

GIẢI PHÁP NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU VÀO THỊ TRƯỜNG HOA KỲ

Phạm Minh Đạt*

1. Tầm quan trọng thị trường Hoa Kỳ đối với hàng xuất khẩu thủy sản của Việt Nam

Chỉ trong 10 năm, thủy sản Việt Nam liên tục tăng trưởng với doanh số XK tăng gấp 3 lần, từ 2 tỷ USD năm 2002 đến 6 tỷ USD năm 2011. Với những kết quả đạt được trong năm 2011, các DN thủy sản Việt Nam bắt đầu hướng tới con số 10 tỷ USD đến năm 2020 theo mục tiêu chiến lược phát triển XK thủy sản giai đoạn 2010 - 2020 của Chính phủ, đưa Việt Nam trở thành 1 trong 4 cường quốc đứng đầu về XK thủy sản trên thế giới...

Tính đến hết tháng 10/2011, kim ngạch XK thủy sản Việt Nam đã đạt gần 5 tỷ USD, hai tháng cuối năm dự kiến được 1 tỷ USD và kim ngạch XK cả năm 2011 sẽ đạt 6 tỷ USD. Trong cơ cấu thị trường XK 10 tháng đầu năm nay, EU là thị trường lớn nhất của thủy sản Việt Nam, chiếm 22,5% tổng giá trị, Mỹ chiếm 19,2%, Nhật Bản chiếm 15,9%, Hàn Quốc chiếm 7,7%, Trung Quốc chiếm 5,7%, ASEAN chiếm 5,1%, Ôxtrâyliya chiếm 2,6% và 21,2% là các thị trường khác. Tôm vẫn là mặt hàng thủy sản xuất khẩu dẫn đầu, chiếm 39,8%, tiếp đó là cá tra, basa chiếm 30,3%, cá khác chiếm 12%, nhuyễn thể chiếm 9,8%, cá ngừ chiếm 6,4%, và các loài khác.

Cho đến nay, chế biến thủy sản Việt Nam là ngành công nghiệp có tốc độ phát triển mạnh và ổn định, góp phần quan trọng vào tăng trưởng kinh tế. Doanh số XK thủy sản tăng liên tục qua các năm với mức tăng khoảng 15 - 20%/năm. Chỉ trong 10 năm,

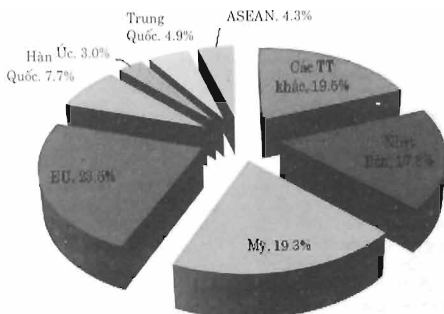
thủy sản Việt Nam liên tục tăng trưởng với doanh số XK tăng gấp 3 lần, từ 2 tỷ USD năm 2002 đến 6 tỷ USD năm 2011.

Với những kết quả đạt được trong năm 2011, các DN thủy sản Việt Nam bắt đầu hướng tới con số 10 tỷ USD đến năm 2020 theo mục tiêu chiến lược phát triển XK thủy sản giai đoạn 2010 - 2020 của Chính phủ, đưa Việt Nam trở thành 1 trong 4 cường quốc đứng đầu về XK thủy sản trên thế giới. Tuy nhiên, cũng có nhiều thách thức trước mắt đặt ra đối với các DN XK thủy sản.

Nước Mỹ với trên 302 triệu dân được xem là một thị trường đầy tiềm năng đối với mặt hàng thủy sản. Người Mỹ sử dụng gần 8% tổng sản lượng thủy sản thế giới, trong đó hơn một nửa có nguồn gốc nhập khẩu. Hiện nay Hoa Kỳ có khoảng trên 1.000 doanh nghiệp chế biến thủy sản phải phụ thuộc hoàn toàn vào nguyên liệu nhập khẩu.

