

I. ĐẶT VẤN ĐỀ

Cao khô huyện Văn Quan là một sản phẩm truyền thống đã có từ lâu đời, đến nay sản phẩm không chỉ được biết đến ở trong huyện mà đã được tiêu dùng rộng rãi trên thị trường. Tính đến nay trên địa bàn toàn huyện có 2/24 xã, thị trấn tham gia sản xuất Cao khô, trong đó có khoảng hơn 20 hộ sản xuất, kinh doanh, nhưng qua tìm hiểu tại địa phương cho thấy, phần lớn sản phẩm Cao khô Chợ Bải huyện Văn Quan đều do các hộ gia đình tự sản xuất, kinh doanh mang tính tự phát, nhỏ lẻ, chưa có sự liên kết và chưa có thương hiệu để người tiêu dùng biết và phân biệt với sản phẩm ở địa phương khác. Song nghề sản xuất Cao khô Chợ Bải ở huyện Văn Quan đã góp phần đáng kể vào giải quyết việc làm tại chỗ và mang lại nguồn thu nhập kinh tế đáng kể cho nhiều người dân.

Tuy nhiên, hiện nay chưa có một nghiên cứu thực nghiệm nào về chất lượng sản phẩm Cao khô sản xuất tại huyện Văn Quan, tỉnh Lạng Sơn. Sản phẩm Cao khô Chợ Bải huyện Văn Quan cũng chưa có NHTT nên giá bán trên thị trường vẫn chưa phản ánh được hết giá trị thực tế cũng như danh tiếng của nó, chưa có sự liên kết chặt chẽ giữa hộ sản xuất, kinh doanh với các tổ chức sản xuất, bảo quản và tiêu thụ sản phẩm. Vì vậy, cần phát triển thành vùng sản xuất hàng hóa tập trung, tạo ra khối lượng sản phẩm hàng hóa lớn và chất lượng tốt, đáp ứng được nhu cầu của thị trường trong nước và xuất khẩu, tăng thu nhập cho người sản xuất. Trước tình hình như trên, việc xây dựng thương hiệu cho sản phẩm Cao khô Chợ Bải huyện Văn Quan là yêu cầu khách quan và cần thiết trong điều kiện phát triển kinh tế thị trường như hiện nay, với mục tiêu nâng cao giá trị cho sản phẩm.

II. CĂN CỨ THỰC HIỆN

- Bộ Luật dân sự ngày 24/11/2015;
- Luật Khoa học và Công nghệ ngày 18/6/2013;
- Nghị định 08/2014/NĐ-CP ngày 27/01/2014 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật Khoa học và Công nghệ;

- Quyết định số 975/QĐ-UBND ngày 10/3/2017 của UBND tỉnh Lạng Sơn về việc Phê duyệt Chương trình Phát triển tài sản trí tuệ tỉnh Lạng Sơn giai đoạn 2016 - 2020;

- Hợp đồng giao chủ trì thực hiện nhiệm vụ khoa học và công nghệ (Thuộc Chương trình Phát triển tài sản trí tuệ tỉnh Lạng Sơn giai đoạn 2016 – 2020) số Số 01/2018/HĐCT-CTPTTSTT 2016-2020 ngày 17/6/2018 giữa Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Lạng Sơn với Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn huyện Văn Quan.

III. PHẠM VI, NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐIỀU TRA

1. Phạm vi điều tra

Điều tra, khảo sát và thu thập thông tin về thực trạng sản xuất chế biến, kinh doanh và tiêu thụ sản phẩm Cao khô Chợ Bãi trên địa bàn huyện Văn Quan, trọng điểm xã Yên Phúc và Bình Phúc, huyện Văn Quan. Tổng số phiếu điều tra thực hiện là 200 phiếu.

2. Nội dung điều tra

- Điều tra, khảo sát về quy mô sản xuất, mức thu nhập, chất lượng, sản lượng, kỹ thuật sản xuất, chế biến, bảo quản; tình hình thị trường, các hoạt động kinh doanh, tiêu thụ sản phẩm cao khô và các sản phẩm từ cao khô của người dân tại vùng nghiên cứu bằng các biểu mẫu điều tra in sẵn.

- Thu thập các thông tin, số liệu liên quan đến vị trí địa lý, quy mô sản xuất, sản lượng cao khô của huyện Văn Quan nói chung và xã Yên Phúc, Bình Phúc nói riêng.

- Khả năng vận động, liên kết các hộ sản xuất, kinh doanh cao khô sử dụng nhãn hiệu tập thể cao khô Chợ Bãi huyện Văn Quan tại địa bàn.

3. Thời gian tiến hành: Từ tháng 9 – 10/2018.

4. Phạm vi điều tra: Điều tra tại xã Yên Phúc, Bình Phúc, huyện Văn Quan.

5. Phương pháp tiến hành: Điều tra đánh giá thực trạng tình hình sản xuất Cao khô, tiến hành theo phương pháp điều tra phỏng vấn trực tiếp người dân (PRA) bằng phiếu điều tra, ghi nhận hình ảnh thực trạng sản xuất, kinh doanh cao khô kết hợp với thu thập, phân tích thông tin từ các cơ quan quản lý, chỉ đạo sản xuất của địa phương (UBND xã, Chi cục Thống kê). Các bước tiến hành như sau:

- Xây dựng phiếu điều tra.
- Xác định địa bàn điều tra và phân công thành viên điều tra.
- Tiến hành điều tra theo nhóm, thu thập thông tin, số liệu.
- Tổng hợp thông tin, số liệu, phân tích, đánh giá và viết báo cáo điều tra.
- Thông tin phiếu điều tra gồm các phần chính sau:

+ Phần I: Thông tin chung về hộ sản xuất, kinh doanh và sử dụng Cao khô.

+ Phần II: Thực trạng sản xuất, bảo quản, chế biến cao khô như: Quy mô sản xuất, số lao động, thu nhập, thời gian đã tham gia sản xuất, kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm, kiểm soát nguyên liệu đầu vào, quy cách đóng gói sản phẩm, các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm .v.v.

+ Phần III: Thông tin về kinh doanh và tiêu thụ sản phẩm như: Hình thức kinh doanh sản phẩm cao khô, giá cả, nhu cầu thị trường, các yếu tố ảnh hưởng đến giá bán sản phẩm, điều kiện kinh doanh (gồm giấy đăng ký kinh doanh và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm), hình thức nhãn mác sản phẩm, thời gian bảo quản sản phẩm, tình hình tiêu thụ và thị trường tiêu thụ sản phẩm .v.v.

+ Phần IV: Thông tin người tiêu dùng về nhận biết sản phẩm, cách thức sử dụng sản phẩm, nơi mua sản phẩm, mức độ hài lòng về sản phẩm .v.v.

- Số lượng phiếu điều tra đánh giá: Gồm 200 phiếu điều tra tại các xã Yên Phúc, Bình Phúc, huyện Văn Quan.

- Thu thập thông tin theo phiếu, phỏng vấn trực tiếp hộ, thu thập thông tin tại phòng Nông nghiệp & PTNT, Chi cục Thống kê huyện và UBND các xã.

- Tổng hợp thông tin, số liệu, phân tích, đánh giá và viết báo cáo tổng hợp kết quả điều tra đánh giá thực trạng sản xuất, kinh doanh sản phẩm cao khô.

IV. KẾT QUẢ THỰC HIỆN

1. Các yếu tố tự nhiên, kinh tế - xã hội của huyện Văn Quan

1.1. Vị trí địa lý và điều kiện tự nhiên

1.1.1 Vị trí địa lý

Văn Quan là huyện miền núi, nằm ở phía Tây Nam tỉnh Lạng Sơn, cách thành phố Lạng Sơn 45 km (theo trục đường QL 1B) Có vị trí toạ độ địa lý: Từ 21⁰44' đến 22⁰00' vĩ độ Bắc và từ 106⁰24' đến 106⁰43' kinh độ Đông.

Phía Bắc giáp huyện Văn Lãng

Phía Nam giáp huyện Chi Lăng và Hữu Lũng

Phía Đông giáp huyện Cao Lộc và thành phố Lạng Sơn

Phía Tây giáp huyện Bình Gia và Bắc Sơn.

1.1.2. Địa hình

Văn Quan thuộc vùng núi trung bình của tỉnh Lạng Sơn, có độ cao trung bình khoảng 400m so với mực nước biển. Địa hình tương đối phức tạp, bị chia cắt bởi các dãy núi đá, núi đất xen kẽ các thung lũng nhỏ và nghiêng theo hướng Tây Nam - Đông Bắc. Địa thế hiểm trở được tạo ra bởi những dãy núi đá vôi dốc đứng, hang động và khe suối ngang dọc gây khó khăn đến quá trình sản xuất và đi lại của Nhân dân trong huyện, nhưng đó cũng là một trong những điều kiện thuận lợi trong phát triển du lịch sinh thái, nghỉ dưỡng...

1.1.3. Khí hậu

Khí hậu Văn Quan chịu ảnh hưởng chung của khí hậu miền Bắc, là khí hậu nhiệt đới ẩm gió mùa, có mùa đông lạnh và khô, mùa hè nóng ẩm, mưa nhiều. Nhiệt độ trung bình năm là 21,2⁰C. Độ ẩm không khí bình quân: 82,5%. Lượng mưa bình quân năm là 1.500 mm. Do lượng mưa phân bố không đều giữa các mùa nên gây khó khăn cho sản xuất nông nghiệp và giao thông đi lại.

