



**ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH**  
**TRUNG TÂM XÚC TIẾN THƯƠNG MẠI VÀ ĐẦU TƯ TP.HCM**

---

**BÁO CÁO**  
**SƠ LƯỢC THỊ TRƯỜNG TÔM HS.160521**

*Thành phố Hồ Chí Minh 2022*

# SƠ LƯỢC THỊ TRƯỜNG TÔM HS.160521

## 1. Giới thiệu

Các động vật giáp xác, động vật thân mềm và động vật thủy sinh không xương sống khác, đã được chế biến hoặc bảo quản (HS.1605) bao gồm các sản phẩm cụ thể sau: HS.160521, 160510, 160556, 160555, 160554, 160559. Tuy nhiên, sản phẩm động vật giáp xác, động vật thân mềm và động vật thủy sản không xương sống khác, đã được chế biến hoặc bảo quản, cụ thể là sản phẩm tôm (HS.60521) đã được Việt Nam xuất khẩu nhiều nhất trong năm 2021 và trong giai đoạn 2017-2021.

## 2. Các thị trường chính

Năm 2021, Hoa Kỳ là nước nhập khẩu sản phẩm động vật giáp xác, động vật thân mềm và động vật thủy sản không xương sống khác, đã được chế biến hoặc bảo quản (HS.1605) lớn nhất của Việt Nam, với kim ngạch xuất khẩu sản phẩm HS.1605 của Việt Nam sang Hoa Kỳ đạt 537,987 triệu USD trong giai đoạn 2017-2021. Thị trường Hoa Kỳ chủ yếu nhập khẩu sản phẩm tôm (HS.160521), cua/ghẹ (HS.160510), nghêu (HS.160556) từ Việt Nam. Kim ngạch xuất khẩu sản phẩm tôm (HS.160521) của Việt Nam sang Hoa Kỳ tăng 13% trong giai đoạn 2017-2021. Tuy nhiên, tổng nhập khẩu sản phẩm tôm HS.160521 của Hoa Kỳ lại tăng ít hơn, ở mức 7% trong giai đoạn 2017-2021.

**Bảng 1 - Các thị trường xuất khẩu chính của Việt Nam (HS.160521), 2021**

	Nhập khẩu từ Việt Nam			Tổng nhập khẩu		
	Giá trị (Triệu USD)	Số lượng (Tấn)	% tăng trưởng (2017-2021)	Giá trị (Triệu USD)	Số lượng (Tấn)	% tăng trưởng (2017-2021)
Hoa Kỳ	537,987	49,706	13	1.863,887	187,546	7
Nhật Bản	236,174	22,846	1	650,579	62,432	-1
Hàn Quốc	129,406	17,241	3	195,126	22,839	3
Anh	69,486	5,867	2	272,187	26,556	-3
Canada	59,272	5,609	6	134,865	14,264	-1
Úc	44,621	4,384	10	75,655	8,269	-7
Đức	30,144	3,140	-8	107,559	9,802	-2
Hà Lan	26,800	3,303	-24	134,201	12,164	-9

Nguồn: Trademap (2021)

## 3. Các đối thủ cạnh tranh

Năm 2021, Việt Nam là nước xuất khẩu sản phẩm tôm (HS.160521) lớn nhất thế giới. Kim ngạch xuất khẩu tôm của Việt Nam đạt 1,252 tỷ USD chiếm 36% thị phần xuất khẩu thế giới, tăng 4% hàng năm trong giai đoạn 2017-2021. Đứng thứ hai là Trung

Quốc với 600,519 triệu USD, chiếm 17,3% thị phần xuất khẩu thế giới) giảm 6% trong giai đoạn 2017-2021. Indonesia tiếp tục là đối thủ cạnh tranh lớn của Việt Nam trong khu vực Đông Nam Á với giá trị xuất khẩu đạt 487.659 triệu USD, chiếm 14% thị phần xuất khẩu thế giới, tăng 20% hàng năm trong giai đoạn 2017-2021.

**Bảng 2 - Các nước xuất khẩu sản phẩm tôm (HS code 160521), 2021**

	<b>Xuất khẩu</b>		
	<b>Giá trị (Triệu USD)</b>	<b>Số lượng (Tấn)</b>	<b>Tăng trưởng % (2017-2021)</b>
Việt Nam	1.251,417	124.707	4
Trung Quốc	600,519	73.234	-6
Indonesia	487,659	52.984	20
Thái Lan	229,207	20.556	-21
Hà Lan	169,092	14.514	1
Ấn Độ	113,172	12.928	1
Đan Mạch	90,607	7.432	-7
Bỉ	75,544	8.221	-8

*Nguồn: Trademap (2021)*

#### **4. Xu hướng phát triển thị trường và sản phẩm**

##### **4.1. Xu hướng phát triển thị trường**

Trong năm 2021, Hoa Kỳ đã tạo nên một kỷ lục mới về sản lượng lần kim ngạch nhập khẩu tôm, với 7 tỷ USD và tổng sản lượng trên 750.000 tấn. Trong đó, tôm của Ấn Độ đứng vị trí hàng đầu (36-38%), tiếp đến là Indonesia xếp thứ hai (18-20%), còn Ecuador ở vị trí thứ ba sát nút với Indonesia. Trong khi đó, xuất khẩu tôm của Việt Nam xếp hạng năm với chưa tới 10%. Sản lượng tôm bán vào thị trường Hoa Kỳ có xuất xứ từ Ấn Độ và Ecuador chủ yếu là tôm tươi nhiều dạng. Ngoài ra, lợi thế của hai quốc gia này là tôm giá rẻ. Trong khi đó, Indonesia có lợi thế là tôm không bị thuế chống bán phá giá. Do đó, Việt Nam không thể cạnh tranh với các thế mạnh của đối thủ nên xu thế chung khi thâm nhập vào thị trường Hoa Kỳ là những mặt hàng tôm chế biến sâu hoặc các mặt hàng không bị thuế chống bán phá giá.

Thị trường EU và Anh vẫn là thị trường lớn và đầy tiềm năng. Thị trường này có đặc điểm là phân khúc thị phần cao cấp khá lớn. Do vậy, thị trường này đòi hỏi sự kiểm soát kỹ lưỡng chuỗi sản phẩm của nhà nhập khẩu. Hiện nay, số lượng cơ sở nuôi tôm đạt

chuẩn ASC của Việt Nam vẫn ở con số rất thấp so tổng diện tích nuôi. Tuy nhiên, so các nước đối thủ cạnh tranh, Việt Nam vẫn đi trước lĩnh vực này. Do vậy, các sản phẩm tôm chế biến sâu vào các hệ thống phân phối lớn và cao cấp là thế mạnh của Việt Nam. Tôm của Việt Nam tuy đứng sau tôm Ecuador về sản lượng, nhưng tiềm năng về thị trường của Việt Nam vẫn lớn hơn do trình độ chế biến của Ecuador còn chưa được cao.