Từ đầu những năm 2000, Mỹ đã trở thành một trong ba thị trường tiêu thụ nhiều nhất thủy sản của Việt Nam, mặc dù có hai vụ kiện “chống bán phá giá” đối với tôm và phi lê cá tra đông lạnh. Hiện nay, Mỹ là thị trường nhập khẩu thủy sản lớn thứ hai của Việt Nam trong đó tôm, cá tra, cá basa vẫn là những mặt hàng xuất khẩu chính sang thị trường này. Năm 2010, xuất khẩu thủy sản Việt Nam sang Mỹ đạt 156,998 tấn, tương đương với trị giá 971,561 triệu USD, tăng đáng kể so với cùng kỳ năm ngoái, nhất là tốc độ tăng giá trị 45,3% (gấp 1,5 lần so với tốc độ tăng khối lượng 30,5%). Như vậy thủy sản xuất khẩu sang Mỹ đã có những cải thiện đáng kể về giá và mức độ chế biến sâu.

* Phạm Minh Đạt, Trường Đại học Thương Mại, Hà Nội

Biểu đồ 1: Thị trường xuất khẩu thủy sản của Việt Nam năm 2010

Tuy nhiên, sản phẩm thủy sản xuất khẩu vào Hoa Kỳ phải chịu sự kiểm soát rất chặt chẽ đặc biệt là chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm. Để có thể nâng cao kim ngạch xuất khẩu thủy sản của Việt Nam vào thị trường này thì nâng cao chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm đối với hàng thủy sản xuất khẩu là một trong những giải pháp quan trọng đối với ngành thủy sản của Việt Nam.

2. Một số nguyên nhân hạn chế chất lượng hàng thủy sản Việt Nam

Thứ nhất, việc quy hoạch tổng thể cho nuôi trồng thủy sản còn nhiều bất cập, các vùng nuôi còn mang nặng tính tự phát, khó khăn cho việc áp dụng các kỹ thuật nuôi sạch và kiểm soát các yếu tố đầu vào. Quy hoạch chưa mang tính đồng bộ, chủ yếu là quy hoạch vùng nuôi mà chưa quy hoạch vùng sản xuất con giống, thức ăn nuôi trồng, xử lý nguồn nước nuôi, nước thải, các dịch vụ hỗ trợ, kiểm soát nguồn giống... Trong mỗi một vùng nuôi cũng bao gồm rất nhiều các hộ nuôi khác nhau, và các hộ này hoàn toàn nuôi trồng tự phát, khó có thể kiểm soát được cho nên chỉ cần có một hộ nuôi thủy

sản bị nhiễm bệnh, hoặc sử dụng hoá chất, kháng sinh bị cấm có thể lây nhiễm cho cả vùng nuôi. Quy hoạch chưa mang tính tổng thể thiếu sự phối hợp giữa các ngành với nhau, quy hoạch vùng nuôi trồng thủy sản gần vùng trồng trọt và các vùng trồng trọt sử dụng thuốc trừ sâu không theo đúng quy trình dẫn đến làm ô nhiễm vùng nuôi trồng thủy sản. Các nhà khoa học cho rằng 80 - 90% thủy sản có dư lượng thuốc trừ sâu là bị ô nhiễm từ vùng trồng trọt, hoặc vùng quy hoạch nuôi trồng gần các nhà máy chế biến, nhà máy công nghiệp, khu dân cư... và thiếu sự phối hợp cũng gây ô nhiễm cho vùng nuôi trồng thủy sản.

Nhìn chung các vùng nuôi trồng thủy sản ở nước ta hiện nay chưa được quy hoạch, quy mô phân tán mang tính tự phát, nuôi trồng tự do, gây khó khăn cho việc kiểm soát môi trường, con giống, kỹ thuật nuôi trồng và chất lượng vệ sinh dịch tễ cho hàng thủy sản. Do quy mô phân tán cho nên các nhà máy chế biến gặp khó khăn trong việc kiểm soát nguyên liệu đầu vào. Chỉ cần một số ít thủy sản nguyên liệu ở vùng ô nhiễm có thể lây

nhễm chéo sang các nguyên liệu khác được thu hoạch ở các vùng không có ô nhiễm.

