

SẢN PHẨM TÔM (HS 160520) – THỊ TRƯỜNG HOA KỲ CÁC YÊU CẦU TIẾP CẬN THỊ TRƯỜNG

1. Bạn cần biết gì?

Tất cả người mua hàng Mỹ sẽ có rất nhiều yêu cầu cho các sản phẩm của bạn và công ty phải đáp ứng được các yêu cầu đó trước khi được phép thâm nhập vào thị trường Mỹ. Đối với tất cả các sản phẩm thực phẩm, bao gồm cả tôm, người mua hàng Mỹ hầu hết quan tâm đến vấn đề sức khỏe và an toàn của người tiêu dùng Mỹ (<http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/advice2.html>). Vì thế, các yêu cầu sẽ gồm có:

- Tuân thủ đúng theo pháp luật về thực phẩm Hoa Kỳ (các vấn đề về an toàn thực phẩm): General Food Law. Tất cả các loại thực phẩm sản xuất trong nước và nhập khẩu đều phải tuân thủ theo các qui định của Luật Liên bang về Thực phẩm, Dược phẩm và Mỹ phẩm (Federal Food, Drug, and Cosmetic Act - FDCA), Luật về Bao bì và Nhãn hàng (Fair Packaging and Labeling Act - FPLA), và một số phần của Luật Y tế (PHSA): <http://www.fda.gov>

Bạn có khả năng bị mất thị trường hay không thể thâm nhập toàn bộ thị trường của Mỹ nếu không tuân thủ đầy đủ pháp luật của Hoa Kỳ. Pháp luật đặc biệt về an toàn đối với các sản phẩm cá và thủy hải sản được xem là quan trọng nhất, và phải tuân thủ theo các yêu cầu quan trọng và có liên quan đến sức khỏe, đó là:

- Tiêu chuẩn y tế được chấp nhận của quốc gia:

<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm>

- Cơ sở chấp nhận:

+ <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html>

+ <http://www.fda.gov/oc/bioterrorism/bioact.html>

+ <http://www.cfsan.fda.gov/~furls/ovffreq.html>

+ <http://www.cfsan.fda.gov/~pn/pnoview.html>

+ <http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/seafsafe.html>

+ <http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/haccp.html>

- Chứng nhận y tế, kiểm tra y tế
- Tài liệu chứng minh nguồn gốc xuất xứ (dò tìm nguồn gốc)

<http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/ams.fetchTemplateData.do?template=TemplateM&navID=CountryofOriginLabeling&rightNav1=CountryofOriginLabeling&topNav=&leftNav=CommodityAreas&page=CountryOfOriginLabeling&acct=cntryoforgnbl>

Ngoài ra còn có các yêu cầu khác nữa như là các điều kiện làm việc và quản lý môi trường có thể khác nhau tùy từng người mua khác nhau. Tuy nhiên, bạn sẽ nhận thấy những khía cạnh giống nhau trong các yêu cầu của họ. Đó là vấn đề buộc phải chú ý đến các yêu cầu tối thiểu có thể chấp nhận được ở Hoa Kỳ, ví dụ như chú ý đến các điều kiện xã hội để giảm đến mức tối thiểu các rủi ro không thể thâm nhập vào thị trường.

Hãy lưu ý rằng các công ty Hoa Kỳ thường sẵn sàng trợ giúp các nhà cung cấp để đạt được các yêu cầu khi mà các yêu cầu đó là những yêu cầu không dựa trên luật pháp. Tuy nhiên, nếu được trang bị đầy đủ các kiến thức nói trên, bạn sẽ có nhiều cơ hội tìm được nhà mua hàng ở Hoa Kỳ.

2. Từng bước tiếp cận thị trường

Để có được các tài liệu cần thiết, cần truy cập trang web của Cục Quản lý Dược phẩm và Thực phẩm Hoa Kỳ (FDA) <http://www.fda.gov>, dùng category để tìm kiếm “fish+seafood” và lựa chọn các tài liệu pháp luật Hoa Kỳ về các sản phẩm cá và thủy hải sản liên quan đến:

- Kiểm tra y tế đối với các sản phẩm cá và thủy hải sản dự kiến có tác động trực tiếp đến người tiêu dùng cần phải tuân thủ.
- Nhãn mác cho sản phẩm thực phẩm: <http://www.cfsan.fda.gov/label.html>;

Tài liệu hướng dẫn về các điều kiện nhập khẩu: Một số qui chế quản lý nhập khẩu thực phẩm nói chung sang thị trường Hoa Kỳ.