Thị trường Nhật Bản biến động thất thường theo diễn biến của Covid-19. Dù vậy, Tuy nhiên, mức tiêu thụ vẫn khá ổn định dù không tăng trưởng. Tỷ suất lợi nhuận tại đây thị trường Nhật Bản khá tốt nhưng kèm theo các đòi hỏi về mẫu mã sản phẩm phải tươm tất, khá cầu kỳ nên chỉ phù hợp các doanh nghiệp có quan điểm tăng trưởng ổn định và vừa phải. Nhật Bản có lợi thế là thị trường gần, giao hàng nhanh giảm rủi ro và thanh toán sòng phẳng. Tuy vậy, sản phẩm tôm Việt vào Nhật Bản đều phải bị kiểm tra khá chặt chẽ mới được thông quan. Dù các lô sản phẩm đều bị kiểm tra, ít nhiều làm ảnh hưởng đến kế hoạch tiêu thụ của phía nhà nhập khẩu nhưng tôm Việt Nam vẫn chiếm vị trí hàng đầu ở có do mẫu mã sản phẩm đẹp, chất lượng ổn định và đồng đều.

Trung Quốc có các chính sách nhập khẩu thất thường và thách thức các nhà cung ứng. Thị trường Trung Quốc có lợi thế lớn là nhu cầu nội địa vô cùng lớn. Do đó, Trung Quốc trở thành khách hàng lớn nhất cho tôm nuôi từ Ấn Độ, Ecuador và Argentina. Nguồn cung tôm giá rẻ tới từ các thị trường này quá lớn cộng với tác động Covid-19 lên xuất khẩu tiểu ngạch khiến việc cung ứng tôm của Việt Nam sang Trung Quốc có phần giảm sút, nhưng vẫn không ảnh hưởng tình hình tiêu thụ các sản phẩm tôm của Việt Nam.

Ngoài ra, Hàn Quốc, Canada và Úc vẫn luôn thể hiện là những thị trường tiềm năng. Trong đó, tôm của Việt Nam đã chiếm vị trí hàng đầu ở Hàn Quốc và Úc, cho thấy uy tín không hề nhỏ của tôm Việt Nam.

## **4.2. Xu hướng tiêu thụ**

### **Thị trường Hoa Kỳ**

Thương mại ngành tôm dần ổn định trở lại do tác động từ Covid-19 suy yếu dần. Các hoạt động giao dịch mặt hàng tôm trong năm 2021 đã tăng 13% so với năm 2019. Sức mua tăng mạnh từ thị trường Hoa Kỳ cũng kéo nhập khẩu tăng 26%. Nhu cầu tiêu thụ tôm từ các kênh bán lẻ tại Hoa Kỳ vẫn đi lên và nhóm sản phẩm tôm thịt đông lạnh đang độc chiếm kênh tiêu thụ này với khối lượng nhập khẩu 125.000 tấn tính đến thời điểm hiện tại. Ngoài ra, tỷ lệ nhập khẩu tôm giá trị gia tăng cũng tăng 16%. Hiện các

hãng tôm Ấn Độ đang cạnh tranh với các đối thủ Indonesia và Ecuador, đáng ngại nhất là Ecuador có lợi thế gần thị trường Hoa Kỳ. Do đó, xuất khẩu tôm Ấn Độ cũng chững lại trong 5 tháng qua và giá bán tôm cỡ 30 con/kg cũng giảm. Các chuyên gia cho rằng Ecuador hiện đang làm "bá chủ" thị trường tôm Hoa Kỳ ở phân khúc tôm lột vỏ, HLSO và HOSO. Hiện tôm vẫn là sản phẩm thủy sản phổ biến nhất tại Hoa Kỳ với tiêu thụ bình quân năm 2020 là 2,3 kg/người. Tuy nhiên giá tôm nhập khẩu tại Hoa Kỳ giảm là điều không thể tránh do nguồn cung ồ ạt từ Ecuador, Ấn Độ và Indonesia cùng áp lực lạm phát và suy thoái kinh tế.

### **Thị trường Nhật Bản**

Theo số liệu của Trung tâm Thương mại Thế giới (ITC), trong 4 tháng đầu năm 2022, Nhật Bản đã nhập khẩu tôm từ 42 nguồn cung trên thế giới với tổng giá trị nhập khẩu đạt 679 triệu USD, tăng 4,4% so với cùng kỳ năm 2021. Trong đó, Việt Nam vẫn là nguồn cung tôm lớn nhất cho Nhật Bản, chiếm 26% tổng giá trị nhập khẩu tôm của Nhật Bản. Các sản phẩm tôm chính được xuất khẩu sang Nhật Bản bao gồm tôm đông lạnh và tôm chế biến sẵn.

Nhìn chung, nhập khẩu tôm của Nhật Bản vẫn chịu tác động của các yếu tố như dịch bệnh Covid-19, đồng yên mất giá so với USD, lạm phát tăng cao khiến nhu cầu tiêu thụ hàng hóa giảm.

### **Thị trường EU**

Tại thị trường EU, nhập khẩu tôm nuôi trong năm 2021 đạt 460.000 tấn, trong đó 300.000 tấn tôm sú. Năm ngoái, tôm Ecuador chiếm thị phần 48% tại EU, Ấn Độ và Việt Nam cùng nắm 10% và còn lại 9% thuộc về Venezuela. Nhưng nguồn cung tôm sú chính cho EU vẫn là Bangladesh. Các thị trường Bắc Âu và Tây Âu đang có xu hướng chuyển sang nhập khẩu tôm Nam Mỹ, thay vì Châu Á do giá rẻ hơn. Đáng nói, không chỉ sở hữu giá bán rẻ, các hãng tôm Nam Mỹ đang chú trọng đầu tư PR, nâng cao hiệu quả sản xuất và chất lượng hơn so với các đối thủ Châu Á. Do đó, đại đa số người tiêu dùng Châu Âu đều nhận thức rằng tôm Nam Mỹ ít rủi ro hơn, chất lượng tốt hơn và thậm chí bền vững hơn tôm Châu Á. Bài toán khó với tôm Châu Á hiện nay là xây dựng niềm tin đối với người tiêu dùng Châu Âu theo cách thức mà tôm Nam Mỹ đã thực hiện thành công.

### **Thị trường Hàn Quốc**

Dấu hiệu phục hồi xuất khẩu tôm sang thị trường Hàn Quốc cũng nằm trong kế hoạch của doanh nghiệp đẩy mạnh xuất sang các thị trường châu Á nhằm tận dụng lợi thế khoảng cách gần và chi phí logistics thấp hơn so với đi các thị trường châu Âu và Mỹ.

Hàn Quốc nhập khẩu chủ yếu tôm chân trắng từ Việt Nam với tỷ trọng tôm chân trắng xuất khẩu sang thị trường này chiếm tới 85% trong khi tỷ trọng tôm sú chỉ chiếm 4%. Các sản phẩm tôm chủ yếu Việt Nam xuất sang Hàn Quốc gồm tôm chân trắng bỏ đầu, lột vỏ còn đuôi, tôm chân trắng Nobashi tươi, đông lạnh, tôm chân trắng sushi xẻ bướm tươi, đông lạnh, tôm chân trắng nhúng PD đông lạnh, tôm sú PTO xẻ bướm tươi, đông lạnh và tôm sắt PD đông lạnh.

