

## SẢN PHẨM TÔM HS.030617 - THỊ TRƯỜNG NHẬT BẢN TIẾP CẬN THỊ TRƯỜNG

### 1. Bạn cần biết gì?

Người mua hàng Nhật Bản 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 cho phép thâm nhập vào thị trường Nhật Bản. Đối với tất cả các sản phẩm thực phẩm, bao gồm tôm, người mua hàng Nhật Bản đều quan tâm đến vấn đề sức khỏe và an toàn của người tiêu dùng Nhật Bản. Vì thế, các yêu cầu sẽ gồm có:

- Tuân thủ đúng theo pháp luật về Luật Kiểm dịch và Luật Vệ sinh Thực phẩm Nhật Bản (các vấn đề về an toàn thực phẩm): Food Sanitation Law:

+ <http://www.mhlw.go.jp>

+ <http://www.mof.go.jp>

+ <http://www.maff.go.jp>

- Không tuân thủ theo đúng pháp luật có thể đưa đến hậu quả là các sản phẩm của bạn sẽ bị mất thị trường hay không thể thâm nhập toàn bộ thị trường Nhật Bản. Pháp luật đặc biệt về an toàn đối với cá, 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 sức khỏe được chấp nhận của quốc gia

+ Cơ sở chấp nhận:

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

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 từ người mua này đến người mua khác. 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 Nhật Bản, ví dụ như là chú ý đến các điều kiện xã hội nhằm giảm đến mức tối thiểu các rủi ro không thể thâm nhập vào thị trường.

Hãy chú ý rằng các công ty Nhật Bản 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, có kiến thức về các vấn đề nói trên, dứt khoát bạn sẽ có nhiều cơ hội tìm được nhà mua hàng ở Nhật Bản.

## **2. Từng bước tiếp cận**

Một số quy định tiêu chuẩn xuất khẩu thủy hải sản cùng quy trình cấp phép thủ tục dành cho các doanh nghiệp Việt Nam.

Việc nhập khẩu thủy sản tươi sống và chế biến vào Nhật Bản phải tuân theo các quy định của các luật sau đây: Luật Ngoại hối và Ngoại thương, Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm, Luật Hải quan, Luật Tiêu chuẩn hóa và ghi nhãn.

### **2.1. Các quy định và luật**

#### **\* Quy định theo Luật Ngoại hối và Ngoại thương**

##### **- Về hạn ngạch nhập khẩu**

Khác với một số mặt hàng khác, để bảo vệ quyền lợi của ngư dân Nhật Bản, một số mặt hàng thủy sản sẽ trở thành đối tượng bị áp dụng hạn ngạch nhập khẩu theo quy định của Luật Ngoại hối và Ngoại thương. Nghĩa là, hàng năm Nhật sẽ chỉ nhập khẩu một số lượng nhất định, và số lượng sẽ được phân bổ cho các doanh nghiệp nhập khẩu Nhật Bản. Có bốn chế độ phân bổ hạn ngạch, bao gồm:

- + Phân bổ theo công ty thương mại
- + Phân bổ theo nhà khai thác thủy sản
- + Phân bổ theo người tiêu dùng
- + Phân bổ trên cơ sở “người đến trước” ( dành cho các nhà nhập khẩu mới)

Như vậy, các doanh nghiệp Việt Nam muốn xuất khẩu hải sản sang Nhật nên tìm các nhà xuất khẩu đáp ứng được yếu tố về hạn ngạch nhập khẩu trên.

##### **- Về phê duyệt nhập khẩu**

Một số loại hải sản, đặc biệt là các loại cá ngừ vây xanh, bắt buộc phải nhận được phê duyệt nhập khẩu từ Bộ Kinh tế, Thương mại và Công nghiệp Nhật Bản. Vì vậy, phía

nhà xuất khẩu cần xác nhận rõ với bên nhập khẩu về vấn đề xin phê duyệt mặt hàng hải sản theo quy định.

#### **- Về xác nhận nhập khẩu trước**

Các nhà nhập khẩu cần phải xin được một văn bản xác nhận nhập khẩu từ Bộ Kinh tế, Thương mại và Công nghiệp Nhật trước khi tiến hành nhập khẩu một số loại mặt hàng hải sản. Điều này không áp dụng với tất cả các loại hải sản, mà chỉ có một số loại như cá ngừ vây xanh, cá ngừ mắt to,... Phía doanh nghiệp xuất khẩu cần xác nhận rõ xem sản phẩm của mình có thuộc đối tượng cần xin xác nhận không trước khi làm thủ tục xuất khẩu.

#### **- Về xác nhận nhập khẩu khi thông quan**

Nhà nhập khẩu cần nộp hồ sơ bắt buộc bao gồm dữ liệu thống kê, giấy phép khai thác thủy sản, chứng nhận về tái xuất để có thể nhận được xác nhận nhập khẩu từ Cơ quan Hải quan.

