

SẢN PHẨM TÔM HS.160521 – THỊ TRƯỜNG NHẬT BẢN CÁC YÊU CẦU 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.jetro.go.jp/en/market/regulations/pdf/food-e.pdf>
 - + <http://www.jetro.go.jp/en/market/regulations/pdf/agri2008-e.pdf>
 - + <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/index.html>
 - + <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)

Các biện pháp an toàn thực phẩm của Nhật Bản áp dụng từ trước đến nay càng được thắt chặt. Từ những thông tin số vụ ngộ độc thực phẩm ở nước ngoài ngày càng nhiều, phát hiện nhiều sinh vật gây bệnh từ thực phẩm, từ việc xác nhận thực trạng nhập khẩu thực phẩm liên quan, Nhật Bản càng tăng cường hơn nữa công tác kiểm tra giám sát các vi sinh vật gây bệnh như Enterohemorrhagic, Escherichia coli, Salmonella và Listeria monocytogenes. Đối với nước xuất khẩu, Nhật Bản yêu cầu đầy mạnh các biện pháp an toàn trong khâu sản xuất, chế biến, trường hợp cần thiết sẽ tiến hành kiểm tra thực địa.

Theo hướng dẫn về vệ sinh và xử phạt đối với thủy sản nhập khẩu và thực phẩm chế biến của Nhật Bản: Đối với người xuất khẩu, người nhập khẩu phải thực hiện xác nhận với họ về các điểm dưới đây xuất khẩu, tôn trọng các quy chế pháp luật nước xuất khẩu về chế biến thực phẩm.

Đặc biệt, trường hợp tại nước xuất khẩu có chế độ đăng ký cơ sở sản xuất, chế độ cho phép xuất khẩu sản phẩm... thì phải thực hiện các chế độ đó.

- Về thiết bị, cơ sở sản xuất, phải đối chiếu với tiêu chuẩn quản lý vệ sinh được quy định trong pháp lệnh Nhật Bản, và phải bằng hoặc cao hơn.
- Trình độ quản lý của cơ sở chế biến, phải đối chiếu với tiêu chuẩn quản lý vệ sinh được quy định trong pháp lệnh Nhật Bản, và phải bằng hoặc cao hơn. Khuyến cáo tích cực áp dụng phương pháp quản lý vệ sinh HACCP.

Đối với khâu tiếp nhận nguyên liệu, người nhập khẩu phải xác nhận với người sản xuất các hạng mục sau đây:

- Mỗi nguyên liệu phải quy định quy cách chất lượng, an toàn theo luật Nhật Bản, và xác nhận mỗi lô nhập vào có phù hợp hay không.
- Thu mua nguyên liệu phải minh bạch rõ ràng về tình trạng sử dụng thuốc thú y đối với động vật bằng cách ký hợp đồng với người sản xuất, người bán nhất định.

Tùy theo đặc tính từng loại nguyên liệu mà phải thể hiện các nội dung xác nhận cơ bản dưới đây:

Các thực phẩm thông thường:

- Việc thu hoạch hải sản nuôi dạng nguyên liệu cần phải có các biện pháp phòng chống lây nhiễm, ô nhiễm do bụi đất, ô nhiễm nước; lây nhiễm các chất độc hại, thuốc thú y. Trong quá trình thu hoạch, bảo quản, vận chuyển các sản phẩm nông sản, chăn nuôi, thủy sản cần có biện pháp phòng chống ô nhiễm, như hóa chất, chất lạ, tạp chất, vi sinh vật...
- Với hải sản, không được sử dụng các phụ gia có khả năng dẫn đến ngộ nhận ví dụ như chất tạo màu...

Thủy sản và sản phẩm chế biến từ thủy sản:

- Áp dụng biện pháp phòng ngừa nhiễm vi sinh gây bệnh như vi khuẩn *Vibrio parahaemolyticus*...
- Đối với các loại ốc sò, thực hiện giám sát sò độc, đánh bắt từ vùng biển thích hợp.
- Áp dụng biện pháp chống lẫn chủng loại cá nóc khác qua kỹ thuật phân biệt chủng loại.
- Áp dụng biện pháp phòng ngừa lẫn chủng loại hải sản có độc bằng cách xác nhận vùng biển khai thác và phân biệt chủng loại.
- Xác nhận tình trạng sử dụng thuốc thú y và phụ gia thức ăn chăn nuôi.
- Phù hợp với tiêu chuẩn dư lượng thuốc thú y và phụ gia thức ăn chăn nuôi của Nhật Bản.

