

Số: 289 /UBND-KT

V/v báo cáo đánh giá hiện trạng
ngành nghề nông thôn, làng nghề
truyền thống

Kỳ Xuân, ngày 14 tháng 10 năm 2026

Kính gửi: Sở Nông nghiệp và Môi trường.

Thực hiện Kế hoạch số 1289/KH- SNNMT ngày 12/11/2025 của Sở Nông nghiệp và môi trường về việc rà soát, đánh giá hiện trạng ngành nghề nông thôn và nghề truyền thống, làng nghề, làng nghề truyền thống trên địa bàn tỉnh; Văn bản số 854/PTNTQLCL-KTHT ngày 09/10/2026 của Chi cục Phát triển nông thôn và Quản lý chất lượng về rà soát, đánh giá nghề truyền thống, làng nghề, làng nghề truyền thống; Ủy ban nhân dân xã Kỳ Xuân báo cáo như sau:

I. Tình hình chung về hoạt động ngành nghề nông thôn, phát triển làng nghề truyền thống trên địa bàn

1. Công tác chỉ đạo, điều hành

- Chính quyền địa phương thường xuyên quan tâm, xác định phát triển nghề truyền thống làm nước mắm Kỳ Xuân và làm bún bánh Phương Giai là một trong những nhiệm vụ trọng tâm trong phát triển ngành nghề nông thôn, tạo việc làm và nâng cao thu nhập cho người dân.

- Xây dựng kế hoạch về bảo tồn, phát huy nghề truyền thống, phát triển sản xuất; lồng ghép vào các chương trình xây dựng nông thôn mới, phát triển kinh tế địa phương.

- Hướng dẫn các cơ sở sản xuất thực hiện đăng ký kinh doanh, đăng ký ngành nghề, đảm bảo tuân thủ quy định về ATTP, vệ sinh môi trường, an toàn lao động, phòng cháy chữa cháy.

- Chỉ đạo xây dựng và phát huy nhãn hiệu tập thể, thương hiệu nghề; vận động và hướng dẫn các cơ sở xây dựng sản phẩm đạt OCOP. Năm 2026, sản phẩm nước mắm Phúc Khương thuộc nghề làm truyền thống nước mắm Xuân phú đã được công nhận là sản phẩm OCOP 5 sao. Sản phẩm nước mắm Phú Khương do HTX Thu mua và chế biến thủy hải sản Phú Khương sản xuất được xếp thứ 5/17 nước mắm ngon nhất thế giới.

- Chủ động giới thiệu, kết nối để các cơ sở tham gia hội chợ, triển lãm, sự kiện xúc tiến thương mại; Khuyến khích đổi mới sáng tạo, ứng dụng máy móc phù hợp trong sản xuất.

- Công tác tuyên truyền, nâng cao nhận thức: Tuyên truyền về giá trị lịch sử, văn hóa và kinh tế của nghề truyền thống; khuyến khích người dân giữ nghề, truyền nghề cho thế hệ trẻ.

2. Đánh giá chung

Xã Kỳ Xuân là xã vùng ven biển có lợi thế lớn về đánh bắt, chế biến thủy hải sản, dịch vụ thương mại - du lịch, tiểu thủ công nghiệp... Nghề làm nước mắm tại xã Kỳ Xuân, đặc biệt tập trung tại thôn Xuân Phú là một nét văn hóa sản xuất truyền thống lâu đời và niềm tự hào của vùng đất bãi ngang ven biển nơi đây. **Nghề làm nước mắm thôn Xuân Phú** đã được chính thức công nhận là nghề truyền thống chế biến nước mắm từ nhiều năm trước, ghi nhận bề dày kinh nghiệm, kỹ thuật muối mắm được lưu truyền qua nhiều thế hệ của ngư dân vùng biển

Khu vực ngã ba Voi từ lâu đã được biết đến là một trung tâm giao thương sầm uất, nhộn nhịp ở khu vực phía Nam Hà Tĩnh. Nơi đây nổi tiếng gần xa với truyền thống và các nghề thủ công truyền thống lâu đời, đặc biệt tiêu biểu là **nghề làm bún bánh Phương Giai** (bún, bánh cuốn, bánh đúc, bánh tày, bánh phở,...). Những sản phẩm bún bánh thủ công mang hương vị đặc trưng của vùng quê Hà Tĩnh không chỉ phục vụ nhu cầu tiêu dùng của người dân địa phương trong vùng mà còn cung cấp đi nhiều nơi lân cận, góp phần tạo nên nét văn hóa ẩm thực và kinh tế đặc sắc cho khu vực Voi xã Kỳ Xuân.