#### **\* Quy định theo Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm**

Các mặt hàng thủy sản tươi sống và chế biến sẽ được kiểm tra theo loại và tính chất của nguyên liệu gốc, kiểm tra theo loại và hàm lượng chất phụ gia, dư lượng kháng sinh,... Nếu bị phát hiện trong sản phẩm sử dụng chất phụ gia bị cấm, hay dư lượng chất kháng sinh vượt qua mức độ cho phép, phía Nhật có thể lập tức ban hành lệnh cấm nhập khẩu. Vì vậy, các doanh nghiệp xuất khẩu cần lưu ý: Thủy sản tươi sống và chế biến nên được kiểm tra tại nơi sản xuất trước khi tiến hành nhập khẩu. Nếu phát hiện kịp thời về việc sử dụng chất phụ gia hay dư lượng chất kháng sinh vượt quá giới hạn theo tiêu chuẩn Nhật Bản, cả phía xuất khẩu lẫn nhập khẩu đều sẽ giảm bớt những chi phí và tổn thất không mong đợi. Hiện nay, giới hạn tối đa áp dụng là 0,002 ppm đối với fenitrothio; 0,01 ppm đối với axit oxolinic, acetochlor và triazophos; và cấm sử dụng nitrofurans và chloramphenicol trong sản phẩm thủy sản.

#### **\* Quy định theo Luật Hải quan**

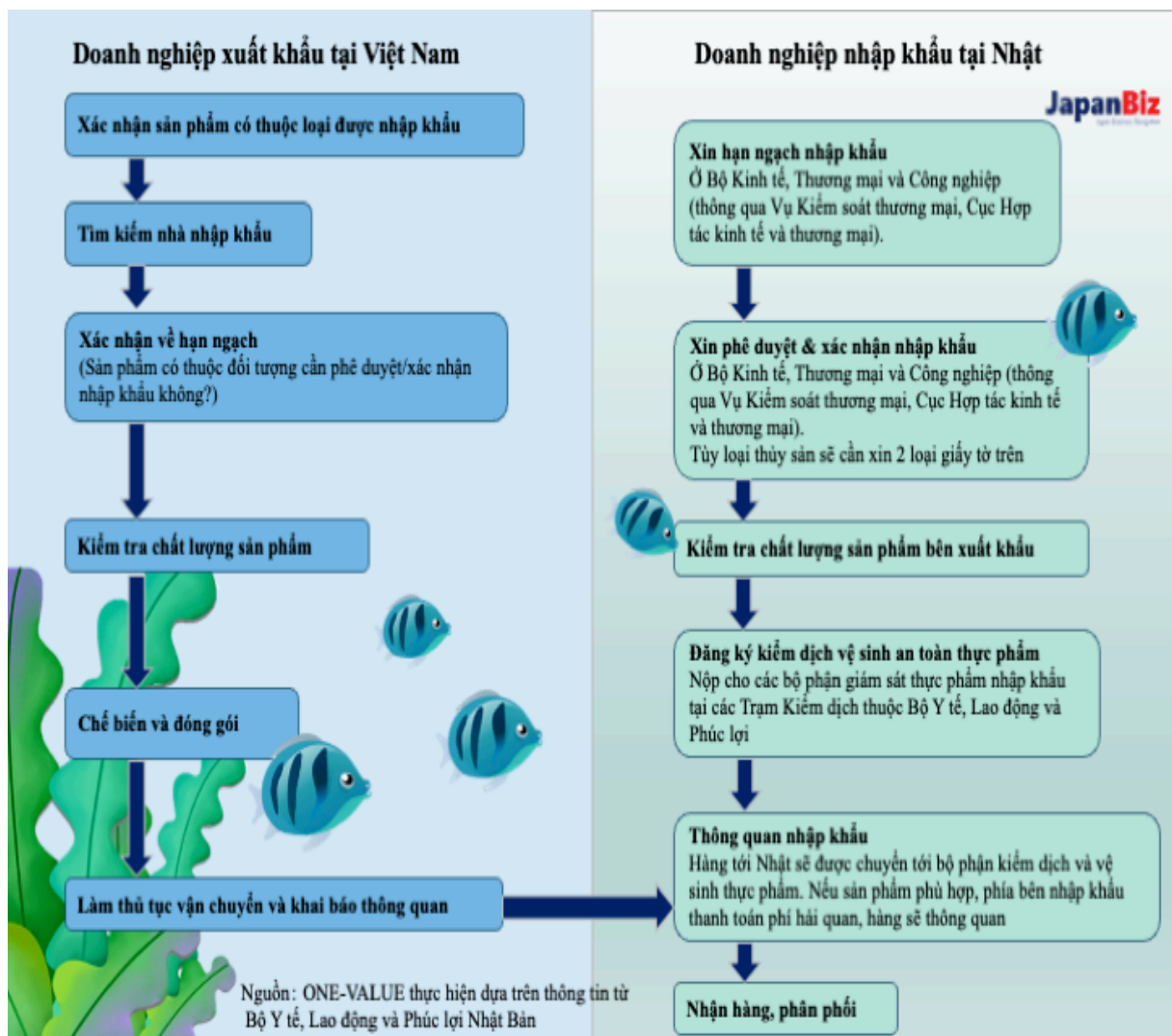
Doanh nghiệp xuất khẩu cần phải ghi rõ nguồn gốc xuất xứ, nhãn mác sản phẩm,... nếu không sẽ bị phía Hải quan Nhật cấm nhập khẩu. Nhật Bản tương đối nghiêm khắc về vấn đề nhãn mác, nguồn gốc sản phẩm, nên nếu bạn không muốn chịu tổn thất như không được thông quan,..thì nên chú ý kỹ càng vấn đề này.

