng hồ đo đếm điện năng để đảm bảo tính chính xác suất tiêu hao năng lượng của đơn vị và báo cáo suất tiêu hao năng lượng thời gian còn lại trong năm theo quy định tại Khoản 2 Điều này.

**Điều 11. Hiệu lực thi hành**

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

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, 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, TCNL. | **KT. BỘ TRƯỞNG THỨ TRƯỞNG**  **Hoàng Quốc Vượng** |

**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..../2018/TT-BCT ngày .......tháng ...... năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Công Thương*

1. Phạm vi đánh giá: Đơn vị chế biến cá da trơn và tôm, bao 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 gồmkhu hành chính (văn phòng, nhà ăn, phòng thí nghiệm) và phụ trợ (khu vực làm lạnh nước, điều hòa, xử lý nước cấp, nước thải).

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.

Các cơ sở chế biến thủy sản mà tổng sản lượng sản phẩm tôm và cá da trơn dưới 90% tổng sản lượng các sản phẩm hoặc có tổng sản lượng tôm, cá da trơn dưới 300 tấn/năm không thuộc phạm vi đánh giá của thông tư này.

2. Thời gian xác định suất tiêu hao năng lượng của đối tượng đánh giá là một năm, từ ngày 01 tháng 01 đến ngày 31 tháng 12. Trong trường hợp cần kiểm định suất tiêu hao, thời gian kiểm định được quyết 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 trong phạm vi đánh giá:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Thông số* | *Ý nghĩa* | *Đơn vị* |
| Dien (cb) | Tổng điện sử dụng cho chế biến tôm, cá da trơn, bao gồm cả khu vực hành chính (văn phòng, nhà ăn, phòng thí nghiệm) và phụ trợ (làm lạnh, điều hòa, xử lý nước cấp, nước thải) | kWh |
| Dien (hd) | Tổng điện năng sử dụng theo hóa đơn | kWh |
| Dien (khac) | 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 mua bán đá cây, cho thuê kho lạnh, hoặc sử dụng cho các hoạt động khác không thuộc phạm vi đánh giá như phòng trưng bày sản phẩm, bán hàng | kWh |
| San luong (qd) | Tổng sản lượng chế biến hàng năm quy đổi về tôm tươi IQF hoặc cá phi lê 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:

*Trong đó:*

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

Dien (cb) = Dien (hd)- Dien (khac) + Dien (giantiep)

* Dien (hd) là điện xác định theo hóa đơn mua điện của cơ sở chế biến trong giai đoạn báo cáo
* Dien (khac) là điện được xác định theo đồng hồ đo trong giai đoạn báo cáo. Cho phép ước tính trong các trường hợp sau:

Trường hợp ngoài phạm vi đánh giá, đơn vị chế biến chỉ sử dụng điện cho khu vực văn phòng, nhà ăn, phòng thí nghiệm mà không có thiết bị đo đếm: lượng điện khác được ước tính bằng 3% điện trên hóa đơn.

Trường hợp đơn vị chế biến bán đá: lượng điện sử dụng được ước tính bằng 70 kWh/tấn đá bán ra

Trường hợp đơn vị chế biến cho thuê kho lạnh: lượng điện sử dụng được ước tính bằng 2,5 kWh \* Số pallet \* thời gian thuê kho (ngày).

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

Mua đá từ bên ngoài: 70kWh/tấn đá

Thuê kho lạnh bên ngoài: 75 kWh/tấn sản phẩm tương đương

1. San luong (qd) được xác định bằng kg, là sản lượng của các dạng 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.

San luuong(qd) =

| **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 |

* Trong trường hợp cơ sở có chế biến tôm và cá da trơn chưa được quy định ở trên, hệ số áp dụng để quy đổi với các sản phẩm này là 1.
* Trong trường hợp cơ sở có chế biến các sản phẩm khác ngoài tôm và cá da trơn với tỷ lệ sản phẩm dưới 10% tổng sản lượng mà không có khả năng xác định được lượng điện tiêu thụ cho nhóm sản phẩm này, hệ số áp dụng cho nhóm sản phẩm khác là 1.
* Trong trường hợp cơ sở chế biến cả tôm và cá da trơn, cơ sở cần tiếp tục quy đổi vể 1 trong 2 nhóm sản phẩm chủ đạo để đánh giá với hệ số 1 tấn cá tương đương bằng 0,56 tấn tôm tương đương và ngược lại 1 tấn tôm tương đương bằng 1,78 tấn cá tương đương.

**Phụ lục II**

MẪU BÁO CÁO TÌNH HÌNH THỰC HIỆN ĐỊNH MỨC TIÊU HAO

NĂNG LƯỢNG TRONG NGÀNH CHẾ BIẾN THỦY SẢN  
*Ban hành kèm theo Thông tư số ......./2018/TT-BCT ngà.y...... tháng......năm 2018của Bộ trưởng Bộ Công Thương*

**(Dùng cho Sở Công Thương)**

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

**BÁO CÁO**

**TÌNH HÌNH THỰC HIỆN ĐỊNH MỨC TIÊU HAO NĂNG LƯỢNG TRONG NGÀNH 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 về thực hiện định mức tiêu hao năng lượng trong ngành chế biến thủy sản, Sở Công Thương................. báo cáo tình hình thực hiện định mức tiêu hao năng lượng trong ngành chế biến tôm và cá da trơn thuộc địa bàn 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 địa bàn 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 | Mức tiêu hao năng lượng (kWh/tấn) | | Đánh giá | |
| Kỳ báo cáo trước | Kỳ báo cáo này | Đạt | Chưa đạt |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |  |
| Tổng | | | |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | Tên cơ sở | 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. 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  - | **GIÁM ĐỐC** (ký, ghi rõ họ tên và đóng dấu) |

**Phụ lục III**

MẪU BÁO CÁO TÌNH HÌNH THỰC HIỆN ĐỊNH MỨC NĂNG LƯỢNG HÀNG NĂM  
*Ban hành kèm theo Thông tư số ......./2018/TT-BCT ngày..... tháng...... năm 2018của 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 NAM Độc 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 về thực hiện định mức tiêu hao năng lượng trong ngành chế biến thủy sản, 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 số tiền:*

- Bán đá cây/đá vẩy: ☐Có ☐Không

*Nếu có, ghi rõ tổng số tiền:*

- Thuê kho lạnh bên ngoài: ☐Có ☐Không

*Nếu có, ghi rõ tổng số tiền:*

- Cho thuê kho lạnh: ☐Có ☐Không

*Nếu có, ghi rõ tổng số tiền:*

**2. Điện 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): |  |
| **TỔNG ĐIỆN SỬ DỤNG Dien (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 *Sanluong (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 *Sanluong (qd)*** |  |

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

(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) | **Giám đốc** (Ký tên và đóng dấu) |