Nhìn chung, công tác chỉ đạo của UBND xã trong quản lý và phát triển nghề truyền thống thời gian qua được quan tâm triển khai, bám sát chủ trương và nhu cầu thực tiễn. Các nghề truyền thống tiếp tục duy trì và phát triển ổn định, đóng góp quan trọng vào phát triển kinh tế - xã hội địa phương. Tuy nhiên, một số tồn tại về môi trường, tổ chức sản xuất và tiêu thụ sản phẩm vẫn cần được tập trung chỉ đạo trong thời gian tới nhằm phát triển nghề truyền thống theo hướng bền vững, chuyên nghiệp và hiệu quả hơn.

II. Đánh giá kết quả thực hiện

Các nghề truyền thống duy trì hoạt động ổn định, quy mô sản xuất tiếp tục phát triển; toàn xã có nhiều hộ làm nghề, trong đó 1 số cơ sở mở rộng quy mô lớn, tạo việc làm và thu nhập ổn định cho lao động địa phương.

Việc ứng dụng máy móc công nghệ cao, trang thiết bị hiện đại ngày càng phổ biến, giúp nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm.

Thị trường tiêu thụ tương đối ổn định, sản phẩm nước mắm Phú Khương có thương hiệu trong tỉnh và các tỉnh lân cận; sản phẩm bún bánh Phương Giai cung cấp cho các nhà hàng trong và ngoài xã.

Ý thức chấp hành pháp luật của cơ sở sản xuất nâng lên. Thu nhập người dân tăng, góp phần tích cực vào chuyển dịch cơ cấu kinh tế nông thôn.

III. Hoạt động ngành nghề nông thôn

Rà soát, đánh giá thực trạng ngành nghề nông thôn theo các nhóm ngành nghề chính được quy định tại Điều 4 Nghị định số 52/2018/NĐ-CP ngày 12/4/2018 của Chính Phủ về phát triển ngành nghề nông thôn theo bảng sau:

Đơn vị tính: triệu đồng

Ngành nghề	Tổng số cơ sở	Tổng số lao động	Thu nhập BQ/người/tháng	Vốn BQ/cơ sở	Doanh thu BQ/cơ sở
Chế biến, bảo quản nông, lâm, thủy sản	38	67	6	400	250
Sản xuất hàng thủ công mỹ nghệ.					
Xử lý, chế biến nguyên vật liệu phục vụ sản xuất ngành nghề nông thôn.					
Sản xuất đồ gỗ, mây tre đan, gốm sứ, thủy tinh, dệt may, sợi, thêu ren, đan lát, cơ khí nhỏ.					
Sản xuất và kinh doanh sinh vật cảnh.					
Sản xuất muối.					
Các dịch vụ phục vụ sản xuất, đời sống dân cư nông thôn.					

Đánh giá tình hình hoạt động tại các cơ sở ngành nghề nông thôn:

Nghề làm nước mắm Kỳ Xuân và bún bánh Phương Giai Kỳ Bắc duy trì hoạt động tương đối ổn định với hàng chục hộ tham gia sản xuất, hoạt động sản xuất vẫn chủ yếu theo mô hình hộ gia đình, phân tán, manh mún; mức độ liên kết giữa các hộ chưa cao.

Các sản phẩm như nước mắm Phú Khương tiêu thụ chủ yếu qua các kênh bán hàng như liên kết với bưu điện, bán hàng online qua kênh Facebook, Tiktok,... Sản phẩm của nghề truyền thống bún bánh Phương Giai như bún, phở, bánh,... tiêu thụ sản phẩm chủ yếu dựa vào kênh truyền thống: khách quen, thương lái, nhà hàng, khách sạn,...