### **4.3. Xu hướng sản phẩm**

Do tác động của dịch Covid-19, người tiêu dùng ở nhiều thị trường vẫn đang tiếp tục xu hướng ưa chuộng các sản phẩm tôm đạt chất lượng cao và có giá trị gia tăng, sản phẩm chế biến sâu, tích hợp nhiều tiện ích, thuận lợi trong việc chế biến món ăn nhanh nhất. Chế biến sâu lại là lợi thế cạnh tranh của ngành tôm Việt Nam với nhiều nhà máy có hệ thống trang thiết bị hiện đại, đảm bảo các yêu cầu cao về an toàn thực phẩm và đội ngũ công nhân lành nghề.

## **5. Các vấn đề tiếp cận thị trường**

Tiếp cận các thị trường xuất khẩu là nhân tố chính trong việc xác định xem các nước đang phát triển có thể duy trì và nâng cao vai trò của mình trong thương mại, và thực tế Dự án Phát triển Thiên niên kỷ của Liên hợp quốc đã nhận biết được tầm quan trọng của việc tiếp cận thị trường nhằm phát triển bền vững.

Việc giảm thiểu các hàng rào thương mại như thuế và hạn chế định lượng thông qua Hiệp định chung về Thương mại và Thuế quan (GATT), và Tổ chức Thương mại Thế giới (WTO) đã đóng một vai trò quan trọng trong việc phát triển thương mại gần đây. Mặc dù có sự giảm thuế đáng kể của các nước phát triển và đang phát triển, nhưng việc sử dụng có lựa chọn các loại thuế, bao gồm biểu thuế, thuế quan leo thang, thuế đối kháng, và các hàng rào phi thuế quan liên quan đến tiêu chuẩn an toàn thực phẩm và môi trường vẫn tiếp tục hạn chế việc xuất khẩu sang các thị trường quốc tế.

Tuy nhiên, các trở ngại lớn đối với tự do hoá thương mại đã nảy sinh, như sự bất đồng về phương pháp và thể thức tiếp cận sự tự do hoá; những điều chỉnh giá cả không dự báo

được do thay đổi về mức thu nhập ở các nước đang phát triển; và các mối lo ngại về ảnh hưởng tiêu cực của việc xoá bỏ các loại thuế đối với thủy sản và các sản phẩm thủy sản.

Là một nhà xuất khẩu Việt Nam chuẩn bị tiếp cận các thị trường nước ngoài, doanh nghiệp nên biết các yêu cầu tiếp cận thị trường của các đối tác thương mại của bạn và của chính phủ nước ngoài. Những yêu cầu này được đòi hỏi thông qua quy chế và thông qua nhãn dán, mã và các hệ thống quản lý. Những yêu cầu này dựa vào các vấn đề môi trường, sức khỏe người tiêu dùng và an toàn xã hội và sẽ khác nhau theo từng sản phẩm và từng thị trường. Các doanh nghiệp cần phải tuân các quy chế này và cần phải biết những yêu cầu khác mà các đối tác thương mại của bạn có thể yêu cầu.

- Tuân thủ đúng theo pháp luật về thực phẩm châu Âu, về thực phẩm Hoa Kỳ, về Luật Kiểm dịch và Luật Vệ sinh Thực phẩm Nhật Bản (các vấn đề về an toàn thực phẩm). Ở Hoa Kỳ, 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 (FDCA), Luật về Bao bì và Nhãn hàng (FPLA), và một số phần của Luật Y tế (PHSA). Pháp luật đặc biệt về an toàn đối với sản phẩm tôm (HS Code 160520) được xem là quan trọng nhất, và phải tuân thủ các yêu cầu quan trọng và có liên quan đến sức khỏe.
- Quy định dán nhãn: Ba quy định chính liên quan đến việc dán nhãn là Quy định 2000/104/EC, Chỉ thị 2000/13/EC và Quy định 2065/2001/EC. Tất cả các luật mới của EU đều (và sẽ) dựa trên quyền lợi của người tiêu dùng và sự an toàn theo phương thức người tiêu dùng sẽ không bị bất kỳ sản phẩm nào hay bao bì nào đánh lừa.
- Đối với yêu cầu vệ sinh thực phẩm, đặc biệt là truy xuất nguồn gốc các sản phẩm thủy sản, quy định của EU yêu cầu tất cả các sản phẩm đóng gói phải ghi nước xuất xứ. Nhãn mác phải được in lên gói hàng hoặc thùng các tông để tránh bị tẩy xoá hoặc rách khi sử dụng. Ngôn ngữ sử dụng phải chính thống và dễ hiểu. Ở Nhật Bản, dán nhãn thực phẩm, bạn có thể vào trang web này để xem: [www.maff.go.jp/eindex.html](http://www.maff.go.jp/eindex.html), [www.meti.go.jp/english](http://www.meti.go.jp/english). Hiện nay, hầu hết ở EU, Hoa Kỳ, Nhật Bản đều bắt buộc phải có 03 loại thông tin trên nhãn hàng của thủy sản và sản phẩm nuôi trồng bán lẻ:
- Tên thương mại của loài (không bắt buộc phải có tên cụ thể trên nhãn trừ khi người tiêu dùng yêu cầu). Mỗi nước thành viên EU lên danh sách các tên thương mại có thể áp dụng (có tên trên website EU: <http://europa.eu.int>).

- Cách thức về sản xuất (sản phẩm nuôi trồng hay đánh bắt). Từ ngữ sử dụng thích hợp là “được đánh bắt ở...”, “đánh bắt vùng nước ngọt”, “nuôi trồng”.

- Khu vực đánh bắt. Sản phẩm đánh bắt ngoài biển phải chỉ rõ khu vực đánh bắt. Tuy nhiên, chỉ cần nói khi vực chung chung (như Thái Bình Dương), không cần nêu mã vùng. Sản phẩm đánh bắt vùng nước ngọt yêu cầu tham chiếu xuất xứ đến nước thành viên EU hoặc nước thứ ba. Đối với sản phẩm nuôi trồng cũng vậy. Ví dụ, đối với các sản phẩm đông lạnh nhãn mác phải có các thành phần sau :

+ Tên loài theo sau từ đông lạnh frozen

+ Nước xuất xứ

+ Giới thiệu: có thể bao gồm tên loài

+ Trọng lượng (kg)

+ Danh mục thành phần

+ Hạn sử dụng (tháng/năm)

+ Điều kiện bảo quản

+ Hướng dẫn sử dụng

+ Tên và địa chỉ của nhà sản xuất

+ Lot # do nhà chế biến xác định để có thể truy xuất nguồn gốc sản phẩm trong trường hợp cần kiểm tra.

### **5.1. Thị trường Hoa Kỳ**

Hoa Kỳ không phải là thị trường khó tính trong việc nhập khẩu hàng thực phẩm Việt Nam mà là một thị trường nghiêm ngặt với những điều kiện rất rõ ràng của Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (FDA). Nếu đáp ứng đúng những yêu cầu trên, hàng thực phẩm Việt Nam vào Hoa Kỳ sẽ không khó.

