



BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ MÔI TRƯỜNG  
VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM

# SỔ TAY

## HƯỚNG DẪN THỰC THI, HỎI ĐÁP CÁC QUY ĐỊNH

### VỀ SPS NGÀNH HÀNG THỦY SẢN



Hà Nội, năm 2025







BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ MÔI TRƯỜNG  
VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM

# SỔ TAY

HƯỚNG DẪN THỰC THI, HỎI ĐÁP CÁC QUY ĐỊNH  
VỀ SPS NGÀNH HÀNG THỦY SẢN



Hà Nội, năm 2025

CƠ QUAN CHỦ QUẢN:  
**BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ MÔI TRƯỜNG**  
**VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM**

**BAN SOẠN THẢO VÀ BIÊN TẬP**

**1. TS. Ngô Xuân Nam**

*- Chịu trách nhiệm nội dung,*

*- Trưởng ban Soạn thảo và Biên tập*

*Phó Giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam*

*Bộ Nông nghiệp và Môi trường*

**2. ThS. Nguyễn Thị Huyền**

**3. ThS. Đinh Đức Hiệp**

**4. ThS. Bùi Đức Toàn**

**5. ThS. Nguyễn Hoàng Long**

**THƯ KÍ BAN BIÊN TẬP**

**TS. Đào Văn Cường**

# Mục lục

<b>LỜI MỞ ĐẦU</b>	<b>07</b>
<b>DANH MỤC CÁC CHỮ VIẾT TẮT</b>	<b>09</b>
<b>PHẦN I: TỔNG QUAN VỀ NGÀNH HÀNG THỦY SẢN VÀ CÁC THỊ TRƯỜNG XUẤT KHẨU CHÍNH</b>	<b>11</b>
1.1. Sản lượng thủy sản	11
1.2. Các sản phẩm xuất khẩu	13
1.3. Quy mô các thị trường	15
1.4. Thực trạng xuất khẩu	16
<b>PHẦN II: QUY ĐỊNH CỦA VIỆT NAM VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ KIỂM DỊCH ĐỘNG VẬT (SPS) ĐỐI VỚI SẢN PHẨM THỦY SẢN XUẤT KHẨU</b>	<b>18</b>
2.1. Quy định về an toàn thực phẩm	21
2.2. Quy định về kiểm dịch động vật	23
2.3. Kiểm soát chất ô nhiễm trong thực phẩm	25
2.4. Kiểm soát dư lượng thuốc thú y ở thủy sản	26
2.5. Quy định về truy xuất nguồn gốc	26
2.6. Quy định về nhãn mác sản phẩm thủy sản	27
2.7. Quy định về thủy sản hữu cơ	29
<b>PHẦN III: QUY ĐỊNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ KIỂM DỊCH ĐỘNG VẬT (SPS) CỦA CÁC THỊ TRƯỜNG XUẤT KHẨU CHÍNH DÀNH CHO THỦY SẢN VIỆT NAM</b>	<b>30</b>

3.1. Quy định về SPS của Trung Quốc đối với sản phẩm thủy sản nhập khẩu	30
3.2. Quy định về SPS của Hoa Kỳ đối với sản phẩm thủy sản nhập khẩu	39
3.3. Quy định về SPS của Nhật Bản đối với sản phẩm thủy sản nhập khẩu	47
3.4. Quy định về SPS của EU đối với sản phẩm thủy sản nhập khẩu	57
3.5. Quy định về SPS của Hàn Quốc đối với sản phẩm thủy sản nhập khẩu	62
3.6. Quy định về SPS của Đài Loan (Trung Quốc) đối với sản phẩm thủy sản nhập khẩu	69
3.7. Quy định về SPS của các nước ASEAN đối với sản phẩm thủy sản nhập khẩu	78
<b>PHẦN IV: MỘT SỐ GIẢI PHÁP VÀ KHUYẾN NGHỊ ĐỐI VỚI CÁC SẢN PHẨM THỦY SẢN XUẤT KHẨU</b>	<b>82</b>
4.1. Cơ hội và thách thức liên quan SPS đối với xuất khẩu thủy sản	82
4.2. Khuyến nghị để nâng cao năng lực cạnh tranh	83
4.3. Các chứng nhận, yêu cầu cần thiết về SPS	85
4.4. Lưu ý cập nhật thông báo về SPS	86
<b>PHẦN V: MỘT SỐ CÂU HỎI THƯỜNG GẶP VỀ CÁC QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ KIỂM DỊCH ĐỘNG VẬT (SPS) ĐỐI VỚI NGÀNH HÀNG THỦY SẢN</b>	<b>89</b>
<b>PHẦN VI: CẬP NHẬT CÁC THÔNG BÁO DỰ THẢO/ CÓ HIỆU LỰC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ KIỂM DỊCH ĐỘNG VẬT (SPS) LIÊN QUAN ĐẾN THỦY SẢN XUẤT KHẨU</b>	<b>108</b>
<b>TÀI LIỆU THAM KHẢO</b>	<b>116</b>

## Lời mở đầu

Trong bối cảnh hội nhập thương mại quốc tế ngày càng sâu rộng hiện nay, ngành Thủy sản Việt Nam đang đứng trước nhiều cơ hội phát triển, nhưng cũng đối diện với không ít những thách thức. Một trong những yêu cầu rất quan trọng để các mặt hàng thủy sản có thể tiếp cận và duy trì vị thế tại các thị trường lớn trên Thế giới chính là tuân thủ các quy định về vệ sinh dịch tễ và kiểm dịch động, thực vật, gọi là ***các biện pháp SPS (Sanitary and Phytosanitary Measures)***.

Các quy định SPS của các quốc gia, thị trường nhập khẩu không chỉ nhằm bảo đảm an toàn thực phẩm và sức khỏe người tiêu dùng, mà còn góp phần bảo vệ hệ sinh thái, môi trường và tính bền vững trong khai thác, nuôi trồng thủy sản. Đối với Việt Nam – một trong những quốc gia xuất khẩu thủy sản hàng đầu thế giới, việc hiểu rõ, nắm vững và tuân thủ đúng các yêu cầu này là yếu tố then chốt để duy trì uy tín, mở rộng thị trường và nâng cao giá trị gia tăng cho ngành hàng thủy sản Việt Nam.

Sổ tay ***“Hướng dẫn thực thi, hỏi đáp các quy định về SPS ngành hàng thủy sản”*** được biên soạn với mục tiêu cung cấp những thông tin hữu ích cho doanh nghiệp, hiệp hội, cơ quan quản lý và các tổ chức, cá nhân có quan tâm trong chuỗi sản xuất – chế biến – xuất khẩu các mặt hàng thủy sản.

*Nội dung của Sổ tay gồm 6 phần:*

- Phần I: Tổng quan về ngành hàng thủy sản và các thị trường xuất khẩu chính
- Phần II: Quy định của Việt Nam về SPS đối với sản phẩm thủy sản xuất khẩu
- Phần III: Quy định về SPS của các thị trường xuất khẩu chính dành cho thủy sản Việt Nam

- Phần IV: Một số giải pháp và khuyến nghị đối với các sản phẩm thủy sản xuất khẩu
- Phần V: Một số câu hỏi thường gặp về các quy định SPS đối với ngành hàng thủy sản
- Phần VI: Cập nhật các thông báo dự thảo/ có hiệu lực về SPS liên quan đến thủy sản xuất khẩu

Nhiều biện pháp SPS của thị trường nhập khẩu thường được thay đổi, cập nhật, vì vậy Văn phòng SPS Việt Nam khuyến cáo doanh nghiệp trước khi xuất khẩu cần cập nhật quy định của thị trường để tuân thủ, tránh rủi ro trong thương mại.

Chúng tôi hi vọng Sổ tay sẽ là tài liệu tham khảo hữu ích, đồng hành cùng cộng đồng doanh nghiệp và các cơ quan chức năng trong việc nắm bắt, định hướng và nâng cao năng lực cạnh tranh, giảm thiểu rủi ro khi xuất khẩu và phát triển bền vững ngành hàng thủy sản Việt Nam trong xu thế hội nhập toàn cầu.

Ban biên tập rất mong tiếp tục nhận được sự đóng góp của độc giả cho nội dung Sổ tay để chúng tôi có thể hoàn thiện trong những lần tái bản tiếp theo./.

# DANH MỤC CÁC CHỮ VIẾT TẮT

**ATTP:** An toàn thực phẩm

**APHIS:** Animal and Plant Health Inspection Service – Cục Kiểm dịch động, thực vật Hoa Kỳ

**EU:** Liên minh Châu Âu

**FAO:** Food and Agriculture Organization of the United Nations – Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp Liên Hiệp Quốc

**FDA:** Food and Drug Administration – Cục Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ

**FEHD:** Food and Environmental Hygiene Department – Cục Vệ sinh thực phẩm và Môi trường Hồng Kông (Trung Quốc)

**FSC:** Food Safety Commission – Ủy ban An toàn Thực phẩm Nhật Bản

**FSIS:** Food Safety and Inspection Service – Cục Kiểm tra và An toàn Thực phẩm Hoa Kỳ

**FTA:** Free Trade Agreement – Thỏa thuận thương mại tự do

**HACCP:** Hazard Analysis and Critical Control Points – Hệ thống Phân tích mối nguy và Điểm kiểm soát tới hạn

**IFS:** International Food Standard – Tiêu chuẩn Thực phẩm Quốc tế

**IUU:** Illegal, Unreported and Unregulated Fishing – Khai thác hải sản bất hợp pháp, không khai báo và không theo quy định

**KFDA:** Korea Food And Drug Administration – Cục quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hàn Quốc

**MRL:** Maximum Residue Limit – Giới hạn dư lượng tối đa

**NFQS:** National Fishery Products Quality Management Service – Cục Quản lý Chất lượng Thủy sản Hàn Quốc

**NNMT:** Nông nghiệp và Môi trường

**NNPTNT:** Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn

**NOAA:** National Oceanic and Atmospheric Administration – Cơ quan quản lý Đại dương và Khí quyển Hoa Kỳ

**NTTS:** Nuôi trồng thủy sản

**QCVN:** Quy chuẩn Việt Nam

**USDA:** United States Department of Agriculture – Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ

**VASEP:** Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam

**SPS:** Biện pháp Vệ sinh an toàn thực phẩm và Kiểm dịch động thực vật

**TBT:** Rào cản kỹ thuật đối với thương mại

**TCVN:** Tiêu chuẩn Việt Nam

**TFDA:** Taiwan Food And Drug Administration – Cơ quan quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Đài Loan (Trung Quốc)

**WOAH:** World Organisation for Animal Health – Tổ chức Thú y Thế giới

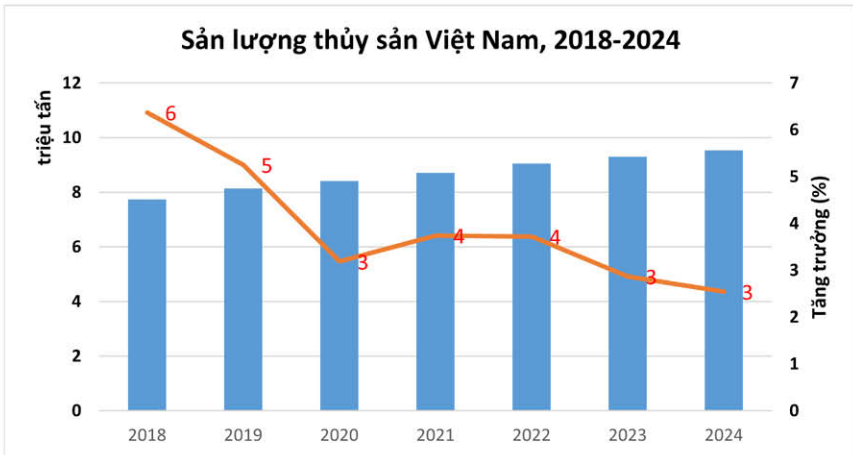
**WTO:** World Trade Organization – Tổ chức Thương mại Thế giới

# PHẦN I

## TỔNG QUAN VỀ NGÀNH HÀNG THỦY SẢN VÀ CÁC THỊ TRƯỜNG XUẤT KHẨU CHÍNH

### 1.1. Sản lượng thủy sản

Theo Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam (VASEP), trong giai đoạn từ 2018 - 2024, sản lượng thủy sản Việt Nam liên tục tăng qua các năm với tốc độ tăng trưởng trung bình đạt 4,44%/năm từ 7,7 triệu tấn năm 2018 lên 9,5 triệu tấn năm 2024, tăng 23%. Trong đó, sản lượng NTTS chiếm 58%, khai thác chiếm 42%.



Hình 1. Sản lượng thủy sản Việt Nam giai đoạn 2018-2024

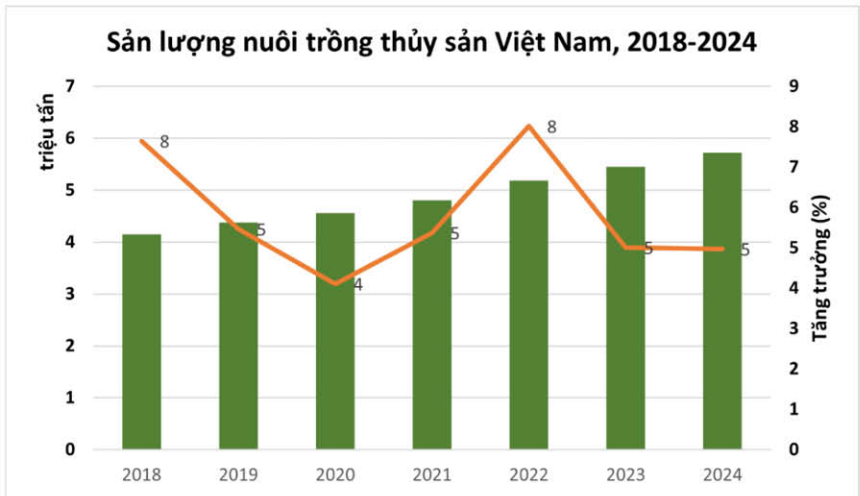
Nguồn: VASEP, 2025

Bình quân mỗi năm giai đoạn 2018 - 2024, nước ta có 7.391 nghìn tấn thủy sản, trong đó khai thác 3.304 nghìn tấn và nuôi trồng 4.087 nghìn tấn; tốc độ tăng bình quân là 4,0%, trong đó khai thác tăng 3,1%/năm và nuôi trồng tăng 5,4%/năm. Sản lượng thủy sản tăng không những đáp ứng đầy đủ nhu cầu trong nước mà mỗi năm nước ta còn xuất khẩu thủy sản thu về bình quân 7,8 tỷ USD/năm.

Năng lực nuôi trồng và khai thác thủy sản của Việt Nam chủ yếu phụ thuộc vào các tỉnh khu vực Trung Bộ và Nam Bộ, đặc biệt là khu vực Đồng bằng sông Cửu Long. Năm 2022, sản lượng thủy sản của Việt Nam ở các tỉnh thành khu vực Đồng bằng sông Cửu Long chiếm 55,97%; khu vực Đông Nam Bộ chiếm 5,59%; khu vực Bắc Trung Bộ và Duyên hải miền Trung chiếm 22,16%; khu vực Đồng bằng sông Hồng chiếm 13,73%; khu vực Trung du và miền núi phía Bắc chiếm 1,97% trong tổng sản lượng thủy sản của Việt Nam.

### **Nuôi trồng thủy sản**

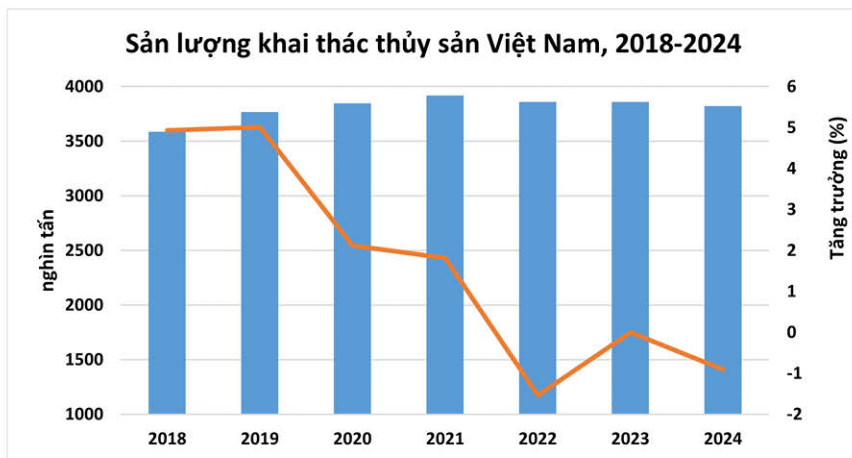
Trong giai đoạn 2018 - 2024, sản lượng nuôi trồng thủy sản của Việt Nam tăng từ 4,1 triệu tấn lên 5,7 triệu tấn, tăng 38%. Trong đó, tỷ trọng cá nuôi trung bình chiếm 70,8%; tôm nuôi chiếm 18,8%; thủy sản nuôi khác chiếm 10,4% trong tổng sản lượng thủy sản nuôi. Nuôi trồng thủy sản phục vụ cho xuất khẩu tập trung chủ yếu ở Đồng bằng sông Cửu Long (chiếm 95% tổng sản lượng cá tra và 80% sản lượng tôm).



**Hình 2. Sản lượng nuôi trồng thủy sản Việt Nam giai đoạn 2018-2024**

Nguồn: VASEP, 2025

Giai đoạn 2018 - 2024, sản lượng khai thác thủy sản của Việt Nam tăng từ 3,59 triệu tấn lên 3,82 triệu tấn, tăng 7%. Các ngư trường khai thác chính của Việt Nam chủ yếu tập trung tại Bắc Trung Bộ, Duyên hải miền Trung và Đồng bằng sông Cửu Long. Đây là những khu vực có bờ biển dài và rộng với sản lượng cá ngừ, mực và bạch tuộc lớn.



**Hình 3. Sản lượng khai thác thủy sản Việt Nam giai đoạn 2018-2024**

Nguồn: VASEP, 2025

## 1.2. Các sản phẩm xuất khẩu

Các mặt hàng thủy sản xuất khẩu chính của Việt Nam bao gồm: tôm, cá tra, cá basa, cá ngừ, nghêu, mực và bạch tuộc. Trong đó, tôm và cá tra, cá basa là 02 nhóm mặt hàng chiếm tỷ trọng cao nhất với mức bình quân lần lượt chiếm 53,22% và 14,44%.

### **Mặt hàng tôm xuất khẩu:**

Trong giai đoạn 2017-2023, kim ngạch xuất khẩu tôm của Việt Nam tới Liên minh châu Âu (EU) đạt tốc độ tăng trưởng bình quân 8,59%/năm. Ngay sau khi Hiệp định thương mại tự do Liên minh châu Âu-Việt Nam (EVFTA) có hiệu lực với các ưu đãi thuế quan đã làm tăng tính cạnh tranh cho mặt hàng tôm và góp phần đưa kim

ngạch xuất khẩu tôm của Việt Nam tới EU trong năm 2020 phục hồi và tăng 6,59% so với năm 2019, đạt 517,4 triệu USD, chiếm tỷ trọng 54,11% trong tổng trị giá xuất khẩu thủy sản tới EU, chiếm 13,98% tổng trị giá xuất khẩu tôm của Việt Nam.

### **Mặt hàng cá tra, cá basa xuất khẩu:**

Xuất khẩu trung bình mặt hàng cá tra, cá basa của Việt Nam tới EU trong giai đoạn năm 2017 - 2023 đạt mức tăng trưởng bình quân 6,42%/năm, chiếm tỷ trọng 14,44%/năm trong tổng trị giá xuất khẩu thủy sản tới EU. Trong đó, Hà Lan, Đức, Tây Ban Nha, Bỉ và Italia lần lượt là những thị trường nhập khẩu cá tra, cá basa lớn nhất tại thị trường EU.

Sau khi liên tục giảm trong giai đoạn 2017-2021, kim ngạch xuất khẩu cá tra, cá ba sa bật tăng mạnh 93,18% vào năm 2022 đạt 204,58 triệu USD, chiếm 15,67% tổng trị giá xuất khẩu thủy sản tới EU. Nguyên nhân chính là do nhu cầu cá tra, cá ba sa ở EU và giá cá tra, cá ba sa xuất khẩu năm 2022 tăng cao.

### **Mặt hàng cá ngừ xuất khẩu:**

Xuất khẩu trung bình mặt hàng cá ngừ của Việt Nam tới EU trong giai đoạn năm 2017 - 2023 đạt mức tăng trưởng bình quân 8,06%/năm, chiếm tỷ trọng bình quân trong tổng trị giá xuất khẩu thủy sản tới EU là 12,9%/năm. Trong đó, cá ngừ của Việt Nam được xuất khẩu chủ yếu tới thị trường Đức, Tây Ban Nha, Hà Lan, Bỉ. Trong đó, 2022 là năm xuất khẩu cá ngừ tới EU đạt mức cao kỷ lục với 164,87 triệu USD, tăng 14,45% so với năm 2021, chiếm 12,63% tổng trị giá xuất khẩu thủy sản tới EU.

### **Mặt hàng mực xuất khẩu:**

Xuất khẩu trung bình mặt hàng mực của Việt Nam tới EU trong giai đoạn năm 2017 - 2023 đạt mức tăng trưởng bình quân 4,78%/năm, chiếm tỷ trọng bình quân trong tổng trị giá xuất khẩu thủy sản tới EU là 4,59%/năm. Năm 2022, xuất khẩu mực tới EU đạt 56,66 triệu USD tăng 23,58% so với năm 2021, trong đó, Italia, Pháp, Tây

Ban Nha, Bỉ và Bồ Đào Nha là những thị trường nhập khẩu mực lớn nhất từ Việt Nam.

### ***Mặt hàng nhuyễn thể xuất khẩu:***

Xuất khẩu trung bình mặt hàng nhuyễn của Việt Nam tới EU trong giai đoạn năm 2017 - 2023 đạt mức tăng trưởng bình quân 12,06%/năm, chiếm tỷ trọng bình quân trong tổng trị giá xuất khẩu thủy sản tới EU là 5,59%/năm. Xu hướng xuất khẩu nhuyễn của Việt Nam tới EU trong giai đoạn này có xu hướng tăng. Tây Ban Nha, Italia, Bồ Đào Nha và Hà Lan là những thị trường nhập khẩu chính mặt hàng nhuyễn của Việt Nam ở EU.

### **1.3. Quy mô các thị trường**

Thủy sản Việt Nam hiện được xuất khẩu tới hơn 170 quốc gia và vùng lãnh thổ. Một số thị trường xuất khẩu thủy sản lớn của Việt Nam bao gồm Trung Quốc, Hoa Kỳ, Nhật Bản, EU, Hàn Quốc và các quốc gia khác như Đài Loan (Trung Quốc), Brazil, Thái Lan, các thị trường mới nổi ở Trung Đông, Châu Phi cũng đóng vai trò quan trọng. Cụ thể, năm 2024, Trung Quốc - Hồng Kông vượt Hoa Kỳ để trở thành thị trường lớn nhất với 1,92 tỷ USD, trong khi Hoa Kỳ vẫn là một thị trường đầy tiềm năng.

