

CẨM NANG VỀ MẪN XUẤT KHẨU CHUỐI CAVENDISH RÚT TRÍCH TỪ BUỔI WORKSHOP VỚI ANH TOÀN NGÀY 15/8/2025

I. Giới Thiệu và Tiêu Chuẩn Chứng Nhận

1. **Hỏi:** Anh Lâm Kiến Toàn được mời đến để chia sẻ về lĩnh vực gì? **Đáp:** Anh Lâm Kiến Toàn được mời đến để chia sẻ về mảng xuất khẩu chuối Cavendish, bao gồm thông tin sâu về sản phẩm, quy trình đóng gói và các vấn đề liên quan.
2. **Hỏi:** Anh Toàn đã tiếp xúc với ngành chuối Cavendish từ năm nào và có bao nhiêu năm kinh nghiệm? **Đáp:** Anh Toàn đã tiếp xúc với chuối Cavendish từ năm 2007, tính đến thời điểm đó là khoảng 7-8 năm.
3. **Hỏi:** Tiêu chuẩn chính hiện tại cho cây chuối, đặc biệt là chuối Cavendish tại Việt Nam là gì? **Đáp:** Hiện tại, tiêu chuẩn chính cho cây chuối nói chung và chuối Cavendish nói riêng ở Việt Nam chủ yếu là VietGAP.
4. **Hỏi:** GlobalGAP có phổ biến cho chuối ở Việt Nam không? **Đáp:** Theo Anh Toàn, GlobalGAP hiện tại không nhiều lắm trên thị trường chuối Việt Nam để đạt được chứng nhận chính. Đối với các mặt hàng khác như thanh long, nhu cầu GlobalGAP chỉ xuất hiện khi có nhu cầu xuất khẩu sang các thị trường như Châu Âu.
5. **Hỏi:** Ngoài VietGAP, có chứng nhận nào khác đang được áp dụng cho chuối xuất khẩu không? **Đáp:** Hiện tại, chưa thấy có chứng nhận nào khác ngoài VietGAP.
6. **Hỏi:** Thời hạn chứng nhận VietGAP là bao lâu và quy trình gia hạn như thế nào? **Đáp:** Thời hạn chứng nhận VietGAP là 2 năm và có thể xin gia hạn. Khi đó, cơ quan cấp chứng nhận sẽ kiểm tra định kỳ vườn đã đăng ký VietGAP để xem xét quy trình trồng, sử dụng phân bón, thuốc men có đạt tiêu chuẩn hay không. Nếu đạt, họ sẽ cấp lại chứng nhận thêm 2 năm.
7. **Hỏi:** Tại sao việc kiểm tra chứng nhận VietGAP cần diễn ra thường xuyên? **Đáp:** Việc kiểm tra cần thường xuyên vì nông dân có thể thay đổi

quy trình trồng, sử dụng các loại thuốc hoặc phân bón khác, điều này có thể ảnh hưởng đến tiêu chuẩn VietGAP.

8. **Hỏi:** VietGAP là viết tắt của gì và yêu cầu cơ bản của nó là gì? **Đáp:** VietGAP là viết tắt của "Thực hành nông nghiệp tốt tại Việt Nam". Tiêu chuẩn này không quá khó, chủ yếu yêu cầu không sử dụng các loại thuốc bảo vệ thực vật và phân bón bị cấm ở Việt Nam.
9. **Hỏi:** VietGAP chủ yếu được sử dụng cho thị trường nào và có giá trị như thế nào đối với xuất khẩu? **Đáp:** VietGAP chủ yếu được sử dụng ở Việt Nam để chứng nhận sản phẩm không dính các thuốc cấm, thường là để đưa hàng vào siêu thị nội địa. Đối với xuất khẩu, đa phần một số thị trường không yêu cầu VietGAP hoặc yêu cầu các tiêu chuẩn khác như chứng nhận về dư lượng thuốc (MRL), mà VietGAP không xác nhận được.
10. **Hỏi:** Có bao nhiêu trang trại chuối đạt tiêu chuẩn VietGAP và tại sao diện tích đăng ký không lớn? **Đáp:** Hiện tại, chỉ có khoảng 22 trang trại chuối đạt tiêu chuẩn VietGAP. VietGAP không được sử dụng cho xuất khẩu mà chỉ cho nội địa. Do đó, việc đăng ký diện tích trồng càng lớn sẽ kéo theo chi phí duy trì càng cao, vì vậy nhu cầu đăng ký không nhiều.
11. **Hỏi:** Việc kiểm tra dư lượng thuốc (MRL) được thực hiện như thế nào và mục đích là gì? **Đáp:** Việc kiểm tra dư lượng thuốc (MRL) thường được thực hiện bởi các đơn vị như Hoàn Vũ. Họ sẽ đối chiếu kết quả kiểm nghiệm của sản phẩm với tiêu chuẩn của các thị trường nhập khẩu như Trung Quốc, Hàn Quốc, Châu Âu (có thể lên tới 16 trang tiêu chí). Mục đích là để so sánh xem sản phẩm có dưới mức dư lượng quy định hay không. Nếu dưới thì đạt, nếu trên thì bị loại. Việc này thường xuyên được thực hiện khi tiếp cận một thị trường mới.