Hướng gió thịnh hành là hướng Đông Bắc và Tây Nam. Huyện Văn Quan ít bị ảnh hưởng của gió bão nên thích hợp cho phát triển cây trồng dài ngày. Với nền nhiệt độ và số giờ nắng trung bình trong năm là 1.466 giờ rất thuận lợi cho việc bố trí mùa vụ, bố trí cơ cấu các loại cây trồng, là điều kiện để phát triển đa dạng, phong phú các loại cây trồng ôn đới, á nhiệt đới.

1.1.4. Tài nguyên nước

Văn Quan có hệ thống sông suối khá dày đặc và phân bố khá đồng đều, đặc biệt có sông Kỳ Cùng chảy qua các xã: Khánh Khê, Văn An, Song Giang, có chiều dài khoảng 35km; sông Mốpja chảy qua các xã: Lương Năng, Tú Xuyên, Thị trấn Văn Quan, xã Vĩnh Lại, xã Song Giang...với chiều dài hơn 50km, ngoài ra còn có một số con suối khác chảy qua các xã trong huyện. Với địa hình bát úp, các hợp thủy và nhiều thung lũng nhỏ, huyện Văn Quan đã tiến hành xây dựng được hệ thống các hồ, đập dự trữ nước phục vụ cho sinh hoạt và sản xuất nông nghiệp, nuôi trồng thủy sản, có thể xây dựng thành các khu du lịch sinh thái, nghỉ dưỡng như: Hồ Bản Nằng, hồ Suối Mơ...

1.1.5. Tài nguyên đất đai

Theo đánh giá hiện trạng sử dụng đất của huyện Văn Quan tính đến năm 2017 thì tổng diện tích tự nhiên toàn huyện là: 54.755,9 ha. Huyện Văn Quan có những vùng núi đất và núi đá vôi xem kẽ, diện tích núi đá có 5.218,4 ha; diện tích núi đất có 49.537,5 ha. Đất của Văn Quan thuộc loại địa hình bằng và sườn thoải (51,0% diện tích có độ dốc nhỏ hơn 15°). Cụ thể diện tích các loại đất như sau:

Đất Nông nghiệp:	45.559,7 ha.
Đất phi Nông nghiệp:	2.741,4 ha.
Đất ở đô thị:	43,9 ha.
Đất ở nông thôn:	596,7 ha.
Đất chưa sử dụng:	6.454,8 ha.

Đánh giá chung các loại đất đồi núi của Văn Quan thuộc loại đất tương đối màu mỡ, đa số đất có tầng dày trên 50 cm, hàm lượng các chất dinh dưỡng từ trung bình tới khá. Đặc điểm thổ nhưỡng của huyện chủ yếu là: Đất feralit nâu đỏ và màu vàng phát triển trên đá vôi hoặc bồn địa phù sa. Đây là tiềm năng và cũng là thế mạnh để phát triển lâm nghiệp, phát triển các loại nông sản đặc sản xứ lạnh có giá trị kinh tế cao như: hoa quả, thảo dược,...

1.1.6. Tài nguyên rừng

Năm 2017, tổng diện tích đất có rừng của huyện Văn Quan là 36.759,1 ha, chiếm 67,13% tổng diện tích tự nhiên. Tỷ lệ che phủ của rừng năm 2017 đạt 459,2%. Trong đó: Đất rừng sản xuất là 27.825,3 ha; đất rừng phòng hộ là 7.844,65 ha; đất rừng đặc dụng là 1.089,2 ha.

Rừng là nguồn tài nguyên chiếm ưu thế của huyện. Đất lâm nghiệp chiếm phần lớn diện tích chủ yếu trong cơ cấu sử dụng đất của toàn huyện. Tổ thành loài chủ yếu ở rừng núi đất là: Sau sau, sơn ta, dẻ, thẩu tẩu, thành ngạnh... Tổ thành chủ yếu ở rừng núi đá là: Mạy tèo, sảng nhung, đinh thối và một số cây trai lý, gụ, nghiến. Các cây rừng nhân tạo chủ yếu là: Bạch đàn, keo, thông... Đặc biệt, cây hồi là cây thế mạnh của huyện. Năm 2017 diện tích hồi đạt 12.527 ha, sản lượng hồi tươi đạt 22.000 tấn.

Hệ động vật rừng mang tích đặc thù của vùng sinh thái núi đá Đông Bắc, tuy nhiên chất lượng và số lượng đã bị suy giảm mạnh, các loại thú lớn như: Hổ, gấu không còn thấy xuất hiện. Hiện nay, tổ thành loài chủ yếu là các loại thú nhỏ như: cây hương, cây bay, khí, hươu và một số ít lợn rừng...

Các yếu tố tự nhiên nêu trên là điều kiện phù hợp và thuận lợi cho nhiều loại cây sinh trưởng và phát triển. Các loại cây lâm nghiệp như: Hồi, Sỡ, một số loại cây lấy gỗ... và các loại cây dược liệu quý như: mộc nhĩ, nấm hương, nấm chèo, Sa nhân, một số loại lan ... có nhiều điều kiện thuận lợi cho trồng lúa và rau màu, các loại gạo ngon như: Bao thai hồng, đoàn kết, lúa lai Nhật Bản TBJ3 và một số giống lúa thuần khác, đây là nguồn nguyên liệu chính để sản xuất ra

sản phẩm Cao khô. Đối với huyện Văn Quan, sản cao khô Chợ Bãi đã có danh tiếng, uy tín do được người tiêu dùng ưa chuộng và đánh giá cao.

1.2. Điều kiện kinh tế - xã hội

Huyện Văn Quan có 24 đơn vị hành chính (1 thị trấn và 23 xã) gồm 188 thôn, bản, phố; trong đó có 18 xã vùng III và 09 thôn đặc biệt khó khăn của 4 xã vùng II. Dân số trung bình năm 2018 có 56.860 người, gồm nhiều dân tộc chung sống như: Kinh chiếm 2,24%, Tày 33,8%, Nùng 63,9%, Dân tộc khác 0,06%. Mật độ dân số 103,2 người/km². Văn Quan có nguồn lực lao động dồi dào để tham gia vào thực hiện các lĩnh vực Kinh tế - Văn hóa xã hội - An ninh - Quốc phòng.

- Hệ thống đường giao thông:

Trong những năm qua hệ thống giao thông trên địa bàn huyện đã được quan tâm đầu tư khá đồng bộ, qua các nguồn và hình thức đầu tư, hệ thống đường quốc lộ, tỉnh lộ, liên xã trên địa bàn được cải thiện đáng kể, hiện nay trên địa bàn huyện đã có 20/24 xã, thị trấn có đường giao thông đi lại được 4 mùa đến trung tâm xã;

Trên địa bàn huyện có 01 tuyến Quốc lộ 1B đi qua và 06 tuyến tỉnh lộ phục vụ nhu cầu giao thương của nhân dân trong huyện; tạo điều kiện thuận lợi cho việc giao lưu trao đổi hàng hóa, dịch vụ với các huyện bạn, thúc đẩy phát triển các hoạt động thương mại - du lịch trên địa bàn huyện

- Hệ thống điện: Hệ thống điện lưới đã được phủ khắp các xã trên địa bàn huyện, số hộ được sử dụng điện đạt trên 96%.

- Hệ thống trường lớp và Giáo dục: Hệ thống trường, lớp học được đầu tư rộng khắp, toàn huyện hiện có 63 trường học công lập, giảm 9 trường so với năm 2016 do thực hiện sáp nhập các cặp trường. Chất lượng giáo dục được nâng lên, hàng năm số học sinh chuyển lớp, chuyển cấp Tiểu học, THCS đạt trên 99,4%, tốt nghiệp THPT đạt trên 98%. Công tác phổ cập giáo dục thường xuyên được duy trì, nâng cao chất lượng phổ cập giáo dục Tiểu học và Trung học cơ sở

- Công tác Y tế:

+ Công tác chăm sóc sức khỏe người dân được quan tâm và có nhiều tiến bộ, chất lượng khám chữa bệnh được nâng lên; đội ngũ cán bộ y tế tăng về số lượng và chất lượng, đến nay tỷ lệ nhân viên y tế trên toàn huyện đạt 39,6/vạn dân; 7,2 bác sĩ/vạn dân; 1,05 dược sĩ/vạn dân; có 24/24 xã Trạm y tế xã có bác sĩ làm việc; 100% thôn, bản có nhân viên y tế thôn bản hoạt động.

+ Cơ sở vật chất và trang thiết bị y tế được tăng cường, toàn huyện có 01 Bệnh viện huyện với quy mô 100 giường bệnh; tuyến xã có 24/24 xã, thị trấn có Trạm y tế, quy mô mỗi trạm 03 giường bệnh; đến năm 2017 có 05 xã đạt Bộ Tiêu chí quốc gia về y tế xã. Hiện nay còn 19 xã chưa được đầu tư mới, trong đó có một số xã Trạm Y tế là nhà cấp 4, diện tích chật hẹp, đã xuống cấp, cần thiết phải đầu tư.