### \* Quy định theo Luật Tiêu chuẩn hóa và Ghi nhãn

Khi nhập khẩu và bán sản phẩm thủy sản chế biến, nhà nhập khẩu phải cung cấp các thông tin dưới đây trên nhãn bằng tiếng Nhật, theo quy định ghi nhãn chất lượng đối với thực phẩm chế biến của Luật Tiêu chuẩn hóa và Ghi nhãn phù hợp với nông lâm sản: tên sản phẩm, thành phần dinh dưỡng, hàm lượng dinh dưỡng, hạn sử dụng, chất phụ gia, bệnh dị ứng, phương thức bảo quản, tên nước xuất xứ, tên và địa chỉ của nhà nhập khẩu. Thông thường, phía doanh nghiệp xuất khẩu sẽ hỗ trợ cung cấp thông tin liên quan như trên cho nhà nhập khẩu.

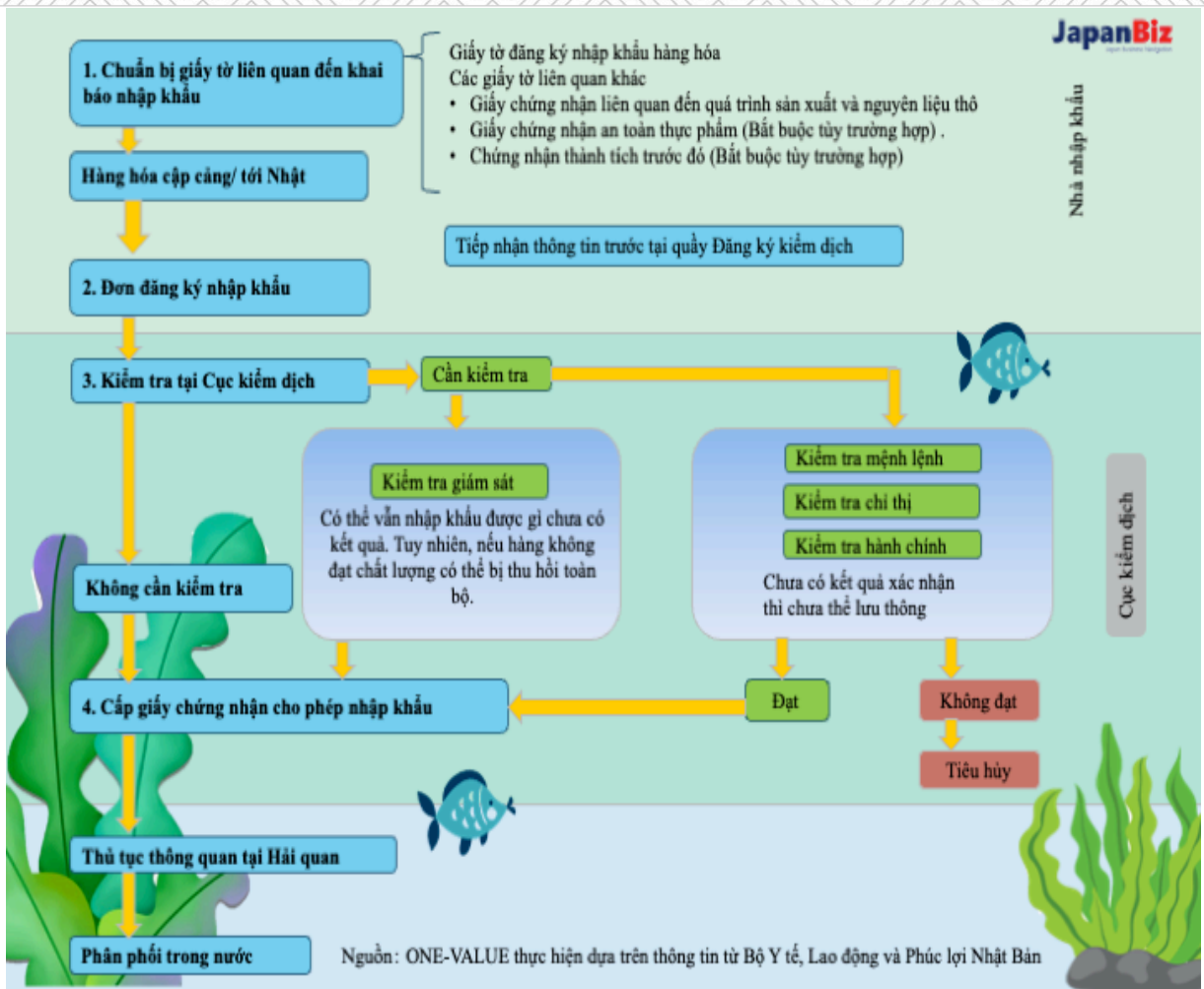
### 2.2. Quy trình cấp phép nhập khẩu sang Nhật