Xác nhận các nội dung trên qua kiểm tra thường xuyên:

Trường hợp phát hiện trong nguyên liệu có các côn trùng ký sinh, vi khuẩn gây bệnh, các chất có độc hại, thối rữa, ôi thiu; trường hợp không thể loại bỏ hoặc tiết trùng đạt tiêu chuẩn cho phép bằng cách chế biến thông thường thì không tiếp nhận lô hàng đó.

Trường hợp có thể lấy được kết quả giám sát của cơ quan hành chính nước xuất khẩu, người nhập khẩu phải xác nhận kết quả kiểm tra đó; và nếu cần, nhập mẫu để kiểm tra xác nhận lại tại Nhật Bản.

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

Để có được khái niệm tổng quát về tài liệu cần thiết, nên truy cập trang web của Tổ chức Phát triển Ngoại thương của Nhật Bản (JETRO – Japan External Trade Organization). JETRO là một tổ chức phi lợi nhuận của Chính phủ Nhật Bản nhằm phát triển quan hệ thương mại và kinh tế giữa Nhật Bản và các nước khác:

- Truy cập <http://www.jetro.go.jp/en/market/regulations/>, dùng market information để tìm kiếm “standards and regulations” và lựa chọn các tài liệu pháp luật của Nhật Bản về các sản phẩm cá và thủy hải sản.
- Kiểm tra y tế đối với các sản phẩm cá và thủy hải sản dự kiến có tác động trực tiếp đối với người tiêu dùng cần phải tuân thủ.
- Nhãn mác cho sản phẩm thực phẩm: <http://www.jetro.go.jp/en/market/regulations/pdf/food-e.pdf>
- Các sản phẩm hữu cơ

Tài liệu hướng dẫn về các điều kiện nhập khẩu: Hãy xem chi tiết và bạn có thể rút ra các yêu cầu luật pháp. Ví dụ các sản phẩm chỉ có thể được phép nhập khẩu vào Nhật Bản 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:

- JETRO – Email: bua-ref@jetro.go.jp – Website: <http://www.jetro.go.jp>
- VASEP – <http://vasep.com.vn> – Email: vasep-org@hcm.vnn.vn; vasep@fpt.vn;
- vietfish@hcm.vnn.vn
- ITPC – <http://itpc.hochiminhcity.gov.vn> – Email: itpc@hcm.vnn.vn

3. Các nguồn thông tin khác:

Đối với các quy định pháp lý, tôm nhập khẩu không bị hạn chế bởi quota nhập khẩu 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 nước có nguy cơ dịch tả sẽ phải kiểm dịch. Nếu phát hiện thấy vi khuẩn hàng sẽ bị huỷ hoặc trả lại.

Luật vệ sinh thực phẩm yêu cầu sản phẩm phải có đầy đủ các thông tin sau:

- Tên sản phẩm
- Hạn sử dụng
- Tên, địa chỉ nhà sản xuất (hoặc nhà nhập khẩu)
- Tên chất phụ gia nếu có
- Cách bảo quản
- Hãng nhập khẩu (nếu là nhập khẩu)
- Xuất xứ
- Ngoài ra còn kích cỡ, trọng lượng bao gói....

Thuế nhập khẩu thường ở mức 4% (với nước thành viên WTO là 1%).

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

Tôm tươi sống, ướp đá được phân phối qua nhà bán buôn, do đó cần chú ý tới việc giao hàng sớm. Trong thực tế, chi phí lưu thông cộng thêm cước phí vận chuyển bằng máy bay có thể đội giá hàng lên rất cao. Ta có thể lựa cách bỏ qua chợ bán buôn mà thoả thuận trực tiếp với nhà phân phối và bán lẻ.

Việc kiểm dịch chất lượng hàng hoá nhất là thực phẩm tươi sống được Nhật Bản tiến hành rất chặt chẽ. Người ta cũng tiến hành kiểm tra xem trong tôm còn có hàm lượng chất tẩy trắng hay chất kháng sinh kháng khuẩn thừa hay không.

Hầu hết tôm đông lạnh được vận chuyển bằng tàu biển, thời gian này phải tính đến lãi suất chi phí lưu kho trong khi chờ đợi để giải quyết hàng.

Các nhà xuất khẩu cũng nên nhận thức rằng thị trường Nhật Bản rất khắt khe với chất lượng sản phẩm và các tiêu chuẩn liên quan. Phải đảm bảo rằng hàng đáp ứng được yêu cầu của thị trường về kích cỡ, độ tươi cũng như màu sắc và nên mua đầy đủ bảo hiểm phòng những rủi ro có thể xảy ra.