- Hoạt động văn hóa:

+ Hoạt động VHMT trên địa bàn huyện đã được quan tâm tổ chức thực hiện và mang lại hiệu quả chính trị xã hội thiết thực, Phong trào Toàn dân đoàn kết xây dựng đời sống văn hoá, thực hiện nếp sống văn minh, thực hành tiết kiệm trong việc cưới, việc tang, lễ hội được nhân dân đồng tình hưởng ứng. Nhiều mô hình văn hoá tiên tiến điển hình như: gương người tốt việc tốt; làng, bản, khu phố văn hoá; gia đình văn hoá; cơ quan, đơn vị văn hoá đã được xác lập và phát triển ngày càng nhiều. Các giá trị văn hóa truyền thống được giữ gìn và phát huy

+ Đời sống văn hoá tinh thần của nhân dân từng bước được nâng lên. Tỷ lệ hộ được nghe đài hàng năm đạt 95-98%, xem truyền hình hàng năm đạt trên 96%.

- Về kinh tế: Tốc độ tăng trưởng GRDP bình quân 3 năm gần đây đạt 10,85% (năm 2016: 10,05%; năm 2017: 10,68%; năm 2018: 11,81%). Cơ cấu kinh tế tiếp tục chuyển dịch đúng hướng, tỷ trọng ngành nông - lâm nghiệp - thủy sản giảm từ 34,71% năm 2016 xuống 34,06% năm 2018; công nghiệp - xây dựng tăng từ 23,66% năm 2016 lên 24,1% năm 2018; dịch vụ - thương mại tăng từ 41,63% năm 2016 lên 41,84% năm 2018. Thu nhập bình quân từ

17,21 triệu đồng/người năm 2016 lên 19,8 triệu đồng/người năm 2017 và ước thực hiện năm 2018 đạt 23,8 triệu đồng/người.

2. Thông tin về Cao khô

2.1. Thông tin chung

Cao khô hay còn gọi tên khác là phở khô hoặc mì gạo được chế biến từ gạo tẻ nguyên chất, thường là gạo bao thai hoặc gạo đoàn kết, được trồng hầu hết tại các xã trên địa bàn huyện Văn Quan, sản lượng loại gạo trên đạt hơn 4.000 tấn/năm, kỹ thuật canh tác còn mang đậm tính truyền thống, ít sử dụng phân vô cơ và thuốc bảo vệ thực vật, nên về cơ bản đảm bảo an toàn thực phẩm. Cao khô là đặc sản của Lạng Sơn nói chung và của thôn Chợ Bãi, huyện Văn Quan nói riêng, sản phẩm có hương thơm mùi gạo, dai, dễ ăn được sử dụng nhiều trong công nghệ thực phẩm là nguyên liệu chế biến ra các món ngon dùng trong các bữa ăn. Là sản phẩm khô nên dễ bảo quản, đóng gói, tiện ích khi sử dụng.

Cao khô huyện Văn Quan là một sản phẩm truyền thống đã có từ lâu đời, đến nay sản phẩm không chỉ được biết đến ở trong huyện mà đã được tiêu dùng rộng rãi trên thị trường. Tính đến nay trên địa bàn toàn huyện có 2/24 xã, thị trấn tham gia sản xuất Cao khô, trong đó có khoảng hơn 20 hộ sản xuất, kinh doanh, nhưng qua tìm hiểu tại địa phương cho thấy, phần lớn sản phẩm Cao khô Chợ Bãi huyện Văn Quan đều do các hộ gia đình tự sản xuất, kinh doanh mang tính tự phát, nhỏ lẻ, chưa có sự liên kết và chưa có thương hiệu để người tiêu dùng biết và phân biệt với sản phẩm ở địa phương khác. Song nghề sản xuất Cao khô Chợ Bãi ở huyện Văn Quan đã góp phần đáng kể vào giải quyết việc làm tại chỗ và mang lại nguồn thu nhập kinh tế đáng kể cho nhiều người dân.

2.2. Quy trình sản xuất

Gạo được chọn là gạo Bao thai, gạo đoàn kết hoặc một số loại có giống thuần tại địa phương. Gạo được chọn phải có nguồn gốc rõ ràng, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. Không có dư lượng thuốc bảo vệ thực vật. Hạt gạo bóng đều không lẫn tạp chất, không mốc hoặc có mùi lạ. Gạo sau khi được vò sạch

được đưa vào các thùng chũra để ngâm. Ngâm gạo giúp gạo trương nước, mềm và dễ nghiền thành bột. Thời gian ngâm gạo từ 6 – 8 giờ trong điều kiện nhiệt độ từ 25 – 30 độ C. Tùy vào điều kiện thời tiết mà thời gian ngâm thay đổi. Gạo sau khi ngâm phải đảm bảo trương đều, không vừa nát. Trường hợp có những hạt gạo còn nổi phải loại bỏ ngay. Gạo được nghiền thành bột trắng đục, vẫn giữ nguyên được các tính chất bột gạo như mùi thơm, vị ngọt. Bột gạo được tráng qua máy tự động hoặc nồi thủ công. Miếng bánh có độ mỏng vừa phải đảm bảo tạo ra sợi cao khô dai, mềm. Sau khi tráng được cất lên những tấm đan bằng tre của địa phương và đem phơi dưới ánh nắng trực xạ. Thời gian phơi thường từ 2 – 4 giờ dưới nắng, thời điểm tốt nhất từ 8 giờ sáng. Sản phẩm sau khi phơi là những miếng bánh có độ ẩm tiêu chuẩn dưới 20%. Bánh sau khi phơi được làm mềm bằng nước sạch tạo cho miếng bánh dễ dàng gấp nếp để chuẩn bị cho công đoạn thái. Thời gian làm mềm bánh cần ủ từ 1,5 - 2 giờ.

Bằng kỹ thuật thái bánh của những nghệ nhân điêu luyện và loại dao thái đặc biệt sẽ cho ra những sợi cao khô đều, có những nét uốn lượn đặc trưng của sản phẩm cao khô. Sợi cao khô có bề rộng từ 0,3-0,4cm; độ dài từ 38-40cm. Các sợi cao khô phải có độ đồng đều, giữ nguyên nếp gấp. Tạo điều kiện thuận lợi cho quá trình phơi và đóng gói sản phẩm. Bánh sau khi thái được đưa lên tấm đan bằng tre để phơi. Thời gian phơi từ 6 đến 8 giờ đồng hồ. Công đoạn làm khô bánh dưới nắng để đạt được độ khô tiêu chuẩn, độ ẩm đạt dưới 15%.

Bó cao khô được làm từ những sợi cao khô gấp thành 6 phần cuộn lại thành bó hình tròn có hai lớp như hai hình tròn đồng tâm. Sản phẩm cao khô được buộc bằng lạt truyền thống. Bó có chiều cao từ 5-5,5cm; đường kính từ 10-11cm, được buộc bằng lạt tre nhỏ. Trọng lượng mỗi bó nặng từ 135-140 gram. Bó phải đảm bảo đều giữa các bó, đều giữa các sợi cao khô để hình thành sản phẩm bắt mắt. Đóng gói sản phẩm thường là 5 bó cao khô được đóng trong túi nilon, kích thước tùy vào loại sản phẩm.

Sản phẩm cao khô được bảo quản trong điều kiện khô ráo, thoáng mát. Thời gian bảo quản có thể kéo dài đến 6 tháng.

2.3. Đánh giá chất lượng

Thực hiện nội dung dự án, tổ công tác đã tiến hành lấy ngẫu nhiên 05 mẫu phân tích tại thôn Chợ Bãi 1, xã Yên Phúc, huyện Văn Quan, tỉnh Lạng Sơn.

Mỗi mẫu phân tích 10 chỉ tiêu gồm:

- Chỉ tiêu tổng số vi sinh vật hiếu khí;
- Chỉ tiêu khuẩn tụ cầu vàng (*Staphylococcus aureus*);
- Chỉ tiêu vi khuẩn *Cl. Perfringens* và chỉ tiêu vi khuẩn *B. cereus*;
- Chỉ tiêu Khuẩn lạc Coliforms và chỉ tiêu Vi khuẩn đại tràng *E. coli*;
- Chỉ tiêu Tổng số bào tử nấm men - mốc;
- Chỉ tiêu Hàm lượng Aflatoxin B1; chỉ tiêu Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) và chỉ tiêu Hàm lượng Ochratoxin A.

Kết quả phân tích:

- Chỉ tiêu tổng số vi sinh vật hiếu khí là tổng số những vi khuẩn thuộc nhóm những vi khuẩn hiếu khí tồn tại trong môi trường. Chỉ tiêu này dùng để đánh giá chất lượng của mẫu về vi sinh vật, nguy cơ hư hỏng, thời hạn bảo quản của sản phẩm, mức độ vệ sinh trong quá trình sản xuất, chế biến và bảo quản sản phẩm. Mẫu của hộ gia đình Hứa Mạnh Đạt có chỉ số thấp nhất $1,9 \times 10^3$ và mẫu có chỉ số cao nhất $2,5 \times 10^5$ là của hộ gia đình Hà Thị Việt đều cùng thôn Chợ Bãi 1, xã Yên Phúc.

- Khuẩn tụ cầu vàng (*Staphylococcus aureus*): Là những vi khuẩn hình cầu, không di động, gram dương, đường kính 0,5-1,5 μm , tế bào xếp thành hình chùm nho, không di động. Thành tế bào kháng với lysozyme và nhạy với lysotaphin, một chất có thể phá hủy cầu nối pentaglycin của tụ cầu. *Staphylococcus aureus* gây ra nhiều bệnh nhiễm trùng, tạo mủ và gây độc ở người. Hầu hết các dòng *S. aureus* kháng với nhiều loại kháng sinh khác nhau. Do vậy, việc đánh giá chỉ tiêu này để đảm bảo ngưỡng an toàn của sản phẩm cao khô. Kết quả cho thấy ở tất cả 5 mẫu kiểm nghiệm đều không phát hiện.