Lực lượng lao động có tay nghề, kinh nghiệm, tuy nhiên lao động trẻ có xu hướng rời bỏ nghề để làm công nghiệp hoặc làm xa nhà, dẫn đến nguy cơ thiếu hụt lao động kế cận. Chưa có các lớp đào tạo nghề bài bản, truyền nghề chủ yếu theo hình thức thế hệ trước truyền cho thế hệ sau trong hộ gia đình.

Một số hộ đã đầu tư máy móc như hệ thống náo đảo bằng năng lượng mặt trời (HTX Phú Khương), đóng chai tự động, hệ thống máy làm bún, phở, bánh mướt tự động,... giúp tăng năng suất, chất lượng sản phẩm.

IV. Đánh giá tình hình hoạt động nghề truyền thống

1. Tổng hợp tình hình hoạt động của nghề truyền thống được thể hiện như sau:

TT	Nghề truyền thống, làng nghề, làng nghề truyền thống	Địa chỉ	Hiện trạng (ghi hiện trạng cụ thể)			Công nhận làng nghề	
			Đang phát triển	Mai một	Thất truyền	Đã công nhận	Chưa công nhận
I.	Nghề truyền thống						
1	Nghề làm nước mắm Kỳ Xuân	Thôn Xuân Phú, xã Kỳ Xuân	x			x	
2	Nghề làm bún bánh Phương Giai	Thôn Phương Giai, xã Kỳ Xuân	x			x	
II.	Làng nghề						
III.	Làng nghề truyền thống						

2. Tình hình phát triển của làng nghề truyền thống:

- Tổng số cơ sở tham gia sản xuất kinh doanh của nghề: 40 cơ sở gồm HTX và hộ gia đình.

- Tổng doanh thu hàng năm của các nghề ước đạt trên 50 tỷ đồng, giải quyết việc làm cho 67 lao động, trong đó, số lao động thường xuyên chiếm 85%; lao động thời vụ chiếm 15%. Lao động phần lớn học nghề thông qua truyền nghề và được dạy nghề trong quá trình sản xuất theo hình thức “cha truyền con nối”, thu nhập của các lao động trong nghề hiện nay cao hơn lao động thuần nông, đạt bình quân 6 triệu đồng/người/tháng.

- Hạ tầng nghề truyền thống, trang thiết bị: Để phát triển nghề, những người trong nghề đã đầu tư, mua sắm thiết bị theo hướng chuyên môn hóa các khâu sản xuất. Hiện nay, các hộ sản xuất đều đầu tư các loại máy như: máy đóng chai tự động (nước mắm), máy làm bún tươi tự động, máy làm bánh phở tự động,... Ngoài ra, 1 số chủ cơ sở sản xuất lớn còn đầu tư nhiều loại máy hiện đại như hệ thống náo đảo bằng năng lượng mặt trời, kho lạnh.

- Xã hiện nay chưa có cụm công nghiệp tập trung, các cơ sở chủ yếu vẫn sản xuất tại nhà, cơ sở hạ tầng như hệ thống công trình thu gom và xử lý nước thải, hệ thống chiếu sáng... phục vụ sản xuất chưa đáp ứng yêu cầu về bảo vệ môi trường trong khu dân cư.

- Các nghề truyền thống có các sản phẩm rất đa dạng như: nước mắm, ruốc mặn, ruốc chua, cá mòi khô, hải sản khô,... bún tươi, phở tươi, bánh mướt, bánh tráng,... Mỗi sản phẩm đều mang đặc trưng, nét riêng của từng nghề truyền thống. Có 02 sản phẩm OCOP: nước mắm Đại Hải Ngư đạt chuẩn 3 sao và nước mắm Phú Khương đạt chuẩn 5 sao.

3. Công tác bảo vệ môi trường theo quy định của pháp luật

Để bảo vệ môi trường nghề truyền thống, xã đã tổ chức tuyên truyền, phổ biến, hướng dẫn, hỗ trợ các cơ sở sản xuất trong việc triển khai thực hiện các quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường; thành lập tổ tự quản bảo vệ môi trường, triển khai một số mô hình xử lý chất thải...

Bên cạnh đó, cũng thường xuyên kiểm tra, kết hợp với phổ biến, tuyên truyền hướng dẫn các cơ sở sản xuất kinh doanh trong nghề thực hiện các quy định pháp luật về bảo vệ môi trường. Các cơ sở sản xuất kinh doanh trong nghề có bản cam kết bảo vệ môi trường, thực hiện thu gom và xử lý chất thải theo quy định.