Theo tổ chức đăng ký quy chế FDA, hàng hóa muốn xuất khẩu vào Mỹ phải đăng ký quy chế FDA. Đôi khi vì thiếu cẩn thận trong việc công bố những thông tin của sản phẩm liên quan đến vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm khiến nhiều doanh nghiệp phải trả giá đắt trong việc đưa hàng vào Mỹ, trong khi ngay tại Việt Nam đã có văn phòng đại diện của Tổ chức Đăng ký FDA.



Hiện nay đã có hơn 420.000 doanh nghiệp thực phẩm của các nước đã đăng ký chứng nhận FDA, trong đó có 4.669 doanh nghiệp Việt Nam. Quy chế FDA rất đơn giản với mục đích kiểm soát đường đi của hàng thực phẩm. Các đơn vị xuất khẩu phải cung cấp một số điện thoại của đại diện tại Hoa Kỳ để FDA có thể liên lạc bất cứ lúc nào khi cần những thông tin liên quan đến lô hàng. Trước khi xuất hàng thực phẩm qua Hoa Kỳ, các doanh nghiệp phải thông báo trước với FDA để nhận được một mã số cho mỗi lô hàng và khi nhận được mã số không có nghĩa là FDA đã chấp thuận lô hàng và cũng có thể kiểm tra lấy mẫu của bất kỳ lô hàng nào.

Việc ghi sai nhãn mác cũng khiến các doanh nghiệp bị từ chối nhập hàng vào Hoa Kỳ. Một yếu tố khác mà các doanh nghiệp trong nước nên chú ý là đối với một số ngành hàng thực phẩm muốn vào Hoa Kỳ như: sữa, trứng, cá, tôm... phải ghi những thành phần có khả năng gây dị ứng đối với người tiêu dùng.

Mới đây, Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (FDA) đã công bố Cẩm nang An toàn thực phẩm mới cập nhật nhằm giảm thiểu các nguy cơ mất an toàn thực phẩm trong ngành thủy sản. Đây là lần thứ 4 FDA điều chỉnh, sửa đổi “Cẩm nang Kiểm soát và Nguy cơ về an toàn thực phẩm thủy sản”, nằm trong lộ trình áp dụng Đạo luật Hiện đại hóa An toàn thực phẩm, có hiệu lực từ tháng 1/2011. Nội dung sửa đổi bao gồm:

- Cập nhật biện pháp xử lý vi khuẩn gây bệnh trong thủy sản có vỏ - bao gồm vi khuẩn *Vibrio vulnificus* và *V. parahaemolyticus*;
- Điều chỉnh các khuyến cáo về thời gian và nhiệt độ thích hợp để kiểm soát tốt hơn sự hình thành histamin và vi khuẩn gây bệnh;
- Thông tin về các quy định và mức cho phép được thay đổi từ lần điều chỉnh gần đây;
- Thông tin về mối nguy của các loài thủy sản mới trên thị trường Mỹ;
- Mô tả chi tiết hơn về việc mắc bệnh và tổn thương tiềm ẩn liên quan đến thủy sản.

Cục Quản lý Dược phẩm và Thực phẩm Hoa Kỳ (FDA) cũng đã ban hành hai quy định mới về đảm bảo an ninh, an toàn thực phẩm trong nước. Đây là những quy định đầu tiên được các nhà chức trách mới của Cục đưa ra trong khuôn khổ Luật Hiện đại Hóa An toàn Thực phẩm của FDA (FSMA), đã được Quốc hội Hoa Kỳ thông qua hồi tháng 1/2011 và sẽ có hiệu lực vào ngày 3/7/2011.

Quy định thứ nhất nhằm củng cố quyền lực của FDA trong việc ngăn chặn thực phẩm không an toàn thâm nhập vào thị trường trong nước và cho phép tịch thu thực phẩm được cho là sản xuất trong điều kiện vệ sinh không đảm bảo ngay cả khi không có bằng chứng tin cậy. Từ tháng 7/2011, FDA sẽ có quyền giữ lại 30 ngày đối với các sản phẩm thực phẩm giả mạo hoặc gắn sai nhãn hiệu trong khi chờ quyết định về việc sẽ tịch thu hoặc cấm phân phối sản phẩm. Trước đây, FDA phối hợp với các cơ quan của bang, cấm sản phẩm thực phẩm nhất định dưới sự quản lý của cơ quan luật của bang cho đến khi việc thi hành luật có thể được đề xướng ở một tòa án liên bang.

Quy định thứ hai nhấn mạnh rằng bất kỳ nhà nhập khẩu thực phẩm nào vào Hoa Kỳ cũng phải thông báo cho FDA xem sản phẩm của họ, kể cả thức ăn cho vật nuôi, đã bị từ chối ở những nước nào. Điều này sẽ cung cấp cho FDA nhiều thông tin hơn về thực phẩm nhập khẩu, từ đó giảm thiểu nguy cơ đối với sức khỏe cộng đồng. (<http://www.foodsafetynews.com>)

## 5.2. Thị trường EU

Hệ thống HACCP áp dụng đối với toàn bộ ngành công nghiệp chế biến thực phẩm trong EU, từ người sản xuất đến người tiêu dùng. Quy định về vệ sinh thực phẩm (93/43/EEC ngày 14/6/1993) ghi rõ rằng “Các công ty thực phẩm sẽ xác định từng khía cạnh trong các hoạt động của mình có liên quan đến vấn đề an toàn thực phẩm và đảm bảo rằng các trình tự an toàn đã được thiết lập, áp dụng, duy trì và tái xét trên cơ sở hệ thống HACCP”.

Mục đích chủ yếu của pháp luật về an toàn thực phẩm (ATTP) của EU là để bảo vệ sức khỏe và lợi ích có liên quan tới thực phẩm của người tiêu dùng. Cách tiếp cận “từ trại nuôi tới bàn ăn” hiện nay được coi là nguyên tắc chung của chính sách ATTP của EU. Luật pháp về thực phẩm, cả ở cấp quốc gia và toàn EU, đều ấn định các quyền của người tiêu dùng đối với ATTP về thông tin chính xác và trung thực. Trong số các biện pháp quản lý nhằm đảm bảo sự tuân thủ các quy định của EU về thực phẩm nhập khẩu, thủy sản nhập khẩu vào EU phải có chứng nhận y tế của một cơ quan tương ứng được thừa nhận của nước xuất khẩu - gọi là chứng nhận y tế chính thức.

Người sản xuất phải tuân thủ các nguyên tắc HACCP trong quá trình chế biến nhằm đảm bảo ATTP. Quy định số 178/2002 (EC) gồm những điều khoản chung cho truy xuất nguồn gốc áp dụng từ ngày 01/01/2005. Quy định này yêu cầu các nhà nhập khẩu

xác nhận và đăng ký sản phẩm mà họ nhập bắt nguồn từ đâu nhằm đảm bảo yêu cầu về truy xuất nguồn gốc.

Bên cạnh những yêu cầu pháp lý chung của EU, các nhà xuất khẩu cũng có thể sẽ phải có các chứng nhận bổ sung, có thể liên quan tới nguồn gốc địa lý của sản phẩm, xác nhận chất lượng đặc biệt, hoặc chứng nhận sự phù hợp với các tiêu chuẩn hiện hành.