Sơ lược quy trình cấp phép nhập khẩu sang Nhật các mặt hàng thủy sản:



### 2.3. Quy trình chung nhập khẩu sản phẩm sang Nhật

Sơ lược quy trình hàng hóa nhập từ Việt Nam sang Nhật tại cơ quan Hải quan:



Nguồn: ONE-VALUE tổng hợp dựa trên thông tin từ tài liệu công bố của Thương Vụ Việt Nam tại Nhật, Bộ Lao động – An sinh Nhật Bản, Cơ quan Hải quan Nhật Bản, ...

### 3. Các nguồn thông tin khác

#### 3.1. Cơ quan quản lý nhập khẩu và bán hàng thủy sản tại Nhật Bản

Luật Bảo vệ thực vật	Phòng Bảo vệ thực vật, Cục An toàn thực phẩm và Bảo vệ người tiêu dùng, Bộ Nông Lâm Thủy sản	<a href="http://www.maff.go.jp">www.maff.go.jp</a>
Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm	Phòng An toàn và Kiểm dịch, Vụ An toàn thực phẩm, Cục An toàn thực phẩm và dược phẩm, Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi	<a href="http://www.mhlw.go.jp">www.mhlw.go.jp</a>
Luật Hải quan	Cục Thuế quan và Hải quan, Bộ Tài chính	<a href="http://www.mof.go.jp">www.mof.go.jp</a>
Luật Tiêu chuẩn hóa và Ghi nhãn phù hợp cho nông lâm sản	Phòng Tiêu chuẩn và Ghi nhãn, Cục An toàn thực phẩm và Bảo vệ người tiêu dùng, Bộ Nông Lâm Thủy sản	<a href="http://www.maff.go.jp">www.maff.go.jp</a>
Luật Đo lường	Phòng Đo lường và Hạ tầng sở hữu trí tuệ, Cục Môi trường và chính sách khoa học - công nghệ trong công nghiệp, Bộ Kinh tế, Thương mại và Công nghiệp	<a href="http://www.meti.go.jp">www.meti.go.jp</a>

Luật Bảo vệ sức khỏe	Phòng Thực phẩm và Ghi nhãn, Tổng cục Người tiêu dùng	<a href="http://www.caa.go.jp">www.caa.go.jp</a>
Luật Chống lại việc đánh giá cao, sai sự thật và mô tả gây hiểu lầm	Phòng Đại diện, Tổng cục Người tiêu dùng	<a href="http://www.caa.go.jp">www.caa.go.jp</a>
Luật Trách nhiệm sản phẩm	Phòng An toàn người tiêu dùng, Tổng cục Người tiêu dùng	<a href="http://www.caa.go.jp">www.caa.go.jp</a>
Luật Giao dịch thương mại chỉ định	- Văn phòng Tư vấn người tiêu dùng, Bộ Kinh tế, Thương mại và Công nghiệp; - Phòng An toàn người tiêu dùng, Tổng cục Người tiêu dùng	<a href="http://www.meti.go.jp">www.meti.go.jp</a> <a href="http://www.caa.go.jp">www.caa.go.jp</a>
Luật Khuyến khích thu gom rác đã phân loại và tái chế bao bì/ Luật Khuyến khích sử dụng hiệu quả tài nguyên	- Phòng Khuyến khích tái chế, Cục Môi trường và chính sách khoa học - công nghệ trong công nghiệp, Bộ Kinh tế, Thương mại và Công nghiệp; - Văn phòng Khuyến khích tái chế, Vụ Tái chế và quản lý rác, Bộ Môi trường; - Phòng Chính sách công nghiệp thực phẩm, Cục Chính sách thực phẩm, Bộ Nông Lâm Thủy sản.	<a href="http://www.meti.go.jp">www.meti.go.jp</a> <a href="http://www.env.go.jp">www.env.go.jp</a> <a href="http://www.maff.go.jp">www.maff.go.jp</a>
Luật Chống cạnh tranh không lành mạnh/ Luật Thương hiệu	- Văn phòng Chính sách quyền sở hữu trí tuệ, Cục Chính sách công nghiệp và thương mại, Bộ Kinh tế, Thương mại và Công nghiệp; - Phòng Hành chính tổng hợp, Văn phòng Sáng chế Nhật Bản, Bộ Kinh tế, Thương mại và Công nghiệp	<a href="http://www.meti.go.jp">www.meti.go.jp</a> <a href="http://www.jpo.go.jp">www.jpo.go.jp</a>