- Vi khuẩn *Cl. Perfringens*: là vi khuẩn Gram dương, hình que, kỵ khí, là vi khuẩn sinh nội bào tử gây bệnh của chi *Clostridium* thường có trong tự nhiên và có thể được tìm thấy như một thành phần thường thấy trong sự phân rã của thực vật, cặn biển, đường ruột của con người và các động vật có xương sống, côn trùng và đất. *C. perfringens* là nguyên nhân phổ biến gây ngộ độc thực phẩm, mặc dù đôi khi nó có thể được ăn vào mà không gây hại. Do vậy, việc đánh giá chỉ tiêu này để đảm bảo ngưỡng an toàn của sản phẩm cao khô. Kết quả cho thấy ở tất cả 5 mẫu kiểm nghiệm đều không phát hiện.

- Vi khuẩn *B. cereus*: là vi khuẩn Gram dương, hình que, sinh bào tử, hiếu khí. Một số chủng vi khuẩn *B. cereus* gây ngộ độc thực phẩm, trong khi một số chủng lại có lợi cho hệ vi sinh vật đường ruột của động vật. Do vậy, việc đánh giá chỉ tiêu này để đảm bảo ngưỡng an toàn của sản phẩm cao khô. Kết quả cho thấy ở tất cả 5 mẫu kiểm nghiệm đều không phát hiện.

- Khuẩn lạc Coliforms và vi khuẩn đại tràng *E. coli*: Là một trong những loài vi khuẩn chính ký sinh trong đường ruột của động vật máu nóng (bao gồm chim và động vật có vú). Vi khuẩn này cần thiết trong quá trình tiêu hóa thức ăn và là thành phần của khuẩn lạc ruột. Sự có mặt của *E. coli* trong nước là một chỉ thị thường gặp cho ô nhiễm phân. *E. coli* thuộc họ vi khuẩn Enterobacteriaceae và thường được sử dụng làm sinh vật chỉ điểm cho các nghiên cứu về ô nhiễm nguồn nước ăn uống và sinh hoạt. Do vậy, việc đánh giá chỉ tiêu này để đảm bảo ngưỡng an toàn của sản phẩm cao khô. Kết quả cho thấy ở tất cả 5 mẫu kiểm nghiệm đều không phát hiện.

- Tổng số bào tử nấm men - mốc: Là những loài sinh vật chân hạch. Các tế bào của nấm mốc không chứa diệp lục như đa số tế bào thực vật khác. Đây là một loài thực vật sống ký sinh và có vách tế bào được cấu tạo chủ yếu từ chitin. Nấm mốc làm thực phẩm hư hỏng, giảm giá trị và hàm lượng dinh dưỡng có trong thực phẩm. Kết quả trên cho thấy chỉ số mẫu hộ gia đình Lý Thị Phúc có chỉ thấp nhất $7,1 \times 10^2$, hộ gia đình Hà Thị Việt có chỉ số cao nhất $1,2 \times 10^5$, mặc dù vậy vẫn ở ngưỡng cho phép.

- Hàm lượng Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) và Hàm lượng Aflatoxin B1: là độc tố vi nấm sản sinh tự nhiên bởi một số loài *Aspergillus*, là một loại nấm mốc, đáng chú ý nhất là *Aspergillus flavus* và *Aspergillus parasiticus*. Aflatoxin là độc tố và là tác nhân gây ung thư. Sau khi thâm nhập vào cơ thể, các aflatoxin có thể được gan chuyển hóa thành dạng trung gian epoxit hoạt hóa hoặc được thủy phân và trở thành M₁ ít độc hơn. Do vậy, việc đánh giá chỉ tiêu này để đảm bảo ngưỡng an toàn của sản phẩm cao khô. Kết quả cho thấy ở tất cả 5 mẫu kiểm nghiệm đều không phát hiện.

- Hàm lượng Ochratoxin A: Là độc tố gây tác hại vào các cơ quan quan trọng trong cơ thể như: Thần kinh, gan, thận và hệ miễn dịch gây hậu quả nghiêm trọng đối với con người. Ochratoxin A được tìm thấy ở các loại ngũ cốc, rau củ, rượu, bia .v.v. là loại độc tố có khả năng gây ung thư và viêm thận đối với con người. Do vậy, việc đánh giá chỉ tiêu này để đảm bảo ngưỡng an toàn của sản phẩm cao khô. Kết quả cho thấy ở tất cả 5 mẫu kiểm nghiệm đều không phát hiện.

2.4. Sử dụng sản phẩm cao khô

Cao khô thường được sử dụng rộng rãi trong chế biến các món ăn như: Nấu ăn trực tiếp, xào cùng các loại rau bở khai, rau ngót hoặc nhúng lẩu. Đặc điểm sợi mì dai, mềm, ít bị nát, thời gian bảo quản đến 6 tháng, thơm mùi gạo nên được nhiều khách hàng ưa chuộng.

3. Kết quả điều tra, khảo sát thực tế

Tổng số phiếu điều tra: 200 phiếu. Trong đó: xã Yên Phúc: 196 phiếu, chiếm 98% tổng số phiếu điều tra; xã Bình Phúc: 4 phiếu, chiếm 2% tổng số phiếu điều tra.

Tổng số hộ sản xuất: 19; Tổng số hộ kinh doanh: 21 (19 hộ vừa sản xuất vừa kinh doanh); Tổng số hộ tiêu dùng: 181 (02 hộ vừa kinh doanh vừa tiêu dùng).

Dân tộc: 100% dân tộc nùng; Độ tuổi: từ 25 đến 72 tuổi.

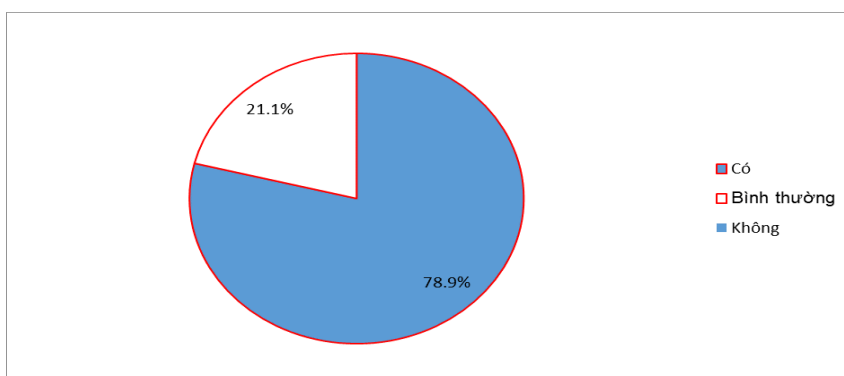
3.1. Kết quả điều tra đối với các hộ sản xuất.

- Quy mô sản xuất giao động từ 50 kg đến 200 kg/ngày, theo kết quả điều tra các hộ sản xuất một ngày tiêu thụ hết 1.970 kg gạo nguyên liệu, trung bình mỗi hộ là 104 kg/ngày. Kết quả trên cho thấy số lượng gạo nguyên liệu cần là rất lớn, giá trị sản phẩm hàng hóa lưu thông rất cao. Góp phần tiêu thụ sản phẩm gạo ở địa phương.

- Lao động sản xuất chính là 53 người thường xuyên lao động, trong đó có 3 lao động làm thuê thường xuyên. Nhân lực tham gia sản xuất cao khô chủ yếu là nhân lực trong gia đình, hầu như ít thuê nhân công. Điều này cho thấy việc sản xuất cao khô mặc dù có rất nhiều công đoạn nhưng đa phần là lao động thủ công, ít sử dụng đến nguồn lao động chất lượng cao.

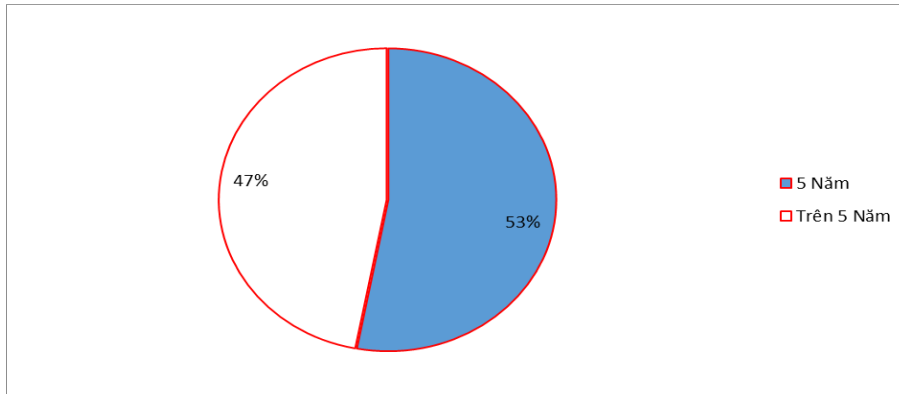
- Nguồn thu nhập chính: Qua điều tra, thống kê các hộ chưa có hạch toán về thu nhập chính của gia đình từ nguồn nào, do nhiều hộ có thu nhập từ các nguồn khác như chăn nuôi, trồng trọt, từ lương và một số nguồn khác. Nhưng tất cả các hộ đều khẳng định việc sản xuất cao khô đã đem lại thu nhập ổn định cho gia đình. Căn cứ vào kết quả điều tra về quy mô sản xuất có thể ước dự toán thu nhập của các gia đình từ sản xuất cao khô giao động từ 85 triệu đồng đến 215 triệu đồng. Kết quả điều tra chỉ số (11) 100% số hộ tham gia sản xuất có nguồn thu nhập ổn định cho gia đình; chỉ số (12) Đầu ra của sản phẩm Cao khô cơ bản ổn định: 04 hộ cho là bình thường, chiếm 21,1%; 15 hộ tiêu thụ ổn định, chiếm 78,9%; Do vậy, có thể khẳng định nghề làm cao khô góp phần tăng thu nhập cho gia đình và có thể làm giàu từ nghề làm cao khô.