Thứ hai, hiện tượng để ô nhiễm môi trường nuôi thủy sản xảy ra thường xuyên, nhiều nơi ô nhiễm ở mức độ nghiêm trọng. Thủy sản sống trong vùng ô nhiễm dễ dàng bị mắc bệnh. Khi thủy sản bị mắc bệnh, người nuôi trồng lại sử dụng hoá chất, kháng sinh làm cho thủy sản và môi trường thêm ô nhiễm. Môi trường ô nhiễm làm thủy sản chết hàng loạt làm tăng ô nhiễm môi trường, gây tổn thất cho người nuôi trồng thủy sản. Những thủy sản được nuôi trồng và khai thác trong vùng ô nhiễm cũng vi phạm nghiêm trọng các tiêu chuẩn kỹ thuật và vệ sinh dịch tễ cho hàng thủy sản xuất khẩu.

Thứ ba, con giống mới chỉ đảm bảo mức độ chất lượng tối thiểu, chưa tạo ra được các loại giống sạch có khả năng kháng bệnh cao, nguyên liệu thủy sản còn không đảm bảo chất lượng và yếu cầu về vệ sinh dịch tễ. Trong thời gian qua nhiều cơ sở ương và sản xuất tôm giống đã được xây dựng chủ yếu là của tư nhân, sản xuất khoảng 8 tỷ con giống/năm đáp ứng 25 - 35% nhu cầu tôm giống tại chỗ. Các cơ sở giống này về cơ bản đã nhận được sự hỗ trợ kỹ thuật của Nhà nước, do đó tôm giống đảm bảo được chất lượng tối thiểu và được kiểm dịch từ gốc, còn lại khoảng 70 - 75% con giống đưa vào nuôi trồng không biết rõ nguồn gốc xuất xứ, được mua trôi nổi trên thị trường, không được kiểm dịch ở bất kỳ hình thức nào.

Thứ tư, chưa có nhiều mô hình nuôi trồng sạch đạt hiệu quả, kỹ thuật nuôi trồng còn nhiều điều bất cập, nuôi trồng mang tính tự phát, sử dụng thức ăn không đúng, không rõ nguồn gốc, quá lạm dụng thuốc thú y, sử dụng hoá chất và kháng sinh bị cấm ở mức phổ biến, kỹ thuật chuẩn bị ao nuôi, lồng nuôi, xử lý nước nuôi và nước thải chưa đúng quy trình, gây ô nhiễm. Trừ một số cơ sở nuôi trồng lớn, còn hầu hết là có quy mô nhỏ, phân tán, nuôi trồng tự phát, người nuôi trồng có trình độ thấp, chưa được tập huấn hoặc tập

huấn chưa đầy đủ, chưa nắm vững kỹ thuật nuôi trồng, chưa áp dụng được các tiến bộ của khoa học kỹ thuật vào nuôi trồng thủy sản. Một thực trạng về kỹ thuật nuôi trồng hiện nay có ảnh hưởng đến chất lượng vệ sinh dịch tễ là người nuôi không lựa chọn đúng vùng nuôi, chưa có phương pháp lựa chọn con giống, sử dụng con giống có mầm bệnh, thả con giống không đúng vụ để gây bệnh, vệ sinh vùng nuôi, xử lý nước đưa vào nuôi và nuôi thả chưa đúng quy trình, quá lạm dụng thuốc và hoá chất để phục vụ nuôi trồng. Nhiều người nuôi đều biết đây là thuốc và hoá chất bị cấm nhưng khi vật nuôi bị nhiễm bệnh, chưa có các loại thuốc và hoá chất đặc trị không độc hại thay thế, sự kiểm soát việc sử dụng các thuốc và hoá chất lại chưa chặt chẽ thì sức ép về rủi ro do dịch bệnh gây ra đã buộc người nuôi trồng sử dụng các loại thuốc và hoá chất bị cấm. Công tác phòng bệnh, chữa bệnh, chống dịch, kiểm dịch tại các trại giống trước khi xuất bán được triển khai đều khắp trên cả nước (khoảng từ 75% - 85% lượng giống được kiểm dịch trước khi xuất bán). Trong năm 2007 đã phát hiện khoảng 32 triệu post (P15 - ấu trùng tôm 15 ngày tuổi) không đạt yêu cầu về chất lượng, nhiễm bệnh. Theo báo trong tháng 5 năm 2008 của Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn - *thì từ đầu năm đến nay toàn vùng Đồng bằng sông Cửu Long có hàng trăm ngàn ha nuôi tôm có tôm bị chết với mức độ ít nhiều khác nhau. Một số tỉnh thiệt hại nặng như: Trà Vinh (13.306 ha), Bạc Liêu (15.000 ha), Sóc Trăng (4.500 ha), Kiên Giang (43.058 ha), Cà Mau (20.000 ha)...* Phần lớn những diện tích ở Đồng bằng sông Cửu Long bị thiệt hại là thả nuôi theo hình thức quảng canh hoặc là quảng canh cải tiến. Nguyên nhân chính là con giống thả nuôi chưa qua kiểm dịch...