Một điểm đặc biệt là EU có quy định đăng ký thương hiệu “thương hiệu cộng đồng”. Theo Quy định số 40/94 và số 2868/95, thương hiệu của hàng hóa và dịch vụ có thể được đăng ký như thương hiệu cộng đồng thống nhất trên toàn EU.

Người mua EU (chuỗi bán lẻ, siêu thị) có thể yêu cầu các chứng nhận tư nhân từ các nhà cung cấp ở các nước thứ ba nhằm đảm bảo rằng sản phẩm họ nhập vào châu Âu là an toàn và đảm bảo chất lượng đề ra. Về cơ bản, những nhãn mác tư nhân là các tiêu chuẩn tự nguyện cho các sản phẩm và/hoặc cho quá trình chế biến của các công ty tư nhân. MSC (Hội đồng Quản lý Biển) và FOS (Bạn của Biển) là những chứng nhận môi trường phổ biến nhất, trong khi hàng loạt các chứng nhận khác đang được sử dụng trong nuôi trồng thủy sản như Naturland và ASC (Hội đồng Quản lý nuôi trồng thủy sản).

Trong chiến lược chung chống lại khai thác thủy sản trái phép, không báo cáo và không được điều chỉnh (IUU), EU yêu cầu chứng nhận thủy sản đánh bắt từ tất cả các nhà xuất khẩu vào EU (Quy định số 1005/2008 (EC) kể từ ngày 01/01/2010. Những chứng nhận này phải nêu rõ sản phẩm không phải từ IUU và do chính quyền nước xuất khẩu cấp. Cập cảng hay chuyên khẩu của các tàu cá nước thứ ba phải được thực hiện ở những cảng theo chỉ định. Mục đích của biện pháp này là để đảm bảo chỉ những sản phẩm từ hoạt động nghề cá được giám sát chặt chẽ của các nước đánh cá hoặc các nước xuất khẩu có thể vào thị trường EU. Biện pháp này cũng đảm bảo tất cả thủy sản được bán tại EU được đánh bắt hợp pháp bằng những biện pháp phù hợp và theo hạn ngạch cho phép. Thêm vào đó, giúp thắt chặt giám sát hoạt động khai thác thủy sản trên biển, IUU và những vi phạm khác chống lại nghề cá hợp pháp giờ đây sẽ bị nghiêm trị theo pháp luật, những con tàu IUU lẫn các nước dung thứ nghề cá bất hợp pháp đều bị EU liệt vào danh sách đen.

Những biện pháp của EU nhằm chấm dứt khai thác thủy sản trái phép, không báo cáo và không theo quy định (IUU), đã nhận được sự ủng hộ trên thế giới và phản ánh rõ tại các quyết định của Tổ chức Nông Lương (FAO) Liên Hợp Quốc và Tổ chức Hợp tác và Phát triển Kinh tế (OECD). Cùng với các biện pháp khác, đây là bước đi đầu tiên hướng tới một chính sách nghề cá thống nhất trên toàn EU cho sử dụng bền vững các đại dương.

Nhãn hiệu môi trường đối với hàng thủy hải sản: MSC - Quy định chi tiết về nhãn mác, trình bày và quảng cáo thực phẩm trong EU nhằm đảm bảo sự an toàn cho khách hàng. Ngoài quy tắc dán nhãn thông thường còn có một quy định bổ sung như những thông tin bổ sung đối với sản phẩm đông lạnh:

- Chỉ dẫn rõ ràng “làm lạnh nhanh” và “không làm lạnh lại sau khi rã đông”.
- Hạn sử dụng;
- Thời hạn tồn trữ tối đa sau khi mua;
- Nhiệt độ bảo quản và/hoặc thiết bị bảo quản;
- Thông tin về mẻ/đợt sản xuất.

Thủy sản bán tại châu Âu, cùng với các quy tắc dán nhãn nói chung đối với thực phẩm đã đề cập ở trên, cũng phải tuân thủ các quy tắc về dán nhãn cho thủy sản được định rõ trong Quy định số 104/2000 (EC) và các quy định dán nhãn đặc thù đối với thủy sản phải tuân thủ các tiêu chuẩn thị trường theo Quy định số 2406/96 (EC).

Theo Quy định số 104/2000 (EC) và Quy định số 2065/2001 (EC), nhãn mác hoặc bao gói của thủy sản phải có những thông tin sau đây:

- Tên thương mại và tên khoa học của các loài. Vì mục đích này, các nước thành viên EU phải có một danh sách các tên khoa học và thương mại được chấp nhận trên lãnh thổ nước mình.
- Phương pháp sản xuất (đánh bắt trên biển hay nước ngọt, hay từ nuôi trồng thủy sản) với những thuật ngữ đồng nhất.
- Khu vực đánh bắt (chỉ rõ vùng khai thác trong trường hợp đánh bắt trên biển hay chỉ dẫn tới nước xuất xứ nếu thủy sản được đánh bắt trong vùng nước ngọt hoặc nuôi).

Thêm vào đó, những sản phẩm thủy sản nhất định phải tuân thủ những tiêu chuẩn thị trường theo Quy định số 2406/96 (EC). Quy định này yêu cầu những lô hàng phải có cùng kích cỡ và độ tươi đồng nhất. Hạng mục độ tươi và kích cỡ và hình thức trình bày phải được thể hiện rõ trên nhãn mác đính trên lô hàng đó. Những tiêu chuẩn này tạo thuận lợi cho việc ấn định mức giá chung cho từng hạng mục sản phẩm và xác định mức độ chất lượng.

Thông tin mà nhãn mác cung cấp phải dễ hiểu, dễ nhìn thấy, dễ đọc và phải bằng ngôn ngữ của nước thành viên EU nơi sản phẩm đó được bán.

Các quy định mới về vệ sinh thực phẩm của EU tập trung vào yêu cầu bảo vệ sức khỏe cộng đồng một cách tốt nhất dựa trên việc đánh giá mối nguy hại. Luật mới quy định tất cả các cơ sở kinh doanh thực phẩm và thức ăn cho vật nuôi, từ người nuôi, nhà chế biến đến người bán lẻ và dịch vụ nhà hàng đều phải chịu trách nhiệm trong việc đảm bảo thực phẩm bán trên thị trường EU đáp ứng mọi tiêu chuẩn bắt buộc về an toàn thực phẩm. Mọi khâu trong chuỗi thực phẩm kể cả khâu sản xuất nguyên liệu cũng phải tuân thủ phương pháp tiếp cận từ trại nuôi đến bàn ăn của EU về an toàn thực phẩm.

Quy định đóng gói vệ sinh được chia làm 5 quy định và các chỉ thị thay thế cho 17 chỉ thị trước đây. Theo đó, tất cả các sản phẩm nhập khẩu phải đáp ứng các tiêu chuẩn chung như các sản phẩm của EU.