### ***Thị trường xuất khẩu chính:***

- Trung Quốc - Hồng Kông: là thị trường xuất khẩu lớn nhất năm 2024, với kim ngạch 1,92 tỷ USD và tăng trưởng 26,8% so với năm 2023.
- Hoa Kỳ: là thị trường có nhu cầu nhập khẩu thủy sản vẫn được dự báo khả quan và là một thị trường tiềm năng cho tôm và cá tra, cá basa Việt Nam.
- Nhật Bản và Hàn Quốc: nằm trong nhóm các thị trường xuất khẩu chính, với kim ngạch lần lượt là 1,53 tỷ USD và 806,7 triệu USD.
- EU: là một trong các thị trường chính.

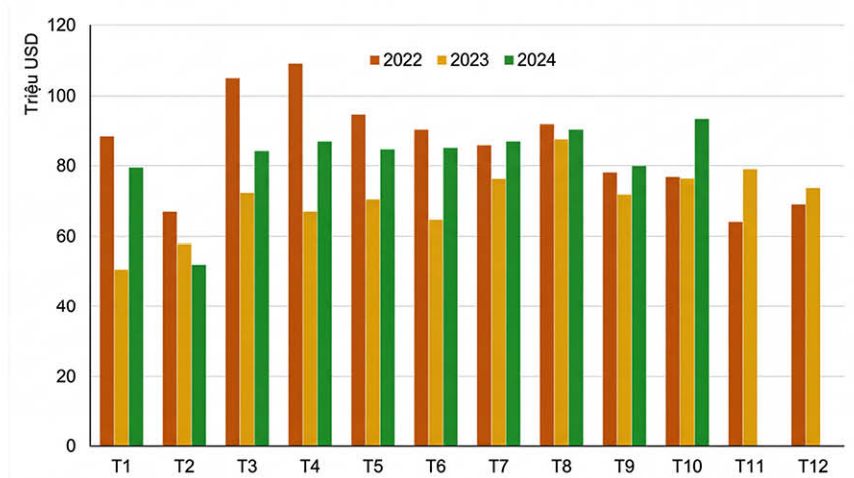
- Brazil, Thái Lan, Mexico: là những thị trường quan trọng khác, đặc biệt là Brazil với sự tăng trưởng mạnh mẽ.
- Thị trường mới nổi: các khu vực như Châu Phi, Trung Đông và Đông Nam Á cũng được xem là các thị trường đầy hứa hẹn cho việc mở rộng xuất khẩu thủy sản.

Giai đoạn năm 2017 - 2023, thủy sản của Việt Nam được xuất khẩu tới 26/27 quốc gia thuộc EU (ngoại trừ Luxembua). Trong đó, Hà Lan là quốc gia xuất khẩu lớn nhất tại EU với tỷ trọng bình quân chiếm 22,87% tổng trị giá xuất khẩu thủy sản tới EU, tiếp theo là Đức chiếm 17,97%; Bỉ chiếm 13,66%; Italia chiếm 10,12%; Pháp chiếm 8,7%; Tây Ban Nha chiếm 6,65%; Đan Mạch chiếm 4,84%... Cơ cấu thị trường xuất khẩu thủy sản của Việt Nam tại EU nhìn chung khá ổn định và không có sự biến động rõ nét qua các năm qua.

#### 1.4. Thực trạng xuất khẩu

Thủy sản là một trong những ngành hàng xuất khẩu mũi nhọn và đóng vai trò quan trọng trong cơ cấu mặt hàng xuất khẩu của Việt Nam. Trong giai đoạn 2017-2023, mặc dù đối mặt với rất nhiều khó khăn, thách thức nhưng tổng kim ngạch xuất khẩu của ngành hàng vẫn đạt tốc độ tăng trưởng bình quân 7,98%/năm, cao hơn hẳn so với mức tăng trưởng 5,93%/năm trong giai đoạn 2012 - 2017.

Theo Báo cáo tổng kết công tác năm 2024 và triển khai kế hoạch công tác năm 2025 của Cục Thủy sản và Kiểm ngư - Bộ Nông nghiệp và Môi trường, đến hết tháng 12/2024, tổng sản lượng thủy sản đạt hơn 9,6 triệu tấn, tăng 2,0% so với năm 2023. Trong đó, sản lượng khai thác đạt gần 3,86 triệu tấn và sản lượng nuôi trồng đạt hơn 5,75 triệu tấn. Đặc biệt, kim ngạch xuất khẩu thủy sản ước đạt hơn 10 tỷ USD, tăng hơn 12% so với năm 2023. Sự phục hồi này xuất phát bởi nhu cầu gia tăng từ các thị trường xuất khẩu lớn, sự tăng nhu cầu vào những thời điểm cuối năm và không thể không đề cập tới sự đóng góp mạnh mẽ của các mặt hàng chủ lực là tôm, cá tra, cá basa và cá ngừ.



**Hình 4. Giá trị xuất khẩu cá ngừ của Việt Nam từ tháng 01/2022 - tháng 10/2024**

Nguồn: VASEP, 2025

## PHẦN II

### QUY ĐỊNH CỦA VIỆT NAM VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ KIỂM DỊCH ĐỘNG VẬT (SPS) ĐỐI VỚI SẢN PHẨM THỦY SẢN XUẤT KHẨU

Quy định của Việt Nam về an toàn thực phẩm và kiểm dịch động vật (SPS) đối với sản phẩm thủy sản xuất khẩu tập trung về các nội dung: (1) Quy định về an toàn thực phẩm (ATTP); (2) Quy định về kiểm dịch động vật; (3) Kiểm soát chất ô nhiễm trong thực phẩm; (4) Kiểm soát dư lượng thuốc thú y ở thủy sản; (5) Quy định về truy xuất nguồn gốc; (6) Quy định về nhãn mác sản phẩm thủy sản và (7) Quy định về thủy sản hữu cơ. Danh sách quy định liên quan đến các nội dung này được liệt kê trong bảng dưới đây:

Nhóm quy định về ATTP và kiểm dịch động vật thủy sản	Văn bản quy định	Nội dung quy định
Quy định về an toàn thực phẩm	Luật An toàn thực phẩm 2010	Quy định về bảo đảm ATTP, ghi nhãn thực phẩm, kiểm nghiệm thực phẩm, phân tích nguy cơ đối với ATTP,...
	Thông tư số 48/2013/TT-BN-NPTNT	Quy định về kiểm tra, chứng nhận ATTP thủy sản xuất khẩu.
	Thông tư số 17/2021/TT-BN-NPTNT	Quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn thuộc phạm vi quản lý của Bộ NNPTNT (nay là Bộ NNMT).

	Thông tư số 17/2024/TT-BN-NPTNT	Sửa đổi, bổ sung một số Thông tư quy định thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện bảo đảm ATTP thuộc phạm vi quản lý của Bộ NNPTNT (nay là Bộ NNMT).
Quy định về kiểm dịch động vật	Luật Thú y năm 2015	Quy định về phòng bệnh, chống dịch bệnh động vật, kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật, kiểm soát chế biến động vật, sản phẩm động vật,...
	Thông tư số 26/2016/TT-BN-NPTNT	Quy định về kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật thủy sản.
	Thông tư số 06/2022/TT-BN-NPTNT	Sửa đổi, bổ sung một số điều của các Thông tư quy định về kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật thủy sản.

Kiểm soát chất ô nhiễm trong thực phẩm	Quyết định số 2864/QĐ-BNN-QLCL	Quy định chỉ tiêu chỉ định kiểm tra, mức giới hạn dư lượng tối đa (MRL) đối với lô hàng thủy sản xuất khẩu vào thị trường có yêu cầu kiểm tra và chứng nhận chất lượng, ATTP bởi Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường - Bộ NNMT.
	Thông tư số 24/2019/TT-BYT	Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
Quy định về truy xuất nguồn gốc	Thông tư số 17/2021/TT-BN-NPTNT	Quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn thuộc phạm vi quản lý của Bộ NNPTNT (nay là Bộ NNMT).
Quy định về nhãn mác sản phẩm thủy sản	Nghị định số 43/2017/NĐ-CP	Quy định về nhãn hàng hóa.
	Nghị định số 111/2021/NĐ-CP	Sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định số 43/2017/NĐ-CP về nội dung, cách ghi về nhãn đối với hàng hóa lưu thông tại Việt Nam, hàng hóa xuất khẩu, nhập khẩu.

Quy định về thủy sản hữu cơ	Nghị định số 109/2018/NĐ-CP	Quy định về sản xuất, chứng nhận, ghi nhãn, truy xuất nguồn gốc, kinh doanh, kiểm tra nhà nước sản phẩm nông nghiệp hữu cơ.
	Tiêu chuẩn Quốc gia TCVN 11041-3:2017	Quy định các yêu cầu và nguyên tắc để sản xuất, chế biến, ghi nhãn các sản phẩm chăn nuôi theo phương pháp hữu cơ.
	Tiêu chuẩn Quốc gia TCVN 11041-8:2018	Quy định các yêu cầu và nguyên tắc sản xuất tôm theo phương pháp hữu cơ.

## 2.1. Quy định về an toàn thực phẩm

Quy định về ATTP đối với sản phẩm thủy sản xuất khẩu của Việt Nam tập trung vào các yêu cầu cụ thể như tổng hợp dưới đây. Doanh nghiệp có thể tra cứu nội dung chi tiết tại các văn bản quy định hiện hành.

Yêu cầu quy định	Điều, khoản của văn bản quy định
Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận ATTP	Khoản 1, Điều 36, Luật An toàn thực phẩm 2010
Mẫu đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP	Phụ lục V, Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT

Trình tự thẩm định cấp giấy chứng nhận ATTP	Khoản 16, Điều 1, Thông tư số 17/2024/TT-BN-NPTNT
Yêu cầu đối với sản phẩm thủy sản xuất khẩu	Điều 24, Thông tư số 32/VBHN-BNNPTNT ngày 13/12/2024
Cơ sở không được cấp Chứng thư cho lô hàng xuất khẩu	Điều 26, Thông tư số 32/VBHN-BNNPTNT ngày 13/12/2024
Xử lý trường hợp lô hàng thủy sản bị cảnh báo bởi nước nhập khẩu	Điều 36, Thông tư số 32/VBHN-BNNPTNT ngày 13/12/2024



Ảnh minh họa: nguồn Internet

## 2.2. Quy định về kiểm dịch động vật

Quy định về kiểm dịch động vật của Việt Nam đối với sản phẩm động vật thủy sản xuất khẩu được tổng hợp dưới đây:

Yêu cầu quy định	Điều, khoản của văn bản quy định
Hồ sơ đăng ký kiểm dịch đối với sản phẩm thủy sản xuất khẩu	Khoản 1, Điều 57, Luật Thú y năm 2015
Quy trình kiểm dịch	Khoản 2, Điều 57, Luật Thú y năm 2015
Cấp Giấy chứng nhận kiểm dịch	Khoản 3, Điều 57, Luật Thú y năm 2015

### Quy trình kiểm dịch:

1

**Bước 1:** Kiểm tra số lượng, chủng loại, bao gói động vật, sản phẩm động vật thủy sản.



2

**Bước 2:** Kiểm tra dấu hiệu mắc bệnh động vật.

3

3

**Bước 3:** Lấy mẫu xét nghiệm bệnh theo yêu cầu của nước nhập khẩu (nếu có), trừ các bệnh đã được công nhận an toàn dịch bệnh đối với cơ sở nuôi nơi xuất xứ của động vật thủy sản.



4

**Bước 4:** Trường hợp lấy mẫu xét nghiệm bệnh thì trong thời hạn 01 ngày làm việc, kể từ ngày lấy mẫu, cơ quan có thẩm quyền kiểm dịch gửi mẫu tới phòng thử nghiệm được chỉ định để xét nghiệm bệnh.



5

**Bước 5:** Trong thời hạn không quá 03 ngày làm việc, kể từ ngày nhận được mẫu xét nghiệm bệnh, phòng thử nghiệm thông báo kết quả xét nghiệm bệnh cho cơ quan có thẩm quyền kiểm dịch.



### 2.3. Kiểm soát chất ô nhiễm trong thực phẩm

Các chất gây ô nhiễm là những chất không được thêm vào thực phẩm một cách có chủ ý, nhưng có thể xuất hiện do các giai đoạn khác nhau trong quá trình sản xuất, đóng gói, vận chuyển hoặc lưu giữ. Để tránh tác động tiêu cực đến chất lượng thực phẩm và nguy cơ đối với sức khỏe con người, mỗi thị trường xuất khẩu kiểm soát chất gây ô nhiễm trong thực phẩm bằng những quy định là khung pháp lý chung để đảm bảo thực phẩm lưu hành tại nước nhập khẩu an toàn, không chứa chất gây ô nhiễm ở mức có thể đe dọa sức khỏe con người.

Quy định hàm lượng tối đa của các chất ô nhiễm trong thực phẩm đối với mặt hàng thủy sản tập trung vào các nhóm chất ô nhiễm sau:

- Giới hạn đối với các kim loại nặng (Hg, Pb, Cd,...), thuốc bảo vệ thực vật (Trifluralin,...), Histamine, chỉ tiêu vi sinh (*E.coli*, *Salmonella*, *Coliforms*,...) theo Quyết định số 2864/QĐ-BNN-QLCL ngày 24/11/2011 của Bộ NNPTNT (nay là Bộ NNMT) quy định chỉ tiêu chỉ định kiểm tra, mức giới hạn cho phép đối với lô hàng thủy sản xuất khẩu của một số thị trường cụ thể có yêu cầu kiểm tra và chứng nhận chất lượng, ATTP bởi cơ quan có thẩm quyền của Việt Nam là Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường (NAFIQPM) như các thị trường: EU, Hàn Quốc, Liên bang Nga, Trung Quốc, Nhật Bản, Đài Loan (Trung Quốc),... Trong đó, mỗi thị trường có yêu cầu kiểm tra và chứng nhận bắt buộc đối với các chỉ tiêu và ngưỡng giới hạn cho phép khác nhau tùy theo quy định/tiêu chuẩn tham chiếu của từng thị trường cụ thể;
- Quy định về phụ gia thực phẩm, giới hạn của chất nitrit và nitrat để chống lại các vi khuẩn gây bệnh như *Listeria*, *Salmonella* và *Clostridium botulinum*, đồng thời giảm phơi nhiễm với nitrosamine, một số trong đó gây ung thư theo Thông tư 24/2019/TT-BYT ngày 30/8/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

## 2.4. Kiểm soát dư lượng thuốc thú y ở thủy sản

Quy định này là cơ sở pháp lý cho việc kiểm soát dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm thủy sản. Quy định mức MRL đối với một số hóa chất, kháng sinh cấm trong thực phẩm thủy sản đã được ban hành kèm theo Thông tư số 28/2019/TT-BNNPTNT ngày 31/12/2019, chẳng hạn Chloramphenicol có mức MRL 0,3 µg/kg, các chất chuyển hóa của Nitrofurazone (bao gồm: Nitrofurazon, Nitrofurantoin, Furazolidone, Furaltadon) có mức MRL 1,0 µg/kg cho từng chất.

Mức MRL đối với dư lượng các hoạt chất dược lý trong thực phẩm thủy sản, chẳng hạn như thuốc kháng sinh. Mức MRL cũng được quy định cụ thể trong thực phẩm thủy sản. Nếu thực phẩm có dư lượng của một hoạt chất không có trong danh sách quy định hay vượt quá nồng độ tối đa cho phép thì sẽ không được cho phép lưu hành ở thị trường nhập khẩu.

Quy định thiết lập tần suất kiểm soát lấy mẫu tại mỗi thị trường nhập khẩu để kiểm soát việc sử dụng các hoạt chất dược lý được cấp phép làm sản phẩm thuốc thú y hoặc làm phụ gia thức ăn chăn nuôi và các hoạt chất dược lý bị cấm và dư lượng của chúng ở cả động vật thủy sản dùng làm thực phẩm và trong các sản phẩm có nguồn gốc thủy sản.

## 2.5. Quy định về truy xuất nguồn gốc

Truy xuất nguồn gốc là khả năng nhận diện, theo dõi một đơn vị sản phẩm thông qua tất cả các giai đoạn sản phẩm đó trải qua trong chuỗi cung ứng, từ nguồn nguyên liệu, sản xuất, chế biến, vận chuyển và phân phối ra thị trường. Tại Việt Nam, quy định về truy xuất nguồn gốc đối với thực phẩm được thực hiện theo Thông tư số 17/2021/TT-BNNPTNT ngày 20/12/2021 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (nay là Bộ Nông nghiệp và Môi trường).

Ở các thị trường nhập khẩu, các hàng hóa, đặc biệt là tất cả thực phẩm khi thâm nhập vào thị trường phải chứng minh nguồn gốc

bằng chứng từ, tài liệu của những người đã mua thực phẩm và người cung cấp. Để thực hiện nghĩa vụ của mình, các nhà nhập khẩu yêu cầu các tài liệu chứng minh truy xuất nguồn gốc từ các nhà cung cấp. Điều này cho thấy tầm quan trọng của một hệ thống lưu trữ hồ sơ tại chỗ để cung cấp thông tin theo yêu cầu của nhà nhập khẩu. Truy xuất nguồn gốc hàng hóa thủy sản được nêu tại quy định cụ thể của từng thị trường nhập khẩu.

## 2.6. Quy định về nhãn mác sản phẩm thủy sản

Ngày 09/12/2021, Chính phủ ban hành Nghị định số 111/2021/NĐ-CP sửa đổi Nghị định số 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa. Theo đó, nhãn của hàng hóa xuất khẩu trong đó có thực phẩm thực hiện ghi nhãn hàng hóa theo quy định của pháp luật nước nhập khẩu.

Các quy định của thị trường nhập khẩu về ghi nhãn rất rõ ràng. Nhãn sản phẩm gồm các thông tin chính sau đây. Tham khảo chi tiết tại Website của Văn phòng TBT Việt Nam (theo đường link: <https://tbt.gov.vn/tra-cuu-tai-lieu/?category=hoi-dap-ve-tbt>):

- Tên của sản phẩm, bao gồm tên thương mại và tên khoa học;
- Danh sách các thành phần;
- Phương pháp sản xuất: phải được đề cập đến cho dù đó là sản phẩm nuôi trồng hay đánh bắt tự nhiên;
- Xuất xứ: tham chiếu quốc gia nơi chúng được sản xuất;
- Khối lượng tịnh: khối lượng tịnh phải được đề cập trên các sản phẩm đóng gói sẵn;
- Ngày có độ bền tối thiểu, bao gồm ngày, tháng và năm, theo thứ tự đó và đứng trước các từ “tốt nhất trước” hoặc “tốt nhất trước khi kết thúc” hoặc ngày “sử dụng trước”;
- Người bán ở nước nhập khẩu – tên hoặc tên doanh nghiệp và địa chỉ của nhà sản xuất, đóng gói hoặc người bán được thành lập;

- Bao bì phải có số phê duyệt của nước nhập khẩu; Bao bì cũng phải có “số lô”, là số được cấp cho các sản phẩm thuộc cùng một lô từ cùng một nhà xuất khẩu;
- Dinh dưỡng – thành phần và giá trị dinh dưỡng phải được đề cập đến.



Nhãn sản phẩm cá hồi nhập khẩu vào thị trường EU

## 2.7. Quy định về thủy sản hữu cơ

- Theo quy định tại Nghị định số 109/2018/NĐ-CP ngày 29/8/2018 về nông nghiệp hữu cơ, sản phẩm hữu cơ là thực phẩm có nguồn gốc động vật được sản xuất, chứng nhận và ghi nhãn phù hợp theo quy định từ quá trình sản xuất, sơ chế, chế biến, bao gói, vận chuyển, bảo quản phù hợp với tiêu chuẩn nông nghiệp hữu cơ. Đối với các sản phẩm hữu cơ xuất khẩu phải được chứng nhận bởi tổ chức, quốc gia ban hành tiêu chuẩn quốc tế, tiêu chuẩn khu vực, tiêu chuẩn nước ngoài thừa nhận bằng văn bản. Việt Nam đã ban hành Tiêu chuẩn Quốc gia TCVN 11041-3:2017 về Chăn nuôi hữu cơ và TCVN 11041-8:2018 Nông nghiệp hữu cơ - Phần 8: Tôm hữu cơ với các quy định cụ thể liên quan đến các sản phẩm thủy sản hữu cơ.
- Để xuất khẩu sản phẩm hữu cơ, nhà sản xuất phải được chấp thuận cho sản xuất hữu cơ. Thủ tục phê duyệt tùy thuộc vào việc nước xuất khẩu có được thị trường nhập khẩu công nhận cấp tương đương hay không. Công nhận tương đương được cấp sau khi cơ quan có thẩm quyền của thị trường nhập khẩu hoàn thành thủ tục đánh giá và chứng nhận đối với các trang trại hữu cơ. Tất cả các loại thực phẩm hữu cơ phải được thông báo trước khi đến biên giới của nước nhập khẩu và chịu sự kiểm soát tại biên giới trước khi được phép nhập khẩu vào thị trường đó.

## PHẦN III

# QUY ĐỊNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ KIỂM DỊCH ĐỘNG VẬT (SPS) CỦA CÁC THỊ TRƯỜNG XUẤT KHẨU CHÍNH DÀNH CHO THỦY SẢN VIỆT NAM

### 3.1. Quy định về SPS của Trung Quốc đối với sản phẩm thủy sản nhập khẩu

#### 3.1.1. Danh mục sản phẩm thủy sản được phép xuất khẩu chính thức

Sản phẩm thủy sản là các sản phẩm động vật thủy sinh và chế phẩm dùng làm thực phẩm cho người, bao gồm các loài động vật như sứa, nhuyễn thể, giáp xác, da gai, cá, lưỡng cư, bò sát, động vật có vú dưới nước và các sản phẩm động vật thủy sinh khác; tảo, các loại thực vật biển khác và chế phẩm; không bao gồm động vật thủy sinh và các loài động thực vật thủy sinh nhân giống tươi sống;

Chỉ một số loại sản phẩm thủy sản được phép xuất khẩu vào thị trường Trung Quốc theo thông báo chính thức của Tổng cục Hải quan Trung Quốc (GACC) hiện có 128 loài (tham khảo tại website <https://tongcucthuysan.gov.vn/vi-vn/>).



Ảnh minh họa: nguồn Internet

Động vật thủy sinh chỉ các loài động vật như cá, nhuyễn thể, giáp xác, sứa, da gai, lưỡng cư tươi sống được nuôi trồng hoặc đánh bắt dưới nước, bao gồm tinh dịch và trứng dùng để nhân giống của các sản phẩm này.