### 3.2. Quy định về ghi nhãn đối với thủy sản nhập khẩu

Nhãn chất lượng cho thủy sản tươi sống và chế biến phải được ghi bằng tiếng Nhật và tuân thủ theo các luật và quy định sau: Luật Tiêu chuẩn hóa và Ghi nhãn phù hợp cho nông lâm sản, Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm, Luật Đo lường, Luật Bảo vệ sức khỏe, Luật Khuyến khích sử dụng hiệu quả tài nguyên, Luật Chống lại việc đánh giá cao, sai sự thật và mô tả gây hiểu lầm, các luật liên quan đến quyền sở hữu trí tuệ (ví dụ: Luật Chống cạnh tranh không lành mạnh, Luật Thương hiệu).

Khi nhập khẩu và bán thủy sản tươi sống, nhà nhập khẩu phải cung cấp các thông tin dưới đây trên nhãn, theo quy định ghi nhãn chất lượng đối với sản phẩm tươi sống của Luật Tiêu chuẩn hóa và Ghi nhãn phù hợp với nông lâm sản: tên sản phẩm, tên nước xuất xứ, hàm lượng dinh dưỡng, tên và địa chỉ của nhà nhập khẩu.

Khi nhập khẩu và bán sản phẩm thủy sản chế biến, nhà nhập khẩu phải cung cấp các thông tin dưới đây trên nhãn, theo quy định ghi nhãn chất lượng đối với thực phẩm chế biến của Luật Tiêu chuẩn hóa và Ghi nhãn phù hợp với nông lâm sản, và những quy định tương tự đối với đóng gói thực phẩm chế biến trong đồ đựng theo Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm: tên sản phẩm, thành phần dinh dưỡng, hàm lượng dinh dưỡng, hạn sử dụng, phương thức bảo quản, tên nước xuất xứ, tên và địa chỉ của nhà nhập khẩu.

#### **\* Tên sản phẩm**

Tên của sản phẩm phải được ghi trên nhãn theo quy định của Luật Tiêu chuẩn hóa và Ghi nhãn phù hợp cho nông lâm sản, và Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm.

#### **\* Thành phần**

Các thành phần của sản phẩm phải được liệt kê theo thứ tự giảm dần từ thành phần có hàm lượng cao nhất đến thấp nhất theo quy định của Luật Tiêu chuẩn hóa và Ghi nhãn phù hợp cho nông lâm sản, và Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm.

#### **\* Chất phụ gia**

Tên của các chất phụ gia được sử dụng trong sản phẩm phải được liệt kê trên nhãn theo thứ tự giảm dần của tỷ trọng hàm lượng chất phụ gia theo quy định của Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm. Tên và công dụng của 8 chất phụ gia sau đây phải được ghi rõ trên nhãn: chất làm ngọt, chất chống oxy hóa, màu nhân tạo, chất tạo màu, chất bảo quản, chất làm trắng, chất làm đặc/chất ổn định/chất tạo gel, chất chống nấm). Về chi tiết đối với tiêu chuẩn sử dụng và lưu trữ chất phụ gia, Thông báo số 370 về “Tiêu chuẩn và tiêu chí cho thực phẩm và chất phụ gia” của Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi quy định giới hạn tối đa cho phép đối với các chất phụ gia được phê duyệt cho mỗi sản phẩm thực phẩm.

Các quy tắc và tiêu chuẩn theo Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm (Thông báo số 370 của Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi) cũng quy định nồng độ natri nitrite trong trứng cá hồi và trứng cá hồi muối (và trứng cá tuyết muối) phải dưới 0,005g/kg.

#### **\* Bệnh dị ứng**

Khi sản phẩm chứa các thành phần đặc biệt sau đây, Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm bắt buộc/ khuyến khích ghi nhãn về nguy cơ gây dị ứng nhằm ngăn chặn những mối

nguy hiểm ảnh hưởng đến sức khỏe của những người tiêu dùng dễ bị dị ứng. Tuy nhiên, không cần ghi nhãn nếu các thành phần đó có thể dễ dàng được xác định trong các sản phẩm.