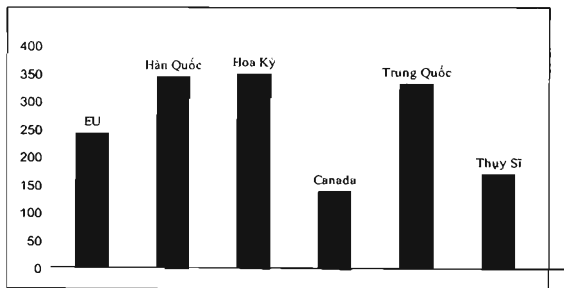
Thứ năm, thời gian bảo quản kéo dài và kỹ thuật bảo quản chưa phù hợp. Hàng thủy sản sau khi thu hoạch thường thông qua đại lý thương lái rồi mới chuyển đến các nhà máy chế biến, cho nên kéo dài thời gian, đồng thời

kỹ thuật bảo quản chưa phù hợp, thiết bị lạc hậu, nhiều khi hàng thủy sản còn bị bơm tạt chất để tăng khối lượng, làm hàng thủy sản bị nhiễm bẩn, bị lây nhiễm chéo, tăng khả năng nhiễm khuẩn và bị ươn, hỏng (hiện tượng này đã được Thương vụ Việt Nam tại Nhật Bản cảnh báo).

Thứ sáu, thiết bị, trình độ công nghệ chế biến còn lạc hậu và thiếu đồng bộ, chưa thực sự cập nhật các thông tin về các quy định kỹ thuật và vệ sinh thủy sản của các nước nhập khẩu. Trong thời gian qua, nhiều nhà máy được đầu tư thiết bị mới áp dụng hệ thống quản lý chất lượng tiên tiến như ISO - 9000,

HACCP, GMP... Hàng trăm doanh nghiệp đã được cấp giấy chứng nhận đủ tiêu chuẩn xuất khẩu vào thị trường EU và thị trường Hàn Quốc. Nhưng để đảm bảo các tiêu chuẩn kỹ thuật và vệ sinh dịch tễ cho hàng thủy sản xuất vào thị trường Hoa Kỳ, quá trình sản xuất của các nhà máy chế biến còn nhiều bất cập. Tính đến hết năm 2007, số doanh nghiệp chế biến thủy sản quy mô công nghiệp được công nhận điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm là 510, tăng hơn năm 2006 là 15 doanh nghiệp. Số doanh nghiệp đạt các tiêu chuẩn xuất khẩu sang các thị trường khác được thể hiện trong biểu đồ 2.

Biểu đồ 2: Số cơ sở chế biến đáp ứng được yêu cầu của các thị trường nhập khẩu tính đến năm 2007



Nguồn: NAFIQAVED

Nhiều nhà máy xuất khẩu hàng thủy sản vào thị trường Hoa Kỳ nhưng chưa nghiên cứu kỹ quy chế về bao gói, ghi nhãn đối với hàng thủy sản nói riêng và hàng thực phẩm nói chung của Hoa Kỳ, những nhà máy mới tiếp cận với thị trường Hoa Kỳ, hoặc có các mặt hàng mới xuất khẩu vào Hoa Kỳ còn vi phạm các quy chế về ghi nhãn. Mà ở Hoa Kỳ khi vi phạm về quy chế ghi nhãn đặc biệt đối với hàng thực phẩm, được phẩm, mỹ phẩm đều được xử lý rất nghiêm khắc.