### **3.1.2. Quản lý cơ sở nuôi, chế biến/xuất khẩu**

Theo Thỏa thuận hợp tác giữa Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (nay là Bộ Nông nghiệp và Môi trường) và GACC, thủy sản xuất khẩu vào Trung Quốc phải đáp ứng một số yêu cầu sau:

a. Thủy sản phải được sản xuất tại cơ sở sơ chế, chế biến nằm trong danh sách được phép xuất khẩu thủy sản vào Trung Quốc;

b. Cơ sở sơ chế, chế biến cần đáp ứng các điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định tại các quy chuẩn kỹ thuật tương ứng với từng loại hình sản xuất ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BN-NPTNT được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư số 17/2024/TT-BN-NPTNT ngày 28/11/2024, Thông tư 32/VBHN-BNNPTNT ngày 13/12/2024 quy định về kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu;



Ảnh minh họa: nguồn Internet

c. GACC quản lý việc đăng ký cơ sở chế biến, bảo quản thực phẩm nước ngoài; doanh nghiệp muốn xuất khẩu thực phẩm vào Trung Quốc phải đăng ký và được GACC phê duyệt; mã số đăng ký GACC phải được in rõ trên bao bì sản phẩm; việc đăng ký thực hiện qua hệ thống CIFER của GACC. Riêng đối với thủy sản sống, hiện chưa bắt buộc đăng ký trên CIFER, nhưng vẫn phải được cơ quan thẩm quyền Việt Nam (là Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường) chứng nhận đủ điều kiện và kiểm dịch theo yêu cầu GACC.

Ngày 14/10/2025, GACC ban hành Nghị định số 280 quy định về đăng ký cơ sở sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài, thay thế Lệnh số 248, có hiệu lực từ ngày 01 tháng 6 năm 2026.

### **3.1.3. Chứng thư an toàn thực phẩm**

Sản phẩm phải được cấp chứng thư ATTP của Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường - Bộ NNMT (NAFIQPM) theo quy định tại Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT về việc sửa đổi, bổ sung một số Thông tư quy định thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện bảo đảm ATTP thuộc phạm vi quản lý của Bộ NNMT:

a. Chỉ tiêu lấy mẫu kiểm nghiệm theo quy định nêu tại danh mục chỉ tiêu ATTP, mức giới hạn tối đa cho phép về tồn dư các chất độc hại trong thủy sản theo quy định của Trung Quốc

b. Mẫu chứng thư và chỉ tiêu chất lượng theo quy định của Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường.

### **3.1.4. Yêu cầu về bao bì, nhãn mác**

Quy định về bao bì, nhãn mác cũng là yếu tố quan trọng trong quy định nhập khẩu thủy sản của Trung Quốc và được phân theo:

Yêu cầu chung	Bao bì được đóng gói chắc chắn, đồng nhất 1 loại, 1 màu, cùng kích thước
Hàng thủy sản ướp đá (ướp lạnh)	Thùng xốp, được phép quấn băng dính để gia cố đảm bảo chắc chắn nhưng không được dán che nhãn mác
Đối với hàng đông lạnh	Bao bì là thùng các-tông, sản phẩm được đóng gói bằng nilong trước khi cho vào thùng

<b>Thực phẩm đông lạnh, thực phẩm khô, thực phẩm ướp đá trên bao bì phải được dán nhãn với các nội dung tối thiểu:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tên sản phẩm và tên khoa học của sản phẩm</li> </ul>	<p>Về tên và tên khoa học của sản phẩm (hàng hóa), tên của sản phẩm (hàng hóa) là tên gọi thông dụng, còn tên khoa học là tên gọi thống nhất trên phạm vi toàn thế giới, tên này có thể tra cứu trong “Danh sách những mặt hàng Việt Nam được phép xuất sang Trung Quốc”, hoặc cũng có thể tra cứu trên hồ sơ do Bộ Nông nghiệp và Môi trường Việt Nam gửi</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Quy cách sản phẩm</li> </ul>	Ghi chú rõ

<ul style="list-style-type: none"> <li>Ngày sản xuất</li> </ul>	<p>Riêng thông số ngày sản xuất và số lô được phép đóng dấu sau khi in cho phù hợp với ngày sản xuất và số lô của lô hàng nhưng phải rõ nét, không được nhòe, mờ</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Điều kiện bảo quản</li> </ul>	<p>Ghi chú rõ</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Phương thức sản xuất (đánh bắt/nuôi)</li> </ul>	<p>Ghi chú rõ</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nơi sản xuất</li> </ul>	<p>Ghi chú rõ</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tên và mã số doanh nghiệp sản xuất và chế biến</li> </ul>	<p>Tên doanh nghiệp gia công sản xuất phải là doanh nghiệp sản xuất đã được cấp mã số</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Xuất khẩu đến nơi</li> </ul>	<p>ghi rõ Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa</p>

**Ghi chú:**

- Ghi nhãn in trên bao bì phải thống nhất tại một vị trí đối với một loại hàng hóa và phải được in trước khi đóng gói hàng hóa
- Nhãn in trên bao bì phải thống nhất tại 01 vị trí đối với 01 loại hàng hóa và phải được in trước khi đóng gói hàng hóa;
- Nhãn mác từng loại hàng hóa phải thể hiện đầy đủ tên (Chi tiết theo mẫu trên) và các thông số khác, in trên thành và nắp đều được;
- Nhãn mác phải được hoàn thành trước khi sản phẩm xuất xưởng, không cho phép sử dụng cách thức in phun tạm thời lên bao bì sau khi hàng hóa đến cửa khẩu; không được in nhãn dán vào bao bì, tuyệt đối không được dán nhãn mác dưới mọi hình thức;
- Về nhãn mác cần phải sử dụng cả tiếng Trung và tiếng Anh (tiếng Trung bắt buộc phải có).

### 3.1.5. Trình tự, thủ tục thẩm định, chứng nhận lô hàng thủy sản xuất khẩu vào Trung Quốc

Thực hiện theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024, Thông tư 32/VBHN-BNNPTNT ngày 13/12/2024 quy định về kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu và các văn bản thông báo, hướng dẫn của Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường, trong đó cần lưu ý:

*Điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sản xuất:*

- Đáp ứng các quy định nêu tại các Quy chuẩn Việt Nam về điều kiện bảo đảm vệ sinh ATTP đối với cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản.

Đáp ứng các quy định của Trung Quốc tại:

- + GB 14881 (Quy phạm vệ sinh chung trong sản xuất thực phẩm);
- + GB 20941 (Quy phạm vệ sinh sản xuất chế phẩm thủy sản);
- + GB 5749 (Tiêu chuẩn vệ sinh cho nước uống sinh hoạt);
- + GB/T 27341 (“Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát quan trọng (HACCP) Yêu cầu chung đối với các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm”).

*Chỉ tiêu, mức giới hạn ATTP đối với lô hàng thủy sản xuất khẩu*

- Danh mục chỉ tiêu, mức giới hạn đối với lô hàng xuất khẩu được quy định tại Quyết định số 2864/QĐ-BNN-QLCL ngày 24/11/2011 và số 1471/QĐ-BNN-QLCL ngày 20/6/2012 của Bộ NNPTNT (nay là Bộ NNMT) và được Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường cập nhật, bổ sung theo yêu cầu của Cơ quan thẩm quyền Trung Quốc dựa trên các tiêu chuẩn, quy định của Trung Quốc sau đây:
  - + GB 2762 (Giới hạn ô nhiễm tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia trong thực phẩm);

- + GB 2763 (Tiêu chuẩn an toàn lương thực quốc gia giới hạn dư lượng tối đa cho thuốc trừ sâu trong thực phẩm);
- + GB 14882 (Tiêu chuẩn giới hạn nồng độ các chất phóng xạ trong thực phẩm);
- + GB 2761 (Tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm - Giới hạn của Mycotoxin trong thực phẩm);
- + GB 2760 (Tiêu chuẩn sử dụng phụ gia thực phẩm an toàn thực phẩm quốc gia);
- + GB 10136 (Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia sản phẩm động vật thủy sản);
- + GB 2733 (Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia Sản phẩm thủy sản tươi và đông lạnh);
- + GB 29921 (Giới hạn về vi sinh vật trong thực phẩm);
- + GB 31650 (Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia về mức dư lượng tối đa đối với thuốc thú y trong thực phẩm);
- + GB 14939 (Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia sản phẩm đóng hộp);
- + Thông báo số 193 của Bộ Nông nghiệp Trung Quốc về Danh mục thuốc thú y cấm sử dụng cho động vật dùng làm thực phẩm.

### **3.1.6. Kiểm soát tại cửa khẩu nhập khẩu**

Khi lô hàng thủy sản đến cảng, cửa khẩu biên giới, cơ quan kiểm dịch động vật tại cửa khẩu của Trung Quốc sẽ thực hiện:

a. Kiểm tra giấy chứng nhận kiểm dịch xuất khẩu với thực tế nhãn của lô hàng;

b. Kiểm tra triệu chứng lâm sàng đối với động vật thủy sản, thực trạng hàng hóa, điều kiện bao gói, bảo quản đối với sản phẩm động vật thủy sản;

c. Lô hàng không có chứng thư kiểm dịch ATTP được phê chuẩn chính thức bởi cơ quan có thẩm quyền Việt Nam (NAFIQPM) theo luật định, sẽ bị trả lại hoặc tiêu hủy tùy trường hợp khác nhau.

Về chất lượng và một số chỉ tiêu sinh hóa, doanh nghiệp xuất khẩu thủy sản sang Trung Quốc cần lưu ý các chỉ tiêu sinh hóa, chất lượng được thực hiện theo chứng thư kiểm dịch được cấp phòng khi thông quan, Hải quan Trung Quốc sẽ thực hiện hậu kiểm các lô hàng này. Trong trường hợp vi phạm các quy định về tiêu chuẩn chất lượng, các chỉ tiêu sinh hóa, phía Trung Quốc sẽ gửi thông báo về các doanh nghiệp vi phạm cho cơ quan có thẩm quyền của Bộ NNMT để cảnh báo khắc phục. Nếu những lô hàng tiếp theo bị vi phạm sẽ bị đưa vào luồng đỏ hoặc bị đình chỉ xuất khẩu.

### ***3.1.7. Kiểm soát thực phẩm thủy sản nhập khẩu của cơ quan thẩm quyền Trung Quốc***

Kiểm tra tại chỗ đối với thực phẩm nhập khẩu (phương tiện vận chuyển và nơi bảo quản, số container, số niêm phong, nội dung ghi nhãn trên bao bì bên trong và bên ngoài, tình trạng thực tế của lô hàng có phù hợp với thông tin khai báo và chứng từ kèm theo hay không, đặc tính cảm quan của sản phẩm, độ tươi của thực phẩm, nhiệt độ sản phẩm); tỉ lệ và chỉ tiêu lấy mẫu cụ thể do Cơ quan Hải quan Trung Quốc lập kế hoạch giám sát đối với từng đối tượng cụ thể của từng quốc gia dựa trên đánh giá nguy cơ.

Trường hợp phát hiện thực phẩm nhập khẩu không đáp ứng quy định trong quá trình giám sát và quản lý nhập khẩu, GACC sẽ dựa trên đánh giá nguy cơ để thực hiện các biện pháp kiểm soát như tăng tỷ lệ giám sát, kiểm tra ngẫu nhiên đối với thực phẩm liên quan.

Khi rủi ro về an toàn của thực phẩm nhập khẩu đã giảm xuống mức có thể kiểm soát được, GACC và Hải quan có thẩm quyền trực thuộc có thể áp dụng các biện pháp dỡ bỏ kiểm soát tương ứng.

## 3.2. Quy định về SPS của Hoa Kỳ đối với sản phẩm thủy sản nhập khẩu

### 3.2.1. Quy định chung

Trách nhiệm liên quan đến kiểm dịch động vật và an toàn thực phẩm của Hoa Kỳ thuộc sự quản lý của hai cơ quan Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ (USDA) và Bộ Y tế và Dịch vụ dân sinh (HHS). Hai cơ quan thuộc USDA quản lý an toàn thực phẩm và thú y bao gồm Cơ quan Kiểm tra và An toàn thực phẩm (FSIS) và Cơ quan Kiểm tra Sức khỏe Động thực vật (APHIS). Cơ quan thuộc HHS quản lý về thực phẩm và dược phẩm là Cục Quản lý thực phẩm và dược phẩm (FDA);

Các doanh nghiệp xuất khẩu vào thị trường Hoa Kỳ phải áp dụng hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) và được thẩm tra, xác nhận bởi cơ quan thẩm quyền của Hoa Kỳ. Đồng thời, doanh nghiệp xuất khẩu phải đăng ký và cập nhật lại thông tin với FDA 02 năm/lần, vào khoảng thời gian từ tháng 10 đến tháng 12 của các năm chẵn.

Bên cạnh đó, Hoa Kỳ cũng triển khai chương trình giám sát thủy sản nhập khẩu (SIMP) của Cơ quan Quản lý Đại dương và Khí quyển Quốc gia Hoa Kỳ (NOAA). Theo chương trình này, nhà nhập khẩu phải khai báo thông tin về các loài thủy sản nhập khẩu (theo dạng sản phẩm) từ công đoạn thu hoạch, khai thác tới sơ chế, chế biến, và vận chuyển theo biểu mẫu của NOAA.

Quy định tại Điều 609 của Bộ luật Hoa Kỳ US Public Law 101-162 yêu cầu tất cả tôm và sản phẩm tôm nhập khẩu phải kèm theo Giấy khai báo của nhà nhập khẩu/xuất khẩu (theo mẫu DS-2031) nhằm bảo vệ các loài rùa biển. Hiện nay, doanh nghiệp chỉ có thể kê khai và được xác nhận bởi Trung tâm vùng thuộc Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển Thị trường đối với tôm nuôi nếu có đầy đủ nguồn gốc xuất xứ



Ảnh minh họa: nguồn Internet

### **3.2.2. Đăng ký cơ sở thực phẩm (Food Facility Registration)**

Đăng ký cơ sở thực phẩm (FFR) là quy định do FDA ban hành. Theo các quy định này, tất cả các nhà sản xuất thực phẩm (kể cả dùng cho con người và động vật), đồ uống, thực phẩm bổ sung, phụ gia thực phẩm và nguyên liệu được phân phối tại Hoa Kỳ bắt buộc phải đăng ký cơ sở sản xuất với FDA để được cấp mã số cơ sở thực phẩm.

Quy định yêu cầu các cơ sở sản xuất, chế biến, đóng gói hoặc lưu trữ thực phẩm để tiêu thụ tại Hoa Kỳ nộp các thông tin đăng ký bổ sung cho FDA, bao gồm cam kết rằng FDA sẽ được phép kiểm tra cơ sở vào các thời điểm và theo cách thức theo quy định. Luật cũng yêu cầu cơ sở thực phẩm bắt buộc phải đăng ký với FDA để gia hạn đăng ký hai năm một lần và cung cấp cho FDA quyền đình chỉ việc đăng ký cơ sở thực phẩm trong một số trường hợp nhất định.

Cùng với việc đăng ký FFR, doanh nghiệp phải cam kết cho phép FDA thanh tra cơ sở sản xuất của mình. Đồng thời, FDA cũng có quyền đình chỉ cơ sở đăng ký nếu có cơ sở chứng minh rằng sản phẩm của doanh nghiệp đăng ký có nguy cơ gây ra ảnh hưởng bất lợi đến sức khỏe hoặc gây tử vong cho người và động vật.

#### *Cách đăng ký cho cơ sở thực phẩm*

Doanh nghiệp có thể đăng ký FFR với FDA bằng các phương thức sau:

- Đăng ký FFR bằng cách đường thư tín hoặc fax: Doanh nghiệp sẽ điền thông tin theo mẫu quy định và gửi cho FDA qua thư tín và fax. Theo đó, FDA sẽ nhập dữ liệu đăng ký FFR của doanh nghiệp vào hệ thống đăng ký FDA;
- Đăng ký FFR bằng cách đăng ký online: doanh nghiệp sẽ truy cập vào hệ thống đăng ký FDA online và thực hiện các bước đăng ký FFR theo trình tự của hệ thống đăng ký FDA.

Tuy nhiên, FDA khuyến khích doanh nghiệp đăng ký số cơ sở thực phẩm FFR online bởi việc đăng ký số FFR online sẽ nhanh chóng và tiện lợi hơn cho doanh nghiệp và cả FDA. Đối với mặt hàng là thực phẩm, sau một đến hai ngày (từ khi nhận đầy đủ thông tin), doanh nghiệp sẽ nhận được một chuỗi mã số (gồm 7 chữ số) để khai báo và điền vào các giấy tờ xuất hàng đi Hoa Kỳ. FDA không cấp bất kỳ giấy chứng nhận nào cho việc đăng ký này.

Để đăng ký mã số FFR, trước tiên doanh nghiệp phải đọc kỹ các quy định của FDA về đăng ký số cơ sở thực phẩm, đặc biệt là quy định về phân loại nhóm sản phẩm thực phẩm theo quy định tại 21 CFR 170.3, để đảm bảo thông tin đăng ký FFR phản ánh đúng tình trạng của doanh nghiệp và không gặp trở ngại khi nhập khẩu hàng vào Hoa Kỳ; đồng thời khi đăng ký số cơ sở thực phẩm FFR doanh nghiệp phải chỉ định đại diện tại Hoa Kỳ theo quy định của FDA. Cơ sở cũng có thể uỷ quyền cho cá nhân hoặc tổ chức khác đăng ký thay cho cơ sở.

### 3.2.3. Chương trình giám sát an toàn sản phẩm thủy sản nhập khẩu vào Hoa Kỳ của FDA

FDA được trao quyền thanh tra các nhà sản xuất hoặc nhà chế biến thực phẩm nhằm đảm bảo tuân thủ quy định FDA, bảo vệ người tiêu dùng tránh các sản phẩm không an toàn bao gồm các hình thức: thanh tra trước để phê duyệt cho sản phẩm ra thị trường, thanh tra cơ sở định kỳ theo lộ trình, thanh tra “vì mục đích” để điều tra một vấn đề cụ thể đã được FDA cảnh báo.

Khi có nhu cầu thanh tra, FDA sẽ thông báo với doanh nghiệp thông qua email, fax hoặc bưu điện. Doanh nghiệp sẽ trao đổi với FDA để chuẩn bị cho cuộc thanh tra:

- *Hồ sơ tài liệu về quy trình sản xuất (được dịch sang Tiếng Anh);*
- *Người phụ trách trao đổi xuyên suốt trong quá trình thanh tra;*
- *Xe đưa đón cho thanh tra đến nhà máy (nếu có yêu cầu).*

Việc thanh tra một cơ sở thực phẩm nước ngoài sẽ diễn ra từ một đến ba ngày, tùy theo trọng tâm thanh tra và điều kiện khách quan. FDA sẽ dựa trên các yếu tố chính đánh giá mức độ rủi ro của cơ sở bao gồm:

- *Rủi ro về an toàn thực phẩm liên quan đến hàng hoá (loại thực phẩm);*
- *Quá trình sản xuất;*
- *Lịch sử tuân thủ của cơ sở, như tỷ lệ bị từ chối nhập khẩu vào Hoa Kỳ.*

Các thanh tra của FDA sẽ chấp nhận những biện pháp khắc phục của cơ sở sản xuất thực phẩm trong khoảng thời gian diễn ra thanh tra. FDA cũng có thể xác nhận lại kết quả của những biện pháp khắc phục đó bằng cách kiểm tra đột xuất tại cảng nhập khẩu.

Sau khi hoàn thành thanh tra một cơ sở nước ngoài, các thanh tra viên sẽ có một báo cáo cụ thể chi tiết về kết quả thanh tra.

FDA sẽ có những biện pháp phù hợp với những thông tin thu thập được trong suốt cuộc thanh tra, ví dụ sẽ đưa cơ sở sản xuất và sản phẩm vào danh sách cảnh báo nhập khẩu, hay phát hành thư cảnh báo vi phạm, hoặc các hoạt động khác. Nếu kết quả thanh tra chứng minh được rằng cơ sở sản xuất tuân thủ được các yêu cầu và tiêu chuẩn an toàn thực phẩm của FDA, bản sao kết quả thanh tra chi tiết sẽ được FDA gửi đến cơ sở sản xuất. Nếu phát hiện ra các vấn đề, FDA sẽ cung cấp bản sao kết quả thanh tra chi tiết đến ban quản lý cơ sở sản xuất sau khi các vi phạm được giải quyết, hoặc sau khi FDA đã tiến hành các hành động pháp lý cần thiết.

Tại buổi họp kết luận kết quả thanh tra, thanh tra viên FDA sẽ hướng dẫn cách viết văn bản phản hồi đến FDA. Trong văn bản phản hồi, doanh nghiệp nên nêu rõ các biện pháp khắc phục đã tiến hành sau khi được thông báo những sai phạm từ các thanh tra viên của FDA. Ngoài ra, cơ sở cũng nên gửi kèm các giấy tờ hỗ trợ bao gồm báo cáo về các chỉnh sửa, triển khai các hoạt động giám sát mới, hình ảnh, kế hoạch HACCP chỉnh sửa, hoặc bất cứ thông tin cần thiết nào để chứng minh rằng cơ sở đã hoàn thành các biện pháp khắc phục.

FDA không thu phí thanh tra của doanh nghiệp. Tuy nhiên, nếu bị thanh tra lại thì doanh nghiệp phải đóng phí. Phí thanh tra lại bao gồm những chi phí liên quan đến việc thanh tra lại đối với một vài vấn đề phát sinh từ cuộc thanh tra đầu tiên.

### **3.2.4. Quy định về ghi nhãn thực phẩm**

Quy định về ghi nhãn thành phần dinh dưỡng đối với thực phẩm đóng gói xuất khẩu vào thị trường Hoa Kỳ được FDA công bố vào ngày 20/5/2016 và đã chính thức áp dụng từ ngày 26/7/2018. Trong quy định này có ba nhóm yếu tố thay đổi quan trọng bao gồm: cải tiến thiết kế, cập nhật các thông tin khoa học mới và cập nhật mức khẩu phần ăn và các quy định về ghi nhãn bắt buộc đối với một số loại kích cỡ đóng gói sản phẩm.

- *Về thiết kế:* về cơ bản, các yếu tố cấu thành một nhãn thành phần dinh dưỡng vẫn không có nhiều thay đổi mà chủ yếu yêu cầu chú trọng vào thông tin để ra những quyết định chọn lựa sản phẩm đúng đắn. Chẳng hạn, thông tin về lượng dùng, năng lượng hấp thu cho mỗi khẩu và số lượng khẩu phần cho mỗi bao gói phải được phóng to và in đậm hơn; ngoài thông tin về tỉ lệ dinh dưỡng hàng ngày đối với vitamin D, canxi, sắt và kali, nhà sản xuất còn phải công bố lượng thực tế của các thành phần này.
- *Cập nhật thông tin khoa học:* một số thông tin khoa học quan trọng bao gồm:
  - a. Hàm lượng đường bổ sung (added sugars) tính theo gram và phần trăm phải được ghi trên nhãn.
  - b. Hàm lượng vitamin D và kali bắt buộc phải ghi trên nhãn (hàm lượng canxi và sắt vẫn tiếp tục bắt buộc phải ghi trên nhãn) trong khi đó không bắt buộc ghi nhãn đối với hàm lượng vitamin A và C (nhưng cho phép nhà sản xuất tự nguyện ghi);
  - c. Các chỉ tiêu tổng lượng chất béo, chất béo bão hoà, chất béo chuyển hoá tiếp tục bắt buộc ghi nhãn trong khi đó loại bỏ chỉ tiêu tổng lượng calo cung cấp từ chất béo bởi vì các nghiên cứu chỉ ra rằng loại chất béo quan trọng hơn lượng chất béo;
  - d. Các giá trị dinh dưỡng hàng ngày như natri, chất xơ và vitamin D đang được cập nhật dựa trên bằng chứng khoa học mới hơn từ Viện Y khoa và các báo cáo khác như báo cáo của Ủy ban Tư vấn chế độ ăn uống 2015, được sử dụng để xây dựng Hướng dẫn chế độ ăn uống cho người Mỹ từ năm 2015-2020. Giá trị hàng ngày là lượng chất dinh dưỡng tham chiếu để tiêu thụ hoặc không nên tiêu thụ vượt quá và được sử dụng để tính phần trăm Giá trị dinh dưỡng hàng ngày (% DV) mà nhà sản xuất đưa vào đó để ghi nhãn. % DV giúp người tiêu dùng hiểu thông tin dinh dưỡng trên cơ sở tổng khẩu phần ăn hàng ngày.