- Những nguyên liệu đặc biệt bắt buộc ghi nhãn bệnh dị ứng: trứng, sữa, bột mì, tôm, cua, mì lúa mạch, lạc.

- Những nguyên liệu đặc biệt được khuyến khích ghi nhãn bệnh dị ứng: mực, trứng cá hồi, cá hồi, cá thu, thịt bò, thịt gà, thịt lợn, nấm, quả óc chó, chuối, đậu nành, cam, kiwi, đào, khoai, táo, gelatin.

### **\* Khối lượng**

Khi nhập khẩu và bán hàng thủy sản tươi sống và chế biến, nhà nhập khẩu phải ghi rõ khối lượng sản phẩm trên nhãn, theo quy định của Luật Đo lường. Sản phẩm phải được xác định khối lượng chính xác sao cho khối lượng thực của sản phẩm và con số ghi trên nhãn nằm trong mức dung sai cho phép.

### **\* Hạn sử dụng**

Ngày hết hạn sử dụng của sản phẩm ở trạng thái còn đóng kín khi được bảo quản theo phương pháp đã ghi trên nhãn phải tuân theo Luật Tiêu chuẩn hóa và Ghi nhãn phù hợp cho nông lâm sản, cũng như Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm. Hạn sử dụng được ghi theo hình thức ngày hết hạn hoặc là ngày mà việc sử dụng sản phẩm trước ngày đó là tốt nhất. Ghi nhãn theo ngày hết hạn được áp dụng cho thực phẩm có chất lượng suy giảm nhanh chóng trong vòng 5 ngày kể từ ngày sản xuất, trong khi đó ghi nhãn “sử dụng tốt nhất trước ngày...” được áp dụng cho thực phẩm có chất lượng không bị suy giảm nhanh chóng.

### **\* Phương thức bảo quản**

Phương thức bảo quản nhằm duy trì hương vị của sản phẩm ở trạng thái còn đóng gói kín cho đến hạn “sử dụng tốt nhất trước ngày...” phải được ghi trên nhãn theo quy định của luật Tiêu chuẩn hóa và Ghi nhãn phù hợp cho nông lâm sản, và Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm. Các thực phẩm mà ghi hạn sử dụng dưới hình thức ngày hết hạn phải được đánh dấu “bảo quản dưới 10 độ C” trong khi các thực phẩm “sử dụng tốt nhất trước ngày...” cần phải được đánh dấu “tránh ánh sáng mặt trời trực tiếp ở nhiệt



độ phòng”,... Tuy nhiên, phương thức bảo quản có thể không cần ghi trên nhãn đối với những thực phẩm có thể bảo quản ở nhiệt độ phòng.

#### **\* Nhãn xuất xứ**

Các tiêu chuẩn ghi nhãn chất lượng cho thủy sản chế biến, theo quy định của Luật Tiêu chuẩn hóa và Ghi nhãn phù hợp cho nông lâm sản, yêu cầu tên nước xuất xứ (hoặc có thể cung cấp thêm tên của vùng biển) phải được ghi rõ trên nhãn của thủy sản nhập khẩu. Luật này cũng quy định phải ghi nhãn xuất xứ cho thủy sản và các sản phẩm chế biến từ thủy sản được liệt kê dưới đây. Các thông tin về xuất xứ cần được ghi trong ngoặc đơn trong danh mục thành phần dinh dưỡng (nhằm chỉ rõ xuất xứ của mỗi loại thành phần) hoặc ghi tên nước xuất xứ trong một vị trí cụ thể trên nhãn.

#### **\* Chất lượng**

Luật Tiêu chuẩn hóa và Ghi nhãn phù hợp cho nông lâm sản quy định việc ghi nhãn chất lượng trong những trường hợp dưới đây:

- “Rã đông” cho những sản phẩm thủy sản đông lạnh đã được rã đông.
- “Nuôi trồng” cho những sản phẩm thủy sản được nuôi trồng.

#### **\* Nhà nhập khẩu**

Tên và địa chỉ của nhà nhập khẩu phải được ghi rõ trên nhãn theo quy định của Luật Tiêu chuẩn hóa và Ghi nhãn phù hợp cho nông lâm sản, cũng như Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm. Đối với thủy sản được chế biến tại Nhật Bản có sử dụng nguyên liệu nhập khẩu, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc người bán phải được ghi trên nhãn.

#### **\* Hàm lượng dinh dưỡng**

Hàm lượng dinh dưỡng và lượng calo phải được ghi rõ trên nhãn của sản phẩm thủy sản theo tiêu chuẩn ghi nhãn dinh dưỡng theo quy định của Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi. Thông tin bắt buộc bao gồm hàm lượng dinh dưỡng, cấu trúc dinh dưỡng (ví dụ: axit amin trong protein), và loại chất dinh dưỡng (ví dụ: các loại axit béo trong chất béo). Nếu chỉ ghi tên chung chung như “vitamin” thay vì mô tả cụ thể tên của các chất dinh dưỡng thì phải ghi nhãn thành phần.