Tại Hoa Kỳ, việc quản lý nhập khẩu thủy sản và thực phẩm nói chung do một số tổ chức chịu trách nhiệm. Chính phủ Hoa Kỳ đã ban hành một số luật và quy định để đảm bảo an toàn thực phẩm. Ngoài những quy định khắt khe, sự an toàn và lành mạnh của các sản phẩm thực phẩm, Hoa Kỳ còn được bảo vệ thông qua những hệ thống giấy phép trước khi sản phẩm vào thị trường, thực hành sản xuất theo tiêu chuẩn bắt buộc, kiểm tra và lấy mẫu ngẫu nhiên và định kỳ. Các tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm được áp dụng như nhau đối với các sản phẩm sản xuất trong nước và sản phẩm nhập khẩu.

Một số quy định liên quan trong lĩnh vực thủy sản và thực phẩm:

- Hệ thống Đăng ký liên bang gồm 2 luật: Luật Đăng ký Liên bang (Federal Register Act) và Luật Thủ tục hành chính (Administrative Procedure Act).
- Các luật và quy định theo sự quản lý của Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ, thuộc Bộ Y tế và Dịch vụ chăm sóc sức khỏe (DHHS) và Tổ chức Dịch vụ Sức khỏe Cộng đồng (PHS) gồm:
 - + Luật Liên bang Thực phẩm, Dược phẩm và Mỹ phẩm
 - + Luật Hiện đại hóa An toàn Thực phẩm (FSMA)
 - + Luật Dán nhãn và Đóng gói, Luật Thực phẩm và Dược phẩm sạch
 - + Luật Bảo vệ Chất lượng Thực phẩm
 - + Luật Đào tạo và Dán nhãn sản phẩm dinh dưỡng
 - + Hệ thống Phân tích mối nguy và Điểm kiểm soát tới hạn (Hazard Analysis Critical Control Points – HACCP)
 - + Thực hành Sản xuất tốt (Good Manufacturing Practices – GMP)

FDA chịu trách nhiệm quản lý nhà nước về nhập khẩu thực phẩm rất chặt chẽ. Ngoài các qui định của FDA, có thể có các quy định của Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ (USDA) và/hoặc Cục Nghề cá Hoa Kỳ (NMFS) đối với một số mặt hàng nông thủy sản cụ thể.

Ngoài ra những người kinh doanh thực phẩm ở Hoa Kỳ cũng cần biết các quy định khác của FDA liên quan đến lưu thông hàng hoá giữa các bang; việc thử nghiệm hàng trước khi đưa vào lưu thông thương mại,...

Theo luật, thực phẩm nhập khẩu thuộc quyền quản lý của FDA sẽ phải được FDA kiểm tra tại cảng đến trước khi được phép nhập khẩu vào thị trường.

Nếu hàng đến bị phát hiện không phù hợp với những quy định hiện hành, có thể bị giữ lại tại cửa khẩu. FDA có thể cho phép tái chế lô hàng cho phù hợp trước khi có quyết định cuối cùng có cho phép nhập vào Hoa Kỳ hay không. Tuy nhiên, mọi công việc tuyển lựa lại, tái chế, hoặc làm lại nhãn hàng phải được tiến hành dưới sự giám sát của nhân viên FDA. Mọi chi phí liên quan do người nhập khẩu chịu. Nếu hàng đã được tái chế hoặc làm lại nhãn mà vẫn không đạt yêu cầu, FDA sẽ yêu cầu tái xuất hoặc tiêu hủy.