Các tiêu chuẩn có liên quan đến hàng thủy sản còn thiếu về số lượng và hạn chế về chất lượng. Giấy chứng nhận của các cơ quan giám định chất lượng hàng thủy sản của Việt Nam chưa được phía Hoa Kỳ thừa nhận, chứng nhận hợp chuẩn cũng chưa được quan tâm và phát triển đúng mức. Hệ thống các văn bản để đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh an toàn đã được ban hành nhưng chưa đầy đủ, kịp thời và chưa phát huy được hiệu quả. Công tác kiểm dịch giống, kiểm tra các cơ sở

sản xuất, chế biến thủy sản, thức ăn, thuốc thú y, lưu thông và sử dụng các hoá chất, kháng sinh bị cấm chưa được tiến hành thường xuyên, triệt để. Nhìn chung các tiêu chuẩn này còn thiếu, chất lượng của các tiêu chuẩn còn hạn chế, các mặt hàng thủy sản chủ lực xuất khẩu chưa có các tiêu chuẩn Việt Nam, các tiêu chuẩn này chưa hài hòa với các tiêu chuẩn quốc tế và của Hoa Kỳ.

3. Một số giải pháp nâng cao chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm đối với hàng thủy sản xuất khẩu vào thị trường Hoa Kỳ

Hoa Kỳ là một thị trường tiềm năng, nhưng cũng có các quy định rất phức tạp, khắt khe đối với mặt hàng thủy sản nhập khẩu. Vượt qua các hàng rào kỹ thuật và vệ sinh dịch tễ để xuất khẩu vào thị trường Hoa Kỳ có ý nghĩa rất lớn đối với các doanh nghiệp xuất khẩu thủy sản và Ngành Thủy sản Việt Nam. Đề xuất khâu hàng thủy sản vào thị trường đầy tiềm năng nhưng có các quy định chặt chẽ về chất lượng và vệ sinh dịch tễ là một thách thức lớn đối với các doanh nghiệp xuất khẩu thủy sản Việt Nam. Từ thực tế đó khiến cho các doanh nghiệp xuất khẩu thủy sản Việt Nam cần có những giải pháp thích hợp để đáp ứng các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm. Trong thời gian tới cần tập trung thực hiện tốt 5 giải pháp sau đây:

Thứ nhất, quy hoạch vùng nuôi trồng thủy sản, hạn chế ô nhiễm môi trường nuôi để đảm bảo quy định kỹ thuật và vệ sinh dịch tễ:

Quy hoạch vùng nuôi phải đảm bảo đặc điểm của vùng nuôi phù hợp với đặc điểm của từng loại thủy sản và được đi trước một bước, có tính liên ngành, liên vùng, có sự phối hợp giữa quy hoạch nuôi trồng thủy sản, sản xuất nông nghiệp, công nghiệp và khu dân cư trong cùng một vùng và giữa các vùng với các vùng có liên quan để hạn chế ô nhiễm chéo. Các vùng được quy hoạch phải có quy mô đủ lớn thuận tiện cho việc áp dụng các

tiến bộ khoa học kỹ thuật và mô hình nuôi trồng sạch, dễ dàng cung cấp nguồn nước sạch và xử lý nước thải. Các vùng quy hoạch phải đảm bảo tính đồng bộ, trên cơ sở các vùng quy hoạch cần xây dựng các chương trình, dự án cụ thể để thu hút vốn đầu tư xây dựng cơ sở hạ tầng, tạo nên vùng công nghiệp nuôi trồng thủy sản có chất lượng tốt.

Thứ hai, tăng cường đầu tư nghiên cứu sản xuất giống nuôi, thức ăn, thuốc thú y, kỹ thuật nuôi trồng, đánh bắt và bảo quản sau thu hoạch để đảm bảo chất lượng vệ sinh dịch tễ cho nguyên liệu thủy sản:

Về giống nuôi: lập các dự án nghiên cứu và tuyển chọn các giống thủy sản mới, có chất lượng cao, sạch mầm bệnh, có khả năng kháng bệnh cao, phù hợp với điều kiện từng địa phương, từng vùng. Quy hoạch lại các cơ sở sản xuất giống tập trung đầu tư cho các cơ sở sản xuất có quy trình sản xuất khoa học và phát triển các cơ sở sản xuất mới đảm bảo cung cấp đủ con giống cho các vùng nuôi, tránh trường hợp sử dụng các con giống không rõ nguồn gốc xuất xứ và chưa được kiểm dịch. Nhà nước cần có chính sách nghiêm cấm triệt để việc các con giống không rõ nguồn gốc, xuất xứ, chưa được kiểm dịch đưa vào lưu thông và nuôi trồng.