Hàm lượng dinh dưỡng phải được ghi theo thứ tự và đơn vị sau đây:

- Calo (kcal hoặc kilocalo)

- Protein (g hoặc gram)
- Chất béo (g hoặc gram)
- Carbonh Muối khoáng
- Các loại chất dinh dưỡng khác được ghi trên nhãn

Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi cũng quy định các tiêu chuẩn ghi nhãn đối với các chất dinh dưỡng khác và các thông tin cần ghi rõ.

Việc ghi nhãn cho các thực phẩm chức năng hoặc thực phẩm phục vụ các chế độ ăn uống đặc biệt phải tuân thủ các quy định tương ứng và phải được kiểm tra để phê duyệt.

#### \* Nhãn giúp phân loại rác trên bao bì

Luật Khuyến khích sử dụng hiệu quả tài nguyên yêu cầu phải ghi nhãn khuyến khích việc sắp xếp phân loại đồ đựng và bao bì cụ thể. Sản phẩm nhập khẩu có đặc điểm dưới đây phải ghi nhãn phân loại đồ đựng và bao bì theo quy định của luật:

- Khi có các chỉ dẫn hành chính đối với nguyên liệu và cấu trúc của đồ đựng và bao bì.
- Khi đồ đựng và bao bì của sản phẩm nhập khẩu được in, ghi nhãn hoặc chạm khắc bằng tiếng Nhật.

#### \* Nhãn phân loại rác trên bao bì



Đồ đựng và bao bì bằng nhựa



Đồ đựng và bao bì bằng giấy

#### \* Mô tả sản phẩm

Các mô tả về sản phẩm với diễn giải sai lệch hoặc gây hiểu nhầm đều bị cấm theo quy định của Luật Bảo vệ sức khỏe, Luật Chống lại việc đánh giá cao, sai sự thật và mô tả gây hiểu lầm, và các luật và quy định liên quan đến quyền sở hữu trí tuệ (ví dụ: Luật Chống cạnh tranh không lành mạnh, Luật Thương hiệu). Các luật này được áp dụng không chỉ đối với sản phẩm thủy sản mà cho tất cả các sản phẩm.

#### 4. Những điều chú ý khi thâm nhập thị trường Nhật Bản

Doanh nghiệp Nhật Bản tương đối khó tính trong việc lựa chọn đối tác làm ăn. Khi chọn đối tác để cung cấp hay nhập khẩu hàng hóa, họ thường có nhu cầu thẩm định hàng hóa trực tiếp. Người Nhật có thói quen đến tận doanh nghiệp mua hàng để xem cơ sở đối tác. Đặc biệt, người Nhật cũng rất chú trọng đến môi trường, người Nhật đặt yêu cầu rất cao đối với vệ sinh an toàn thực phẩm.

Trước hết, Nhật Bản là một trong những quốc gia có tiêu chuẩn chất lượng với hàng nhập khẩu khắt khe nhất thế giới. Đối với hàng nông, lâm, thủy sản phải đảm bảo các tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm, kiểm dịch động thực vật, và đòi hỏi phải được sản xuất, nuôi trồng theo các tiêu chuẩn GAP, HACCP hay JAS - Tiêu chuẩn nông nghiệp Nhật.

Với các mặt hàng thủy sản, cụ thể với mặt hàng tôm nhập khẩu vào Nhật Bản không bị hạn chế bởi quota nhưng lại chịu sự chi phối của Luật kiểm dịch và Luật vệ sinh thực phẩm. Luật kiểm dịch quy định tôm nhập khẩu từ các nước có nguy cơ dịch tả sẽ phải kiểm dịch. Nếu phát hiện thấy vi khuẩn, dư lượng kháng sinh..., hàng sẽ bị hủy hoặc trả lại, đồng thời hải quan Nhật Bản sẽ tăng cường tần suất và mức độ kiểm tra hàng hóa trong những lần sau, có thể gây ra nhiều phiền phức và làm tăng chi phí cho doanh nghiệp xuất khẩu.

Các doanh nghiệp Việt Nam cần hiểu đúng chế độ quản lý vệ sinh thực phẩm của Nhật Bản để tránh những vi phạm đáng tiếc. Tôm tươi sống, ướp đá được phân phối qua nhà bán buôn, do đó cần chú ý việc giao hàng sớm. Trong thực tế chi phí lưu thông cộng thêm cước phí vận chuyển bằng máy bay có thể đội giá lên rất cao. Do vậy các doanh nghiệp có thể lựa chọn cách bỏ qua chợ bán buôn mà thỏa thuận trực tiếp với các nhà phân phối và bán lẻ.