- *Cập nhật mức khẩu phần ăn và các quy định về ghi nhãn bắt buộc đối với một số loại kích cỡ đóng gói sản phẩm*

Luật quy định mức khẩu phần ăn phải dựa trên số lượng thực phẩm và đồ uống mà mọi người thực sự ăn, chứ không phải những gì họ nên ăn. Mức khẩu phần ăn uống hiện nay đã thay đổi kể từ khi quy định về khẩu phần ăn được công bố vào năm 1993. Ví dụ, định lượng tham chiếu được sử dụng để xác định một khẩu phần kem trước đây là 1/2 cup nhưng nay đã thay đổi thành 2/3 cup. Lượng tham chiếu được sử dụng để xác định một khẩu phần soda thay đổi từ 8 ounces sang 12 ounces.

Đối với một số loại sản phẩm lớn hơn một khẩu phần nhưng có thể được tiêu thụ một lần hoặc nhiều lần, các nhà sản xuất phải ghi nhãn hiệu có hai cột, trong đó lượng calo và thành phần dinh dưỡng cho mỗi khẩu phần và cho cả bao gói phải được ghi tương ứng cho mỗi cột. Nhãn sản phẩm ghi theo hai cột sẽ giúp người tiêu dùng có thể dễ dàng hiểu được bao nhiêu calo và chất dinh dưỡng mà người tiêu dùng hấp thu được khi họ tiêu thụ theo từng khẩu phần hay toàn bộ gói cùng một lúc.

### **3.2.5. Chương trình kiểm soát an toàn thực phẩm thủy sản bộ Siluriformes vào thị trường Hoa Kỳ của Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ**

Ngày 31/10/2019, Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ (USDA) công bố quyết định công nhận hệ thống kiểm soát ATTP đối với cá da trơn (Siluriformes) của Việt Nam xuất khẩu sang Hoa Kỳ là tương đương.

Để đáp ứng yêu cầu này, Bộ NNPTNT (nay là Bộ Nông nghiệp và Môi trường) đã ban hành Quyết định số 1802/QĐ-BNN-QLCL ngày 15/8/2020 về “Chương trình kiểm soát ATTP cá bộ Siluriformes xuất khẩu sang Hoa Kỳ”. Quyết định này quy định các điều kiện cần tuân thủ trong quá trình sản xuất, tích hợp các yêu cầu của FSIS: Code of Federal Regulations (CFR) – Title 9 Animals and Animal Products và Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT.

Sau khi được công nhận tương đương, USDA tiếp tục giám sát và định kỳ thanh tra lại hệ thống kiểm soát ATTP của chuỗi sản xuất và kinh doanh cá tra của Việt Nam.

Đối tượng áp dụng của “Chương trình kiểm soát ATTP cá bộ Si-luriformes xuất khẩu sang Hoa Kỳ” gồm các tổ chức, cá nhân nuôi, vận chuyển, chế biến, bảo quản cá, xuất khẩu cá da trơn sang thị trường Hoa Kỳ; các cơ quan chức năng; và phòng thí nghiệm phân tích và kiểm nghiệm mặt hàng cá da trơn xuất khẩu.

Chương trình bao gồm những nội dung chính như:

- *Kiểm soát điều kiện bảo đảm ATTP tại cơ sở nuôi (được thẩm định, chứng nhận và giám sát điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định);*
- *Kiểm soát tại công đoạn vận chuyển cá đến cơ sở chế biến (yêu cầu đối với việc vận chuyển bằng tàu/ghe, xe; kiểm tra chất lượng cá khi tiếp nhận tại cơ sở chế biến; kiểm soát điều kiện bảo đảm ATTP trong quá trình vận chuyển);*
- *Kiểm soát tại công đoạn chế biến (yêu cầu về nhà xưởng, trang thiết bị; kiểm soát điều kiện bảo đảm ATTP trong quá trình chế biến; giám sát quá trình chế biến; yêu cầu về ghi nhãn sản phẩm);*
- *Quy định về việc ghi nhãn sản phẩm (thông tin phải trực tiếp ghi trên nhãn bao bì bằng tiếng Anh với đầy đủ thông tin về tên thương mại loại cá, các chất phụ gia đi kèm, nơi xuất xứ, thông tin về cơ sở sản xuất);*
- *Kiểm soát quy trình xuất khẩu (lập danh sách; yêu cầu đối với sản phẩm XK; đăng ký thẩm định lô hàng XK; thẩm định, lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng; xử lý kết quả thẩm định, kiểm nghiệm không đáp ứng quy định; cấp chứng thư và tạm ngừng cấp chứng thư; cấp lại chứng thư, cấp chuyển tiếp chứng thư, giám sát lô hàng sau thẩm định, chứng nhận; xử lý lô hàng bị cảnh báo).*

Quyết định số 1802/QĐ-BNN-QLCL ngày 15/8/2020 được ban hành đã góp phần quy chuẩn hóa tiêu chuẩn về ATTP mặt hàng cá da trơn nói chung và thúc đẩy xuất khẩu mặt hàng cá tra Việt Nam

sang thị trường Hoa Kỳ nói riêng. Để duy trì việc công nhận và mở rộng xuất khẩu sang Hoa Kỳ, các cơ sở, doanh nghiệp sản xuất, chế biến, kinh doanh cá tra vẫn cần tiếp tục triển khai và hoàn thiện hệ thống quản lý ATTP của doanh nghiệp, đáp ứng đúng các yêu cầu của “Chương trình kiểm soát an toàn thực phẩm thủy sản bộ Siluriformes xuất khẩu sang thị trường Hoa Kỳ” do Bộ NNPTNT (nay là Bộ Nông nghiệp và Môi trường) ban hành.

### 3.3. Quy định về SPS của Nhật Bản đối với sản phẩm thủy sản nhập khẩu

#### 3.3.1. Quy định chung

Nhật Bản có chế độ kiểm tra và giám sát ATTP rất nghiêm ngặt đối với các lô hàng thủy sản nhập khẩu. Chế độ này bao gồm ba hình thức kiểm tra: kiểm tra thông thường, kiểm tra giám sát và kiểm tra chặt.

Kiểm tra thông thường liên quan đến việc nhà nhập khẩu đăng ký kiểm tra lấy mẫu ngẫu nhiên. Kiểm tra giám sát tăng tần suất lấy mẫu đối với các doanh nghiệp có lô hàng vi phạm. Kiểm tra chặt được thực hiện 100% đối với các doanh nghiệp có lịch sử vi phạm cao.



Ảnh minh họa: nguồn Internet

Nhật Bản đang tiến hành kiểm tra 100% lô hàng đối với một số chỉ tiêu cụ thể: Chloramphenicol trong mực và cá bò; Furazolidone, Enrofloxacin, và Sulfadiazine trong sản phẩm tôm. Đối với các lô hàng ếch và sản phẩm ếch nhập khẩu từ Việt Nam, Nhật Bản kiểm tra 30% chỉ tiêu Furazolidone (AOZ).

Ngoài ra, nhằm ngăn chặn các sản phẩm khai thác bất hợp pháp, không báo cáo và không theo quy định (IUU) nhập khẩu vào Nhật Bản, quy định IUU được áp dụng từ ngày 01/12/2022. Các đối tượng áp dụng bao gồm mực ống, mực nang (Squid, Cuttlefish), cá Thu đao (Pacific saury, *Cololabis* spp.), cá Thu (Mackerel, *Scomber* spp.), và cá Trích (Sardine, *Sardinops* spp.).

### **3.3.2. Quy định kiểm dịch an toàn vệ sinh thực phẩm**

Theo Luật Kiểm dịch An toàn vệ sinh Thực phẩm của Nhật Bản, nhà nhập khẩu thực phẩm phải nộp đầy đủ giấy tờ cần thiết có liên quan kèm theo đơn xin kiểm dịch cho các cơ quan kiểm soát thực phẩm nhập khẩu thuộc các trạm kiểm dịch của Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi Nhật Bản.

Việc kiểm dịch được thực hiện khi các cơ quan kiểm dịch quyết định cần phải kiểm tra các tiêu chuẩn hoặc vấn đề an toàn thực phẩm ngay ở bước kiểm tra ban đầu. Nếu theo kết quả kiểm tra và kiểm dịch ban đầu, không phát hiện ra vấn đề gì đối với thực phẩm nhập khẩu theo quy định của Luật, nhà nhập khẩu sẽ được nhận chứng nhận đăng ký. Nhà nhập khẩu sẽ nộp giấy chứng nhận này cho cơ quan hải quan cùng với các giấy tờ hải quan và đơn xin cấp phép nhập khẩu. Trong trường hợp phát hiện sản phẩm không phù hợp để nhập khẩu, các biện pháp như huỷ hàng hoặc trả lại hàng cho công ty vận chuyển sẽ được thực hiện.

Các chất phụ gia, kể cả chất nhân tạo và chất tự nhiên, không được chấp nhận đều bị cấm sử dụng ở Nhật Bản và các sản phẩm nhập khẩu bị phát hiện có chứa dư lượng chất phụ gia không được chấp nhận sẽ không được phép bán tại Nhật Bản. Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi Nhật Bản đánh giá an toàn thực phẩm dựa

theo các tiêu chuẩn của CODEX và chỉ những chất phụ gia được Ủy ban an toàn thực phẩm xem xét và được Bộ này chấp nhận mới có thể được sử dụng trong thực phẩm và đồ uống được bán tại Nhật Bản.

Một chất phụ gia được chấp nhận có thể chỉ được giới hạn sử dụng trên một loại sản phẩm cụ thể với một mức độ cụ thể và được phép sử dụng cụ thể.

Việc dán nhãn phụ gia thực phẩm bao gồm thuốc diệt nấm sau thu hoạch do Hội Bảo vệ Người tiêu dùng Nhật Bản quản lý.

Để tạo điều kiện thuận lợi cho việc thông quan, tại thời điểm nhập khẩu, nhà nhập khẩu cần cung cấp các thông tin sau đây

Tên hóa chất và thành phần tính theo phần triệu (ppm) của tất cả phụ gia tổng hợp có mức độ dung sai theo quy định của Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi Nhật Bản.

(i) Tên tất cả các phụ gia thực phẩm tự nhiên.

(ii) Màu nhân tạo được xác định theo tên hóa học và số chỉ số màu sắc quốc tế. Phải cung cấp bảng thông tin mô tả màu sắc tự nhiên để quyết định việc chấp nhận đối với sản phẩm xuất khẩu cụ thể.

(iii) Hương vị nhân tạo được xác định theo tên hóa học khi được đưa vào danh sách các chất phụ gia được ghi bằng tiếng Nhật đối với sản phẩm xuất khẩu cụ thể.

### **3.3.3. Quy trình phê duyệt phụ gia thực phẩm**

Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi Nhật Bản sẽ xem xét các đơn yêu cầu về chất phụ gia thực phẩm mới và rà soát những phê duyệt trước đó về chất phụ gia mới và dung sai chất phụ gia. Bộ này là đầu mối tiếp nhận những đơn yêu cầu, sau khi kiểm tra đầy đủ, sẽ gửi các yêu cầu qua Ủy ban an toàn Thực phẩm (FSC) để đánh giá mức độ nguy hiểm của các chất phụ gia và nhận lại báo cáo kết quả đánh giá.

Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi với chức năng của cơ quan quản lý rủi ro, quyết định chấp thuận mức sử dụng phụ gia thực phẩm cụ thể cho mỗi loại thực phẩm dựa trên các khái niệm về lượng trung bình hàng ngày (ADI) của chất có thể dung nạp vào cơ thể. Như vậy, trước khi phê duyệt, Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi xem xét tất cả các sản phẩm khi có sử dụng chất phụ gia đó.

### **3.3.4. Quy định về dư lượng hóa chất nông nghiệp**

Nhật Bản thực hiện các quy định mới về dư lượng hóa chất nông nghiệp, phụ gia thức ăn chăn nuôi và thuốc thú y trong thực phẩm (sau đây gọi tắt là hóa chất nông nghiệp). Trước khi thực hiện các quy định này, Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi đã công bố mức dư lượng hóa chất tối đa (MRLs) tạm thời cho loại hóa chất nông nghiệp trong MRLs chính thức hiện nay. Những MRLs này vẫn còn tạm thời cho đến khi chúng được xem xét và trong khi nhiều loại đã hoàn tất quá trình, việc đánh giá các MRLs khác sẽ tiếp tục cho đến khi hoàn thành dự án. Sau khi hoàn thành việc đánh giá rủi ro, một MRL chính thức có thể được xác định. Các MRLs hiện có cùng với các MRLs tạm thời tạo ra danh sách xác nhận các MRLs.

Thực phẩm bị phát hiện vượt quá mức MRLs trong danh sách xác nhận được coi là vi phạm Luật Vệ sinh Thực phẩm và bị từ chối tại cảng. Một hành vi vi phạm có thể dẫn đến việc tăng cường giám sát (khoảng 30%) tất cả các hoạt động nhập khẩu của cùng loại hàng hóa từ quốc gia đó. Sau hai lần vi phạm vượt mức MRLs cụ thể, sản phẩm đó có thể phải theo lệnh yêu cầu giám định rất tốn kém, bị giữ lại và bị kiểm tra, do đó sẽ bị trì hoãn dài tại cảng. Để trở về tình trạng giám sát bình thường sau một hành vi vi phạm, Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi yêu cầu phải có hồ sơ 60 lần kiểm tra đạt kết quả sạch hoặc một năm không có hành vi vi phạm. Sau nhiều lần vi phạm, Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi yêu cầu phải có hồ sơ kiểm tra sạch và năm không có hành vi vi phạm trước khi được loại bỏ lệnh yêu cầu giám định (bị giữ lại và kiểm tra).

Kể từ năm 2021, Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi tiến hành điều tra dư lượng hóa chất, bao gồm cả thuốc trừ sâu, thuốc thú y không có MRLs, để có được dữ liệu cơ bản cho việc thiết lập các MRLs. Kết quả kiểm tra thường cho thấy ít hơn, các mẫu được thử nghiệm có dư lượng hóa chất trên các mức MRLs được thiết lập. Cây trồng không đáp ứng được tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật của Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm, bao gồm cả MRLs, phải bị loại bỏ, tái xuất khẩu hoặc đổi hướng sử dụng thành sản phẩm không phải thực phẩm. Mỗi năm Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi quyết định một kế hoạch kiểm tra cụ thể.

Lưu ý rằng các kế hoạch tăng cường kiểm tra sau hành vi vi phạm sẽ được ban hành riêng. Thiết lập MRLs cho các hóa chất nông nghiệp

Để có được một quy định về MRL chính thức cho một hóa chất nông nghiệp, các bên liên quan phải nộp yêu cầu tới Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi và tiếp sau đó sẽ là một quá trình xem xét, bao gồm cả việc đánh giá mức độ rủi ro của Ủy ban an toàn thực phẩm (FSC). Các tài liệu cần thiết cho việc đánh giá thường bao gồm các dữ liệu về cấp độ độc tính, độc tính phụ, độc mãn tính, gây ung thư, vô sinh, gây quái thai, đột biến, các thông số nghiên cứu tác dụng hóa học, vật lý của thuốc tới cơ thể và dược lý nói chung, sự trao đổi chất của động vật và sự chuyển hóa của thực vật cũng như các dữ liệu về dư lượng hóa chất (đối với các sản phẩm chứa thuốc trừ sâu).

Lưu ý rằng phần tóm tắt yêu cầu phải bằng tiếng Nhật, mặc dù các tài liệu khác kèm theo, ví dụ như báo cáo nghiên cứu, có thể được viết bằng tiếng Anh.

Mặc dù việc chiếu xạ được sử dụng như một công cụ để loại bỏ các tác nhân gây bệnh từ thực phẩm và ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm ở nhiều nước, nhưng biện pháp chiếu xạ lại không được cho phép ở Nhật Bản, ngoại trừ trường hợp khoai tây có thể được chiếu xạ nhưng phải dán nhãn ghi rõ chiếu xạ. Các mặt hàng thực phẩm

cần kiểm tra bao gồm thịt, sữa, hải sản, sản phẩm nông nghiệp khác và các sản phẩm chế biến từ chúng.

### **3.3.5. Quy định và thực phẩm**

Theo quy định tại Điều 1 của Luật Vệ sinh Thực phẩm, không được phép bán, sản xuất hoặc nhập khẩu với mục đích để bán hoặc sử dụng trong kinh doanh bất kể dụng cụ, container, hoặc bao bì có chứa chất độc hại hoặc gây thiệt hại và có thể làm hại sức khỏe con người hoặc bất kỳ dụng cụ, container, hoặc bao bì có thể ảnh hưởng nguy hại đến sức khỏe con người thông qua tiếp xúc với thực phẩm và phụ gia thực phẩm.

Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi Nhật Bản đã quy định rõ các thông số kỹ thuật đối với nhựa tổng hợp, dụng cụ chứa đựng bằng kim loại và các loại hộp đựng bao gói làm bằng thủy tinh, gốm, men hoặc cao su.

Các nhà kinh doanh tư nhân ở Nhật phải thanh toán tất cả các chi phí liên quan đến việc tái chế. Đối với sản phẩm nhập khẩu, các nhà nhập khẩu phải chịu một phần chi phí tái chế. Tuy nhiên, một số nhà nhập khẩu Nhật Bản có thể yêu cầu các nhà cung ứng ở nước ngoài của họ hợp tác cung cấp thêm về việc ghi nhãn. Nhà nhập khẩu chịu trách nhiệm đảm bảo sử dụng nhãn thích hợp trên tất cả các bao bì và hộp đựng hàng cho hàng hóa nhập khẩu.

### **3.3.6. Quy định về nhãn mác hàng hóa**

Nhãn hàng hoá thực phẩm phải được in bằng tiếng Nhật và tuân thủ theo các luật và quy định hiện hành. Khi nhập khẩu và bán các sản phẩm thực phẩm tươi sống, nhà nhập khẩu phải cung cấp các thông tin sau đây trên nhãn mác sản phẩm phù hợp với các tiêu chuẩn về nhãn mác đối với thực phẩm tươi sống theo Luật Tiêu chuẩn hoá và Nhãn mác nông lâm sản: 1) tên sản phẩm, 2) nước xuất xứ, 3) hàm lượng và 4) tên và địa chỉ nhà nhập khẩu.

Khi nhập khẩu và bán các sản phẩm chế biến, nhà nhập khẩu phải cung cấp các thông tin sau đây phù hợp với Luật Tiêu chuẩn

hoá và Nhãn mác nông lâm sản, và các quy định tương tự đối với thực phẩm chế biến được đóng gói trong container theo Luật Vệ sinh Thực phẩm: 1) tên sản phẩm, 2) thành phần, 3) hàm lượng, 4) ngày hết hạn sử dụng, 5) cách thức bảo quản, 6) nước xuất xứ và 7) tên và địa chỉ nhà nhập khẩu.

#### *Tên sản phẩm*

Tên của sản phẩm phải được in trên nhãn phù hợp với Luật Tiêu chuẩn hoá và Nhãn mác nông lâm sản và Luật Vệ sinh Thực phẩm.

#### *Thành phần thực phẩm*

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 trên nhãn mác phù hợp với Luật Tiêu chuẩn hoá và Nhãn mác nông lâm sản và Luật Vệ sinh Thực phẩm.

#### *Phụ gia thực phẩm*

Tên của các chất phụ gia được sử dụng phải được liệt kê theo thứ tự giảm dần từ chất có hàm lượng cao nhất đến thấp nhất trên nhãn mác phù hợp với Luật Vệ sinh Thực phẩm. Tên và cách sử dụng chất phụ gia sau cần được ghi rõ trên nhãn bột ngọt, chất chống oxy hóa, phẩm nhuộm nhân tạo, chất tạo màu, chất bảo quản, chất làm trắng, chất làm dày ổn định chất làm đông các chất cô đặc, các chất trị nấm và chất chống mối mọt.

#### *Ngộ độc thực phẩm*

Để tránh các rủi ro nguy hại tới sức khỏe người tiêu dùng liên quan đến vấn đề ngộ độc thực phẩm, luật của Nhật Bản quy định một số thành phần cụ thể cần được thể hiện trên nhãn sản phẩm phù hợp với Luật Vệ sinh Thực phẩm. Việc dán nhãn thành phần thực phẩm là yêu cầu bắt buộc đối với các sản phẩm có chứa tôm cua và khuyến khích thực hiện với các sản phẩm có chứa trứng cá hồi. Nếu các thành phần thực phẩm này đã được liệt kê trong danh sách thành phần chính, không cần thiết phải thực hiện thêm các hoạt

động khác. Nếu tên của các thành phần trên nhãn sản phẩm không chỉ rõ các thành phần cụ thể, cần phải dán nhãn riêng đối với các thành phần thực phẩm.

#### *Trọng lượng thành phần thực phẩm*

Khi nhập khẩu và bán các loại thực phẩm, nhà nhập khẩu cần ghi rõ trọng lượng của sản phẩm phù hợp với Luật Đo lường và chỉ rõ trọng lượng tính theo gam trên nhãn mác. Sản phẩm cần được ghi rõ trọng lượng, sự khác biệt giữa trọng lượng thực của sản phẩm và con số ghi trên nhãn chỉ trong giới hạn cho phép.

#### *Hạn sử dụng*

Hạn sử dụng của sản phẩm theo từng cách thức bảo quản sản phẩm cần được ghi rõ trên nhãn phù hợp với Luật Tiêu chuẩn hóa và Dán nhãn các sản phẩm nông lâm sản và Luật Vệ sinh Thực phẩm. Nhãn hạn sử dụng cần có chứa các thông tin: ngày hết hạn sử dụng và hạn sử dụng tốt nhất (best by). Ngày hết hạn sử dụng được áp dụng đối với các loại thực phẩm mà chất lượng sản phẩm sẽ giảm nhanh chóng kể từ ngày hết hạn. Hạn sử dụng tốt nhất được áp dụng đối với các loại thực phẩm mà chất lượng sản phẩm không thay đổi trong thời hạn tương ứng.