- Quy định 852/2004 của Quốc hội châu Âu và Hội đồng châu Âu về vệ sinh thực phẩm. Quy định này bao gồm cả những yêu cầu chung và yêu cầu kỹ thuật đối với sản xuất.
- Quy định 853/2004 của Quốc hội châu Âu và Hội đồng châu Âu đề ra các nguyên tắc vệ sinh cụ thể đối với thực phẩm có nguồn gốc từ động vật.
- Ngày 8/12/2011 Ủy ban châu Âu (EC) đã ban hành Quy định EC số 1276/2011 sửa đổi Phụ lục 3, Quy định EC số 853/2004 về kiểm soát kí sinh trùng trong sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm. Quy định EC số 1276/2011 có hiệu lực kể từ ngày 28/12/2011.
- Ngày 11/1/2012, Ủy ban Châu Âu ban hành quy định số EC số 16/2012 bổ sung yêu cầu đối với thực phẩm đông lạnh có nguồn gốc động vật, theo đó, yêu cầu này sẽ được bổ sung vào Mục IV, Phụ lục II Quy định EC số 853/2004, cụ thể như sau:
  - + Theo quy định định tại Mục IV, ngày sản xuất đối với sản phẩm thủy sản là ngày thu hoạch hoặc đánh bắt.

+ Tại công đoạn thực phẩm được bao gói theo quy định của Chỉ thị số 2000/13 hoặc được sử dụng để chế biến tiếp, cơ sở sản xuất phải bảo đảm rằng trong trường hợp thực phẩm đông lạnh có nguồn gốc động vật, các thông tin sau đây cơ sở phải sẵn sàng cung cấp tới người mà thực phẩm được cung cấp, theo yêu cầu của Cơ quan thẩm quyền:

\* Ngày sản xuất; và

\* Ngày cấp đông, nếu khác với ngày sản xuất.

Trường hợp thực phẩm được sản xuất từ một lô nguyên liệu khác với ngày sản xuất hoặc cấp đông, ngày sản xuất gần nhất và/hoặc cấp đông cũng phải sẵn sàng cung cấp.

Người cung cấp thực phẩm đông lạnh có thể lựa chọn hình thức phù hợp để ghi nhận các thông tin nêu trên, miễn sao các thông tin nêu trên rõ ràng và sẵn sàng được cung cấp bởi nhà sản xuất thực phẩm khi thực phẩm được phân phối.

- Quy định 854/2004 của Quốc hội châu Âu và Hội đồng châu Âu đề ra các nguyên tắc cụ thể đối với việc tổ chức quản lý có thẩm quyền đối với sản phẩm có xuất xứ từ động vật phục vụ cho tiêu dùng của con người.

- Chỉ thị 2002/99/EC đề ra các nguyên tắc vệ sinh chi phối việc sản xuất, chế biến, phân phối và nhập khẩu các sản phẩm có xuất xứ động vật.

- Chỉ thị 2004/41/EC thay thế cho 17 chỉ thị trước đây.

Để thâm nhập được thị trường EU, các doanh nghiệp Việt Nam cần tìm hiểu rõ những quy định về:

### **Độc tố và chất gây ô nhiễm trong các sản phẩm thủy sản:**

EU đã chi tiết hoá việc kiểm soát pháp lý đối với việc sử dụng và theo dõi các loại thuốc thú y và các loại thuốc khác có trong cá và thủy sản, việc kiểm soát pháp lý những chất bị cấm chỉ định trong động vật và kiểm soát các sản phẩm dự tính xuất khẩu phải có hiệu lực ở nước thứ ba.

- Quy định 466/2001 đưa ra mức độ tối đa cho phép đối với một số chất gây ô nhiễm nhất định trong thực phẩm. Đối với thủy sản và thủy sản nuôi, mức độ tối đa được áp dụng với thủy ngân, cadmium và chì (kim loại nặng).

- Chỉ thị 96/22/EEC cấm sử dụng một số hoá chất nhất định có chứa hoóc môn và hoạt chất thyreostatic, trong đó có kháng thể  $\beta$  trong các sản phẩm nuôi.

- Quy định 2377/90 đặt ra mức độ cặn tối đa cho phép đối với các sản phẩm thuốc thú y.
- Quyết định 95/249/EC ấn định giới hạn tổng lượng Nitơ cơ bản dễ bay hơi (TVB-N) đối với các danh mục thủy sản nhất định và cụ thể hoá những phương pháp phân tích được sử dụng.

### **Đóng gói, bao bì**

Trong những năm gần đây, những thay đổi trong thị hiếu của người tiêu dùng, những cải tiến về bao gói và sự trỗi dậy của thị trường chung EU đã đòi hỏi EU rà soát lại những quy định pháp luật với mục đích tăng lựa chọn cho người tiêu dùng, củng cố năng lực cạnh tranh và làm hài hòa luật pháp của khối này. Chỉ thị 2007/45/EC đưa ra ngày 21/9/2007 đã bỏ quy định kích cỡ ấn định đối với hàng hóa trước khi đóng gói và các sản phẩm khác trừ rượu vang và rượu mạnh. Quy định trên bãi bỏ những quy tắc về khối lượng danh nghĩa khắt khe đã lỗi thời đối với hàng hóa đóng gói ở toàn EU. Chỉ thị này yêu cầu tất cả các nước thành viên hủy bỏ những quy tắc như vậy trong luật pháp quốc gia. Theo những quy định này, các nhà sản xuất bây giờ được tự do lựa chọn kích cỡ bao gói phù hợp với thị hiếu của người tiêu dùng, thiết kế bao gói và cải tiến phù hợp với chiến lược bán hàng chứ không phải theo luật pháp. Các công ty xuất khẩu hiện nay sẽ phải linh hoạt hơn để có thể hưởng nhiều lợi ích hơn khi chi phí để phù hợp với luật pháp quốc gia giảm xuống. Việc bãi bỏ quy định giúp hàng hóa có thể thâm nhập vào thị trường EU với khối lượng khác nhau.

Hình thức và vật liệu đóng gói các sản phẩm thủy hải sản rất đa dạng và phong phú, cần lưu ý những điểm sau khi chọn vật liệu đóng gói thích hợp: trọng lượng sản phẩm, kích cỡ sản phẩm, số lượng đóng trong một thùng carton, tính lành của vật liệu, mùi, khả năng xếp chồng lên nhau, bắt mắt, dễ cầm, vấn đề môi trường. Thông tin thêm về luật đóng gói và phế liệu trong AccessGuide “Giới thiệu về đóng gói” vui lòng xem website tại: <http://www.cbi.eu/accessguide/>.

Đóng gói điều biến khí (MAP) là kỹ thuật đóng gói dành cho sản phẩm tươi sống đang ngày càng được biết đến rộng rãi. Theo kỹ thuật này, dùng khí hoặc hỗn hợp khí nhằm kéo dài tuổi thọ. Bằng cách thay đổi mật độ của khí sẽ làm chậm lại quá trình bị hỏng. MAP được áp dụng tối ưu có thể đảm bảo thủy hải sản sống được 07 ngày trong siêu thị, hơn trước đó 02 ngày. Tùy thuộc kích cỡ và chủng loại có thể có những cách kết

hộp khác nhau. Một kỹ thuật đóng gói nữa là đóng gói chân không, đặc biệt phổ biến với sản phẩm hun khói.