Sơ đồ minh họa về mức độ tiêu thụ sản phẩm



- Tình hình tham gia sản xuất: Qua điều tra 19 hộ sản xuất cao khô có 10 hộ tham gia sản xuất trên 5 năm; 9 hộ tham gia sản xuất khoảng 5 năm; không có hộ nào mới tham gia sản xuất. Điều này cho thấy, nghề sản xuất cao khô đã có từ lâu đời và ngày càng thu hút được nhiều hộ tham gia sản xuất.

Sơ đồ minh họa:



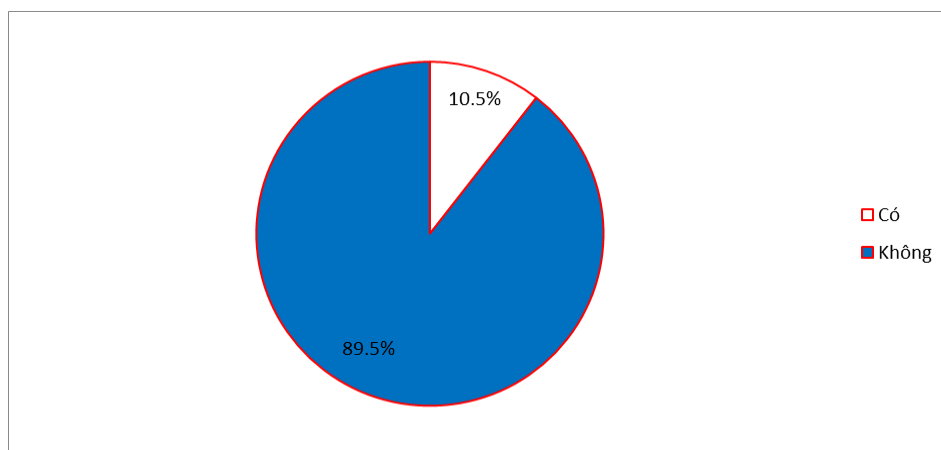
- Về vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP): 100% số hộ tham gia sản xuất đã được tham gia các lớp tập huấn kiến thức VSATTP; 100% nguyên liệu đầu vào có đảm bảo VSATTP; 100% nơi sản xuất có đảm bảo VSATTP. Kết quả trên cho thấy công tác VSATTP đã được quan tâm thực hiện, người sản xuất cao khô đã nghiêm chỉnh chấp hành các nội dung kiến thức đảm bảo VSATTP. Trong thực tế kiểm định chất lượng cho thấy các chỉ số đều trong ngưỡng an toàn.

- Về giấy phép kinh doanh: Kết quả điều tra có 19/19 hộ đã có giấy phép đăng ký kinh doanh, đạt 100%. Kết quả trên cho thấy các hộ tham gia sản xuất cao khô có ý thức tuân thủ pháp luật và đây cũng là hành lang pháp lý cơ bản để các hộ tham gia ký kết hợp đồng sản xuất lớn.

- Việc sử dụng hóa chất và các chất phụ gia: Theo kết quả điều tra tại chỉ tiêu số (6) 100% các hộ tham gia sản xuất không sử dụng hóa chất để bảo quản cao khô; chỉ tiêu số (7) 100% các hộ sản xuất không sử dụng chất phụ gia trong quá trình sản xuất. Kết quả trên cho thấy sản phẩm cao khô là sản phẩm được làm từ gạo nguyên chất, đảm bảo VSATTP không có hóa chất và chất phụ gia. Người dân đã giữ nguyên được giá trị sản phẩm truyền thống vốn có của nó.

- Việc tham gia trưng bày sản phẩm tại các hội chợ, triển lãm: Theo kết quả điều tra có 02 hộ đã biết đưa các sản phẩm cao khô tham gia các hội chợ, triển lãm chiếm 10,5%; 17 hộ chưa tham gia hội chợ lần nào chiếm 89,5%. Tuy nhiên, trong thực tế các sản phẩm cao khô Chợ Bãi đã được tham gia các hội chợ nhiều lần nhưng do các cơ quan Nhà nước tổ chức thực hiện, chỉ mua sản phẩm tại Chợ Bãi đi trưng bày, các hộ sản xuất không nắm được mục đích của việc mua sản phẩm. Do vậy, có thể khẳng định cao khô Chợ Bãi đã được tham gia các hội chợ nhưng các hộ chưa nhận thức được việc tham gia hội chợ để giới thiệu sản phẩm.

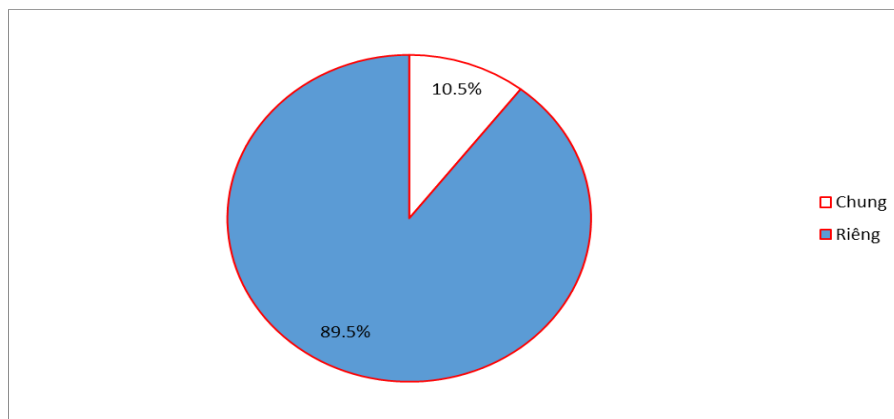
Sơ đồ minh họa



3.2. Kết quả điều tra đối với hộ kinh doanh

- Việc bán sản phẩm cao khô: Theo kết quả điều tra có 02 hộ bán chung với các sản phẩm khác chiếm 10,5%; có 17 hộ chỉ bán riêng sản phẩm cao khô chiếm 89,5%. Chủ yếu các hộ bán riêng sản phẩm cao khô là các hộ vừa sản xuất, vừa kinh doanh cao khô.

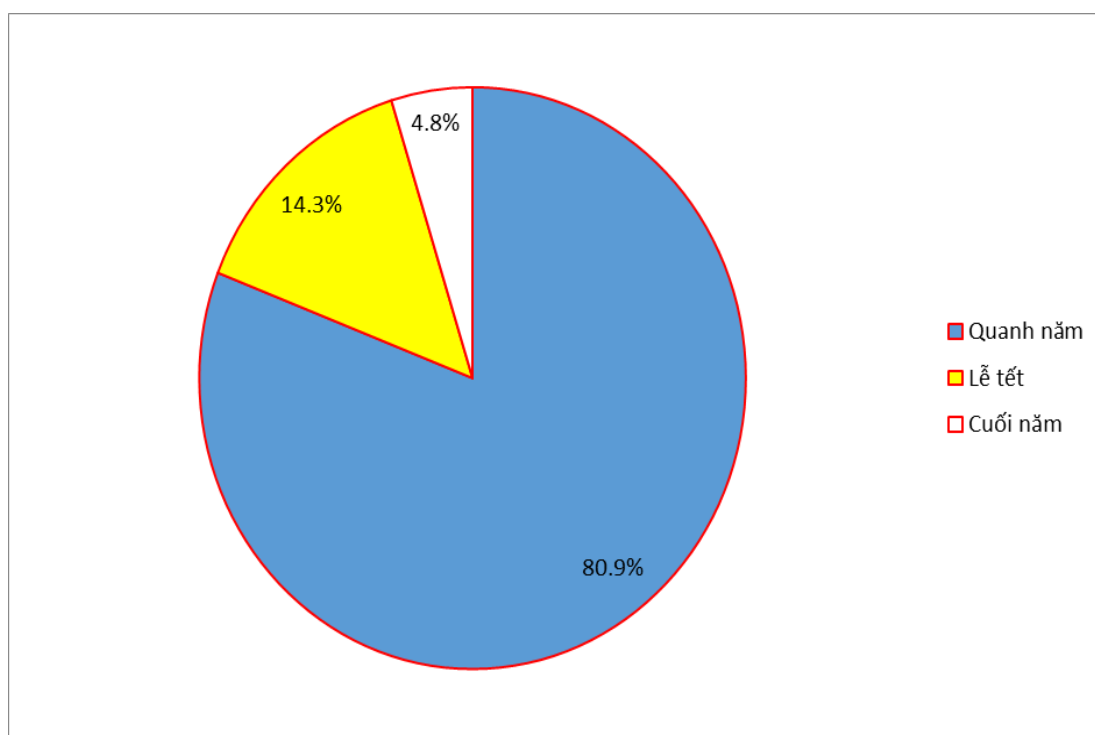
Sơ đồ minh họa



- Giá bán bình quân sản phẩm: Theo kết quả điều tra 2 năm gần nhất là năm 2017 và năm 2018 giá bán cao khô không thay đổi là 100.000 đ/kg. Điều này cho thấy mức độ ổn định về giá cả của mặt hàng cao khô, đánh giá được thu nhập ổn định từ việc kinh doanh cao khô.