Thứ hai, hệ thống phân phối hàng hóa tại Nhật Bản nổi tiếng phức tạp với nhiều tầng cấp khác nhau và các chức năng riêng biệt. Đơn cử, hầu như mọi chuỗi siêu thị của Nhật Bản không nhập khẩu hàng trực tiếp từ nhà cung ứng nước ngoài, mà mua qua các đầu mối nhập khẩu lớn. Điều này đòi hỏi các doanh nghiệp xuất khẩu nước ngoài phải thiết lập được mối quan hệ tốt với các đầu mối nhập khẩu lớn của Nhật Bản.

Thực tế, doanh nghiệp Việt Nam chủ yếu xuất khẩu cho các công ty thương mại và các nhà bán buôn Nhật Bản. Việc tiếp cận các kênh khác như hệ thống cửa hàng bán lẻ, các

nhà chế biến công nghiệp còn rất hạn chế. Hiện, hầu hết các công ty Việt Nam chưa có hệ thống đại diện hoặc chi nhánh tại thị trường Nhật Bản.

Thứ ba, thị hiếu tiêu dùng và văn hóa kinh doanh của người Nhật rất đặc thù. Khi mua hàng thì chất lượng là yếu tố được người dân Nhật Bản quan tâm nhất. Do hàng hóa nội địa của Nhật có chất lượng cao, nên tâm lý tiêu dùng của người Nhật là luôn đòi hỏi các sản phẩm (kể cả các sản phẩm nhập khẩu từ nước ngoài) phải có chất lượng tốt. Bên cạnh đó, người Nhật cũng rất chú trọng đến giá cả, mẫu mã, kích thước, màu sắc, công dụng... của sản phẩm.

Chính vì vậy, doanh nghiệp nước ngoài muốn có chỗ đứng tại thị trường Nhật cần tìm hiểu thị hiếu của người tiêu dùng Nhật Bản, từ đó đa dạng hóa mẫu mã, hình thức sản phẩm, song song với việc nâng cao chất lượng sản phẩm, giảm giá thành.

Thứ 4, về văn hóa kinh doanh, khi gặp gỡ đối tác Nhật lần đầu tiên, doanh nghiệp Việt Nam cần mang theo danh thiếp, catalogue, hồ sơ giới thiệu công ty, hàng mẫu... Cần đảm bảo đúng giờ và giữ lời khi đã hứa hẹn một việc gì đó với đối tác. Thông thường, thiết lập quan hệ hợp tác kinh doanh với doanh nghiệp Nhật Bản không hề đơn giản, nhiều trường hợp phải có sự giới thiệu của bên thứ 3 uy tín thì doanh nghiệp Nhật mới tin tưởng.

Khi đã có được mối quan hệ làm ăn với đối tác Nhật, doanh nghiệp cần chú trọng duy trì mối quan hệ đó một cách lâu dài, bền vững. Trong quá trình đàm phán/trao đổi, đối tác Nhật có thể đưa ra các yêu cầu như thay đổi mẫu mã hoặc kích thước sản phẩm cho phù hợp với thị hiếu của người Nhật... doanh nghiệp Việt Nam nên cố gắng tích cực đáp ứng những yêu cầu đó. Nếu những đòi hỏi phía đối tác đưa ra quá khắt khe, doanh nghiệp Việt Nam có thể trao đổi lại cụ thể để tìm ra phương hướng giải quyết phù hợp nhất.

Thị trường Nhật Bản có sức tiêu thụ rất lớn. Cho nên các doanh nghiệp Việt Nam giải quyết được vấn đề chất lượng sản phẩm thì hàng hóa vào thị trường này chắc chắn sẽ không gặp khó khăn gì.

Các doanh nghiệp Việt Nam muốn xuất khẩu sang thị trường Nhật Bản cần phải “nhập gia tùy tục”, tức là phải tìm hiểu rõ các phong tục tập quán cũng như thị hiếu người Nhật. Trong thời buổi cạnh tranh cao việc chủ động tìm đến với thị trường và tiếp xúc bạn hàng, người tiêu dùng sẽ mang lại cơ hội kinh doanh và thành công cho doanh nghiệp.

### **Các nguồn tham khảo:**

- *Thương vụ Việt Nam tại Nhật Bản*
- <https://vietnambiz.vn/nhap-khau-thuy-san-vao-nhat-ban-quy-dinh-ve-ghi-nhan-benh-di-ung-khoi-luong-han-su-dung-phuong-thuc-bao-quan-20210303185248942.htm>
- <https://japanbiz.vn/tieu-chuan-va-quy-trinh-xuat-khau-hai-san-sang-nhat/>
- <https://vasep.com.vn/chinh-sach/nhap-khau-thuy-san-vao-nhat-ban-quy-dinh-ve-ghi-nhan-ten-san-pham-thanh-phan-chat-phu-gia-21280.html>