#### *Cách thức bảo quản sản phẩm*

Cách thức bảo quản sản phẩm đảm bảo giữ nguyên hương vị của thực phẩm cho đến hạn sử dụng tốt nhất phải được chỉ rõ trên nhãn phù hợp với Luật Tiêu chuẩn hóa và Dán nhãn các sản phẩm nông lâm sản và Luật Vệ sinh Thực phẩm. Các sản phẩm thực phẩm cần dán nhãn ngày hết hạn sử dụng cần ghi rõ bảo quản dưới 10C trong khi các sản phẩm cần dán nhãn hạn sử dụng tốt nhất cần ghi rõ Tránh ánh nắng mặt trời, giữ theo nhiệt độ trong phòng v.v... Tuy nhiên, đối với những sản phẩm có thể giữ theo nhiệt độ trong phòng, không cần thiết phải dán nhãn cách thức bảo quản sản phẩm.

### *Nước xuất xứ*

Các tiêu chuẩn dán nhãn chất lượng đối với thực phẩm, được quy định bởi Luật Tiêu chuẩn hóa và Dán nhãn các sản phẩm nông lâm sản, yêu cầu có thông tin về nước xuất xứ trên nhãn thực phẩm nhập khẩu.

### *Chất lượng*

Luật Tiêu chuẩn hóa và Dán nhãn các sản phẩm nông lâm sản yêu cầu có thông tin trên nhãn mác với các trường hợp sau:

- Rã đông (Defrosted) đối với các sản phẩm đông lạnh cần rã đông;
- Sản phẩm nuôi (Farmed) đối với các loại thủy sản nuôi.

### *Nhà nhập khẩu*

Tên và địa chỉ của nhà nhập khẩu cũng phải được ghi rõ trên nhãn phù hợp với Luật Tiêu chuẩn hóa và Dán nhãn các sản phẩm nông lâm sản. Đối với các sản phẩm được chế biến tại Nhật Bản sử dụng các thành phần nhập khẩu, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc nhà kinh doanh cũng cần được ghi rõ trên nhãn.

### *Thông tin dinh dưỡng*

Các thành phần dinh dưỡng và hàm lượng calo cũng cần được ghi rõ trên nhãn thực phẩm phù hợp với các tiêu chuẩn về dán nhãn dinh dưỡng do Bộ trưởng Y tế, Lao động và Phúc lợi Nhật Bản quy định. Các thông tin bắt buộc bao gồm thành phần dinh dưỡng, cơ cấu thành phần (ví dụ, các loại axit amin trong protein) và loại thành phần thực phẩm (ví dụ, các loại axit béo có trong chất béo). Nếu nhãn chỉ có thông tin chung như vitamin thay vì ghi rõ tên các chất dinh dưỡng cụ thể, cần ghi rõ thành phần thực phẩm.

Các thành phần thực phẩm cần được ghi theo thứ tự và đơn vị như sau:

- Hàm lượng calo (kcal hoặc kilocalo)
- Protein (g hoặc gram)

- Chất béo (g hoặc gram)
- Hy-đrát cac-bon (g hoặc gram)
- Natri
- Các thành phần dinh dưỡng khác cần ghi trên nhãn

Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi Nhật Bản cũng quy định tiêu chuẩn dán nhãn đối với các thành phần dinh dưỡng và thông tin cần được làm nổi bật. Nhãn dinh dưỡng phải được ghi bằng tiếng Nhật. Nếu một công ty đưa ra bất kỳ thông tin dinh dưỡng nào (ví dụ hàm lượng vitamin), khi đó họ phải cung cấp đầy đủ các yếu tố cơ bản về dinh dưỡng trên nhãn sản phẩm như trên.

Nhật Bản có những quy định nghiêm ngặt đối với thực phẩm chức năng và dinh dưỡng. Thực phẩm được sử dụng đặc biệt trong y tế là để cập tới những thực phẩm có chứa những thành phần chức năng cho sức khỏe và đã được chính thức phê duyệt để khẳng định tác dụng sinh lý của chúng trên cơ thể con người. Những sản phẩm này dự kiến sẽ được tiêu thụ cho việc duy trì phát huy sức khỏe hoặc dành riêng cho những người muốn kiểm soát tình trạng sức khỏe, bao gồm huyết áp và máu nhiễm mỡ. Để bán loại thực phẩm này, việc đánh giá an toàn thực phẩm và hiệu quả các chức năng cho sức khỏe là điều cần thiết, và các thông tin trên nhãn sản phẩm phải được sự chấp thuận của Cục Bảo vệ Người tiêu dùng Nhật Bản và Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi Nhật Bản.

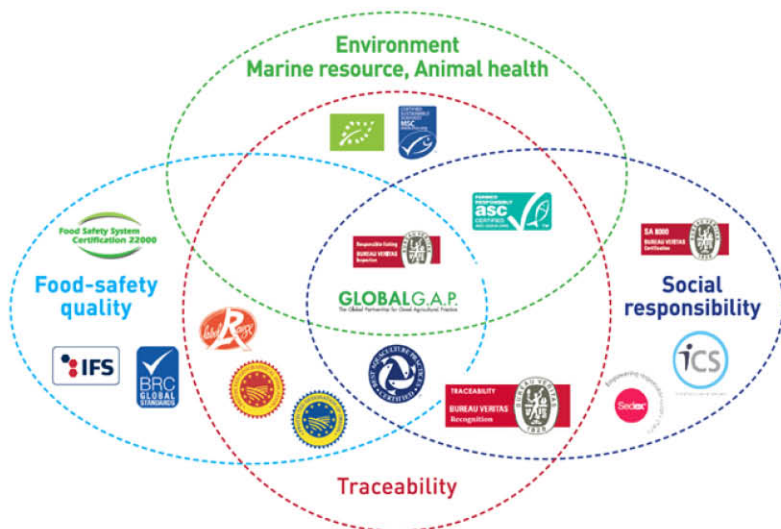
#### *Mô tả sản phẩm*

Mô tả sản phẩm sai hoặc dễ gây hiểu lầm bị cấm bởi 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 cho tất cả các sản phẩm, không giới hạn với các sản phẩm thực phẩm.

### 3.4. Quy định về SPS của EU đối với sản phẩm thủy sản nhập khẩu

#### 3.4.1. Các quy định cần chú ý khi xuất khẩu thủy sản vào EU

- Các sản phẩm thủy sản phải tuân theo các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm nghiêm ngặt của Liên minh châu Âu (EU);
- Không cho phép xử lý cá tra với carbon dioxide cho thị trường EU và phải kiểm soát hàm lượng chlorate trong sản phẩm;
- Minh bạch về lượng nước thêm vào sản phẩm là một yêu cầu bắt buộc quan trọng khác khi xuất khẩu cá sang EU.



#### 3.4.2. Các tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm

EU rất khắt khe về các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm. Các sản phẩm bị phát hiện không tuân thủ sẽ bị báo cáo trong Hệ thống Cảnh báo nhanh về Thực phẩm và Thức ăn chăn nuôi (Rapid Alert System for Food and Feed - RASFF).

Nếu doanh nghiệp nào nằm trong danh sách đó, các container hàng của doanh nghiệp sẽ bị kiểm tra kỹ lưỡng tại cảng nhập. Việc kiểm soát này có thể mất từ 02 đến 03 tuần sau khi đến cảng. Mọi chi phí phát sinh các nhà xuất khẩu phải trả. Ngoài ra, nên kiểm soát nhiệt độ liên tục.

Để nhập khẩu vào EU, bắt buộc phải có giấy chứng thư vệ sinh kèm theo sản phẩm. Điều này là bắt buộc đối với tất cả các sản phẩm thủy hải sản, bao gồm cả cá tra. Sức khỏe và vệ sinh là quan trọng đối với khách hàng, không được phép có chất gây ô nhiễm trong thành phẩm. Thủy sản dành cho thị trường EU thường được kiểm tra trước khi vận chuyển, có thể trong phòng thí nghiệm của chính người mua, hoặc trong các phòng thí nghiệm được công nhận (độc lập).

Các quy tắc của EU về vệ sinh thực phẩm bao trùm tất cả các công đoạn sản xuất, chế biến, phân phối và đưa ra thị trường đối với tất cả thực phẩm dùng cho người. Kiểm soát hàm lượng Chlorate: Hàm lượng chlorate quá cao trong thực phẩm có thể gây ra các nguy cơ sức khỏe cho người tiêu dùng, đặc biệt là đối với những nhóm có nguy cơ. Chlorate là một sản phẩm phụ của các sản phẩm gốc clo. Các chlorate này làm sạch nước uống hoặc được sử dụng như một chất khử trùng trong công nghiệp chế biến thực phẩm. Do đó, thủy hải sản đông lạnh, và các sản phẩm có thêm nước, có nhiều khả năng có hàm lượng chlorate cao hơn nhiều. EU vẫn chưa thiết lập mức dư lượng tối đa cụ thể (MRL) đối với chlorate trong thực phẩm và MRL mặc định là 0,01 mg/kg được áp dụng. EU đang nỗ lực tăng cường quy định về mức dư lượng trong thực phẩm và nước. Ngay cả ở MRL mặc định, sản phẩm thường bị vi phạm vì có hàm lượng chlorate cao hơn. Hàm lượng chlorate cao có thể gây hại cho danh tiếng của sản phẩm, nhà sản xuất và doanh nghiệp xuất khẩu.

Minh bạch về lượng nước được thêm vào sản phẩm: Sản phẩm cá thường được bổ sung thêm nước. Một ít nước được thêm vào bên ngoài sản phẩm (mạ băng) để tạo lớp bảo vệ cho cá trong quá trình vận chuyển. Lớp mạ băng quá dày có thể bị lợi dụng để điều chỉnh giá bán. Một cách khác khi thêm nước và điều chỉnh giá là cho nước vào cá qua xử lý và ngâm phốt phát. Điều quan trọng là phải minh bạch về lượng nước được sử dụng trong hoặc xung quanh sản phẩm để tránh gây hiểu lầm cho người tiêu dùng cuối cùng. Thêm nước là hợp pháp, ghi sai là gian lận.

Theo quy định của EU 1169/2011, các nhà xuất khẩu phải đề cập rõ ràng trọng lượng tịnh của sản phẩm cá trên bao bì dưới dạng thông tin thực phẩm “xác định mua hàng”. Đây là trọng lượng của sản phẩm cá không mạ băng. Khi chỉ đề cập đến trọng lượng tịnh của sản phẩm chứ không phải tổng trọng lượng, người tiêu dùng cuối cùng có thể hiểu rõ họ mua gì. Không được phép cung cấp thông tin sai lệch, gây hiểu nhầm hoặc gây nhầm lẫn về các tính năng chính của sản phẩm. Không xử lý cá tra bằng ôxít cacbon: Không giống như ở nhiều nước khác ngoài EU, việc xử lý cá bằng ôxít cacbon (CO) không được phép ở EU. Xử lý ôxít cacbon được sử dụng để cải thiện bề ngoài của sản phẩm cá và giữ cho máu cá có màu đỏ và thịt trắng.

EU cho rằng việc xử lý bằng ôxít cacbon có thể che dấu sự hư hỏng của sản phẩm và do đó điều này không được phép. Người mua thường muốn có bằng chứng về tính bền vững: Chúng nhận bền vững cho các sản phẩm cá đang chuyển từ yêu cầu thích hợp sang yêu cầu bổ sung của người mua, đặc biệt nếu nhà xuất khẩu chọn lĩnh vực bán lẻ Bắc Âu là thị trường cuối cùng. Các khu vực khác của châu Âu và các thị trường cuối cùng đang ngày càng đòi hỏi cá được chứng nhận bền vững.

Chúng nhận của Hội đồng Quản lý Nuôi trồng Thủy sản (ASC) là chứng nhận bền vững được sử dụng rộng rãi nhất trên thị trường

này. Tuy nhiên, trong những năm qua, Sáng kiến Thủy sản Bền vững Toàn cầu (GSSI) đã xây dựng một hệ thống tiêu chuẩn cho các chứng chỉ về tính bền vững. Thông qua đó, đảm bảo tất cả các chứng nhận được GSSI phê duyệt đều phù hợp với tiêu chuẩn của FAO, vì vậy được coi là chứng nhận tốt nhất. Hiện nay, một số tiêu chuẩn chứng nhận đã được đưa vào, rất nhiều nhà bán lẻ (và các công ty thủy sản khác) tự tuân thủ GSSI. Điều này mang lại cơ hội cho các doanh nghiệp xuất khẩu vì sẽ có nhiều chương trình chứng nhận thủy sản tham gia vào thị trường, chẳng hạn như Thực hành Nuôi trồng Thủy sản Tốt nhất (BAP) của Liên minh Nuôi trồng Thủy sản Toàn cầu. Tuy nhiên, hầu hết người tiêu dùng châu Âu vẫn chưa quen với các tiêu chuẩn khác này. Do đó, các nhà bán lẻ có thể tiếp tục tập trung vào ASC ngay từ bây giờ.

Các tiêu chuẩn bền vững này sẽ là giấy phép để sản xuất trong một vài năm. Người mua thường có những yêu cầu bổ sung: Người mua có các yêu cầu bổ sung về an toàn thực phẩm. Đối với các loài cá tra, cũng như tất cả các loại thủy hải sản khác, cơ sở của doanh nghiệp xuất khẩu cần được công nhận về an toàn thực phẩm, tùy thuộc vào yêu cầu cụ thể của người mua của bạn.

Các chương trình chứng nhận an toàn thực phẩm được yêu cầu phổ biến nhất cho các sản phẩm thủy sản là IFS (Tiêu chuẩn Đặc trưng Quốc tế) hoặc BRC (Hiệp hội Bán lẻ Anh). Khi có giấy chứng nhận an toàn thực phẩm, doanh nghiệp xuất khẩu có thể cho khách hàng thấy rằng doanh nghiệp có quy trình làm việc tốt để có thể áp dụng các biện pháp kiểm soát và thông qua đó các mối nguy về an toàn thực phẩm có thể được ngăn chặn, loại bỏ hoặc giảm xuống mức có thể chấp nhận được (tới hạn). Điều đó cũng cho thấy doanh nghiệp có thể truy xuất nguyên liệu thô và vật liệu đóng gói của mình.



*Mỗi lô hàng thủy sản xuất khẩu vào EU được thẩm định, lấy mẫu kiểm nghiệm và cấp chứng thư an toàn thực phẩm*

Mỗi lô hàng thủy sản xuất khẩu vào EU được thẩm định, lấy mẫu kiểm nghiệm và cấp chứng thư an toàn thực phẩm

Các yêu cầu đối với thị trường ngách: Tại EU, muốn tiếp thị sản phẩm của mình là sản phẩm hữu cơ, trước tiên sản phẩm đó phải được chứng nhận. Nuôi hữu cơ có nghĩa là tôn trọng các nguyên tắc, quy tắc và yêu cầu của nuôi hữu cơ. Chứng nhận hữu cơ vẫn được coi là một yêu cầu của thị trường ngách.

Ở một số nước châu Âu, chẳng hạn như Đức và Thụy Sĩ, các sản phẩm hữu cơ đang trở thành một thị trường ngách quan trọng. Có chứng nhận hữu cơ có thể thúc đẩy cơ hội kinh doanh ở thị trường EU và cho phép doanh nghiệp tính giá cao hơn cho cá tra của mình. Tiêu chuẩn nuôi trồng thủy sản hữu cơ của EU là yêu cầu tối thiểu mà người mua đối với phân khúc hữu cơ sẽ có. Một số người mua có thể yêu cầu các chứng chỉ bổ sung như Naturland từ Đức hoặc Agricultural Biologique từ Pháp.

### 3.5. Quy định về SPS của Hàn Quốc đối với sản phẩm thủy sản nhập khẩu

#### 3.5.1. Quy định chung

Tại Hàn Quốc, Cục Quản lý Chất lượng Thủy sản (NFQS) và Bộ An toàn Thực phẩm và Dược phẩm (MFDS) chịu trách nhiệm quản lý các cơ sở thủy sản. NFQS quản lý các cơ sở không sử dụng phụ gia, trong khi MFDS quản lý các cơ sở có sử dụng phụ gia.

NFQS có quyền đình chỉ nhập khẩu các sản phẩm thủy sản nếu phát hiện sản phẩm bị cảnh báo thuộc nhóm có hại nói chung, bao gồm vi sinh vật tổng số và kháng sinh hạn chế sử dụng. Đối với những sản phẩm thuộc nhóm đặc biệt có hại như kháng sinh cấm và vi sinh vật gây bệnh, NFQS sẽ đình chỉ nhập khẩu toàn bộ sản phẩm của cơ sở.

Ngoài ra, NFQS quy định chế độ xử lý nhiệt cụ thể đối với tôm nấu chín, do đó, tôm nấu chín xuất khẩu vào Hàn Quốc không cần phải xét nghiệm bệnh. Tuy nhiên, sản phẩm thủy sản phải được kiểm dịch đối với một số chỉ tiêu bệnh.

Quy định về kiểm dịch thủy sản nhập khẩu tuân thủ theo Luật Kiểm soát bệnh thủy sản của Hàn Quốc bao gồm: Điều 22 (Kiểm dịch thủy sản xuất khẩu, nhập khẩu); Điều 23 (Đối tượng kiểm dịch) và Điều 27 (Kiểm tra kiểm dịch nhập khẩu) (tham khảo tại đường link: [https://www.nfqg.go.kr/hpmsg/main/actionEng\\_main.do](https://www.nfqg.go.kr/hpmsg/main/actionEng_main.do))

#### *Đối tượng kiểm dịch*

- Sinh vật thủy sinh dùng để cấy ghép (bao gồm trứng và giao tử);
- Cá, động vật có vỏ, giáp xác và lưỡng cư dùng làm thực phẩm, vật nuôi, nghiên cứu và phát triển;
- Bào ngư, hàu và tôm chưa qua chế biến, đông lạnh/ướp lạnh;
- Sinh vật gây bệnh hoặc thuốc thử chẩn đoán dùng cho mục đích nghiên cứu hoặc thử nghiệm được NFQS cho phép.

*Ghi chú: Sinh vật thủy sinh (Động vật và Thực vật thủy sinh) bao gồm: Cá vây sống, động vật có vỏ, giáp xác, chân đầu, thú lông nhím, giun đất, giun tròn, giun đũa, giun nhiều tơ, giun đất, lưỡng cư, họ ba cánh, cá voi, rong biển và thực vật hạt biển.*

#### *Khu vực kiểm dịch*

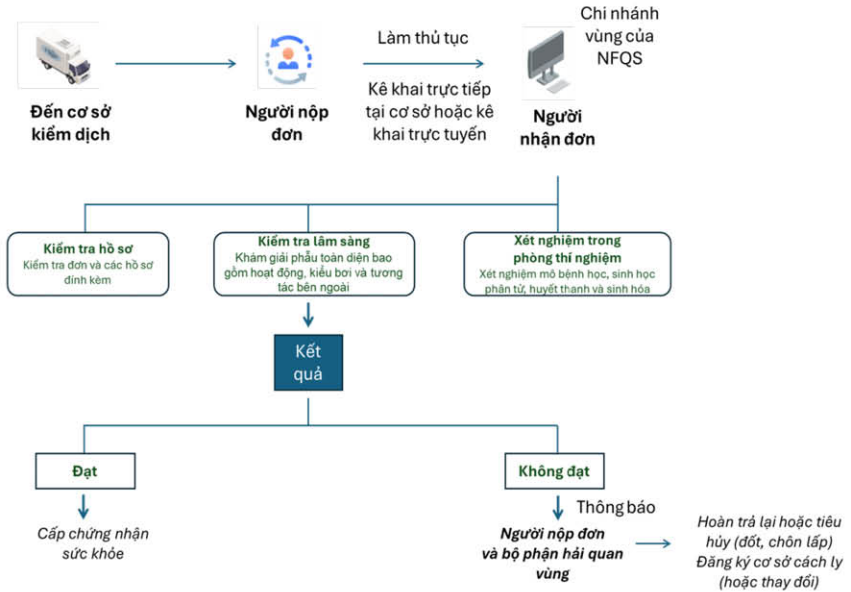
Việc kiểm dịch phải được thực hiện tại các cơ sở được NFQS công nhận. Các loại cơ sở kiểm dịch bao gồm: cơ sở lưu trữ thủy sản trên cạn, cơ sở lưu trữ bể chứa trên cạn, bể nuôi cá, kho chứa được trang bị hệ thống kiểm soát nhiệt độ, lồng nuôi biển.

#### *Phương pháp kiểm dịch*

Hoạt động	Loại hình	Thời gian cần thiết	Yếu tố kiểm tra
<b>Nhập khẩu thủy sản</b>	Kiểm tra hồ sơ	02 ngày	Kiểm tra tính đầy đủ của đơn đăng ký và các tài liệu khác
	Kiểm tra lâm sàng	03 ngày	Khám giải phẫu toàn diện bao gồm hoạt động, kiểu bơi và tương tác bên ngoài
	Xét nghiệm trong phòng thí nghiệm	15 ngày	Xét nghiệm mô bệnh học, sinh học phân tử, huyết thanh và sinh hóa

### 3.5.2. Thủ tục cấp giấy kiểm dịch thủy sản nhập khẩu

#### Quy trình xử lý



#### Tài liệu bổ sung cần thiết

- Bản sao kê khai hàng hóa kiểm dịch
- Bản gốc giấy chứng nhận kiểm dịch do cơ quan chính phủ nước xuất khẩu cấp (Trừ trường hợp giấy chứng nhận kiểm dịch được miễn theo Điều 28 và Điều 26.1 của Luật Kiểm soát bệnh thủy sản)
- Bản gốc giấy chứng nhận giấy phép nhập khẩu (chỉ áp dụng cho hàng cấm nhập khẩu)
- Bản gốc giấy chứng nhận kiểm dịch đã gửi (chỉ áp dụng cho hàng cấm gửi)
- Bản sao giấy chứng nhận chấp thuận cấy ghép (chỉ áp dụng khi nhập khẩu động vật biển đã được chấp thuận cấy ghép theo Điều 35.1(5) của Luật Quản lý Tài nguyên Ngư nghiệp)

- Giấy xác nhận trọng lượng áp dụng do cơ quan hiệu chuẩn cấp (chỉ áp dụng khi có yêu cầu của người nộp đơn)
- Đề xuất nghiên cứu và thử nghiệm trong phòng thí nghiệm (chỉ áp dụng cho hàng hóa với mục đích nghiên cứu và thử nghiệm trong phòng thí nghiệm)
- Giấy ủy quyền trả lại (chỉ áp dụng cho hàng hóa sẽ bị trả lại)
- Giấy xác nhận tham gia hội chợ nước ngoài (chỉ áp dụng cho hàng hóa được tái nhập sau khi tham gia hội chợ nước ngoài)
- Các giấy tờ bắt buộc được liệt kê trong Điều 30.1(1-5) của Luật Kiểm soát Bệnh Thủy sản có thể được bỏ qua nếu bản sao điện tử được gửi từ chính phủ hoặc cơ quan hành chính liên quan của nước xuất khẩu



Ảnh minh họa: nguồn Internet

Thời gian xử lý cấp giấy chứng nhận kiểm dịch là 2 ngày để kiểm tra hồ sơ, 3 ngày để thử nghiệm lâm sàng, 15 ngày để thử nghiệm trong phòng thí nghiệm. Hồ sơ nộp cho NFQS theo phương thức nộp trực tiếp hoặc nộp đơn trực tuyến.