Về thức ăn nuôi trồng: quy hoạch lại các cơ sở sản xuất thức ăn thủy sản, chỉ cho phép các cơ sở có đủ tiêu chuẩn mới được phép tiến hành sản xuất. Khuyến khích các cơ sở sản xuất các loại thức ăn tổng hợp cho từng loại thủy sản. Đối với thức ăn nhập khẩu phải kiểm định và tuân thủ nghiêm chỉnh về quy chế ghi nhãn sản phẩm đã được ban hành.

Về thuốc thú y nuôi trồng thủy sản: cần có một kế hoạch và chương trình cụ thể, Nhà nước sẽ đầu tư kinh phí để nghiên cứu sản xuất ra các loại kháng sinh đặc trị cho các bệnh của thủy sản mà trước mắt là cho các loại tôm và cá ba sa, đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh dịch tễ cho thủy sản nguyên liệu thay thế cho các loại kháng sinh bị cấm sử dụng hiện nay.

Về kỹ thuật nuôi trồng, đánh bắt thủy sản và bảo quản sau thu hoạch: phải hướng đến một mô hình nuôi trồng sạch, mô hình phải vừa đảm bảo cho nguyên liệu sạch lại phải vừa đảm bảo về năng suất, hiệu quả mới thu hút được người nuôi áp dụng.

Trong các hải sản khai thác tự nhiên thì cá ngừ đại dương là mặt hàng chủ yếu xuất khẩu sang thị trường Hoa Kỳ. Cần nghiên cứu xây dựng và hoàn thiện quy trình công nghệ đánh bắt và bảo quản cá ngừ đại dương trên tàu để hạn chế hàm lượng histamin cao như hiện nay.

Thứ ba, tăng cường công tác quản lý, kiểm tra, thanh tra nhằm đảm bảo chất lượng vệ sinh dịch tễ cho hàng thủy sản xuất khẩu:

Cơ quan quản lý của Bộ Thủy sản, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, các bộ, ngành có liên quan và các sở phải thường xuyên rà soát, hoàn thiện các quy định nhằm đảm bảo chất lượng vệ sinh dịch tễ cho hàng thủy sản tránh việc các kháng sinh và hoá chất bị cấm được lưu thông, sử dụng phổ biến như hiện nay. Phổ biến, tuyên truyền các quy định về chất lượng vệ sinh dịch tễ cho tất cả cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh hàng thủy sản và các cơ sở có liên quan. Thường xuyên kiểm tra, thanh tra các cơ sở sản xuất, kinh doanh con giống, thuốc thú y, thức ăn, thủy sản nguyên liệu và các cơ sở chế biến xuất khẩu hàng thủy sản về việc tuân thủ các quy định nhằm đảm bảo chất lượng vệ sinh dịch tễ cho hàng thủy sản nói chung, hàng thủy sản xuất khẩu nói riêng.

Thứ tư, tăng cường kiểm tra nguyên liệu đầu vào, đầu tư cơ sở vật chất ở các xí nghiệp chế biến để đảm bảo các tiêu chuẩn kỹ thuật và vệ sinh dịch tễ cho hàng thủy sản xuất khẩu:

Việc tất cả các nhà máy chế biến thủy sản nên kiểm tra nguyên liệu đầu vào và chỉ thu mua các nguyên liệu đủ tiêu chuẩn để đảm bảo chất lượng, vệ sinh dịch tễ cho sản phẩm đầu ra. Tăng cường đầu tư cơ sở vật chất kỹ

thuật, áp dụng công nghệ chế biến sạch, sử dụng nguồn nước chế biến đảm bảo yêu cầu, sử dụng hoá chất trong chế biến không gây ô nhiễm, đảm bảo chất lượng sản phẩm và "thân thiện với người tiêu dùng". Thực hiện quy phạm vệ sinh chuẩn (SSOP) của FDA, đồng thời phải áp dụng và tuân thủ thực sự các quy định của hệ thống HACCP, GMP, ISO - 9000 và phải nghiên cứu kỹ các quy định về bao gói và ghi nhãn đối với hàng thực phẩm của thị trường Hoa Kỳ.