II. Đặc Điểm và Quy Trình Trồng Trọt Chuối

12. **Hỏi:** Tiêu chuẩn về số lượng quả trên một nải chuối để xuất khẩu là bao nhiêu? **Đáp:** Để có thể xuất khẩu, một nải chuối phải có **ít nhất 12 trái**. Nếu dưới 12 trái, nải đó phải được cắt đôi hoặc thành các phần nhỏ hơn.

13. **Hỏi:** Những nải chuối quá lớn (trên 30 quả) sẽ được xử lý như thế nào? **Đáp:** Những nải chuối có thể lên tới 30 quả hoặc hơn thường quá to so với thùng carton, nên sẽ được tách đôi và đóng gói như hai nải.
14. **Hỏi:** Số lượng nải trung bình trên một buồng chuối là bao nhiêu và yếu tố nào ảnh hưởng đến nó? **Đáp:** Số nải trên một buồng chuối thường tùy thuộc vào năng suất của cây. Bình quân là khoảng 8 nải, cây khỏe mạnh có thể đạt tối đa 10 nải. Nông dân kiểm soát số lượng nải để tập trung dinh dưỡng nuôi các nải chất lượng.
15. **Hỏi:** Khi nào thì nông dân cắt bắp chuối và tại sao? **Đáp:** Ban đầu, trái chuối sẽ chúc xuống, sau đó dần cong lên. Nông dân sẽ bắt đầu cắt bắp chuối khi tất cả các trái đã cong lên hết. Việc này giúp tập trung dinh dưỡng để nuôi phần chuối còn lại cho trái to hơn.
16. **Hỏi:** Trọng lượng trung bình của một quả chuối là bao nhiêu? **Đáp:** Một quả chuối thường nặng từ 80g đến 150g. Những quả nhỏ nhất thường khoảng 80g.
17. **Hỏi:** Các thị trường khác nhau có yêu cầu về độ ngọt và kích thước chuối như thế nào? **Đáp:**
- **Thị trường Thượng Hải (Shanghai):** Người dân không thích ngọt, ưa chuối có độ bột, chủ yếu ăn để bổ sung kali và vitamin. Họ thích trái nhỏ hơn, độ ngọt thấp hơn, thường cắt chuối ở độ tuổi khoảng 7-7.5 "tuổi".
 - **Thị trường Đại Liên (Dalian) và phía Bắc Trung Quốc:** Thích trái chuối to hơn, ngọt hơn, và cắt ở độ tuổi 8-8.5 "tuổi". Việc tăng độ tuổi thu hoạch giúp tăng trọng lượng buồng chuối khoảng 2kg, có lợi cho người sản xuất.
18. **Hỏi:** "Tuổi" của chuối được tính như thế nào và thời gian thu hoạch tương ứng? **Đáp:** "Tuổi" của chuối được tính theo ngày từ khi cắt bắp. Chuối khoảng 7-7.5 "tuổi" là khoảng 80 ngày. Chuối đạt 8-8.5 "tuổi" là khoảng 86 ngày. Thời gian này có thể dao động vài ngày tùy thuộc vào thời tiết (nhanh hơn khi trời nắng nóng, chậm hơn khi trời mưa mát).