Việc cho phép tái chế hàng là ưu đãi mà FDA có thể giành cho người nhập khẩu, chứ không phải quyền đương nhiên các nhà nhập khẩu được hưởng. Vì vậy, nếu người nhập khẩu tiếp tục có các chuyến hàng tương tự không phù hợp, sẽ có nguy cơ bị FDA coi là lạm dụng ưu đãi và sẽ không tiếp tục cho phép người nhập khẩu tái chế hàng. Thay vào đó, FDA sẽ yêu cầu người nhập khẩu hủy hoặc tái xuất khẩu lô hàng.

Các nhà xuất khẩu nước ngoài, nếu vi phạm nhiều lần liên quan đến việc xuất hàng không đủ tiêu chuẩn vào Hoa Kỳ, cũng dễ bị FDA đưa vào diện Cảnh báo Nhập khẩu, và hàng của họ sẽ bị FDA tự động giữ lại hoặc kiểm tra chặt chẽ hơn. Hơn nữa, nếu các nhà xuất khẩu nước ngoài giao hàng không đủ tiêu chuẩn và/hoặc đúng với các quy định của FDA, và hàng bị từ chối nhập khẩu vào thị trường sẽ gây tổn hại kinh tế và phiền toái cho người nhập khẩu. Trong trường hợp này, người xuất khẩu không những phải bồi thường thiệt hại cho người nhập khẩu, mà còn có nguy cơ mất khách hàng.

Dưới đây là tóm tắt một số quy định của Luật FDCA, và một số quy định dưới luật của FDA liên quan đến nhập khẩu thực phẩm vào Hoa Kỳ. Ngoài các quy định chung đối với nhập khẩu thực phẩm được nêu trong mục này, các nhà xuất khẩu cần phải tìm hiểu thêm những quy định riêng có thể có đối với từng mặt hàng cụ thể. Các nhà xuất khẩu cũng có thể và nên liên hệ với các cơ quan quản lý Hoa Kỳ liên quan đến sản phẩm của mình để biết thêm các chi tiết cụ thể.

Các doanh nghiệp Việt Nam có thể liên hệ với Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản để có thông tin cụ thể, hoặc chủ động liên hệ với nhà nhập khẩu Hoa Kỳ và liên tục cập nhật thông tin từ website của FDA (<http://www.access.fda.gov>) để thực hiện thủ tục đăng ký theo yêu cầu của FDA.

2.1. Luật về Thực phẩm, Dược phẩm, và Mỹ phẩm

FDCA là luật bao quát nhất về thực phẩm tại Hoa Kỳ. Nếu muốn nhập khẩu thực phẩm vào Hoa Kỳ, cần phải làm quen với các điều khoản của luật này. Dưới đây là những mục đích và yêu cầu cơ bản của Luật FDCA áp dụng cho cả thực phẩm sản xuất trong nước cũng như nhập khẩu từ nước ngoài.

2.2. Bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng

Thực phẩm làm giả, kém phẩm chất được coi là bất hợp pháp, và không được phép tiêu thụ và nhập khẩu vào Hoa Kỳ. Thực phẩm bị coi là hàng giả, kém phẩm chất thuộc các trường hợp sau:

- Có tạp chất độc hoặc có khả năng gây hại lẫn vào trong quá trình sản xuất, chế biến hoặc tự nhiên phát sinh;
- Có chất chứa phụ gia mà FDA đã xác định không an toàn;
- Có dư lượng thuốc trừ sâu không được phép sử dụng, hoặc vượt quá mức cho phép của Cơ quan Bảo vệ Môi trường (EPA);

- Dùng các chất phẩm màu không được FDA cho phép;
- Có thành phần bị coi là bản, ôi thiu, bị phân huỷ;
- Sản phẩm từ động vật có bệnh hay chết không phải do giết mổ;
- Sản phẩm được chế biến, đóng gói, hoặc lưu giữ trong điều kiện không vệ sinh mà có thể bị ô nhiễm do bản hoặc gây hại cho sức khỏe;
- Hàng đựng trong vật liệu bao bì có chứa chất độc hoặc chất có hại. Một số vật liệu bao bì được coi là chất phụ gia và phải tuân thủ các quy định về chất phụ gia.