Về lệ phí: Phí nộp hồ sơ: Miễn phí; Phí xét nghiệm: (tùy theo mỗi hạng mục kiểm tra): Bệnh do vi khuẩn hoặc nấm: 15.000 KRW (Won Hàn Quốc); Bệnh do ký sinh trùng: 10.000 KRW; Bệnh do virus: 50.000 KRW.

### 3.5.3. Thủ tục đăng ký trước cơ chế một cửa cho thủ tục hải quan

Cơ chế một cửa cho thủ tục hải quan: Hệ thống hải quan điện tử (UNI-PASS) của cơ quan hải quan có thể được sử dụng để xác minh yêu cầu xuất nhập khẩu (kiểm tra và kiểm dịch) và khai báo xuất nhập khẩu cùng một lúc. Quy trình đăng ký trình bày dưới đây:

#### Tạo mẫu đơn đăng ký

- Người nộp đơn tạo mẫu đơn đăng ký thông qua dịch vụ tùy chỉnh trực tuyến
- Đăng ký thông tin cá nhân của người nộp đơn
- Đăng ký thông tin công ty
- Yêu cầu mã số báo cáo nếu chưa cung cấp mã số báo cáo xuất nhập khẩu, mã số công ty giao hàng hoặc mã số doanh nghiệp
- Đăng ký thông tin chứng chỉ công khai

#### In và ký đơn đăng ký

- In đơn đăng ký và đóng dấu có chữ ký của người đại diện
- Cần có giấy ủy quyền có chữ ký của người đại diện nếu người đại diện nộp đơn thay mặt người đại diện

#### Thủ tục nộp đơn

- Nộp đơn đăng ký và các giấy tờ cần thiết tại Chi cục Hải quan khu vực
- Cần có giấy ủy quyền có đóng dấu và chữ ký của người đại diện nếu người đại diện nộp đơn thay mặt người đại diện

*Cấp mã người khai báo và phê duyệt (tự động tạo hộp hồ sơ cơ bản)*

- Cơ quan hải quan có thể phê duyệt đơn sau khi xem xét và xác nhận đơn đã nộp.
- Mã người khai báo cho người xuất nhập khẩu, công ty giao nhận hoặc doanh nghiệp sẽ được cung cấp trước khi phê duyệt nếu người nộp đơn yêu cầu.
- Hộp hồ sơ cơ bản sẽ được tự động tạo sau khi phê duyệt việc gửi và nhận chứng từ điện tử.

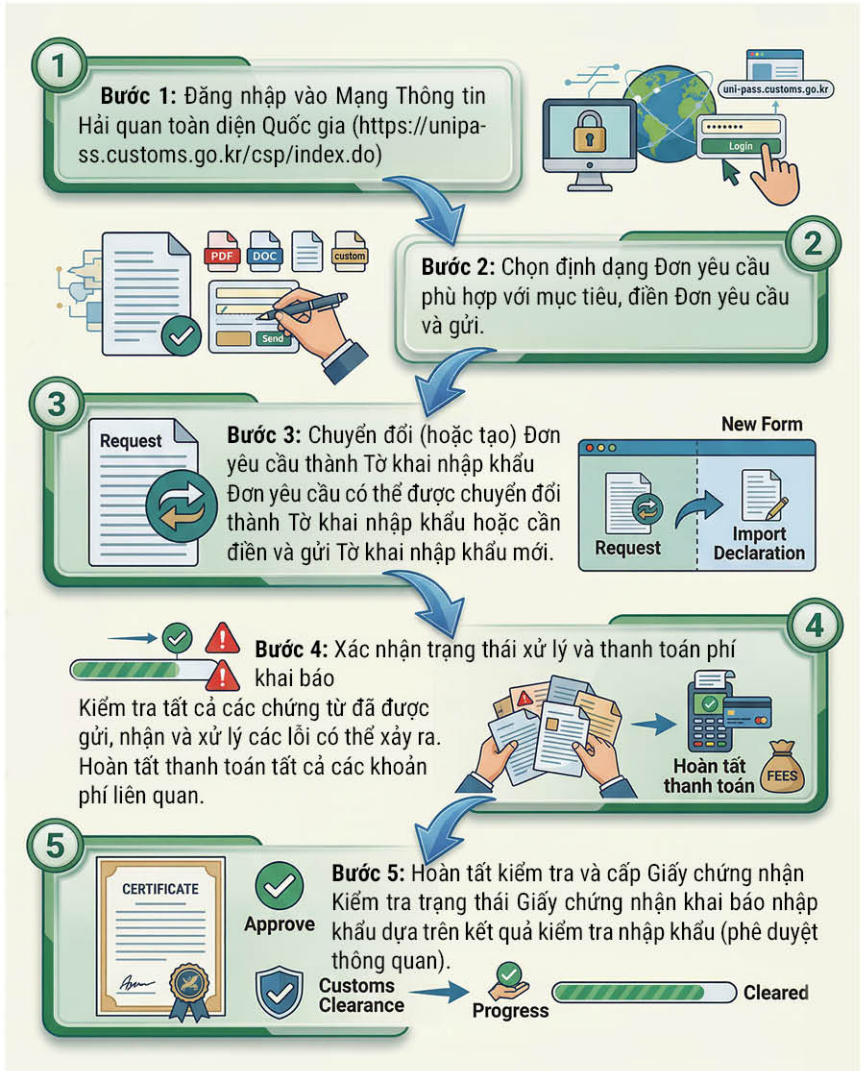
*In và cấp mẫu đơn*

- Cơ quan hải quan sẽ in mẫu đơn và cấp cho người nộp đơn.
- Nộp đơn và cấp giấy chứng nhận công cộng
- Nếu chưa có giấy chứng nhận công cộng, cần nộp đơn xin cấp giấy chứng nhận công cộng đến cơ quan cấp giấy chứng nhận công cộng.

*Đăng ký chứng chỉ công cộng*

- Thông tin chứng chỉ công cộng được cài đặt trên máy tính phải được đăng ký trên thông tin người dùng.
- Dịch vụ chỉ có thể được sử dụng nếu thông tin chứng chỉ công cộng đã đăng ký trùng khớp với thông tin được cài đặt trên máy tính.

## Quy trình báo cáo tờ khai nhập khẩu điện tử



### 3.6. Quy định về SPS của Đài Loan (Trung Quốc) đối với sản phẩm thủy sản nhập khẩu

#### 3.6.1. Quy định chung

Trong tháng 10 năm 2025, Cơ quan quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Đài Loan (Trung Quốc) (TFDA) cho biết, thủy sản của Việt Nam đã vượt qua đợt kiểm tra sát hạch hệ thống quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm, theo đó các sản phẩm thủy sản được sản xuất bởi cơ sở đã được phê duyệt trong Danh sách doanh nghiệp thủy sản Việt Nam được phép xuất khẩu vào Đài Loan (Trung Quốc) có thể nộp đơn lên TFDA để xin kiểm nghiệm, xuất khẩu thủy sản vào Đài Loan (Trung Quốc). Tính đến tháng 10/2025, hiện có 772 doanh nghiệp thủy sản Việt Nam được phép xuất khẩu vào Đài Loan (Trung Quốc) đã được TFDA phê duyệt.



Ảnh minh họa: nguồn Internet

### **3.6.2. Các biện pháp thực hiện kiểm tra có hệ thống đối với thực phẩm nhập khẩu**

Quy định này được xây dựng theo quy định tại Điều 35, Khoản 2 Luật Quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm của Đài Loan (Trung Quốc).

1. Kiểm tra hệ thống: là kiểm tra hệ thống quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm và các biện pháp giám sát của chính phủ tại quốc gia (nơi) xuất khẩu.
2. Cơ quan kiểm tra: Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm (TFDA) thuộc Bộ Y tế và Phúc lợi Đài Loan (Trung Quốc).
3. Đánh giá hồ sơ: là việc xem xét thông tin do các cơ quan chính phủ của nước (khu vực) xuất khẩu cung cấp liên quan đến hệ thống quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm và các biện pháp giám sát của cơ quan chính phủ.
4. Kiểm tra tại chỗ: là việc cơ quan kiểm tra cử cán bộ đến quốc gia (khu vực) xuất khẩu để tiến hành kiểm tra hệ thống quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm một cách có hệ thống.

Kiểm tra có hệ thống sẽ được thực hiện bởi cơ quan chính phủ của quốc gia (khu vực) xuất khẩu bằng cách gửi đơn đăng ký bằng văn bản tới TFDA, sau đó TFDA sẽ tiến hành xem xét bằng văn bản và nếu cần thiết, sẽ tiến hành kiểm tra tại chỗ sau khi xem xét bằng văn bản để đánh giá tính tương đương của hệ thống quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm và các biện pháp giám sát của cơ quan chính phủ của quốc gia xuất khẩu so với Đài Loan (Trung Quốc).

Dựa trên kết quả đánh giá ở giai đoạn trước, TFDA có thể đưa ra các quyết định sau:

1. Phê duyệt việc nhập khẩu sản phẩm do cơ sở sản xuất được chỉ định sản xuất tại quốc gia (khu vực) xuất khẩu.
2. Đồng ý cho nhập khẩu sản phẩm do cơ sở sản xuất được chỉ định tại quốc gia (khu vực) xuất khẩu sản xuất đã được TFDA kiểm tra và phê duyệt.

### 3. Không đồng ý với thông tin đầu vào.

Khi tiến hành đánh giá bằng văn bản nêu trên, tùy theo nhu cầu đánh giá, TFDA có thể yêu cầu cơ quan chính phủ của quốc gia (hoặc địa điểm) xuất khẩu cung cấp các tài liệu bắt buộc trong thời hạn quy định.

Trong trường hợp quốc gia (nơi) xuất khẩu đã hoàn thành kiểm tra hệ thống hoặc được miễn kiểm toán hệ thống và thuộc một trong các trường hợp sau đây, TFDA có thể yêu cầu xem xét bằng văn bản hoặc kiểm toán tại chỗ để xác nhận hệ thống quản lý của quốc gia (nơi) xuất khẩu tương đương với hệ thống quản lý của Đài Loan (Trung Quốc):

1. Có những thay đổi lớn về hệ thống quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm hoặc các biện pháp giám sát của chính phủ tại quốc gia (khu vực) xuất khẩu.
2. Xảy ra sự cố vệ sinh an toàn thực phẩm nghiêm trọng tại quốc gia (khu vực) xuất khẩu.
3. Thực phẩm và các sản phẩm liên quan nhập khẩu từ nước (khu vực) xuất khẩu vào Đài Loan hoặc các nước khác khi kiểm tra nhập khẩu phát hiện có vi phạm nghiêm trọng.
4. Trường hợp công ty được miễn kiểm tra có hệ thống hoặc không tiến hành kiểm tra tại chỗ trong hơn ba năm và cơ quan kiểm tra xác định cần phải xem xét hoặc kiểm tra.
5. Các tình huống khác mà thực phẩm và các sản phẩm liên quan từ quốc gia (khu vực) xuất khẩu được coi là có nguy cơ gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm.

Nếu kết quả kiểm tra tại chỗ không phù hợp với quy định, quốc gia (khu vực) xuất khẩu có thể được yêu cầu nộp báo cáo cải tiến bổ sung cho TFDA để xem xét trong thời hạn quy định. Nếu cần thiết, có thể tiến hành kiểm tra tại chỗ để xem xét tình hình cải tiến.

Chi phí kiểm tra tại chỗ sẽ do quốc gia (nơi) xuất khẩu chịu trong bất kỳ trường hợp nào sau đây:

1. Xem lại giai đoạn trước.
2. Xem xét đơn xin thành lập cơ sở sản xuất mới sau khi TFDA đã chấp thuận.
3. Nộp lại hồ sơ sau khi TFDA đã ra quyết định không chấp thuận theo quy định.

Trong những trường hợp khác ngoài những trường hợp quy định ở trên, khi cần thiết, cơ quan kiểm tra có thể yêu cầu nước (khu vực) xuất khẩu chịu chi phí kiểm tra tại chỗ.

Thủy sản được sản xuất tại các cơ sở sản xuất được phê duyệt tại Việt Nam có thể nộp đơn cho TFDA để kiểm tra nhập khẩu thực phẩm. Doanh nghiệp cần cung cấp số nhà máy được phê duyệt cho lô sản phẩm vào ô "Mã nhà sản xuất" trên mẫu đơn liên quan và chỉ được phép nhập khẩu sau khi vượt qua kiểm tra (tham khảo tại đường link: <https://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=2405>).

### **3.6.3. Quy định về kiểm tra thực phẩm nhập khẩu**

Quy định này được thiết lập theo Khoản 1 Điều 27 của Luật Vệ sinh An toàn Thực phẩm Đài Loan (Trung Quốc). Đối với các thực phẩm nhập khẩu, nhà nhập khẩu phải nộp các tài liệu sau cho cơ quan thực thi kiểm tra hoặc cơ quan (tổ chức) được chỉ định để thực hiện kiểm tra gồm:

1. Đơn đăng ký kiểm tra.
2. Tờ khai thông tin cơ bản của thực phẩm nhập khẩu.
3. Bản sao đơn đăng ký khai báo nhập khẩu.
4. Giấy chứng nhận an toàn vệ sinh thực phẩm cần thiết do cơ quan có thẩm quyền yêu cầu.

(Đơn đăng ký có thể được nộp trực tuyến).

### *Hình thức kiểm tra sản phẩm*

Ngoài việc xem xét hồ sơ và kiểm tra, đối chiếu các mặt hàng, bao bì, hình thức bên ngoài và nhãn mác của sản phẩm tại chỗ, cơ quan kiểm tra có thể thực hiện kiểm định sản phẩm bằng các biện pháp sau:

1. Kiểm tra từng lô: Việc kiểm tra được thực hiện đối với từng lô sản phẩm đã nộp.
2. Kiểm tra lô ngẫu nhiên:
  - (1) Kiểm tra lô ngẫu nhiên định kỳ: Việc kiểm tra được thực hiện dựa trên tỷ lệ kiểm tra từ 2-5%.
  - (2) Kiểm tra lô ngẫu nhiên tăng cường: Việc kiểm tra được thực hiện dựa trên tỷ lệ kiểm tra từ 20-50%.
3. Kiểm định từng lô: Việc kiểm tra tại chỗ đối với các sản phẩm không được chọn trong đợt kiểm tra từng lô và đợt kiểm tra lô ngẫu nhiên.
4. Đăng ký chứng nhận sản phẩm: Đối với sản phẩm đã được sản xuất theo tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm được chứng nhận theo thỏa thuận song phương và đã được đăng ký tại cơ quan có thẩm quyền, sản phẩm đó có thể được nhập khẩu nếu kết quả thẩm định hồ sơ đáp ứng quy định.

Đối với các hoạt động kiểm tra, xác minh và chứng nhận nêu trên, nếu cần thiết, cơ quan kiểm tra sẽ lấy mẫu với số lượng phù hợp để tiến hành kiểm tra cảm quan, hóa học, sinh học hoặc vật lý trong phòng thí nghiệm.

Cơ quan kiểm tra sẽ ban hành thông báo cho phép nhập khẩu thực phẩm và các sản phẩm liên quan đối với các sản phẩm đạt yêu cầu.



Ảnh minh họa: nguồn Internet

### Quy trình kiểm tra thực phẩm nhập khẩu

1. Trước khi nhập khẩu 15 ngày, nhà nhập khẩu nộp đơn đăng ký kiểm tra tại cơ quan kiểm tra tại cảng nơi sản phẩm dự kiến nhập khẩu. Các doanh nghiệp đại diện có thể xin giấy ủy quyền và đăng ký tại cơ quan kiểm tra.
2. Cơ quan kiểm tra sẽ lấy mẫu miễn phí từ nhà nhập khẩu thực phẩm. Sau khi lấy mẫu, cơ quan kiểm tra sẽ cấp biên lai lấy mẫu cho công chức hải quan và người nộp đơn xin kiểm tra bắt buộc.
  - Thanh tra sẽ tiến hành lấy mẫu ngẫu nhiên để kiểm tra và người nộp đơn xin kiểm tra bắt buộc không được can thiệp

vào quá trình này. Số lượng mẫu tối đa sẽ được giới hạn ở mức cần thiết cho mục đích kiểm tra trong phòng thí nghiệm và lưu giữ mẫu.

- Nếu mẫu thực phẩm nhập khẩu khó lấy tại cảng, cơ quan kiểm tra sẽ chỉ định một địa điểm lấy mẫu thay thế.
  - Khi lấy mẫu, cơ quan kiểm tra phải phối hợp với công chức hải quan đối với sản phẩm phải kiểm tra hải quan. Cơ quan kiểm tra phải thông báo cho cán bộ hải quan tại chỗ trước khi lấy mẫu từ các container được miễn kiểm tra hải quan.
  - Việc kiểm tra được tiến hành theo trình tự lấy mẫu. Tuy nhiên, phòng kiểm tra sẽ kiểm tra trước các sản phẩm đã đăng ký kiểm tra lại theo quy định này.
3. Sau khi lấy mẫu sản phẩm đăng ký kiểm tra, nếu do cần thiết phải kiểm tra tại phòng kiểm tra từ năm ngày trở lên, hoặc việc lấy mẫu sản phẩm tại bãi container gặp khó khăn, hoặc sản phẩm dễ hỏng, cơ quan kiểm tra có thể ban hành Thông báo cho phép nhập khẩu trước để làm thủ tục hải quan.
- Tuy nhiên, đối với sản phẩm được chỉ định kiểm tra theo từng lô, sẽ được lưu giữ tại biên giới cho đến khi hoàn tất việc kiểm tra.
  - Người đăng ký kiểm tra bắt buộc phải chịu trách nhiệm về an toàn và bảo quản sản phẩm nhập khẩu đã được cho phép nhập khẩu trước. Nếu địa điểm lưu trữ đã được xác nhận không phù hợp với địa điểm lưu trữ thực tế, hoặc sản phẩm đã được đưa vào sử dụng trước khi nhận được giấy phép nhập khẩu, cơ quan kiểm tra có thể tạm thời đình chỉ việc tiếp nhận đơn đăng ký cho phép nhập khẩu trước của người đăng ký kiểm tra bắt buộc trong thời hạn sáu tháng.
4. Sau khi sản phẩm đăng ký kiểm tra đạt yêu cầu, người nộp

đơn đăng ký kiểm tra bắt buộc có thể nộp đơn lên cơ quan kiểm tra để xin thông báo về việc nhập khẩu thực phẩm và các sản phẩm liên quan.

- Người nộp đơn đăng ký kiểm tra bắt buộc có thể yêu cầu lấy mẫu còn lại bằng cách xuất trình biên lai lấy mẫu trong vòng 15 ngày kể từ ngày nhận được thông báo kết quả kiểm tra. Tuy nhiên, đối với các mẫu có thời hạn sử dụng ngắn, cơ quan kiểm tra sẽ trực tiếp xử lý mẫu.

5. Sản phẩm không đạt yêu cầu sẽ được ban hành thông báo không đạt yêu cầu đối với thực phẩm và các sản phẩm liên quan nhập khẩu, và người nộp đơn đăng ký kiểm tra bắt buộc có thể nộp đơn xin kiểm tra lại lên cơ quan kiểm tra ban đầu trong vòng 15 ngày kể từ ngày nhận được thông báo kết quả. Việc đăng ký kiểm tra lại chỉ được giới hạn một lần và do phòng kiểm nghiệm ban đầu thực hiện bằng cách sử dụng các mẫu còn lại để kiểm tra lại.

Các mẫu sản phẩm không đạt yêu cầu sẽ bị tiêu hủy sau khi kết thúc thời hạn đăng ký kiểm tra lại.

6. Sản phẩm nhập khẩu không đạt quy định khi kiểm tra sẽ bị xử lý theo một trong các cách sau:

- Bị trả lại hoặc tiêu hủy bởi người nộp đơn kiểm tra bắt buộc.
- Đối với sản phẩm đã được cơ quan có thẩm quyền phê duyệt để tái chế theo quy định của pháp luật liên quan, người nộp đơn kiểm tra bắt buộc phải giữ lại đơn đăng ký ban đầu để xin phép xuất xưởng trước. Những sản phẩm này không được phép bán trừ khi sản phẩm được cơ quan vệ sinh địa phương kiểm tra lại sau khi tái chế và được xác định là phù hợp với quy định.

- Đối với sản phẩm đã được cơ quan có thẩm quyền hoặc cơ quan kiểm tra phê duyệt để dán nhãn lại theo quy định của pháp luật liên quan, người nộp đơn kiểm tra bắt buộc phải giữ lại đơn đăng ký ban đầu để xin phép xuất xưởng trước. Những sản phẩm này không được phép bán cho đến khi nhãn hiệu đã được sửa đổi của chúng được phê duyệt.
- Nếu sản phẩm nhập khẩu đã được thông quan thông qua thông báo trước không tuân thủ các quy định nêu tại khoản trước, cơ quan có thẩm quyền sẽ yêu cầu người nộp đơn kiểm tra bắt buộc thu hồi và trả lại, tiêu hủy hoặc tái chế sản phẩm theo quy định của pháp luật liên quan.

### **3.6.4. Đối với các loài thủy sản có mảnh vỏ**

Để tăng cường kiểm soát nguồn gốc các sản phẩm thủy sản có mảnh vỏ ăn được nhập khẩu, bắt đầu từ ngày 01 tháng 01 năm 2018, các sản phẩm thủy sản có vỏ thuộc danh mục 0307 của Bộ luật Thuế quan Đài Loan (Trung Quốc) khi nhập khẩu vào Đài Loan (Trung Quốc) phải được cơ quan kiểm tra kiểm tra, kèm theo giấy chứng nhận y tế chính thức có ghi thông tin về nơi đánh bắt hoặc nơi nuôi trồng, theo Điều 4, Khoản 1, Tiểu mục 4 của Quy định về Kiểm tra Thực phẩm và các Sản phẩm liên quan nhập khẩu.

Theo Chỉ thị số 1061302493 của Bộ Y tế và Phúc lợi Đài Loan (Trung Quốc) ban hành ngày 31 tháng 10 năm 2017, thủy sản có vỏ nhập khẩu vào Đài Loan (Trung Quốc) phải có giấy chứng nhận y tế ghi rõ nơi đánh bắt và nơi nuôi trồng. Giấy chứng nhận y tế do cơ quan có thẩm quyền của nước xuất khẩu cấp phải đáp ứng hai yêu cầu sau:

1. Tuân thủ các yêu cầu về an toàn và vệ sinh thực phẩm và chứa sản phẩm phù hợp để con người tiêu dùng hoặc văn bản tương tự.