III. Chín Hóa và Bảo Quản Chuối

19. **Hỏi:** Chuối xuất khẩu thường ở trạng thái nào và làm thế nào để làm chín chúng? **Đáp:** Chuối thường được xuất khẩu xanh. Khi đến điểm đến, chúng sẽ trải qua quá trình xử lý làm chín (ủ chín) bằng khí etylen.
20. **Hỏi:** Có những phương pháp làm chín chuối nào khác? **Đáp:**
- Ngoài khí etylen, một số người còn dùng thuốc hoặc khuếch tán để làm chín.
 - Một số nơi sử dụng rượu (đổ rượu vào máy để khuếch tán hơi rượu vào kho lạnh).
 - Các công ty lớn có thể sử dụng hệ thống thổi khí etylen trực tiếp để làm chín, nhưng cần đảm bảo an toàn vì khí này rất dễ cháy.
21. **Hỏi:** Chuối xanh được bán và làm chín như thế nào ở thị trường Trung Quốc? **Đáp:** Ở Trung Quốc, các nhà cung cấp bán chuối xanh cho người bán sỉ (hoặc các công ty nhập khẩu). Những người này sau đó tự xử lý làm chín theo kỹ thuật riêng của họ để phân phối.
22. **Hỏi:** Nếu để chuối tự chín ở điều kiện bình thường tại Việt Nam thì chất lượng sẽ ra sao? **Đáp:** Nếu để chuối tự chín ở điều kiện bình thường, chúng sẽ chín nhưng không đẹp, thường là "chín héo", mềm nhưng không ngon.
23. **Hỏi:** Có phương pháp "sốc nhiệt" để làm chín trái cây không? **Đáp:** Có phương pháp sốc nhiệt: Để trái cây vào phòng lạnh ở 16°C khoảng 24 tiếng, sau đó tắt máy lạnh để nhiệt độ phòng tăng lên 20+°C, rồi lại lặp lại. Việc thay đổi nhiệt độ đột ngột này giúp trái cây chín. Tuy nhiên, phương pháp này không tạo ra màu vàng đẹp bằng xử lý bằng khí etylen.
24. **Hỏi:** Sau khi chuối được xử lý làm chín, thời gian bảo quản ở nhiệt độ thường và trong kho lạnh là bao lâu? **Đáp:**
- Sau khi xử lý làm chín, chuối để ở nhiệt độ bình thường ngoài trời có thể giữ được khoảng 4 ngày trước khi bắt đầu mềm, xuất hiện chấm đen và không còn ngon.
 - Nếu bảo quản trong kho lạnh ở 15°C, thời gian này có thể kéo dài khoảng 6 ngày. Đây là thời gian bảo quản rất ngắn.

IV. Bệnh Thường Gặp và Tiêu Chuẩn Chất Lượng

25. **Hỏi:** Các loại sâu bệnh thường gặp trên trái chuối là gì và ảnh hưởng của chúng? **Đáp:**

- **Bọ trĩ (thrips):** Chích vào trái chuối gây ra các chấm đen nhỏ li ti trên vỏ, ảnh hưởng đến mỹ quan nhưng không ảnh hưởng đến chất lượng ruột bên trong. Tuy nhiên, thị trường thường không chấp nhận chuối bị bọ trĩ.
- **Sâu vẽ bùa:** Bò trên vỏ chuối tạo thành các vết đen, làm xấu trái chuối và gần như không thể chấp nhận được.
- **Bệnh thán thư:** Gây ra các vết thâm, nổi nhệ trên vỏ chuối. Bệnh này làm giảm thời gian bảo quản của chuối. Nếu bị ít và giá chuối cao thì vẫn có thể chấp nhận, nhưng khi giá thấp hoặc nguồn cung dồi dào thì thường bị loại bỏ.
- **Rệp sáp đen (rệp nâu):** Bám chủ yếu ở phần cùi chuối, ăn vào cuống làm phần đó bị hư trước khi chuối chín, khiến nải chuối bị rụng. Các vườn bị rệp sáp đen thường không được thu mua.