2.3. Bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng

Không được che dấu dưới bất kỳ hình thức nào về những hư hỏng hay kém chất lượng có trong thực phẩm. Nhãn hàng thực phẩm không được có các nội dung giả mạo hoặc gây hiểu lầm; hoặc không ghi đầy đủ các thành phần theo quy định của pháp luật.

Mỗi một loại thực phẩm không được bán dưới tên một loại thực phẩm khác, không được loại hoặc tách bỏ một phần hoặc toàn bộ chất được coi là thành phần có giá trị của một loại thực phẩm, và không được dùng bất kỳ chất nào khác để thay thế.

Các hộp đựng thực phẩm không được làm, tạo hình hoặc bao gói để có thể gây hiểu sai lệch. Trong trường hợp nhập khẩu một loại thực phẩm đã hình thành tiêu chuẩn đóng hộp, mặt hàng đó phải phù hợp với tiêu chuẩn của nó hoặc trên nhãn hàng phải ghi rõ. Tất cả những qui định nói trên của luật là nhằm đảm bảo cho người mua và người tiêu dùng biết được giá trị đích thực của hàng hoá.

2.4. Thông tin trên nhãn hàng

Luật quy định rằng các thông tin trên nhãn hàng phải được ghi rõ ràng để người tiêu thụ bình thường có thể đọc và hiểu được trong điều kiện mua và sử dụng thông thường.

Theo Luật Liên bang về Thực phẩm, Dược phẩm và Mỹ phẩm, nhãn hàng thực phẩm cần phải nêu những thông tin cụ thể, ở những vị trí có thể nhìn rõ và với những nội dung mà người tiêu dùng thông thường có thể đọc và hiểu. Các thông tin cụ thể liên quan tới kích cỡ chữ, vị trí... được nêu trong các quy định của FDA (21 CFR 101), trong đó bao gồm cả những yêu cầu theo Luật Liên bang về Thực phẩm, Dược phẩm và Mỹ phẩm và Luật Nhãn mác và Đóng gói.

Các yêu cầu về nhãn mác tại Hoa Kỳ có thể tóm tắt như sau:

Nhãn mác hàng thực phẩm phải được ghi bằng tiếng Anh hoặc đồng thời cả tiếng Anh và một thứ tiếng khác. Luật Thuế 1930 yêu cầu tất cả các mặt hàng nhập khẩu phải ghi tên nước xuất xứ bằng tiếng Anh.

Nếu hàng thực phẩm được đóng gói, những thông tin sau đây bắt buộc phải được nêu bằng tiếng Anh trên nhãn mác bao bì:

- Tên sản phẩm: Tên thông thường của sản phẩm phải được xuất hiện trên diện tích chính của nhãn mác, in đậm và theo những dòng song song với đáy bao bì. Hình thức của sản phẩm cũng phải được nêu rõ, ví dụ như: “cắt lát”, “nguyên con” hoặc “băm nhỏ” (hoặc dạng khác), trừ trường hợp có ảnh sản phẩm hoặc sản phẩm có thể nhìn được qua container. Nếu sản phẩm được quy định theo tiêu chuẩn, cần sử dụng tên sản phẩm đã được định rõ trong bộ tiêu chuẩn đó.
- Trọng lượng tịnh: Cần nêu chính xác trọng lượng thực tế của thực phẩm có trong bao bì. Đơn vị tính trọng lượng tính theo pound, gallon, hệ mét cũng được sử dụng và phải

ghi bằng tiếng Anh. Số lượng thành phần sản phẩm phải được ghi ở phần chính trên nhãn mác, theo những dòng song song với đáy bao bì. Nếu diện tích trình bày nhãn mác của bao bì lớn hơn 5 inch vuông, diện tích ghi số lượng thành phần sản phẩm phải thấp hơn 30% nhãn mác. Phần ghi này phải theo kích cỡ chữ tùy thuộc theo diện tích phần trình bày của nhãn mác và phải tách rời so với những thông tin khác.