### **Hộp thiếc:**

Hộp đựng tôm thường chứa sản phẩm có trọng lượng tịnh từ 171-213g. Mặc dù hộp 213g là tiêu chuẩn truyền thống. Hoa Kỳ hiện nay có xu hướng chuyển sang dùng kích cỡ nhỏ hơn một chút. Ngày nay, sản phẩm nhập khẩu từ một số nước Đông Nam Á và Mỹ La tinh dùng loại hộp 174g (các nhà chế biến Thái Lan) hoặc 200g (Malaysia và Chilê). Mặc dù có thể đựng trong hộp có kích cỡ lớn hơn (400-420g) nhưng loại hộp nhỏ hơn phổ biến hơn. Những khác biệt về kích cỡ và trọng lượng tịnh của hộp làm cho người tiêu dùng dễ nhầm lẫn, và trong tương lai EU sẽ có biện pháp để bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng và có thể sẽ phát sinh tiêu chuẩn hóa việc đóng gói.

### **Đóng gói bán buôn:**

Tôm đông lạnh nói chung vẫn được đóng gói bằng túi trong hộp carton 2kg, với từ 6-10 thùng carton đặt trong hộp bằng tấm xơ ép nhẵn. Phần gói bên trong ghi rõ trọng lượng tịnh (kg, không phải lbs, tại điểm đến cuối cùng), kích thước 6mm. Hộp bên trong thường màu trắng, trong suốt có 02 mảnh (đáy và nắp), túi polyethylene bên trong bao quanh khối đông lạnh. Việc đóng gói cá đông lạnh phụ thuộc vào việc sản phẩm còn nguyên hay được chế biến công phu (sản phẩm giá trị gia tăng). Tuy nhiên, nguyên tắc cơ bản cũng giống như đóng gói tôm đông lạnh: một thùng carton đựng túi polyethylene bao quanh khối đông lạnh hoặc hoặc các sản phẩm khác.

Tất cả mặt hàng thủy sản nên được đóng gói sao cho chúng có thể được xếp lên nhau để vận chuyển trên palét, nhờ đó tăng hiệu quả vận chuyển và bốc dỡ, giảm rủi ro thiệt hại.

### **Đóng gói để sử dụng trong công nghiệp:**

Nhu cầu sản phẩm đông lạnh chia miếng của ngành công nghiệp thực phẩm ngày càng tăng một phần do nhu cầu của người tiêu dùng đối với bữa ăn sẵn. Chẳng hạn, tôm đông lạnh đóng gói trong mỗi túi có 100 con để sử dụng thuận tiện.

Chú ý khi kinh doanh với một số đối tác nhất định, bạn phải bắt buộc sử dụng những bao gói có khả năng tái chế hoàn toàn, và có thể bạn phải đề nghị nhà nhập khẩu đưa ra yêu cầu đối với bao gói. Những vấn đề cần quan tâm khi lựa chọn cách đóng gói cho phù hợp:

- Vật liệu nhiều màu sắc được sử dụng cho in ấn không được gây hại tới môi trường;



- Không sử dụng kẹp kim loại trong các thùng carton;
- Tránh sử dụng các hộp có phủ sáp hoặc những vật liệu bao gói kết hợp.

Các yếu tố cần xem xét khi thiết kế bao gói:

- Lưu trữ và chuyên chở đúng cách; Kích cỡ bao gói tiêu chuẩn;
- Vật liệu bao gói tái chế hoặc vật liệu hai lớp.

### **Quản lý rác thải bao bì:**

EU có một chính sách hiệu quả nhằm giảm rác thải bao gói và tăng cường tái chế. Ủy ban châu Âu đưa ra Lưu ý về vấn đề đóng gói xuất khẩu tháng 10/1992, và Chỉ thị tháng 12/1994 (94/62/EEC), cùng với nỗ lực của EU trong việc điều hòa các biện pháp quốc gia đối với vấn đề quản lý đóng gói và rác thải bao gói.

Khối lượng chất thải bao gói bình quân đầu người tại các nước thành viên cũ của EU là 169kg/năm, ở các nước thành viên mới là 87kg, con số này khá lớn khi tính tới những nguyên liệu quý như giấy, nhựa, kính và kim loại đã được sử dụng để sản xuất ra số chất thải này. Tránh hoặc giảm chất thải có vai trò vô cùng quan trọng. Chỉ thị về bao gói đầu tiên số 94/62 của EC được sửa đổi vào tháng 12/2001 và đã ấn định những mục tiêu cao hơn đối với sử dụng vật liệu và phải được tuân thủ kể từ 31/12/2008.

### **Nguyên liệu tiếp xúc với thực phẩm**

Quy định số 1935/2004 (EC) yêu cầu những nguyên liệu được phép tiếp xúc với thực phẩm. Mục đích của quy định này nhằm tránh những tiếp xúc có thể dẫn tới việc các chất từ những nguyên liệu đặc biệt truyền sang thức ăn, thay đổi thành phần của thức ăn và gây hại cho sức khỏe người tiêu dùng khi ăn những loại thức ăn này. Danh sách này liệt kê những nhóm nguyên liệu từ các chất dính, gốm, kính, nhựa, cao su và gỗ.

### **Quy định về chất phụ gia thực phẩm**

Phụ gia thực phẩm là những chất thêm vào để thực phẩm có những đặc tính nhất định, ví dụ như phẩm màu, chất bảo quản, chất keo và làm đông, chất chống ôxy hóa, chất chuyển thể sữa, chất làm ổn định,... Chỉ thị 89/107/EEC đã đồng nhất quy định về các phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm ở các nước thành viên (xem <http://es.europa.eu/food>). Tất cả các chất phụ gia phải được ghi tên trên nhãn mác của sản phẩm, hoặc là theo hạng mục (ví dụ: phẩm màu hoặc chất bảo quản) hoặc theo số tương ứng.

## **Thuốc trừ sâu và chất gây ô nhiễm**

Dư lượng thuốc trừ sâu trong thực phẩm được điều chỉnh theo Quy định số 396/2005 (EC). Quy định này về giám sát, kiểm soát dư lượng thuốc trừ sâu trong các sản phẩm có nguồn gốc thực vật và động vật có thể đã sử dụng thuốc trừ sâu để bảo vệ thực vật. Mức độ tối đa rất nhất quán với thực tiễn nông nghiệp tốt tại các nước thành viên và các nước thứ ba. Những mức độ tối đa được ấn định sau khi đã đánh giá rủi ro đối với người tiêu dùng ở nhiều lứa tuổi khác nhau khi được coi là an toàn. Quy định này nhằm bảo vệ người tiêu dùng và môi trường ở mức độ cao. Phần phụ lục xác định mức dư lượng tối đa và các sản phẩm áp dụng mức dư lượng này. Quyết định 2005/34/EC ấn định những tiêu chuẩn đã được đồng nhất để kiểm tra dư lượng trong các sản phẩm có nguồn gốc động vật nhập khẩu từ các nước thứ ba bằng cách sử dụng giới hạn tối thiểu.