26. **Hỏi:** Các tiêu chuẩn chất lượng chuối để xuất khẩu là gì? **Đáp:**

- Số lượng trái: **12 trái trở lên cho một nải.**
- Trọng lượng nải: Từ 1kg trở lên. Dưới 1kg thường sẽ được xếp vào các thùng loại nhỏ hơn (ví dụ thùng 8 nải).
- Thùng 9kg (size 3,4,5): Bình quân nải size 5 là khoảng 1.8kg/nải.
- Thùng 13kg (size 6): Bình quân nải size 6 là khoảng 2.1-2.2kg/nải.

27. **Hỏi:** Cần đóng gói với trọng lượng bao nhiêu để đảm bảo đủ ký khi đến nơi nhập khẩu? **Đáp:** Khi đóng gói, cần cân trọng lượng thùng từ 13.3kg đến 13.5kg. Điều này để bù trừ cho lượng nước hao hụt trong quá trình xử lý (ngâm nước) và vận chuyển. Nếu chỉ cân đúng 13kg, khả năng cao sẽ thiếu ký khi đến nơi.

28. **Hỏi:** Có những quy tắc nào về việc cắt bỏ trái chuối bị lỗi trên một nải?

Đáp: Không được cắt bỏ hai trái chuối bị lỗi liền kề nhau trên một nải vì sẽ làm mất mỹ quan của nải chuối. Có thể cắt bỏ một trái ở rìa hoặc một trái ở phía trong để duy trì hình dạng nải.

29. **Hỏi:** Các sản phẩm chuối không đạt chuẩn nguyên nải được xử lý như thế nào? **Đáp:** Các trái chuối bị cắt lẻ hoặc không đủ số lượng cho một nải

nguyên được gọi là "loại B" hoặc "nhánh".

- Ở thị trường Trung Quốc, những "nhánh" này có thể chiếm 10% trọng lượng mỗi công hàng để giảm lãng phí.
 - Tuy nhiên, nếu giá chuối quá thấp (ví dụ 3.000 VND/kg), thì chi phí vận chuyển và đóng gói cho hàng loại B này không bù đắp được giá bán (chỉ bằng 50% hàng loại A), nên thường bị bỏ đi làm phân bón.
30. **Hỏi:** Chuối loại C là gì và được xuất đi đâu? **Đáp:** Chuối loại C là hàng kém chất lượng, bị sâu bệnh, nấm mốc và không được thị trường Trung Quốc chấp nhận. Chúng có thể được bán sang các thị trường kém khó tính hơn như Malaysia, nơi người tiêu dùng không quá chú trọng về hình thức. Một số chuối loại C còn được sử dụng để chế biến thành các sản phẩm khác như chuối luộc.

V. Kỹ Thuật Trồng Trọt và Thu Hoạch

31. **Hỏi:** Chuối cấy mô là gì và quy trình sản xuất cây giống như thế nào? **Đáp:** Chuối cấy mô là cây giống được tạo ra bằng phương pháp cấy mô. Họ chọn những cây chuối mẹ khỏe mạnh, lấy phần lõi nhỏ từ cây chuối con. Phần lõi này được cắt thành từng miếng nhỏ, đưa vào môi trường nuôi cấy vô trùng, xử lý bệnh để nảy ra nhiều mầm. Các mầm này tiếp tục được tách ra để tạo cây con.
32. **Hỏi:** Ưu điểm của cây chuối cấy mô so với cây chuối con mọc tự nhiên là gì? **Đáp:** Cây chuối cấy mô ít bệnh hơn vì đã được xử lý bệnh trong môi trường vô trùng. Cây chuối con mọc tự nhiên từ cây mẹ có nguy cơ mang bệnh nhiều hơn.
33. **Hỏi:** Quy trình từ cây chuối cấy mô thành cây trồng và thu hoạch mất bao lâu? **Đáp:**
- Từ mô cấy đến cây con có thể mang đi ươm: một thời gian.
 - Cây con được ươm đến khi có khoảng 3 lá, sau đó được nhổ và trồng vào bầu đất.
 - Nuôi trong bầu đất thêm 5-6 tháng cho đến khi đạt 5-6 lá thì mới mang đi trồng xuống đất.