- Tên, địa chỉ, thành phố, nước của nhà sản xuất, nhà đóng gói hoặc nhà phân phối: Thông tin này có thể được ghi ở phần trình bày chính của nhãn mác hoặc ở phần khác. Nếu sản phẩm không phải được sản xuất bởi cá nhân hoặc công ty có tên trong nhãn mác, thì cần ghi rõ: “Manufactured for”, “Distributed by” hoặc cụm từ có ý nghĩa tương tự.
- Nguyên liệu: Cần liệt kê danh sách nguyên liệu thực phẩm với tên thông thường và theo thứ tự trọng lượng. Nếu nguyên liệu đó có chứa 2 hoặc nhiều hơn các nguyên liệu phụ khác, thì nguyên liệu phụ cũng phải được liệt kê trong ngoặc đơn theo tên gọi thông thường và theo thứ tự giảm dần về trọng lượng. Ví dụ: nguyên liệu bột mì trong sản phẩm bánh mì có thể được liệt kê như sau: “...enriched wheat (wheat, iron, niacin, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid)”. Từ “nguyên liệu” không ám chỉ tới thành phần hóa chất, mà là các thành phần thực phẩm đơn lẻ trong thực phẩm tổng hợp. Nếu có một nguyên liệu nào đó tạo nên phần chính trong thực phẩm (ví dụ nguyên liệu tôm trong món nước cocktail tôm), cần nêu rõ tỷ lệ phần trăm của nguyên liệu tạo nên tên của sản phẩm đó. Phụ gia và chất tạo màu thực phẩm: cũng phải được liệt kê giống như phần nguyên liệu.
- Thông tin về dinh dưỡng: Theo Luật Đào tạo và Nhãn mác dinh dưỡng (NLEA), nhãn dinh dưỡng phải được nêu trong nhãn mác thực phẩm hoặc đi kèm với nhãn mác. FDA quy định một mẫu thống nhất bao gồm cả cỡ khẩu phần, số lượng khẩu phần/container và thành phần dinh dưỡng của thực phẩm trong một khẩu phần, bao gồm: số lượng của mỗi chất dinh dưỡng trong tổng số 11 chất dinh dưỡng được nêu rõ như: calo, đường, sodium.

Có thể tham khảo Hướng dẫn nhãn mác thực phẩm của FDA tại địa chỉ: <http://www.fda.gov>. Hoặc liên hệ:

The Division of Compliance and Enforcement (HFS-810)

Office of Nutritional Products, Labeling and Dietary Supplements

Food and Drug Administration, 200 C Street, S.W. Washington, D.C. 20204

Telephone: (202) 205-5229

2.5. Thông tin về dinh dưỡng

Nhãn hàng thực phẩm phải có thông tin về dinh dưỡng nhằm giúp cho người tiêu dùng lựa chọn thực phẩm phù hợp và tốt cho sức khỏe của mình. Điều luật 21CFR phần 101 quy định rất cụ thể và đầy đủ các thông tin cần có trên nhãn hàng.

Đối với một số sản phẩm hay nhóm sản phẩm đặc biệt còn có thêm các quy định riêng. Các quy định về ghi thành phần dinh dưỡng đã được sửa đổi bổ sung đầy đủ hơn năm 1993. Những điều khoản và yêu cầu mới có hiệu lực từ 8/5/1994. Yêu cầu tối thiểu, được quy định trong điều luật 21CFR101.9, bao gồm các nội dung như sau:

- Liều lượng dùng và số lần dùng của mỗi hộp.
- Tổng lượng calo và lượng calo từ chất béo mỗi lần dùng;

- Tổng lượng chất béo và lượng chất béo no (saturated) tính theo gram;
- Phần trăm của tất cả các thành phần liệt kê tính theo tỷ lệ cần cho cơ thể trong một ngày trên cơ sở lượng calo cần thiết hàng ngày là 2.000 calo;
- Tỷ lệ % trong mức khuyến cáo tiêu thụ hàng ngày RDA của Mỹ của một số loại vitamin và chất khoáng của một lần dùng;
- Ghi các giá trị cần hàng ngày, các giá trị kiến nghị tính bằng gram hoặc miligram – tùy theo từng thành phần - đối với chất béo, chất béo no, cholesterol, sodium, carbohydrate, dietary fiber, cùng với lượng calo trên gram đối với chất béo, carbohydrate, và protein.
- Các chất dinh dưỡng khác được coi là thành phần cơ bản trong thức ăn của người có thể được liệt kê nếu những chất này chiếm ít nhất 2% RDA của Mỹ.