Tôm hoặc cua nhập khẩu với số lượng dưới 10kg thì được miễn làm thủ tục kiểm dịch theo Luật vệ sinh thực phẩm.

Hàng nhập khẩu từ Việt Nam là nước bị coi là có nguy cơ dịch tả cần phải hoàn tất thủ tục kiểm dịch trước khi nhập khẩu vào Nhật để tránh mất thời gian, làm ảnh hưởng tới chất lượng hàng.

Sản xuất an toàn vệ sinh thực phẩm có lợi cho sức khoẻ trong suốt quá trình chế biến là hết sức cần thiết từ khâu sản xuất ở nước chế biến tới khâu nhập khẩu và phân phối tại Nhật Bản, đó là một trong những điều kiện đảm bảo thị trường tiêu dùng. Đây là vấn đề mấu chốt để nâng cao kim ngạch xuất khẩu thủy sản sang Nhật Bản thời gian

tới là chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm. Do đó, Việt Nam cần mạnh tay kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm theo chuỗi giá trị sản phẩm, từ sản xuất thức ăn, con giống đến nuôi và chế biến. Cơ quan thẩm quyền của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn rà soát lại danh mục các loại thuốc, hóa chất cho phép sử dụng trong nuôi trồng, khai thác thủy sản và đẩy mạnh việc ngăn chặn, loại bỏ sử dụng hóa chất, kháng sinh bị cấm.

Theo Jetro, hàng đến Nhật phải đảm bảo được ba yếu tố: chất lượng, số lượng và thời gian giao hàng. Hiện nay doanh nghiệp Việt Nam còn mắc phải một số hạn chế như thiếu thông tin, tư tưởng thụ động chờ khách hàng, chất lượng sản phẩm không đồng đều, giá thành cao, thời gian giao hàng không đảm bảo,...

Các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu vào thị trường Nhật Bản: nên chủ động liên hệ với nhà nhập khẩu Nhật Bản để cập nhật và đáp ứng các quy định của cơ quan thẩm quyền Nhật Bản và Việt Nam về kiểm soát hóa chất, kháng sinh trong quá trình sản xuất kinh doanh thủy sản. Các Trung tâm Chất lượng Nông lâm thủy sản vùng phổ biến đến các doanh nghiệp thuộc địa bàn quản lý quy định về chế độ kiểm soát thủy sản nhập khẩu của Cơ quan thẩm quyền Nhật Bản.

Sau nhiều nỗ lực đồng bộ của các cơ quan quản lý và các doanh nghiệp Việt Nam trong việc tăng cường kiểm soát Trifluralin trong quá trình sản xuất, kinh doanh thủy sản và sản phẩm thủy sản, đồng thời với việc điều chỉnh dư lượng tối đa cho phép của Trifluralin trong thủy sản từ 0,001 ppm lên 0,5ppm, Nhật Bản đã dỡ bỏ chế độ kiểm tra chỉ tiêu Trifluralin đối với 100% lô hàng tôm của Việt Nam xuất khẩu vào Nhật Bản. Tuy nhiên, Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi Xã hội Nhật Bản vẫn áp dụng chế độ lấy mẫu giám sát các chất kháng khuẩn, dư lượng hóa chất dùng trong nông nghiệp, phụ gia, vi sinh vật gây bệnh, chiếu xạ đối với thủy sản của các nước nhập khẩu vào Nhật Bản theo Kế hoạch giám sát thực phẩm nhập khẩu năm 2013 và áp dụng chế độ kiểm tra bắt buộc (inspection orders) một số chỉ tiêu hóa chất, kháng sinh trong tôm, mực của Việt Nam nhập khẩu vào Nhật Bản. Thông tin chi tiết được đăng tải trên website của Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi Nhật Bản theo địa chỉ: <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/index.html>, và của Cục theo địa chỉ: <http://www.nafiqad.gov.vn/quy-111inh-cua-thi-truong/nhat-ban/>

Một số thay đổi quy định Thi hành Luật Vệ sinh Thực phẩm Nhật Bản: Nhật Bản duy trì tần suất kiểm tra 100% các chỉ tiêu Furazolidone, Enrofloxacin và Sulfadiazine đối với các lô hàng tôm NK từ Việt Nam. Tuy nhiên, theo quy định mới của Luật Vệ sinh thực phẩm của Nhật Bản, từ tháng 10/2016, Nhật Bản loại bỏ ra khỏi danh sách giám sát các chất Sulfamethoxazole, Sulfadiazine và Chloramphenicol trong tôm nuôi.