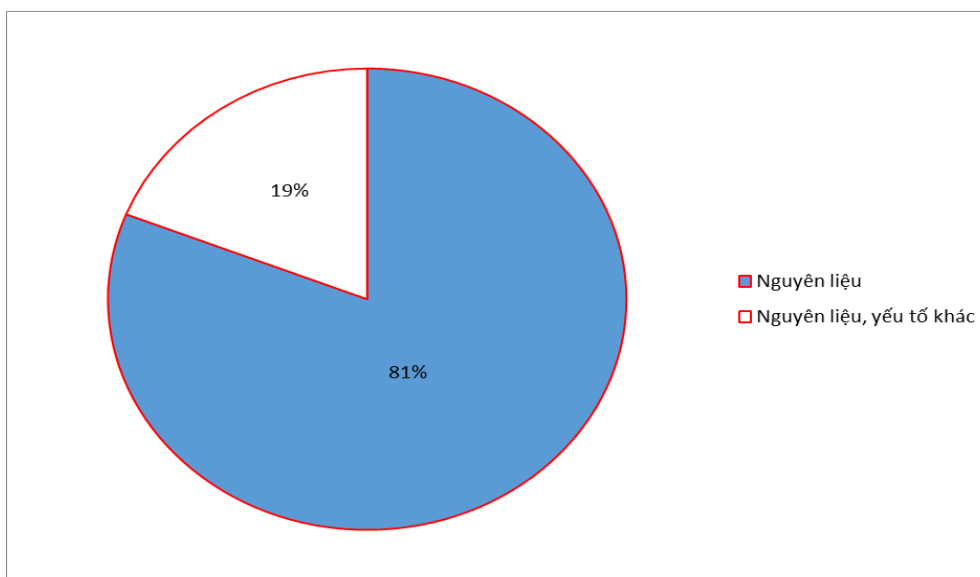
- Về thời điểm tiêu thụ sản phẩm cao khô: Theo kết quả điều tra có 01 hộ cho rằng thời điểm cuối năm, chiếm 4,8%; 03 hộ cho rằng thời điểm tiêu thụ cao khô lớn nhất là ào các dịp lễ tết, chiếm 14,3%; 17 hộ nhận định là sản phẩm cao khô bán được quanh năm, chiếm 80,9%. Kết quả trên cho thấy sản phẩm cao khô được người tiêu dùng dùng thường xuyên quanh năm, tỷ lệ sản xuất và kinh doanh không có sự chênh nhau, sản phẩm tiêu thụ ổn định.

Sơ đồ minh họa



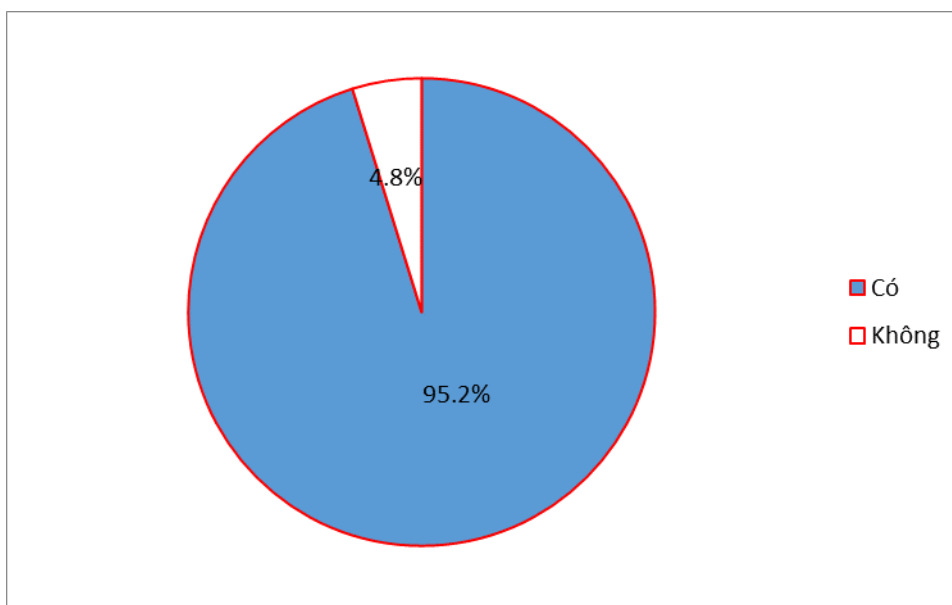
- Yếu tố ảnh hưởng đến giá bán sản phẩm cao khô: 100% các hộ kinh doanh nhận định giá bán sản phẩm cao khô phụ thuộc chủ yếu vào nguyên liệu đầu vào, chủ yếu là giá gạo và chi phí sản xuất khác; có 4 hộ kinh doanh nhận định giá sản phẩm cao khô phụ thuộc vào yếu tố khác như điều kiện thời tiết ảnh hưởng đến quá trình sản xuất, thời tiết mưa ẩm nhiều sẽ không sản xuất được, dẫn đến nguồn cung giảm có thể gây khan hiếm sản phẩm trên thị trường, tác động đến giá bán sản phẩm cao khô.

Sơ đồ minh họa



- Về giấy phép kinh doanh: 1 hộ chưa có giấy phép kinh doanh, chiếm 4,8%; 20 hộ có giấy phép kinh doanh, chiếm 95,2%. Đảm bảo việc tuân thủ pháp luật trong kinh doanh.

Sơ đồ minh họa

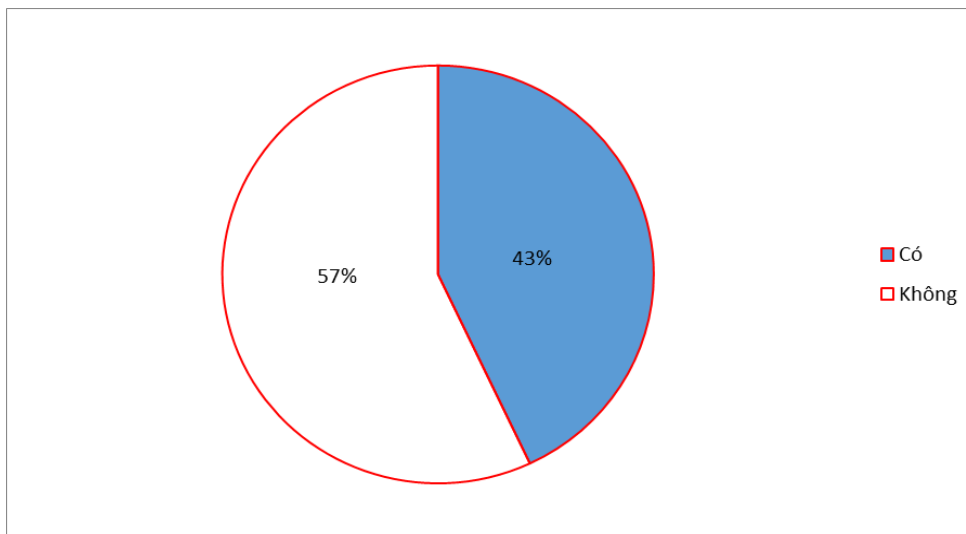


- Về công tác bảo quản cao khô: 100% các hộ kinh doanh sản phẩm cao khô bảo quản đảm bảo theo quy chuẩn, đảm bảo VSATTP.

- Về bao bì nhãn mác: Theo kết quả điều tra có 9 cơ sở tự gắn bao bì nhãn mác, chiếm 42,9%; 12 cơ sở không có bao bì nhãn mác, chiếm 57,1%. Kết quả trên cho thấy, các cơ sở kinh doanh chưa có nhận thức đầy đủ về bao bì nhãn mác, chưa có một nhãn hiệu cụ thể. Thực tế chỉ ghi một số thông tin như địa chỉ,

ngày sản xuất, tên cơ sở sản xuất .v.v. không có giá trị nhãn hiệu hàng hóa. Bao bì đóng gói đơn giản, chưa đáp ứng yêu cầu về bao bì tiêu chuẩn.