- Từ khi trồng cây 5-6 lá xuống đất đến khi thu hoạch: khoảng 8-9 tháng (có thể sớm hơn 1-1.5 tuần nếu thời tiết nắng nóng).
34. **Hỏi:** Nông dân xử lý cây chuối con mọc từ cây mẹ như thế nào cho vụ sau? **Đáp:** Sau khi thu hoạch cây mẹ, cây con sẽ mọc xung quanh. Nông dân thường chủ động loại bỏ cây con trong giai đoạn đầu để không ảnh hưởng dinh dưỡng của cây mẹ. Sau khi cây mẹ ra bắp và có quây chuối ổn định, mới giữ lại một cây chuối con khỏe mạnh cho vụ sau.
35. **Hỏi:** Việc giữ lại cây chuối con cho vụ sau có lợi và hại gì? **Đáp:**
- **Lợi:** Tiết kiệm được khoảng 2 tháng thời gian và chi phí giống vì cây con đã phát triển trong quá trình cây mẹ sinh trưởng. Năng suất có thể cao hơn nếu chăm sóc tốt và không bị bệnh.
 - **Hại:** Cây con có nguy cơ mang mầm bệnh từ cây mẹ cao hơn cây cấy mô, đòi hỏi công tác phòng ngừa bệnh cực hơn và chi phí cao hơn.
36. **Hỏi:** Hiện tại, phương pháp trồng chuối phổ biến là gì? **Đáp:** Hiện tại, các vườn chuối thường trồng cây cấy mô để lấy 3 vụ (F1, F2), hoặc có thể F3 đối với những vườn tốt.
37. **Hỏi:** Thời điểm trồng chuối để có giá tốt nhất là khi nào? **Đáp:** Thời điểm giá chuối tốt thường vào cuối năm và đầu năm âm lịch. Để chủ động thu hoạch vào thời điểm này, người ta thường trồng mới vào khoảng tháng 4-5.
38. **Hỏi:** Tại sao giá chuối hiện tại thấp và yếu tố nào ảnh hưởng đến giá cả? **Đáp:** Giá chuối hiện tại thấp là do đang vào mùa thu hoạch của chuối ở Trung Quốc (ví dụ đảo Hải Nam, Phúc Kiến). Khi Trung Quốc có sản lượng thu hoạch lớn, giá chuối Việt Nam sẽ bị ảnh hưởng vì không thể cạnh tranh về chi phí vận chuyển.
39. **Hỏi:** Thời tiết lạnh ảnh hưởng đến chất lượng chuối như thế nào? **Đáp:** Chuối rất nhạy cảm với nhiệt độ thấp. Nếu trái chuối bị ảnh hưởng bởi nhiệt độ dưới 12-13°C trong khoảng nửa ngày, khi chín sẽ không vàng óng mà ngả sang màu vàng đen, làm mất mỹ quan.

40. **Hỏi:** Tại sao chuối Việt Nam có lợi thế giá vào dịp Tết? **Đáp:** Chuối Việt Nam được giá vào dịp Tết do Trung Quốc và các nước khác như Myanmar, Lào bị ảnh hưởng bởi mùa đông lạnh, không trồng hoặc hạn chế thu hoạch chuối để tránh rủi ro chất lượng (chuối bị vàng đen khi chín).
41. **Hỏi:** Các nông dân trồng chuối quy mô lớn ở Trung Quốc làm gì để bảo vệ chuối khỏi thời tiết lạnh? **Đáp:** Họ có thể bọc từng buồng chuối hoặc thậm chí đốt lửa để giữ ấm cho vườn vào ban đêm, nhưng điều này làm tăng chi phí rất cao.