### **5.3. Thị trường Nhật Bản**

Các quy định về nhập khẩu thủy sản và thực phẩm chế biến vào thị trường Nhật Bản cần tuân theo các luật sau đây: (1) Luật Thương mại quốc tế và trao đổi ngoại hối, (2) Luật về an toàn vệ sinh thực phẩm, (3) Luật Hải quan.

(1) Luật thương mại quốc tế và trao đổi ngoại hối: Việc nhập khẩu thủy sản vào thị trường Nhật Bản chịu những hạn chế nhất định, bao gồm: (a) Hạn ngạch nhập khẩu; (b) Phê duyệt nhập khẩu; (c) Xác nhận nhập khẩu (xác nhận trước/xác nhận tại điểm làm thủ tục thông quan). Tham khảo trang website của Ban chính sách kiểm soát thương mại, Phòng kiểm soát thương mại, Cục Hợp tác kinh tế và thương mại, Bộ Kinh tế, Thương mại và Công nghiệp: <http://www.meti.go.jp>.

(2) Luật về an toàn vệ sinh thực phẩm: Để phù hợp với Thông báo số 370 của Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi xã hội về “Tiêu chuẩn đối với thực phẩm và phụ gia thực phẩm” được ban hành theo Luật an toàn vệ sinh thực phẩm và các tiêu chuẩn đối với dư lượng thuốc trừ sâu,... (bao gồm cả phụ gia thức ăn động vật và dược phẩm dành cho động vật), thủy sản và các loại thực phẩm chế biến cần tuân thủ theo các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm. Các biện pháp được tiến hành nhằm đánh giá các loại và chi tiết về thành phần thực phẩm, và kiểm định các loại và thành phần phụ gia, dư lượng thuốc trừ sâu, độc tố nấm,... Lệnh cấm nhập khẩu thực phẩm có thể được áp dụng trong trường hợp một loại phụ gia, thuốc trừ sâu hoặc các thành phần khác bị cấm lưu

hành tại Nhật Bản, hoặc trong trường hợp mức độ quá mức độ cho phép hoặc khi độc tố nấm vượt quá mức độ cho phép. Theo đó, thủy sản và các loại thực phẩm chế biến sẽ được kiểm tra tại điểm sản xuất trước khi nhập khẩu. Nếu mức độ vượt quá tiêu chuẩn của Nhật bản, sẽ có các hướng dẫn cụ thể.

Từ năm 2011, các mặt hàng thủy sản chịu kiểm dịch bắt buộc theo quy định của Bộ Y tế (kiểm dịch tất cả các lô hàng theo quy định của Bộ y tế nhằm đảm bảo không có các mặt hàng thực phẩm có khả năng cao vi phạm Luật an toàn vệ sinh thực phẩm). Các mặt hàng thực phẩm chịu kiểm dịch bắt buộc, không tính theo nước xuất xứ, bao gồm trứng cá hồi và cá nóc. Thêm vào đó, các loại tôm nuôi được sản xuất ở Việt Nam (kiểm tra chloramphenicol, nitrofurans,...) cũng chịu quy định kiểm dịch bắt buộc.

Mức giới hạn trên được áp dụng đối với kiểm dịch ở trên là 0,002 ppm đối với fenitrothion và 0,001 ppm đối với oxolinic acid, acetochlor và triazophos. Các chất nitrofurans và chloramphenicol không được phép có trong thực phẩm.

Tham khảo chi tiết trên trang website của Ban kiểm dịch và an toàn vệ sinh thực phẩm, Phòng an toàn vệ sinh thực phẩm, Cục an toàn vệ sinh thực phẩm và dược phẩm, Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi xã hội: <http://www.mof.go.jp>

(3) Luật Thuế quan và Hải quan: theo Luật Hải quan, việc nhập khẩu hàng hóa có nhãn mác giả mạo xuất xứ thành phần thực phẩm bị cấm hoàn toàn. Tham khảo trên trang website của Cục Thuế quan và Hải quan, Bộ Tài chính Nhật Bản: <http://www.maff.go.jp>

Nhật Bản không có các luật cụ thể áp dụng cho việc bán các mặt hàng thủy sản và thực phẩm chế biến. Các quy định liên quan đến kinh doanh được tóm tắt dưới đây:

- Luật an toàn vệ sinh thực phẩm: theo Luật an toàn vệ sinh thực phẩm, việc kinh doanh các sản phẩm có chứa chất gây hại hoặc độc tố hoặc các sản phẩm không vệ sinh bị cấm hoàn toàn. Việc kinh doanh thủy sản và các loại thực phẩm chế biến đựng trong container và bao gói phải tuân theo quy định về dán nhãn bắt buộc theo Luật an toàn vệ sinh thực phẩm và các điều khoản liên quan đến nhãn an toàn như các chỉ dẫn về phụ gia thực phẩm, các thông tin về dị ứng, các thành phần thực phẩm và nguồn gốc, các thông tin về biến đổi gen,...

- Luật về trách nhiệm đối với sản phẩm: các sản phẩm thủy sản (bao gồm rất nhiều loại sản phẩm, ngoại trừ các sản phẩm chưa qua chế biến) phải tuân theo Luật về trách nhiệm

đối với sản phẩm. Ngoài ra, cũng cần quan tâm đến việc quản lý an toàn vệ sinh của các thành phần thực phẩm, bao gói có liên quan đến các vấn đề như ngộ độc thực phẩm.

- Luật về trách nhiệm đối với sản phẩm quy định trách nhiệm của nhà sản xuất,... đối với các thiệt hại gây ra cho người tiêu dùng có liên quan đến sản phẩm lỗi (nhà nhập khẩu cũng được quy định trách nhiệm ở đây). Luật này dựa trên một chính sách nhằm khiến cho nhà nhập khẩu có trách nhiệm đối với các thiệt hại vì rất khó có thể giúp những nạn nhân là người tiêu dùng truy cứu trách nhiệm của nhà sản xuất ở nước ngoài. Việc đòi bồi thường thiệt hại từ các nhà sản xuất nước ngoài do nhà nhập khẩu thực hiện, tách biệt hoàn toàn với Luật về trách nhiệm đối với sản phẩm. Tham khảo trên trang website: <http://www.caa.go.jp>

- Luật về giao dịch thương mại đặc biệt: quy định việc bảo vệ quyền lợi của người mua trong các giao dịch thương mại trực tiếp với người tiêu dùng. Việc bán các sản phẩm thủy sản và thực phẩm chế biến theo các hình thức như bán hàng qua thư, marketing trực tiếp, bán hàng qua các phương tiện truyền thông,... phải tuân theo các điều khoản của Luật về giao dịch thương mại đặc biệt. Tham khảo trang website: <http://www.meti.go.jp>, <http://www.caa.go.jp>

- Luật thúc đẩy việc thu gom rác thải đã phân loại và tái chế container và bao gói: theo luật này, nhà nhập khẩu,... bán các sản phẩm có sử dụng container và bao gói được quy định bởi luật này (container và bao gói bằng giấy và nhựa,...) sẽ phải có trách nhiệm tái chế. Tuy nhiên, đối với các doanh nghiệp quy mô nhỏ dưới một mức độ nào đó được miễn trách nhiệm thực hiện các điều khoản của Luật này.