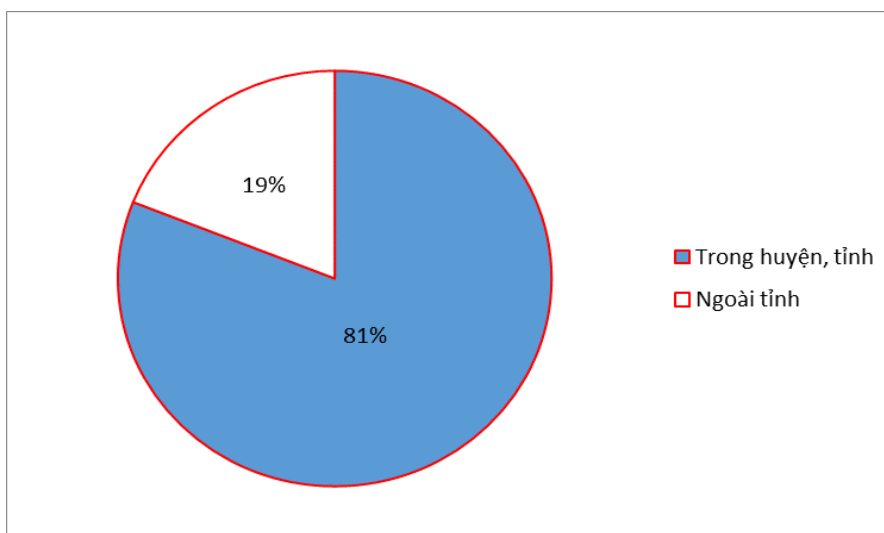
Sơ đồ minh họa



- Thời gian bảo quản cao khô: 100% các hộ kinh doanh sản phẩm cao khô cho biết sản phẩm cao khô Chợ Bãi có thể bảo quản trên 3 tháng. Thực tế kinh doanh của các hộ có thể bảo quản sản phẩm được 6 tháng trở lên ở điều kiện khô ráo, thoáng mát.

- Thị trường tiêu thụ chính của sản phẩm cao khô: 100% các hộ kinh doanh có thị trường trong tỉnh; có 04 hộ có thị trường kinh doanh ngoài tỉnh, chiếm 19% tổng số hộ kinh doanh. Kết quả trên cho thấy khả năng tiêu thụ sản phẩm là rất lớn, có khả năng cạnh tranh với các sản phẩm cùng loại trên thị trường cả nước.

Sơ đồ minh họa



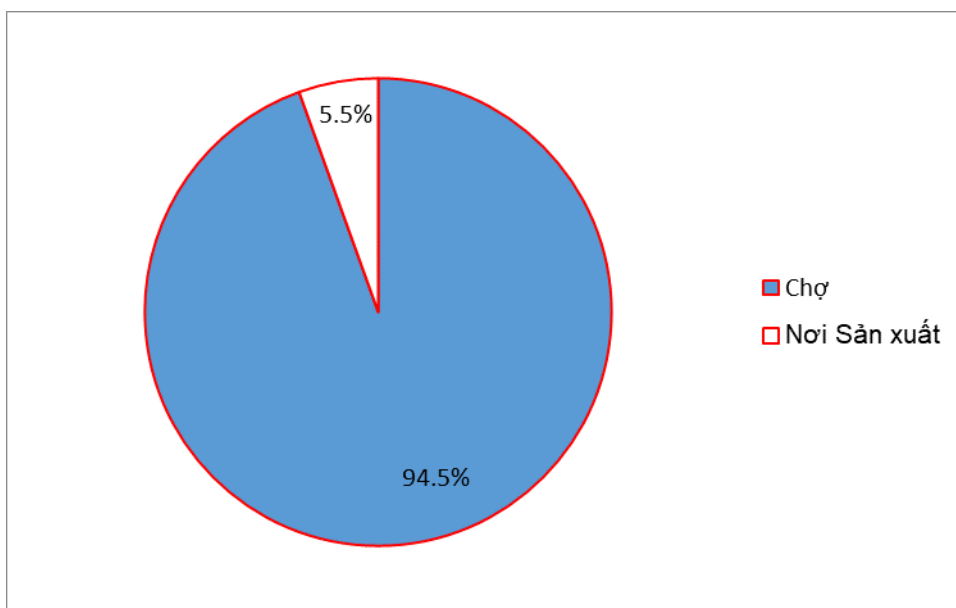
- Tình hình tiêu thụ sản phẩm cao khô: 100% số hộ kinh doanh cao khô khẳng định sản phẩm cao khô dễ bán. Thực tế là sản xuất đến đâu bán hết đến đó, không có hiện tượng tồn kho hoặc phải hủy do quá hạn.

3.3. Kết quả điều tra, khảo sát các hộ tiêu dùng

- Danh tiếng của sản phẩm cao khô: 100% số người tiêu dùng được hỏi đã biết đến sản phẩm cao khô và 100% số người được hỏi đã từng sử dụng sản phẩm cao khô. Kết quả trên cho thấy mức độ phổ biến của sản phẩm trên địa bàn điều tra.

- Nơi mua bán cao khô: Theo kết quả điều tra có 10 người thường mua tại nơi sản xuất, chiếm 5,5%; 171 người thường mua sản phẩm ở chợ, chiếm 94,5%. Kết quả điều tra cho thấy người tiêu dùng có độ tin tưởng sản phẩm cao khô rất cao, có thể mua sản phẩm cao khô ở chợ khi có dấu hiệu nhận biết.

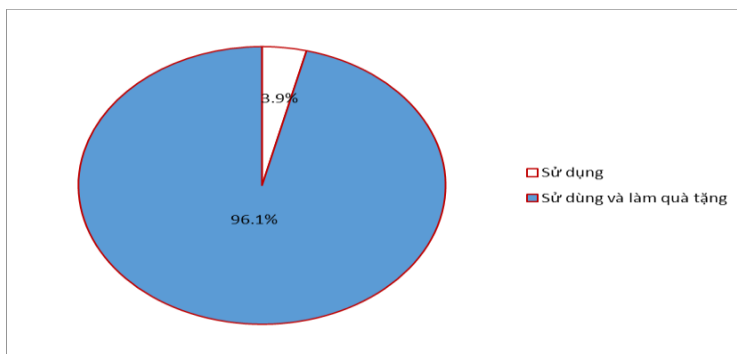
Sơ đồ minh họa



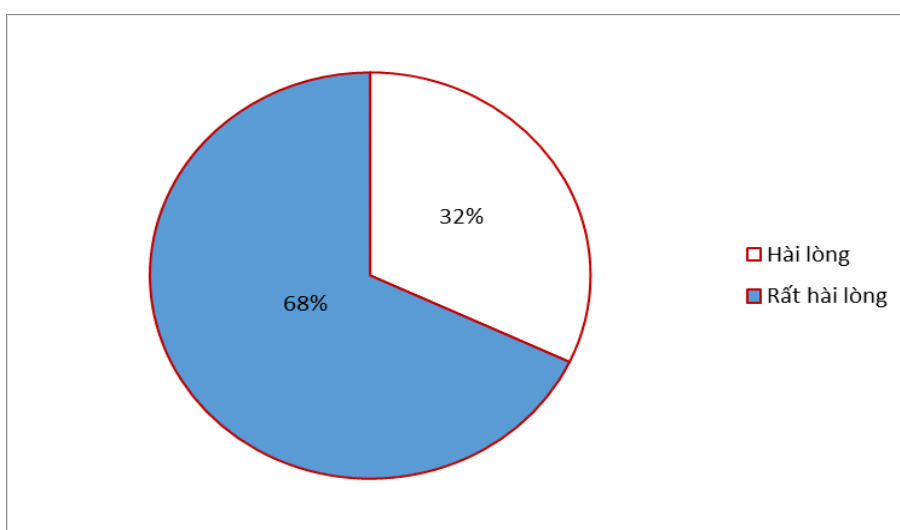
- Mức độ hài lòng đối với sản phẩm: Kết quả điều tra cho thấy 100% số người được hỏi hài lòng về sản phẩm cao khô; không có người tiêu dùng nào phản ánh về việc không hài lòng với sản phẩm.

- Mục đích mua sản phẩm cao khô: Theo kết quả điều tra 100% số người được hỏi mua cao khô về với mục đích sử dụng trong gia đình, trong đó có 7 người thường xuyên mua để làm quà tặng, chiếm 3,9%.

Sơ đồ minh họa

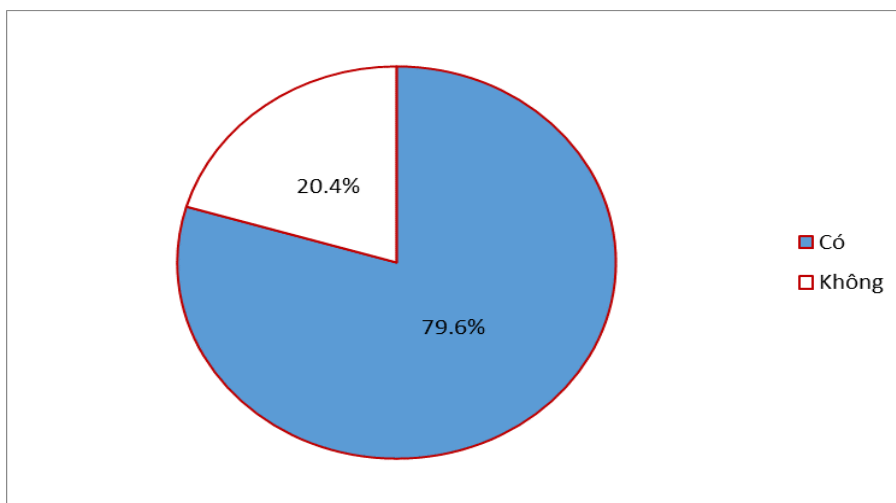


- Mức độ hài lòng về VSATTP đối với nhóm người tiêu dùng: 100% số người được hỏi đều hài lòng về sản phẩm. Trong đó: 123 người rất hài lòng, chiếm 68%.



- Mức độ thường xuyên sử dụng sản phẩm: Theo kết quả điều tra có 144 người thường xuyên mua sản phẩm cao khô, chiếm 79,6%; 37 người không thường xuyên sử dụng sản phẩm cao khô, chiếm 20,4%.