VI. Vận Chuyển và Đóng Gói

42. **Hỏi:** Nhiệt độ tốt nhất để vận chuyển chuối bằng container lạnh là bao nhiêu và tại sao? **Đáp:** Nhiệt độ tốt nhất là 14°C để đảm bảo an toàn. Vì container lạnh có thể có sai số dao động nhiệt độ, cài đặt 13°C có thể khiến nhiệt độ thực tế xuống dưới 12°C, ảnh hưởng xấu đến chuối.
43. **Hỏi:** Cần chú ý gì về thông gió khi vận chuyển chuối vào mùa lạnh ở nước nhập khẩu? **Đáp:** Vào mùa lạnh ở nước nhập khẩu, nên giảm thông gió (ví dụ từ 30 xuống 15). Nhiệt độ bên ngoài quá lạnh có thể ảnh hưởng đến nhiệt độ bên trong container thông qua hệ thống thông gió, ngay cả khi máy lạnh container đã ngừng hoạt động (vì máy lạnh chỉ có chức năng làm lạnh, không có chức năng sưởi ấm).
44. **Hỏi:** Thời điểm tốt nhất để thu hoạch trái cây nói chung và chuối nói riêng là khi nào và tại sao? **Đáp:** Thời điểm tốt nhất để thu hoạch trái cây là vào sáng sớm. Sau một đêm nghỉ ngơi, cây cối sẽ tươi hơn. Tránh thu hoạch dưới trời nắng nóng trực tiếp vì nắng sẽ ảnh hưởng đến chất lượng trái chuối.
45. **Hỏi:** Thời tiết mưa có ảnh hưởng đến việc thu hoạch chuối như thế nào? **Đáp:** Trời mưa to sẽ khiến việc thu hoạch rất khó khăn hoặc không thể thực hiện được. Ví dụ, hệ thống cáp vận chuyển trong vườn chuối ở Bình Dương sẽ không hoạt động được khi trời mưa vì bánh nhựa bị ướt sẽ không bám vào đường ray, khiến hệ thống bị trượt và không kéo được

chuối.

46. **Hỏi:** Làm thế nào để ngăn chuối bị đổ ngã do buồng chuối quá nặng?

Đáp: Buồng chuối có thể nặng tới 40-50kg, khiến cây dễ bị nghiêng và đổ ngã. Bắt buộc phải cột dây để giữ và hỗ trợ cây.

47. **Hỏi:** Kỹ thuật cột dây giữ cây chuối được thực hiện như thế nào? **Đáp:** Khi trồng theo hàng, cây này cách cây kia khoảng 1.7m, và các hàng cách nhau khoảng 2.2m. Khoảng cách rộng hơn giữa các hàng giúp chuối chỗ bắp hướng về phía có ánh sáng (ngả ra ngoài). Dây được cột giữa thân hai cây chuối đối diện nhau, tạo thành hình tam giác để giữ và kéo cây, tránh bị đổ ngã.

48. **Hỏi:** Các dây đánh dấu trên buồng chuối có ý nghĩa gì? **Đáp:** Các vườn lớn thường sử dụng dây màu sắc khác nhau để đánh dấu thời điểm cắt bắp. Ví dụ, sau 80-90 ngày kể từ ngày cắt bắp (đánh dấu bằng màu dây), các buồng chuối đó sẽ được thu hoạch. Điều này giúp quản lý và nhận biết buồng nào đã đủ tuổi để thu hoạch.

49. **Hỏi:** Tại sao Việt Toàn chủ yếu xuất khẩu chuối Cavendish mà không phải các loại chuối khác? **Đáp:** Chuối Cavendish là loại chuối được thị trường thế giới ưa chuộng nhất. Mặc dù Trung Quốc có tiêu thụ các loại chuối khác như chuối cao, chuối sứ, nhưng thị trường này không lớn, và việc trồng các loại chuối này cũng đòi hỏi kỹ thuật tương tự chuối già để đảm bảo chất lượng.

50. **Hỏi:** Việc có nhiều loại thùng carton (ví dụ "con khỉ", "win dung") có ý nghĩa gì đối với các thị trường khác nhau? **Đáp:** Các loại thùng khác nhau của Việt Toàn (như "con khỉ" cho thùng 9kg) chủ yếu là để đáp ứng các yêu cầu về kích thước trái của từng thị trường (ví dụ Thượng Hải thích chuối non hơn nên đóng thùng 9kg dễ hơn, các thị trường phía Bắc thích trái to hơn nên đóng thùng 13kg). Ngoài ra, việc có nhiều mẫu mã thùng cũng giúp phân biệt hàng hóa giữa các khách hàng của Việt Toàn trên cùng một thị trường, tránh cạnh tranh trực tiếp và phù hợp với kỹ thuật xử lý làm chín chuối khác nhau của mỗi khách hàng.