## 2. Thông tin về địa điểm đánh bắt/nuôi trồng.

Đối với sản phẩm nhập khẩu được xuất khẩu sang Đài Loan (Trung Quốc) thông qua nước xuất khẩu, nếu nước xuất khẩu không thể cung cấp chứng nhận y tế do sản phẩm chưa trải qua quá trình biến đổi cơ bản, TFDA có thể chấp nhận chứng nhận do cơ quan có thẩm quyền của nước xuất xứ cấp. Chứng nhận phải tuân thủ thông báo của TFDA và phải cung cấp thông tin hỗ trợ liên quan đến sản phẩm và chứng nhận.

### 3.7. Quy định về SPS của các nước ASEAN đối với sản phẩm thủy sản nhập khẩu

#### 3.7.1. Quy định của Indonesia

Theo quy định của Cơ quan Kiểm tra và Kiểm dịch Thủy sản Indonesia (FQIA), Bộ Hải dương và Thủy sản Indonesia, quy trình lấy mẫu xét nghiệm bệnh, chứng nhận lô hàng thủy sản trước khi xuất khẩu như sau:

#### 1. Lấy mẫu xét nghiệm bệnh:

Cơ sở sản xuất, chế biến thủy sản xuất khẩu sang Indonesia (sau đây gọi tắt là cơ sở) tổ chức lấy mẫu lô hàng xuất khẩu để xét nghiệm bệnh theo danh mục chi tiết các bệnh, đối tượng thủy sản được Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường thông báo tới các đơn vị ngay sau khi thống nhất với Cơ quan thẩm quyền Indonesia.

#### 2. Gửi mẫu xét nghiệm bệnh:

Các cơ sở gửi mẫu tới Phòng thử nghiệm đủ năng lực theo điểm d, Khoản 1 của công văn này để xét nghiệm các bệnh theo quy định của thị trường Indonesia.

#### 3. Thẩm định, cấp giấy chứng nhận cho lô hàng xuất khẩu

- Cơ sở cung cấp kết quả xét nghiệm bệnh đạt yêu cầu của lô hàng xuất khẩu cho Trung tâm vùng thuộc Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường để được thẩm định, cấp giấy chứng nhận cho từng lô hàng xuất khẩu

thuộc đối tượng phải xét nghiệm bệnh theo quy định tại Thông tư số 26/2016/TT-BNNPTNT ngày 30/6/2016 được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư số 06/2022/TT-BNNPTNT ngày 28/7/2022 quy định về kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật thủy sản.

- Giấy chứng nhận an toàn thực phẩm, dịch bệnh theo mẫu đã được Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường thông báo tại văn bản số 1173/QLCL-CL1 ngày 09/9/2021.
4. Các Phòng thử nghiệm được tiếp nhận, xét nghiệm mẫu nếu đáp ứng yêu cầu theo quy định của pháp luật và có đủ năng lực xét nghiệm bệnh thủy sản, cụ thể:
- Đáp ứng điều kiện kinh doanh dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hóa và đã đăng ký hoạt động thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hóa (đối với chỉ tiêu xét nghiệm xuất khẩu) theo quy định tại Nghị định số 107/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ quy định về điều kiện kinh doanh dịch vụ đánh giá sự phù hợp.
  - Áp dụng quy trình xét nghiệm tác nhân gây bệnh theo hướng dẫn của Tổ chức Thú y thế giới (WOAH) hoặc quy trình xét nghiệm theo yêu cầu của nước nhập khẩu.
  - Đã tham gia đánh giá và có kết quả đạt yêu cầu đối với các phép thử tương ứng trong Chương trình thử nghiệm thành thạo với các tổ chức trong nước, nước ngoài hoặc so sánh liên phòng với phòng thử nghiệm tham chiếu của WOAH định kỳ ít nhất 5 năm/lần.

### 3.7.2. Quy định của Thái Lan

Cục Thủy sản Thái Lan (DOF) đã ban hành Quy định, Phương pháp và Điều kiện xin cấp và cấp giấy phép nhập khẩu thủy sản hoặc sản phẩm thủy sản – đã sửa đổi các phần của thông báo hiện có, có hiệu lực từ ngày 07/5/2024, nhằm mục đích thắt chặt thủ tục nhập khẩu sản phẩm thủy sản.

Những thay đổi chính về thủ tục nhập khẩu theo quy định mới bao gồm:

- Đối với việc nhập khẩu nhiều loại thủy sản có trộn lẫn cả khai thác biển thì phải có bảng kê đóng gói, trừ trường hợp nhập khẩu theo hộp có liệt kê các chi tiết cần thiết như chủng loại, số lượng thủy sản đóng gói.
- Nhà nhập khẩu phải ghi rõ vị trí kho chứa, trung tâm hậu cần thủy sản trong các văn bản quy định để cơ quan chức năng kiểm tra.
- Hàng nhập khẩu của các tàu đánh cá không phải của Thái Lan phải nêu rõ số thông báo yêu cầu nhập cảng trong các hồ sơ.

### 3.7.3. Quy định của Malaysia

Đối với Malaysia, năm 2025 Bộ Y tế Malaysia đã ban hành “Thêm nội dung mới đối với Quy định Thực phẩm năm 1985 [P.U.(A) 437/1985] - Phần II B: Chương trình Đảm bảo an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu.” Theo đó, yêu cầu thực phẩm nhập khẩu vào Malaysia phải được sản xuất tại các cơ sở thực hiện áp dụng Chương trình đảm bảo an toàn thực phẩm được Bộ Y tế Malaysia công nhận.

Các chương trình này có thể bao gồm, nhưng không giới hạn: Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (FSSM), Phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP) hoặc Thực hành sản xuất tốt (GMP).

Malaysia có quyền kiểm tra các cơ sở thực phẩm để đảm bảo tuân thủ quy định, việc kiểm tra có thể thông qua sự phối hợp với cơ quan có thẩm quyền của nước xuất khẩu hoặc cơ sở sản xuất thực phẩm ở nước ngoài;

Bên cạnh đó, nhà nhập khẩu có trách nhiệm cung cấp hoặc lưu trữ hồ sơ chứng minh cơ sở sản xuất tuân thủ một chương trình đảm bảo an toàn thực phẩm được công nhận. Nếu vi phạm quy định trên có thể bị áp dụng các biện pháp xử lý hoặc từ chối nhập khẩu thực phẩm.

Yêu cầu này phù hợp với Quy định vệ sinh thực phẩm Malaysia năm 2009, trong đó quy định các nhà sản xuất trong nước phải cung cấp và triển khai các chương trình đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở thực phẩm.

## PHẦN IV

# MỘT SỐ GIẢI PHÁP VÀ KHUYẾN NGHỊ ĐỐI VỚI CÁC SẢN PHẨM THỦY SẢN XUẤT KHẨU

### 4.1. Cơ hội và thách thức liên quan SPS đối với xuất khẩu thủy sản

#### **Cơ hội**

Xu hướng xuất khẩu thủy sản Việt Nam đang tập trung vào việc tăng trưởng giá trị cao thông qua đa dạng hóa thị trường và nâng cao chất lượng sản phẩm để đáp ứng yêu cầu khắt khe của các thị trường khó tính như Hoa Kỳ, EU, Nhật Bản. Tôm và cá tra, cá basa tiếp tục là những mặt hàng chủ lực, trong khi cua ghẹ, nhuyễn thể có vỏ cho thấy tiềm năng tăng trưởng lớn. Ngành cũng đối mặt với thách thức cạnh tranh tại thị trường Trung Quốc và các quy định quốc tế về khai thác bền vững.

- *Tăng trưởng kim ngạch:* Ngành thủy sản Việt Nam đã có sự phục hồi và tăng trưởng tích cực, đạt trên 10 tỷ USD vào năm 2024.
- *Thế mạnh sản phẩm:* Tôm, cá tra và cá ngừ là các mặt hàng xuất khẩu chủ lực, mang lại kim ngạch lớn. Các sản phẩm mới như cua, ghẹ và nhuyễn thể có vỏ cũng đang cho thấy tiềm năng tăng trưởng mạnh mẽ.
- *Đa dạng hóa thị trường:* Việt Nam đã đẩy mạnh xuất khẩu tới nhiều thị trường trên 5 châu lục, bao gồm các thị trường lớn và khó tính như Trung Quốc, Hoa Kỳ, EU, Nhật Bản, Úc.
- *Tăng trưởng giá trị cao:* Xuất khẩu tập trung vào các mặt hàng chế biến có giá trị cao hơn, thay vì chỉ xuất khẩu nguyên liệu thô.

Dư địa xuất khẩu thủy sản Việt Nam sang các thị trường còn rất lớn. Các FTA sẽ là cơ hội để thủy sản Việt Nam gia tăng giá trị xuất khẩu và mở rộng thị phần; đồng thời cũng tạo sức ép để ngành thủy

sản nâng cao năng lực sản xuất nội tại, sức cạnh tranh, chinh phục thành công các thị trường cao cấp.

Cơ cấu xuất khẩu thủy sản của Việt Nam trong thời gian tới dự kiến sẽ có nhiều chuyển biến khi các doanh nghiệp xuất khẩu thủy sản của Việt Nam tích cực đẩy mạnh xuất khẩu những sản phẩm thủy sản được hưởng ưu đãi từ các Hiệp định FTA trong khi phía đối tác cũng ưu tiên lựa chọn sản phẩm thủy sản từ Việt Nam do có mức giá cạnh tranh hơn và nguồn nguyên liệu ổn định.

### **Thách thức**

Kể cả với lợi thế từ các hiệp định FTA, hiện nay nhiều mặt hàng thủy sản vẫn gặp khó trong việc tiếp cận các thị trường do chưa hoàn toàn đáp ứng các yêu cầu cao đặt ra từ các quy định SPS, TBT, tiêu chuẩn kỹ thuật, truy xuất nguồn gốc, đến các vấn đề môi trường, xã hội, phát triển bền vững... Các quy định cũng liên tục được rà soát, điều chỉnh thường xuyên khiến các doanh nghiệp trong nhiều trường hợp không kịp nắm bắt, thích ứng. Trong khi đó, nhiều thị trường đang có xu hướng gia tăng áp dụng các biện pháp phi thuế quan, công cụ phòng vệ thương mại và hàng rào bảo hộ mới. Các yêu cầu về phát triển bền vững, bảo vệ nguồn lợi thủy sản, đa dạng sinh học, bảo vệ môi trường biển cũng đặt ra các điều kiện khắt khe hơn về mô hình và cách thức khai thác thủy hải sản.

Bên cạnh đó, vấn đề IUU cũng đặt ra thách thức hiện nay đối với xuất khẩu thủy sản của Việt Nam. Hiện “thẻ vàng” mà EC đang áp dụng với Việt Nam chưa được gỡ bỏ và vẫn trong quá trình xem xét, thanh tra thực tế. Mặc dù phía EU đã ghi nhận những tiến bộ và nỗ lực của Việt Nam, tuy nhiên vẫn còn các vấn đề cần khắc phục. Trong thời gian tới, EC tiếp tục tổ chức thanh tra thực tế nhằm đánh giá trước khi đưa ra quyết định tháo gỡ “thẻ vàng” IUU.

### **4.2. Khuyến nghị để nâng cao năng lực cạnh tranh**

Kiểm soát chặt chẽ toàn bộ quy trình sản xuất, đảm bảo truy xuất nguồn gốc, chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm, đáp ứng

các yêu cầu, tiêu chuẩn kỹ thuật của các thị trường chính. Xây dựng vùng sản xuất bền vững, chú trọng từ khâu giống, nhằm tạo nguồn cung ứng ổn định về số lượng, đồng đều về chất lượng cho chế biến, xuất khẩu;

Tăng cường áp dụng khoa học công nghệ, phát triển các hệ thống sản xuất/chế biến hiện đại, từ đó tối ưu hóa quá trình sản xuất để nâng cao chất lượng, giá trị gia tăng cho sản phẩm, giúp thủy sản Việt Nam tiến dần các tiêu chuẩn quốc tế và tạo lợi thế cạnh tranh;

Đẩy mạnh liên kết chuỗi từ ao nuôi, tàu cá đến thu mua nguyên liệu và chế biến, xuất khẩu; đồng thời, có thể tìm kiếm hợp tác với các đối tác đầu tư nước ngoài để tận dụng nguồn vốn và công nghệ tiên tiến. Ngoài ra có thể tham khảo kinh nghiệm của các nước cạnh tranh như Trung Quốc, Ấn Độ, Thái Lan...

Tuân thủ nghiêm các quy định của Nhà nước và Bộ NNMT về chống khai thác IUU;

Tìm hiểu để nắm rõ các quy định về thông tin bắt buộc trong các quy định về ATTP, kiểm dịch động vật đối với thủy sản của các thị trường nhập khẩu, đầu tư, nâng cấp cơ sở vật chất và tự xây dựng hệ thống quản lý ATTP, kiểm dịch động vật cho doanh nghiệp đáp ứng các yêu cầu của Việt Nam, các thị trường nhập khẩu và của khách hàng;

Chủ động đào tạo, nâng cao nhận thức cho đội ngũ nhân viên của doanh nghiệp và các đối tác liên quan trong chuỗi sản xuất của mình về mục đích, tầm quan trọng, các luật lệ của Việt Nam và thị trường cũng như các kỹ năng thực thi trong đảm bảo ATTP, kiểm dịch động vật, có chính sách khuyến khích và kiểm soát việc ghi chép điện tử nhật ký sản xuất trên hệ thống quản lý ATTP của doanh nghiệp;

Tăng cường trao đổi thông tin với các nhà nhập khẩu để nắm bắt diễn biến thị trường, những yêu cầu và thủ tục của thị trường để chia sẻ, trao đổi tìm giải pháp ứng phó kịp thời;

Tổ chức các hoạt động hỗ trợ tín dụng cho các hợp tác xã/ trang trại trong chuỗi cung ứng thủy sản để cải tiến, nâng cấp các cơ sở để đáp ứng các yêu cầu của các quy chuẩn, văn bản pháp quy của Việt Nam về ATTP và kiểm dịch động vật cũng như tuân thủ đúng các quy định về truy xuất nguồn gốc;

Chủ động tham gia vào các hiệp hội, hội ngành hàng để có thể nhận được sự hỗ trợ về thông tin và các chương trình ATTP, kiểm dịch động vật, chống khai thác IUU cũng như các vấn đề khác liên quan đến kỹ thuật và các yêu cầu mới của thị trường.

### 4.3. Các chứng nhận, yêu cầu cần thiết về SPS

Ngoài việc tuân thủ các quy định và quy chuẩn bắt buộc của thị trường xuất khẩu (như Hoa Kỳ, Trung Quốc, EU, Nhật Bản, Hàn Quốc,...), doanh nghiệp cần phải đáp ứng các yêu cầu riêng của các nhà nhập khẩu, cùng những tiêu chuẩn, chứng nhận quốc tế cần thiết.

#### *Yêu cầu bổ sung về an toàn thực phẩm*

An toàn thực phẩm là ưu tiên hàng đầu trong tất cả các lĩnh vực thực phẩm, nên hầu hết người mua tại nước nhập khẩu đều yêu cầu các hình thức chứng nhận bảo đảm. Các tiêu chuẩn, chứng nhận phổ biến thường được yêu cầu như:

- Tiêu chuẩn GlobalGAP: Đây là tiêu chuẩn phổ biến nhất và trở thành giấy thông hành thuận lợi khi tiếp cận thị trường EU. Tiêu chuẩn này bao hàm toàn bộ quá trình sản xuất ra sản phẩm, từ đầu vào trang trại như thức ăn, giống và các hoạt động nuôi trồng cho đến khi thành phẩm và rời khỏi trang trại đến tay người tiêu dùng. Mục tiêu cơ bản của tiêu chuẩn GlobalGAP là an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc, đồng thời bảo đảm các vấn đề khác như: an toàn sức khỏe, phúc lợi cho người lao động và bảo vệ môi trường.
- Việc thực hiện Hệ thống Quản lý chất lượng (QMS) cũng cần được quan tâm. Hệ thống này dựa trên Phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn.

- Ngoài ra, một số hệ thống quản lý an toàn thực phẩm khác cũng có thể được yêu cầu như Tiêu chuẩn toàn cầu (BRC), Tiêu chuẩn thực phẩm (IFS), Chương trình thực phẩm chất lượng an toàn (SQF), FSSC 22000 hoặc các tiêu chuẩn ngành khác.

#### *Yêu cầu bổ sung về bền vững*

Chúng nhận bền vững liên quan đến cơ sở chế biến cũng như địa điểm sản xuất chính mà từ đó cung cấp nguyên liệu thủy sản thô. Bất kể đó là tàu đánh cá hay trang trại cá, ngày càng có nhiều khách hàng yêu cầu các cơ sở sản xuất chính phải được chứng nhận.

Chẳng hạn, Chương trình chứng nhận bền vững được chấp nhận phổ biến nhất ở châu Âu đối với hải sản đánh bắt tự nhiên là của Hội đồng Quản lý hàng hải (MSC). Chương trình chứng nhận bền vững được chấp nhận phổ biến nhất đối với thủy sản nuôi trồng là của Hội đồng Quản lý nuôi trồng thủy sản (ASC).

#### *Chúng nhận tuân thủ xã hội*

Cũng giống như chứng nhận an toàn thực phẩm, chứng nhận tuân thủ xã hội chủ yếu liên quan đến các cơ sở chế biến. Các chứng chỉ này liên quan đến quyền, sức khỏe và thu nhập của những người làm việc trong cơ sở sản xuất và cả trong chuỗi cung ứng rộng lớn hơn.

Chẳng hạn, ở châu Âu, các chương trình công nhận tuân thủ xã hội của bên thứ ba được chấp nhận rộng rãi nhất là Tiêu chuẩn SA8000 về Trách nhiệm xã hội (SAI) và Sáng kiến Tuân thủ xã hội của doanh nghiệp (BSCI).

### **4.4. Lưu ý cập nhật thông báo về SPS**

Tại Việt Nam, Văn phòng Thông báo và Điểm hỏi đáp quốc gia về Vệ sinh dịch tễ và Kiểm dịch động thực vật Việt Nam (gọi tắt là Văn phòng SPS Việt Nam) đã được thành lập theo Quyết định số 99/2005/QĐ-TTg ngày 09/5/2005 của Thủ tướng Chính phủ.

Văn phòng SPS Việt Nam là đầu mối thực hiện các nghĩa vụ minh bạch hóa theo yêu cầu của Hiệp định SPS của WTO, thực hiện chức

năng là kênh thông tin chính thức giữa Việt Nam và các thành viên WTO về các vấn đề SPS. Văn phòng này có nhiệm vụ thông báo và hỏi đáp các nội dung và quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm và kiểm dịch động thực vật; yêu cầu các nước thành viên của WTO cung cấp thông tin về các biện pháp, thủ tục đánh giá rủi ro về thanh tra, kiểm tra và các vấn đề liên quan khác về vệ sinh an toàn thực phẩm và kiểm dịch động thực vật. Văn phòng SPS Việt Nam là đơn vị trực thuộc Bộ Nông nghiệp và Môi trường và đặt trụ sở tại Bộ Nông nghiệp và Môi trường.

Các thông báo về SPS có thể được cập nhật thường xuyên tại các địa chỉ sau:

- **Trang tra cứu thông báo và dự thảo quy định SPS của các nước thành viên WTO của Văn phòng SPS Việt Nam:**

<http://www.spsvietnam.gov.vn/thong-bao-cac-nuoc-thanh-vien>

- **Trang tra cứu các biện pháp SPS của WTO, cung cấp nhiều thông tin về Hiệp định và hoạt động liên quan đến SPS trên toàn thế giới:**

[http://www.wto.org/english/tratop\\_e/spss\\_e/spss\\_e.htm](http://www.wto.org/english/tratop_e/spss_e/spss_e.htm)

- **Thông tin về các hoạt động của Tổ chức Thú y Thế giới (WOAH):**

<http://www.oie.int>

- **Địa chỉ trang web của các Tiêu chuẩn Codex:**

<http://www.codexalimentarius.net>

- **Tổng cục Hải quan (GACC) của Trung Quốc:**

<http://english.customs.gov.cn/service/guide?c=5997041e-0163-4388-88a5-f090dd97adb6&k=55>

- **Cục Kiểm tra Sức khỏe Động vật và Thực vật ( APHIS) của Hoa Kỳ**

<https://www.aphis.usda.gov/plant-protection-quarantine>

- **Cục Quản lý thực phẩm và dược phẩm (FDA) của Hoa Kỳ**  
<https://www.fda.gov/>
- **Tổng cục Y tế và An toàn Thực phẩm (DG SANTE) của Ủy ban châu Âu**  
[https://commission.europa.eu/about/departments-and-executive-agencies/health-and-food-safety\\_en](https://commission.europa.eu/about/departments-and-executive-agencies/health-and-food-safety_en)
- **Cơ quan Thủy sản (JFA) của Nhật Bản**  
<https://www.jfa.maff.go.jp/e/>
- **Cơ quan Kiểm dịch Động Thực vật (APQA) của Hàn Quốc**  
[https://www.qia.go.kr/english/html/Animal\\_livestock/02AnimalLivestock\\_003-5.jsp](https://www.qia.go.kr/english/html/Animal_livestock/02AnimalLivestock_003-5.jsp)
- **Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm (TFDA) của Đài Loan (Trung Quốc)**  
<https://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=2405>

## PHẦN V

### MỘT SỐ CÂU HỎI THƯỜNG GẶP VỀ CÁC QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ KIỂM DỊCH ĐỘNG VẬT (SPS) ĐỐI VỚI NGÀNH HÀNG THỦY SẢN



**Câu hỏi 1:** Tôi muốn xuất khẩu tôm và cá tra sang Trung Quốc, vậy hai sản phẩm này có nằm trong danh mục được Trung Quốc cho phép nhập khẩu không?



**Trả lời:** Muốn xác định rõ tôm và cá tra có được nhập khẩu vào thị trường Trung Quốc, doanh nghiệp cần xác định rõ tên khoa học của loài (vì tôm có nhiều loại: Tôm thẻ chân trắng (*Litopenaeus vannamei*), tôm hùm bông (*Panulirus ornatus*), tôm hùm xanh (*Panulirus homarus*), tôm càng (*Macrobrachium rosenbergii*), cá tra (*Pangasianodon hypophthalmus*) ... đối chiếu tên loài với danh mục sản phẩm thủy sản được phép nhập khẩu vào Trung Quốc. Khi đó, doanh nghiệp mới xác định được loài thủy sản đó có được phép nhập khẩu vào Trung Quốc hay không?



**Câu hỏi 2:** Tôi muốn xuất khẩu cá tra/basa vào thị trường Hoa Kỳ vậy tôi phải tuân thủ theo quy trình nào?



**Trả lời:** Doanh nghiệp cần làm theo Quy trình 6 bước sau:

1. Đăng ký cơ sở: Cơ sở chế biến phải nằm trong danh sách được Cơ quan Kiểm tra An toàn Thực phẩm Hoa Kỳ (FSIS - Food Safety and Inspection Service) công nhận qua Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường (NAFIQPM) áp dụng hệ thống quản lý ATTP: Duy trì HACCP, SSOP và kiểm soát nguyên liệu tương đương FSIS.
2. Kiểm soát vùng nuôi: Nguyên liệu phải từ vùng nuôi nằm trong chương trình giám sát dư lượng của NAFIQPM.
3. Chế biến và ghi nhãn: Nhãn tiếng Anh, ghi rõ “Product of Vietnam”, tuân thủ 9 CFR Part 541.
4. Kiểm tra và chứng nhận xuất khẩu: NAFIQPM kiểm tra, lấy mẫu, cấp Health Certificate cho lô hàng.
5. Kiểm tra nhập khẩu tại Hoa Kỳ: FSIS kiểm tra hồ sơ, cảm quan, mẫu thử trước khi thông quan.