Sơ đồ minh họa



Kết luận: Sản phẩm cao khô Chợ bãi được đánh giá là một trong những sản phẩm truyền thống của địa phương, mang lại hiệu quả kinh tế ổn định, góp phần thu hút lao động tại chỗ và làm giàu từ ngành hàng này. Tuy nhiên hiện nay việc sản xuất, kinh doanh sản phẩm cao khô Chợ Bãi vẫn còn mang tính tự phát, chưa có nhãn hiệu được xác lập, trong khâu tổ chức sản xuất còn mang tính hộ gia đình, chưa có sự tham gia của kinh tế tập thể. Việc áp dụng các biện pháp ứng dụng tiến bộ khoa học kỹ thuật vào sản xuất cũng như việc nâng cao giá trị sản phẩm hàng hóa chưa được chú trọng. Công tác tuyên truyền các chính sách về khoa học kỹ thuật, ứng dụng công nghệ vào sản xuất đến các tầng lớp nhân dân còn nhiều hạn chế.

VI. KẾT LUẬN VÀ ĐỀ NGHỊ

1. Kết luận:

Đã tiến hành điều tra đánh giá thực trạng sản xuất, kinh doanh sản phẩm cao khô Chợ Bãi tại 02 xã gồm: Yên Phúc và Bình Phúc huyện Văn Quan.

Việc sản xuất cao khô Chợ Bãi đã trở thành ngành hàng truyền thống của địa phương, các điều kiện tự nhiên, xã hội thuận lợi cho phát triển sản xuất. Đặc biệt là nguồn nguyên liệu sẵn có của địa phương. Sản phẩm làm ra cơ bản đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không sử dụng hóa chất hoặc chất phụ gia, một số cơ sở sản xuất đã tham gia các hội chợ, triển lãm góp phần quảng bá sản phẩm.

Việc kinh doanh sản phẩm cao khô chủ yếu là do các hộ sản xuất và trực tiếp kinh doanh. Sản phẩm được tiêu thụ ổn định trong cả năm, nhu cầu tăng vào dịp lễ tết và dịp cuối năm không đáng kể. Các hộ kinh doanh bảo quản sản phẩm cao khô đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, thời gian bảo quản lên tới trên 6 tháng ở điều kiện khô ráo, thoáng mát. Các hộ sản xuất và kinh doanh đã có ý thức xác lập bao bì, nhãn mác nhưng chưa được cơ quan chức năng công nhận. Thị trường tiêu thụ sản phẩm cao khô chủ yếu là trong địa bàn tỉnh, một số lượng sản phẩm đã được tiêu thụ ở địa bàn ngoài tỉnh. Việc bán sản phẩm chủ yếu là các cơ sở tự thực hiện, chưa có sự liên danh, liên kết, sản phẩm tiêu thụ nhỏ lẻ.

Đối với các hộ tiêu dùng sản phẩm đều hài lòng về sản phẩm cao khô Chợ Bãi, một số hộ đã tin tưởng sử dụng sản phẩm làm quà tặng. Các hộ tiêu dùng đều rất hài lòng về vệ sinh an toàn thực phẩm của sản phẩm. Đa phần các hộ sử dụng sản phẩm cao khô thường xuyên trong bữa ăn gia đình.

2. Đề xuất, kiến nghị:

- Đề nghị UBND huyện Văn Quan tiến hành rà soát, điều chỉnh quy hoạch sử dụng đất và xây dựng kế hoạch chuyển đổi, mở rộng diện tích sản xuất với sản phẩm cao khô Chợ Bãi.

- Hỗ trợ người dân trong việc vay vốn thực hiện mở rộng quy mô sản xuất.

- Đối với ngành Nông nghiệp: Tham mưu chính sách phát triển các loại gạo phù hợp để đáp ứng nguồn nguyên liệu tại chỗ phục vụ sản xuất sản phẩm cao khô.

- Xúc tiến thương mại, xây dựng thị trường tiêu thụ sản phẩm trong tỉnh, ngoài tỉnh và xuất khẩu. Hỗ trợ và thúc đẩy sự phát triển của sản phẩm cao khô Chợ Bãi thông qua các hoạt động quảng bá sản phẩm, xây dựng thương hiệu, các chính sách khuyến khích sản xuất, hỗ trợ về khoa học kỹ thuật nhằm hạn chế sự phụ thuộc vào điều kiện tự nhiên trong quá trình phơi sản phẩm, hướng dẫn quy trình kỹ thuật, ưu tiên vay vốn dài hạn mở rộng sản xuất và thương mại đối với sản phẩm cao khô Chợ Bãi trên địa bàn huyện./.

Người Lập báo cáo

Thủ trưởng đơn vị

Hà Văn Thiện

Nguyễn Văn Sáng

PHIẾU ĐIỀU TRA
VỀ THỰC TRẠNG SẢN XUẤT, KINH DOANH, TIÊU DÙNG SẢN PHẨM CAO KHÔ CHỢ BÃI

Nhằm giúp nhóm nghiên cứu có được những thông tin phục vụ tốt cho việc triển khai dự án “Xây dựng nhãn hiệu tập thể cho sản phẩm Cao khô Chợ Bãi huyện Văn Quan” rất mong ông (bà) hợp tác cung cấp những thông tin sau:

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên chủ hộ gia đình:.....
2. Tuổi: Dân tộc
3. Địa chỉ: Thôn, xã, huyện Văn Quan.
4. Đối tượng phỏng vấn
Hộ sản xuất Hộ kinh doanh Hộ tiêu dùng

II. TÌNH HÌNH SẢN XUẤT

1. Quy mô sản xuất:.....kg/ngày.
2. Số lao động chính:.....
Số lao động phải thuê:....., trong đó: Thuê thường xuyên:người.
3. Nguồn Thu nhập chính:.....

Trong đó: Thu nhập từ cao khô:.....đồng/năm; cây lúa:.....đồng/năm; Thu nhập khác:.....

4. Anh/chị đã Tham gia sản xuất được bao lâu?
Dưới 1 năm 1 đến 5 năm Trên 5 năm
5. Anh/chị có được tham gia lớp tập huấn kiến thức VSATTP không?
Có Không
6. Anh/chị có giấy phép đăng kí kinh doanh không?
Có Không
7. Anh/chị có dùng hóa chất để bảo quản cao khô hay không?
Có Không
8. Quá trình sản xuất cao khô có dùng chất phụ gia không?
Có Không
9. Nguyên liệu đầu vào có đảm bảo VSATTP không?

- Có Không
10. Nơi sản xuất có đảm bảo VSATTP không?
Có Không
11. Việc sản xuất cao khô có đảm bảo nguồn thu nhập ổn định cho gia đình không?
Có Không
12. Đầu ra của sản phẩm Cao khô có ổn định không?
Có Bình thường Không
13. Quy cách đóng gói sản phẩm Cao khô?
Thủ công Có bao bì riêng
14. Yếu tố nào tác động chính đến chất lượng sản phẩm Cao khô?
Nguyên liệu đầu vào:%
Người sản xuất:%
Thời gian, thời tiết:%
Quy trình chế biến:.....%
15. Sản phẩm của gia đình đã được trưng bày tại triển lãm, hội chợ?
Có Không

III. KINH DOANH

1. Anh/chị bán sản phẩm Cao khô như thế nào?
Bán riêng sản phẩm cao khô Bán chung với các sản phẩm khác
2. Giá bán trung bình sản phẩm Cao khô
Năm 2017:.....
Năm 2018:.....
3. Thời điểm tiêu thụ mạnh sản phẩm Cao khô?
Quanh năm dịp lễ, tết Cuối năm
4. Yếu tố tác động đến giá bán sản phẩm Cao khô?
Giá nguyên liệu đầu vào
Thời vụ
Yếu tố khác
5. Cửa hàng có giấy phép đăng kí kinh doanh chưa?
Có Không Đang làm
6. Bảo quản Cao khô tại cửa hàng có đảm bảo vệ sinh ATTP hay không?
Có Không
7. Sản phẩm có bao bì, nhãn mác không?

Có Không

8. Cao khô được bảo quản trong bao lâu?

1 tháng 3 tháng Lâu hơn

9. Thị trường tiêu thụ chính của sản phẩm Cao khô?

Trong huyện Trong tỉnh Ngoài tỉnh

10. Sản phẩm Cao khô có dễ tiêu thụ hay không?

Dễ Trung bình Khó

IV. TIÊU DÙNG

1. Anh/chị có biết đến sản phẩm Cao khô không?

Có Không

2. Anh/chị đã từng sử dụng sản phẩm Cao khô chưa?

Đã SD Chưa sử dụng

3. Anh/chị thường mua Cao khô ở đâu?

Chợ Tại nơi SX Người quen

4. Anh/chị có hài lòng với sản phẩm Cao khô hiện nay hay không?

Có Không

5. Anh/Chị không hài lòng ở điểm nào ở sản phẩm Cao khô hiện nay?

Chất lượng Mẫu mã

6. Anh/chị thường mua Cao khô để làm gì?

Sử dụng trong gia đình Làm quà tặng

7. Anh/chị có hài lòng về vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm của sản phẩm Cao khô hay không?

Rất hài lòng Hài lòng Không hài lòng

8. Anh/chị thường xuyên sử dụng sản phẩm Cao khô hay không?

Có Không

Ngày tháng năm 2018

Điều tra viên
(Ký, ghi rõ họ tên)

Chủ hộ
(Ký, ghi rõ họ tên)