51. **Hỏi:** Sản lượng chuối của vườn ở Bình Dương và Định Quán hiện tại là bao nhiêu? **Đáp:** Vườn chuối ở Bình Dương có khoảng 70 ha đang cho thu hoạch và dự kiến mở rộng thêm 20 ha nữa trong năm tới. Hiện tại đang thu hoạch khoảng 2 container/ngày. Ở Định Quán có khoảng hơn 100 ha, một số vườn cũ đã rút bớt để chuyển sang Bình Dương.
52. **Hỏi:** Các nhà sản xuất chuối ở Việt Nam làm gì để tránh cạnh tranh với chuối của Trung Quốc và các nước khác? **Đáp:** Nông dân Việt Nam cần chủ động né thời điểm thu hoạch cao điểm của Trung Quốc. Ngoài ra, họ còn tham gia các hiệp hội chuối, chia sẻ thông tin về thời điểm trồng và thu hoạch của các nước láng giềng như Campuchia, Lào, Myanmar để điều chỉnh kế hoạch sản xuất, nhằm đạt được giá tốt nhất.
53. **Hỏi:** Quy trình thu mua chuối từ các vườn dân được thực hiện như thế nào? **Đáp:** Việc thu mua chuối từ người dân vẫn diễn ra, chủ yếu vào khoảng thời gian trước và sau Tết. Chuối thường được đóng gói trực tiếp tại vườn (trạm đóng gói dã chiến), sau đó chở bằng xe bán tải về kho hoặc thẳng lên container.
54. **Hỏi:** Kho lạnh ở Bình Dương có chức năng gì? **Đáp:** Kho lạnh ở Bình Dương được dùng để chứa những lô hàng "loại B" (nhánh, nải nhỏ) của khách hàng. Nếu khách đặt nhiều công hàng và không muốn trộn lẫn hàng loại B vào mỗi công, họ sẽ gửi lại hàng loại B để dồn lại và đóng riêng vào một công khác sau này.
55. **Hỏi:** Thời gian đặt hàng chuối là bao lâu và tại sao? **Đáp:** Tốt nhất là đặt hàng trước 3 ngày. Điều này giúp công ty hoàn thành các đơn hàng đang làm và chuẩn bị cho các đơn hàng mới, đặc biệt là các đơn hàng lớn (5-6 container).
56. **Hỏi:** Thời gian và chi phí để làm thùng giấy mới (có bản kẽm sẵn) là bao lâu? **Đáp:** Nếu có bản kẽm sẵn, có thể nhận thùng trong vòng 3-4 ngày. Nếu cần làm bản kẽm mới (ví dụ đổi màu sắc), thời gian thiết kế và sản xuất có thể mất khoảng 7 ngày.
57. **Hỏi:** Khách hàng muốn đặt thùng carton với kích thước lớn hơn (ví dụ 15-16kg) thì có khả thi không? **Đáp:** Việc làm thùng với kích thước mới rất

khó khăn và tốn thời gian. Các nhà máy sản xuất thùng carton có quy trình tự động hóa cao, việc điều chỉnh dây chuyền sản xuất để tạo kích thước mới đòi hỏi nhiều thời gian và chi phí, không khả thi cho số lượng ít (1-2 công hàng). Thậm chí cả túi nilon và xốp bên trong cũng cần đặt riêng theo kích thước thùng mới.