Thứ năm, tăng cường khả năng nắm bắt thông tin về các quy định chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm đối với hàng thủy sản xuất khẩu vào các thị trường lớn mà đặc biệt là thị trường Hoa Kỳ: Hệ thống tham tán thương mại là một nguồn cung cấp thông tin hữu hiệu mà các doanh nghiệp có thể tận dụng để kịp thời cập nhật các thông tin về thị trường cũng như các yêu cầu về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm đối với sản phẩm thủy sản xuất khẩu. Ví dụ: Từ ngày 1/1/2006, Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (FDA) yêu cầu các nhà chế biến thực phẩm phải liệt kê ghi nhãn các thành phần có chứa protein xuất xứ từ thủy sản, sữa, trứng... nếu không thực hiện sẽ bị thu giữ. Từ 10/3/2007, các lô hàng thủy sản Việt Nam xuất vào thị trường Hoa Kỳ và Canada sẽ không cần phải có chứng thư của Nafiqaved. Tuy nhiên, theo thỏa thuận giữa Nafiqaved và Cơ quan Thanh tra thực phẩm Canada (CFIA), cơ quan này sẽ áp dụng chế độ kiểm tra với tần suất lấy mẫu không quá 5% số lô hàng nhập khẩu vào nước này đối với những lô hàng thủy sản của các doanh nghiệp đạt tiêu chuẩn của Ngành Thủy sản Việt Nam, có tên trong danh sách xuất khẩu vào Canada và được Nafiqaved kiểm tra cấp chứng thư. Tháng 9/2007 dự luật H.R. 3610, gọi tắt của Luật An toàn Nhập khẩu Thực phẩm và Dược phẩm 2007, nhằm siết chặt hơn nữa việc kiểm soát an toàn thực phẩm và dược phẩm nhập khẩu vào Hoa Kỳ, được đưa ra thảo luận tại Hạ viện Hoa Kỳ. H.R. 3610 có nhiều quy

định mới sẽ gây thêm khó khăn cho các nước xuất khẩu vào thị trường này. Hiện tại, FDA mới kiểm tra 1% tổng lô hàng thủy sản nhập khẩu vào Hoa Kỳ. Theo H.R.3610, FDA sẽ có quyền lực lớn hơn trong việc kiểm tra các lô hàng thủy sản nhập khẩu nhằm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Dự luật H.R. 3610 gồm 14 điều, với mục tiêu chủ yếu là “nâng cấp” tình hình kiểm soát an toàn thực phẩm đối với các loại thực phẩm (trong đó có thủy sản) nhập khẩu do FDA quản lý để hài hòa với các quy định hiện hành của USDA và Liên minh Châu Âu.

Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho hàng hóa tiêu dùng nói chung và hàng thủy sản xuất khẩu nói riêng không những góp phần nâng cao kim ngạch xuất khẩu thủy sản của Việt Nam mà còn là động lực thúc đẩy nâng cao kim ngạch xuất khẩu hàng hóa của Việt Nam. Hơn thế việc làm này cũng sẽ góp phần nâng cao hình ảnh và thương hiệu của Việt Nam.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

Quyết định số 29/2005/QĐ - BTS ngày 11 tháng 01 năm 2005 của Bộ trưởng Bộ Thủy sản về việc *tăng cường kiểm tra hàng thủy sản xuất khẩu vào Hoa Kỳ*.

Nguyễn Bách Khoa (2004) “*Chính sách thương mại và marketing quốc tế các sản phẩm nông nghiệp Việt Nam*” NXB Thống kê.

Tạp chí Khoa học Thương mại các số năm 2010, 2011.

Tạp chí Thương mại Thủy sản các số năm 2010, 2011.

Website của Bộ Công Thương:
<http://www.moit.gov.vn/>.

Website của Hiệp hội Chế biến & Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam:
<http://www.vasep.com.vn/>