4. Công tác bảo tồn và phát triển làng nghề

Để phát triển nghề làm nước mắm Kỳ Xuân và sản xuất bún bánh Phương Giai, những năm gần đây xã đã quan tâm xây dựng và triển khai các chương trình bảo tồn và phát triển làng nghề, vừa để giải quyết việc làm tại chỗ, góp phần chuyển dịch cơ cấu kinh tế - xã hội nông thôn; mặt khác là để lưu giữ và phát triển những sản phẩm nghề thủ công truyền thống của địa phương. Qua đó đẩy mạnh phát triển du lịch nông thôn và giữ gìn truyền thống tương thân, tương ái, văn hóa tâm linh độc đáo của người Việt trong làng nghề.

Trong vài năm trở lại đây, nghề đã thu hút được khách hàng trong và ngoài tỉnh đến tham quan và mua sắm, ngoài ra nghề còn đón tiếp các tổ chức, cá nhân đến học tập, trao đổi kinh nghiệm phát triển nghề. Mặc dù vậy, việc bảo tồn và phát triển du lịch nghề còn nhiều khó khăn.

5. Thuận lợi, khó khăn

Thuận lợi

Nghề có lịch sử lâu đời, tay nghề được truyền qua nhiều thế hệ, tạo nên uy tín và bản sắc riêng cho sản phẩm.

Danh tiếng của nghề đã được biết đến trong và ngoài tỉnh, thuận lợi cho quảng bá và mở rộng thị trường.

Khó khăn, hạn chế

Chưa có cụm TTCN, cơ sở hạ tầng phục vụ sản xuất chưa được đầu tư đúng mức (điện sản xuất, nhà xưởng, xử lý môi trường...).

Mặt bằng sản xuất chật hẹp, xen kẽ trong khu dân cư → gây tiếng ồn, ô nhiễm môi trường.

Phần lớn các hộ sản xuất vẫn kinh doanh theo hình thức tự làm – tự bán, chưa có mô hình liên kết, hợp tác làm đầu mối đứng ra tiêu thụ. Các hộ chủ yếu hoạt động theo kinh nghiệm truyền thống, chạy theo đơn lẻ, dẫn đến cạnh tranh nội bộ, không có chiến lược thị trường chung. Chưa hình thành chuỗi giá trị sản phẩm, từ thiết kế – sản xuất – quảng bá – phân phối; khiến chi phí bán hàng cao và sức cạnh tranh thấp.

6. Kiến nghị, đề xuất

Đề nghị các Sở ngành quan tâm hỗ trợ nghề:

- Tham mưu bố trí nguồn vốn chương trình mục tiêu cho: Xây dựng hạ tầng, mở rộng không gian nghề, hạn chế sản xuất xen kẽ khu dân cư. Hỗ trợ xử lý môi trường, thiết bị bảo hộ, hỗ trợ xúc tiến thương mại, marketing sản phẩm. Có cơ chế hỗ trợ lãi suất vay hoặc quỹ phát triển làng nghề để hộ sản xuất đầu tư mở rộng.

- Bố trí kinh phí khuyến công hỗ trợ: Đầu tư máy móc, thiết bị hiện đại, hỗ trợ tổ chức các hội chợ, triển lãm, kết nối cung cầu, mở rộng thị trường trong và ngoài tỉnh. Hỗ trợ xây dựng website/sàn thương mại điện tử chung cho nghề truyền thống.

- Xây dựng chương trình đào tạo ngắn hạn tại các nghề nhằm bổ sung nhân lực chất lượng cao, tổ chức các lớp tập huấn BVMT cho các chủ cơ sở.

Trên đây là báo cáo đánh giá hiện trạng ngành nghề nông thôn, làng nghề truyền thống. Ủy ban nhân dân xã Kỳ Xuân báo cáo Sở Nông nghiệp và môi trường xem xét, tổng hợp./. 

Nơi nhận:

- Như trên;
- Chủ tịch, các PCT UBND xã;
- Lưu VT, KT.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH




Đặng Thế Anh