Bắt đầu từ ngày 01/1/2006, trên nhãn cung cấp thông tin về dinh dưỡng thực phẩm phải ghi thêm hàm lượng chất béo chuyển hoá (Trans Fat) ngay sau dòng về hàm lượng chất béo no (Saturated Fat). Yêu cầu này trên nhãn đối với rau quả và cá tươi là tự nguyện.

Kể từ ngày 1/1/06, các sản phẩm trên nhãn không ghi hàm lượng axit béo chuyển hoá sẽ không được phép lưu thông trên hoặc nhập khẩu vào thị trường Hoa Kỳ.

Căn cứ theo luật Bảo vệ người tiêu dùng và dán nhãn chất dị ứng thực phẩm ban hành năm 2004, kể từ ngày 01/1/2006, các nhà sản xuất phải ghi rõ (bằng tiếng Anh, đơn giản, dễ hiểu) trên nhãn các loại thực phẩm chứa protein có nguồn gốc từ 8 loại thực phẩm gây dị ứng như: Sữa, trứng, cá, thủy sản giáp xác (cua, tôm, tôm hùm), các hạt cây (almon, pecan, walnut), lạc, lúa mì, và đỗ tương. Trên trang web tại địa chỉ: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/whalrgy.html> có thông tin và hướng dẫn cụ thể cách ghi nhãn.

Các quy định về nhãn hàng thực phẩm còn hướng dẫn cụ thể cho từng loại nhãn hàng, và cho phép thể hiện nhãn hàng theo nhiều kích thước và dạng khác nhau tùy theo hình dạng và kích thước của bao bì. Nếu cần thêm thông tin về nhãn hàng, có thể tham khảo điều luật 21CFR phần 1, hoặc liên hệ trực tiếp với FDA, hoặc vào trang web: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/foodlad.html>

Đối với những nhà xuất khẩu chưa có kinh nghiệm xuất khẩu thực phẩm sang Hoa Kỳ và chưa nắm chắc các yêu cầu về thông tin trên nhãn hàng, cách tốt nhất để thực hiện đúng và đầy đủ các yêu cầu này và tránh những tranh chấp có thể xảy ra sau này giữa hai bên là yêu cầu người mua hướng dẫn và thống nhất bằng văn bản với họ về nội dung nhãn hàng.

Trong trường hợp người xuất khẩu đã thực hiện đúng như thống nhất giữa hai bên mà nhãn hàng vẫn không được FDA chấp nhận thì trách nhiệm thuộc về người nhập khẩu chứ không phải người xuất khẩu.

- Hãy xem chi tiết và bạn có thể rút ra các yêu cầu lập pháp. Ví dụ các sản phẩm chỉ có thể được phép nhập khẩu vào Mỹ nếu chúng có nguồn gốc chính thức được chấp thuận từ quốc gia thứ ba bao gồm cả một danh sách xác thực của các quốc gia có đủ tư cách để lựa chọn cho sản phẩm có liên quan, được đính kèm theo các chứng nhận sức khỏe phù hợp, và tiếp theo là bắt buộc kiểm tra tại trạm kiểm soát biên giới của quốc gia.
- Nếu bạn có bất kỳ câu hỏi nào, có thể liên hệ hoặc vào trang web của:

- + Thương vụ Việt Nam tại Hoa Kỳ - Email: vinatrade@vietnam-ustrade.org; ngoathan@vietnam-ustrade.org; us@moit.gov.vn - Website: <http://www.vietnam-ustrade.org>
- + Đại sứ quán Hoa Kỳ tại Việt Nam: <http://usembassy.state.gov/vietnam/>
- + Cục Quản lý Dược phẩm và Thực phẩm Hoa Kỳ - FDA: <http://www.fda.gov/>
- + Vasep – <http://vasep.com.vn>
Email: vasep-org@hcm.vnn.vn; vasep@fpt.vn;
- + vietchip@hcm.vnn.vn;
- + ITPC – <http://itpc.hochiminhcity.gov.vn>
Email: itpc@hcm.vnn.vn