58. **Hỏi:** Giá một thùng carton 13kg tiêu chuẩn là bao nhiêu? **Đáp:** Một thùng carton 13kg tiêu chuẩn có giá khoảng 24.000 VND, đã bao gồm chi phí giao tới kho.
59. **Hỏi:** Nếu khách hàng tự cung cấp thùng và tem riêng thì giá bán sẽ được tính như thế nào? **Đáp:** Công ty sẽ trừ tiền thùng và tem khỏi giá bán.
60. **Hỏi:** Yếu tố nào ảnh hưởng đến giá thùng carton? **Đáp:** Giá thùng carton phụ thuộc vào độ dày, số lượng màu in (3 màu, 4 màu, 5 màu) và khả năng chống ẩm, chống nước (thường là bắt buộc phải có lớp chống nước bên ngoài, thậm chí 3 lớp chống nước).
61. **Hỏi:** Quy cách đóng gói tiêu chuẩn cho thị trường Trung Quốc hiện tại là gì? **Đáp:** Chủ yếu là thùng 13kg, bao gồm 90% hàng loại A (size 4,5,6) và 10% hàng loại B (nhánh nhỏ, trái nhỏ, cắt ngắn).
62. **Hỏi:** Nếu khách hàng yêu cầu chỉ đóng hàng loại A hoặc một size cụ thể (ví dụ chỉ size 6) thì giá có thay đổi không? **Đáp:** Nếu khách hàng yêu cầu chỉ đóng hàng loại A hoặc một size cụ thể (ví dụ chỉ 46 không), giá có thể tăng từ 5% đến 7%.

VII. Sơ Chế và Đóng Gói Chuối

63. **Hỏi:** Quy trình sơ chế chuối tại vườn bao gồm các bước nào? **Đáp:**
- **Thu hoạch và vận chuyển:** Chuối được thu hoạch và vận chuyển đến bồn nước sơ chế tại vườn.
 - **Tách nải và ngâm nước:** Tách buồng chuối thành từng nải, thả vào bồn nước.

- **Lặt và tỉa:** Lặt bỏ râu chuối và cắt tỉa những trái bị lỗi. Phần cùi cũng được tỉa gọn, loại bỏ các góc cạnh sắc để tránh làm dập các trái khác.
64. **Hỏi:** Nước trong bồn sơ chế đầu tiên có gì và tại sao lại đục? **Đáp:** Bồn sơ chế đầu tiên thường bỏ phèn chua. Phèn chua giúp mũ chuối kết tủa, không dính vào chuối nữa, làm cho nước trong bồn có màu đục.
65. **Hỏi:** Mục đích của việc phun chất lỏng lên cùi chuối sau khi sơ chế là gì? **Đáp:** Chất lỏng đó là một loại thuốc diệt khuẩn, diệt nấm, giúp bảo quản và giữ tươi cùi chuối, ngăn ngừa cùi bị thối.
66. **Hỏi:** Việc cân chuối khi đóng gói quan trọng như thế nào? **Đáp:** Việc cân chuối rất quan trọng để đảm bảo nải chuối trong thùng đều nhau (độ đồng đều) và đủ trọng lượng.
- Người cân có kinh nghiệm sẽ phân loại nải theo kích thước (nải to, vừa, nhỏ) để đóng vào các thùng tương ứng (ví dụ 4 nải to cho thùng 4 nải, 5 nải vừa cho thùng 5 nải) nhằm đảm bảo mỹ quan.
 - Người cân phải thao tác nhanh, chính xác để không làm dập chuối và đảm bảo đủ 13kg (trên 13kg để bù hao hụt).
67. **Hỏi:** Việc dán tem lên chuối có những quy chuẩn nào? **Đáp:** Tem phải được dán lên mặt trên của trái chuối, chia đều trên nải (nếu dán nhiều tem), và dán đúng chiều chữ để người mua dễ đọc. Tem cũng là một phần thương hiệu và "trang điểm" cho sản phẩm.
68. **Hỏi:** Hải quan có quy định gì về tem và thùng carton? **Đáp:** Về mặt chứng từ, cần thông báo chính xác loại thùng và loại tem được sử dụng. Hải quan sẽ kiểm tra xem lô hàng có đúng với thông tin khai báo hay không. Nếu khai báo sai (ví dụ tem A nhưng thực tế là tem B) sẽ gây khó khăn trong quá trình thông quan.
69. **Hỏi:** Trường hợp phát hiện sai tem tại nước nhập khẩu sẽ xử lý như thế nào? **Đáp:** Nếu phát hiện sai tem, lô hàng có thể bị trả về. Tuy nhiên, trong một số trường hợp, nếu có mối quan hệ tốt với hải quan và chấp nhận chi phí phát sinh, có thể gửi mẫu tem đúng qua để dán lại và xử lý thông quan. Đây là việc làm trái nguyên tắc và tốn kém.