2.6. Những điều chú ý khi thâm nhập thị trường Hoa Kỳ

Hoa Kỳ là thị trường nhập khẩu tôm hàng đầu thế giới và cơ hội rất lớn cho doanh nghiệp Việt Nam xuất khẩu tôm sang thị trường này. Tuy nhiên, đây là một thị trường vô cùng khắc khe về các quy định thuế tục, pháp lý, vệ sinh an toàn thực phẩm. Cho nên, doanh nghiệp Việt Nam cần tìm hiểu kỹ thông tin về thị trường Hoa Kỳ trước khi xuất khẩu tôm sang thị trường này.

Một trong những khó khăn mà các doanh nghiệp Việt Nam thường gặp phải đó là những quy định về thuế chống phá giá trên thị trường Hoa Kỳ. Điều này đã dẫn đến những vụ kiện chống phá giá trong một thời gian dài, gây ảnh hưởng không ít tới hiệu quả sản xuất kinh doanh cho nhiều doanh nghiệp. Thậm chí là gây thiệt hại không nhỏ cho doanh nghiệp xuất nhập khẩu.

Ngoài ra, một rào cản lớn cho mặt hàng thủy sản xuất khẩu Việt Nam gặp khó khăn tại thị trường Hoa Kỳ đó là những quy định của FDA về chống kháng tố sinh học. Theo đó, các doanh nghiệp nước ta muốn xuất khẩu mặt hàng thực phẩm sang Hoa Kỳ thì phải trực tiếp đăng ký mã số hàng của doanh nghiệp mình với cơ quan FDA hoặc thông qua cơ quan đại diện ở Hoa Kỳ (bên thứ ba) đăng ký để có chứng nhận của FDA về nhãn hàng, sản phẩm, mã vạch, nguồn gốc, thẩm định chất lượng cũng như vấn đề về vệ sinh an toàn thực phẩm,... trước khi mặt hàng của doanh nghiệp được phép lưu thông trên thị trường.

Hoa Kỳ cũng đưa ra một số quy định mới trong quy trình nhập khẩu hàng hoá như: Đạo luật trang trại Farm Bill điều tiết các mặt hàng nhập khẩu như đồ gỗ, thủy sản. Luật Lacey liên quan đến cấm buôn bán động vật hoang dã, cây trồng, thủy sản có nguồn gốc thiên nhiên. Quy định đảm bảo an toàn khi xuất khẩu vào Hoa Kỳ liên quan đến nhiều mặt hàng, các biện pháp mà chính quyền liên bang thông qua... Điều này đòi hỏi các nhà xuất khẩu Việt Nam phải tuân thủ trong quy trình sản xuất và xuất khẩu, đặc biệt là các chứng từ liên quan.

Trước những yêu cầu trên, doanh nghiệp Việt Nam cần phải hiểu rõ các luật quy định và nắm vững các bước tiến hành cũng như những yêu cầu đặt ra cho doanh nghiệp trong thủ tục. Doanh nghiệp cần phải biết né tránh những lỗi thông thường như yêu cầu về HACCP đối với các sản phẩm thủy hải sản; đảm bảo những yêu cầu về luật chống kháng tố sinh học, công ty cần phải đăng ký và phải khai báo thông báo trước đối với việc nhập khẩu cùng với số điện thoại liên lạc khẩn, tên người liên lạc hay danh mục sản phẩm cũng như việc đăng ký mã vạch (code), số lô hàng, thời hạn sử dụng xuất xứ của sản phẩm. Doanh nghiệp chú ý đến những quy định về việc ghi nhãn mác và thành phần thực phẩm nhằm



tối giả khả năng bị FDA giam giữ hàng do sai quy định về nhãn mác.

Hiểu rõ, nắm vững và thực hiện tốt những quy định sẽ là cơ hội cho các doanh nghiệp từng bước chinh phục thị trường Hoa Kỳ “khó tính”. Đây không chỉ là cơ hội mà còn là thử thách cho các doanh nghiệp xuất khẩu thực phẩm sang thị trường Hoa Kỳ trong thời gian tới nhằm khẳng định tên tuổi và thương hiệu của mình.