Cơ quan quản lý và căn cứ pháp lý

- Việt Nam: Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường (NAFIQPM) thuộc BNNMT.
- Hoa Kỳ: FSIS – Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ (USDA), theo 9 CFR Parts 530–557 (Farm Bill 2008).



**Câu hỏi 3:** Doanh nghiệp muốn xuất khẩu thủy sản vào thị trường EU cần đáp ứng yêu cầu gì theo Hiệp định SPS?



**Trả lời:** Theo Hiệp định SPS và Chương SPS trong EVFTA, doanh nghiệp cần đáp ứng các yêu cầu chính sau:

**Yêu cầu về kiểm soát an toàn thực phẩm (Food safety control)**

- Cơ sở sản xuất, chế biến phải được cơ quan có thẩm quyền của Việt Nam (Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường (NAFIQPM)) công nhận và nằm trong danh sách được EU phê duyệt.
- Sản phẩm thủy sản phải được kiểm soát theo hệ thống HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).
- Áp dụng thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (GHP) trong toàn chuỗi.
- Nguồn nguyên liệu phải có giấy chứng nhận kiểm dịch và truy xuất nguồn gốc rõ ràng.

**Giới hạn dư lượng hóa chất, kháng sinh, kim loại nặng**

- Thủy sản xuất khẩu sang EU phải không vượt quá MRL (Maximum Residue Limits) về:
  - + Kháng sinh (chloramphenicol, nitrofurans, tetracycline...)

- + Hóa chất bảo quản (formalin, metabisulfite...)
- + Kim loại nặng (chì, thủy ngân, cadimi...)
- Doanh nghiệp phải kiểm nghiệm sản phẩm tại phòng thí nghiệm được EU công nhận hoặc NAFIQPM chỉ định.

### **Yêu cầu về chứng nhận và hồ sơ SPS**

Mỗi lô hàng thủy sản xuất khẩu phải có:

- Giấy chứng nhận y tế (Health Certificate) do NAFIQPM cấp, xác nhận sản phẩm đáp ứng quy định vệ sinh của EU.
- Giấy chứng nhận xuất xứ (C/O form EUR.1) nếu muốn hưởng ưu đãi thuế quan theo EVFTA.
- Hồ sơ truy xuất nguồn gốc: vùng nuôi, cơ sở thu mua, cơ sở chế biến, phương tiện vận chuyển.

### **Yêu cầu về kiểm dịch động vật thủy sản (Animal Health)**

- Với sản phẩm thủy sản tươi sống, phải đáp ứng quy định kiểm dịch để phòng chống dịch bệnh thủy sản theo Regulation (EU) 2016/429 (Animal Health Law).
- Nguồn gốc phải từ vùng nuôi được chứng nhận an toàn dịch bệnh theo tiêu chuẩn OIE.

### **Kiểm soát IUU (Khai thác bất hợp pháp, không khai báo, không theo quy định)**

- Với thủy sản khai thác (như cá ngừ, mực...), EU yêu cầu:

- + Giấy chứng nhận khai thác (Catch Certificate) do Bộ Nông nghiệp và Môi trường cấp.
- + Tuân thủ quy định IUU của EU (Regulation (EC) No 1005/2008).
- + Tàu cá, cảng cá, doanh nghiệp phải nằm trong hệ thống kiểm soát IUU của Việt Nam được EU công nhận.

### **Yêu cầu về ghi nhãn và bao bì**

- Nhãn hàng phải tuân thủ Regulation (EU) No 1169/2011 và Regulation (EU) No 1379/2013, bao gồm:
  - + Tên thương mại và tên khoa học.
  - + Phương thức sản xuất (“caught at sea”, “farmed”).
  - + Khu vực khai thác hoặc mã vùng nuôi. Kiểm tra tại cửa khẩu EU
  - + Khi nhập khẩu, hàng hóa có thể bị kiểm tra:
  - + Giấy tờ (documentary check) – bắt buộc 100%.
  - + Nhận dạng (identity check) và kiểm tra vật lý (physical check) – theo xác suất, tùy vào mức độ rủi ro và tiền sử lô hàng.
  - + Ngày sản xuất, hạn sử dụng, điều kiện bảo quản, khối lượng



**Câu hỏi 4:** Nếu doanh nghiệp tôi mới lần đầu xuất khẩu, phải đăng ký với cơ quan nào của Trung Quốc để được cấp mã số xuất khẩu?



**Trả lời:** Để xuất khẩu lần đầu sang Trung Quốc, doanh nghiệp cần đăng ký mã số với Tổng cục Hải quan Trung Quốc (GACC) thông qua hệ thống CIFER. Đối với thực phẩm không nằm trong danh sách 18 nhóm mặt hàng có nguy cơ cao về mất an toàn thực phẩm, doanh nghiệp tự đăng ký trực tiếp trên trang web của GACC (<https://www.singlewindow.cn/#/>); đối với sản phẩm có nguy cơ cao mất an toàn thực phẩm, theo quy định tại Công hàm số 353 của GACC, tùy từng sản phẩm, doanh nghiệp phải đăng ký qua một trong các cơ quan thẩm quyền sau: Cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật, Cục Chăn nuôi và Thú y, Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường (Bộ Nông nghiệp và Môi trường), Cục An toàn Thực phẩm (Bộ Y tế) và Cục Xuất nhập khẩu (Bộ Công Thương). Chi tiết về các sản phẩm phải đăng ký qua cơ quan thẩm quyền được đăng tải trên website của Văn phòng SPS Việt Nam tại địa chỉ: <http://www.spsvietnam.gov.vn/>.

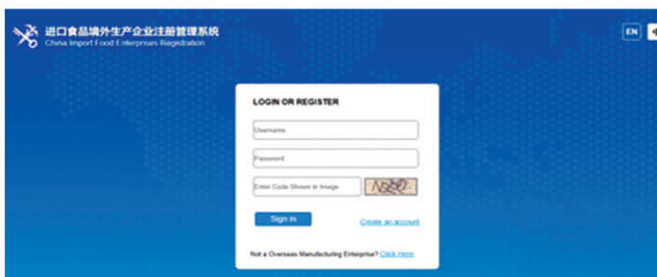


**Câu hỏi 5:** Doanh nghiệp nộp hồ sơ đăng ký xuất khẩu thủy sản vào Trung Quốc như thế nào?



**Trả lời:** Kể từ ngày 01/01/2022 hồ sơ đăng ký xuất khẩu sản phẩm thủy sản phải thực hiện qua hệ thống đăng ký của Tổng cục Hải quan Trung Quốc.

Trừ trường hợp cơ quan có thẩm quyền liên quan ở nước ngoài và Tổng cục Hải quan có thỏa thuận khác về phương thức và thành phần hồ sơ, hồ sơ đăng ký, điều chỉnh, tiếp tục, hủy bỏ đối với doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài phải nộp thông qua Hệ thống quản lý đăng ký hàng hóa nhập khẩu ở nước ngoài. Doanh nghiệp sản xuất thực phẩm (sao chép và thông qua Trình duyệt để mở trang web: <https://cifer.singlewindow.cn>), hoặc thông qua trang web của Cổng thương mại quốc tế Trung Quốc Một cửa (sao chép và mở trang web thông qua trình duyệt: [www.singlewindow.cn](http://www.singlewindow.cn)) Đăng ký doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài Quản lý quyền truy cập hệ thống.



Theo mức độ rủi ro của sản phẩm, có hai cách để đăng ký doanh nghiệp sản xuất ở nước ngoài:

1. Cơ quan có thẩm quyền của quốc gia (khu vực) nơi nó đặt trụ sở được đề nghị đăng ký. Các loại hình doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài liệt kê tại Điều 7 của “Quy chế đăng ký” sẽ được cơ quan có thẩm quyền của quốc gia (khu vực) nơi doanh nghiệp đặt trụ sở giới thiệu, cấp số tài khoản hệ thống đăng ký và nộp hồ sơ đăng ký trên hệ thống theo các thủ tục. Số tài khoản hệ thống đăng ký của cơ quan có thẩm quyền ở nước ngoài do Tổng cục Hải quan ấn định.
2. Doanh nghiệp xin đăng ký. Các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm ở nước ngoài không thuộc 18 loại hình được liệt kê tại Điều 7 của “Quy chế đăng ký” phải tự đăng ký tài khoản hệ thống đăng ký và nộp hồ sơ theo quy trình của hệ thống đăng ký. Để biết hướng dẫn xử lý chi tiết và các tài liệu đính kèm liên quan, vui lòng tham khảo chuyên mục hướng dẫn xử lý “Internet + Hải quan” trên trang web của Tổng cục Hải quan » Chấp thuận hành chính » Đăng ký nhà sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài » “Hướng dẫn đăng ký nhà sản xuất thực phẩm nhập khẩu ở nước ngoài”.



**Câu hỏi 6:** Các quốc gia cần đáp ứng những yêu cầu nào để được đánh giá tương đương khi xuất khẩu thủy sản vào Hoa Kỳ?



**Trả lời:** Để được đánh giá tương đương cho nghề cá được miễn áp dụng hoặc nghề cá xuất khẩu hoạt động trong vùng đặc quyền kinh tế (EEZ) và lãnh hải, biển cả của một quốc gia, hoặc trong các ngư trường của quốc gia khác, thì quốc gia nghề cá đó phải chứng minh rằng đã nghiêm cấm cố ý gây tử vong hoặc thương tích nghiêm trọng cho động vật biển có vú trong quá trình đánh bắt thương mại trừ khi cần thiết để tự vệ hoặc để cứu người gặp nguy hiểm. Ngoài ra, quốc gia đó phải chứng minh rằng đã có các thủ tục để xác nhận chắc chắn rằng thủy sản xuất khẩu sang Hoa Kỳ không phải là sản phẩm từ nghề cá có chủ ý gây tử vong hoặc gây tổn thương nghiêm trọng đến động vật biển có vú trừ khi cần thiết để tự vệ hoặc để cứu người gặp nguy hiểm. Đối với nghề cá xuất khẩu, quốc gia đó cũng phải chứng minh là đã thông qua và thực hiện một chương trình có hiệu quả tương đương với chương trình của Hoa Kỳ kiểm soát tỷ lệ tử vong ngẫu nhiên và gây thương tích nghiêm trọng đối với động vật biển có vú trong quá trình đánh bắt thương mại.

Vào cuối mỗi gian đoạn được miễn áp dụng, và cứ 4 năm một lần, một quốc gia có nghề cá phải nộp đơn và phải được đánh giá tương đương thì mới được xuất khẩu thủy sản sang Hoa Kỳ. Hoa Kỳ sẽ thông báo cho các quốc gia và công bố trên công báo Liên bang (Federal Register) danh sách các quốc gia và các nghề cá đã được đánh giá tương đương hoặc bị từ chối và danh sách các sản phẩm thủy sản bị cấm nhập khẩu.



**Câu hỏi 7:** Xin cho biết về các thủ tục khi nhập khẩu thực phẩm thủy sản vào Nhật Bản?



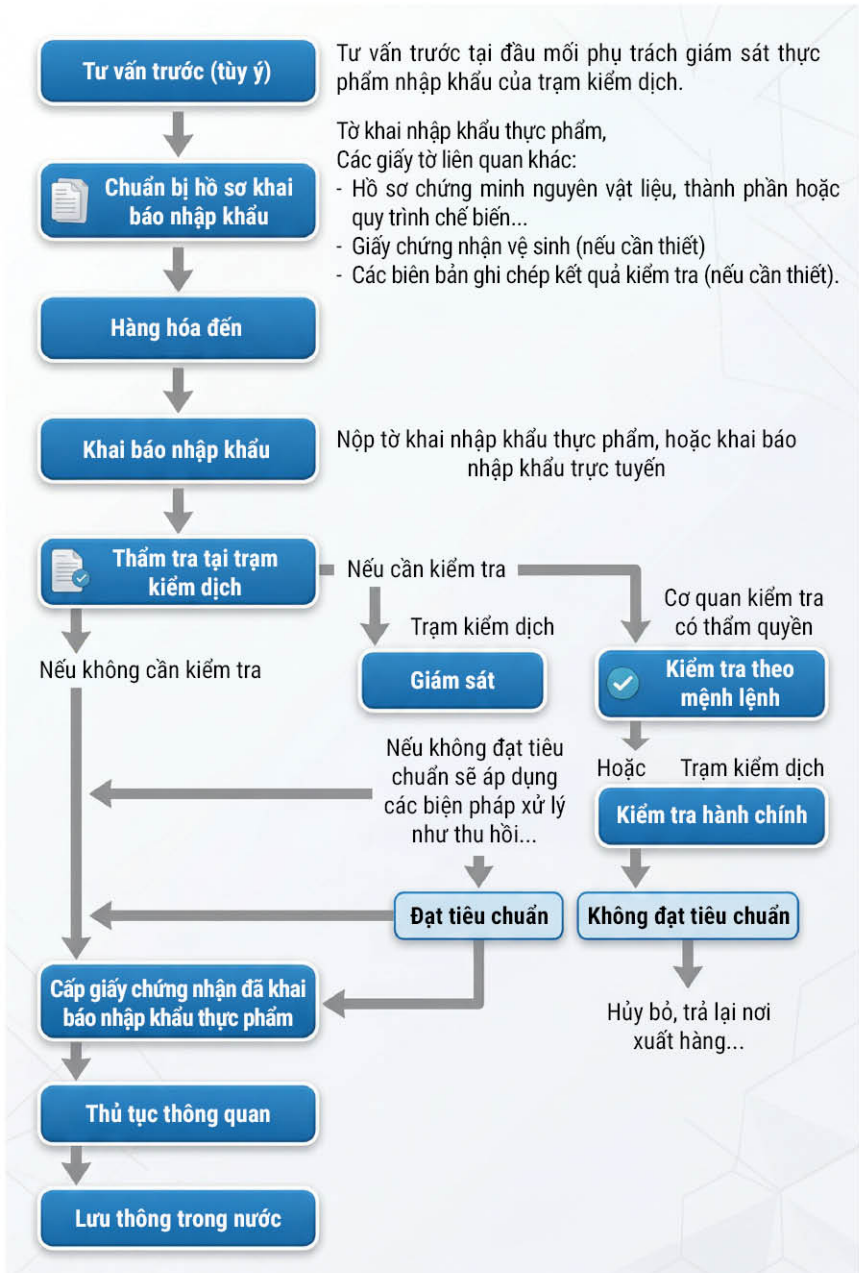
**Trả lời:** Khi nhập khẩu thực phẩm, căn cứ vào Luật Vệ sinh thực phẩm Nhật Bản, người nhập khẩu có nghĩa vụ gửi “Giấy khai báo nhập khẩu thực phẩm” cho Trạm kiểm dịch của Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi. Lúc đó cần nộp kèm theo Bảng kê thành phần nguyên liệu ghi rõ nguyên liệu và các chất phụ gia đã sử dụng và Bảng mô tả quy trình sản xuất chế biến, vì vậy các giấy tờ này cần chuẩn bị sẵn từ trước.

Sau khi nhận “Giấy khai báo nhập khẩu”, nhân viên kiểm tra vệ sinh thực phẩm sẽ tiến hành kiểm tra căn cứ vào từng hạng mục khai báo (nước xuất khẩu, danh mục nhập khẩu, nhà sản xuất, nơi sản xuất, nguyên vật liệu, phương pháp sản xuất, có sử dụng chất phụ gia hay không, v.v...). Qua kết quả xem xét thành tích nhập khẩu và tiền sử vi phạm nhập khẩu cùng một loại thực phẩm của người nhập khẩu, nếu nhân viên kiểm tra kết luận là hàng không cần thiết phải kiểm tra thì đóng dấu vào là “đã khai báo” và giao cho người nhập khẩu bằng chứng của việc đã khai báo đó.

Trường hợp nhân viên kiểm tra thấy cần phải kiểm tra thì hạng mục kiểm tra và phương pháp kiểm tra sẽ được quyết định. Qua kiểm tra, nếu hàng đạt tiêu chuẩn thì giấy đã khai báo đó được trả lại cho người nhập khẩu để nộp kèm khi mở tờ khai

hàng nhập khẩu. Nếu hàng lô hàng thực phẩm đó bị kết luận là vi phạm (không đạt tiêu chuẩn) thì sẽ không được nhập khẩu vào Nhật Bản. Nội dung vi phạm sẽ được Trạm kiểm dịch Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi thông báo tới người nhập khẩu và việc xử lý sau đó sẽ tuân theo chỉ thị của Trạm kiểm dịch này. Hàng hóa sẽ bị tiêu hủy hoặc bị trả lại nước xuất khẩu, hoặc chuyển mục đích sử dụng khác mà không dùng để ăn.

## Quy trình thủ tục khai báo nhập khẩu hàng thực phẩm vào Nhật Bản





**Câu hỏi 8:** Những điểm cần lưu ý khi xuất khẩu thủy sản sang Nhật Bản là gì?



**Trả lời:** Sản phẩm thủy sản tươi sống và chế biến muốn được nhập khẩu vào Nhật Bản cần phải được đảm bảo phù hợp với các tiêu chuẩn quy định trong Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm. Đối với thủy sản nuôi trồng, cần đảm bảo quá trình nuôi trồng thủy sản không sử dụng các chất kháng sinh tổng hợp bị cấm theo quy định của Nhật Bản, và đáp ứng quy định về dư lượng kháng sinh.

Đối với các nhà xuất khẩu thủy sản sang Nhật Bản, con đường thâm nhập thị trường phổ biến nhất thường là thông qua một công ty thương mại nhập khẩu của Nhật Bản. Các công ty thương mại nhập khẩu trong ngành thủy sản sẽ phân phối sản phẩm thủy sản tới các nhà bán lẻ hoặc tới các chợ bán buôn tập trung. Một số nhà xuất khẩu nước ngoài cũng đã thành lập công ty nhập khẩu của riêng họ tại Nhật Bản, tuy nhiên họ gặp phải trở ngại trong việc tìm ra con đường riêng để tiếp cận tới các nhà bán lẻ và người tiêu dùng. Một trong những thách thức lớn hiện nay của các nhà chế biến thủy sản Nhật Bản là việc phải đảm bảo nguồn cung nguyên liệu thủy sản ổn định, do vậy xuất khẩu/gia công xuất khẩu thủy sản sang Nhật Bản vẫn còn tiềm năng lớn để tiếp tục mở rộng và phát triển.



**Câu hỏi 9:** Khi xuất thủy sản tươi sống sang Trung Quốc, tôi có cần chứng nhận kiểm dịch hoặc giấy phép riêng cho từng loại sản phẩm không?



**Trả lời:** Có. Khi xuất thủy sản tươi sống sang Trung Quốc, bạn cần có cả chứng nhận kiểm dịch và giấy phép xuất khẩu riêng cho từng loại sản phẩm nếu đó là loài có điều kiện hoặc nằm trong danh sách quy định của Trung Quốc. Tuy nhiên, với các loài phổ biến như tôm thẻ, tôm sú, cá tra, mực, bạn cần đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm, vệ sinh, truy xuất nguồn gốc và phải đăng ký mã số xuất khẩu GACC. Mỗi loại thủy sản tươi sống xuất sang Trung Quốc đều cần có chứng nhận kiểm dịch riêng do Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường (Bộ Nông nghiệp và Môi trường) cấp và trong nhiều trường hợp, giấy phép nhập khẩu tương ứng do Tổng cục Hải quan Trung Quốc (GACC) cấp cho bên nhập khẩu. Không thể dùng chung một chứng nhận cho nhiều loại sản phẩm khác nhau.



**Câu hỏi 10:** Khi thực hiện xin cấp phép xuất khẩu cua, tôm hùm sống vào Trung Quốc, cơ sở nuôi cua, tôm hùm có phải thực hiện đăng ký cơ sở sản xuất được công nhận bởi Tổng cục Hải quan Trung Quốc hay không?



**Trả lời:** Theo quy định, Tổng cục Hải quan Trung Quốc sẽ công bố Danh sách các cơ sở thu gom, sơ chế, bao gói cua, tôm hùm sống được phép xuất khẩu sang Trung Quốc. Cơ quan thẩm tra cấp chứng thư phải chịu trách nhiệm kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu hợp pháp từ các cơ sở nuôi cua, tôm hùm cung cấp nguyên liệu cho các cơ sở thu gom, sơ chế, bao gói.

Các cơ sở thu gom, sơ chế, bao gói cua, tôm hùm sống xuất khẩu sang Trung Quốc đã có tên trong Danh sách của Tổng cục Hải quan Trung Quốc: thực hiện đăng ký thẩm định, cấp chứng thư xuất khẩu vào Trung Quốc cho các lô hàng thủy sản sống theo đúng quy định tại Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT (được sửa đổi, bổ sung tại Thông tư 02/2017/TTBNNPTNT và Thông tư 16/2018/TT-BNNPTNT) và các văn bản phổ biến quy định/yêu cầu của Trung Quốc liên quan về xuất khẩu thủy sản sống. Các cơ chưa có tên trong Danh sách: khi gửi hồ sơ đăng ký bổ sung vào Danh sách, cần kèm theo nội dung trả lời Bản câu hỏi theo yêu cầu của Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường về xuất khẩu cua, tôm hùm sống sang Trung Quốc và không yêu cầu cung cấp các thông tin liên quan đến hộ nuôi trong Bản câu hỏi. Tuy nhiên, doanh nghiệp cần xác định rõ tên loài thủy sản được phép nhập khẩu vào thị trường Trung Quốc theo danh sách được Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường công bố.



**Câu hỏi 11:** Doanh nghiệp của tôi xuất khẩu cá da trơn sang Hoa Kỳ, cho tôi hỏi Hoa Kỳ có quy định đánh giá lại hệ thống kiểm soát ATTP cá da trơn của Việt Nam không?



**Trả lời:** Có. Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ (USDA/FSIS) thực hiện đánh giá định kỳ (reassessment) hệ thống kiểm soát ATTP cá da trơn của Việt Nam để bảo đảm tính tương đương liên tục theo 9 CFR Part 557.

Việc đánh giá gồm:

- Rà soát hồ sơ pháp lý, tiêu chuẩn kỹ thuật và giám sát của cơ quan Việt Nam (NAFIQPM/Bộ NN&MT).
- Thanh tra thực địa tại cơ sở nuôi, chế biến và cơ quan quản lý.
- Kiểm tra sản phẩm nhập khẩu tại cảng Hoa Kỳ.

Nếu kết quả không đạt, FSIS có thể tạm đình chỉ công nhận hệ thống tương đương, dừng nhập khẩu cho đến khi Việt Nam khắc phục.

Căn cứ pháp lý:

- 9 CFR Part 557.2–557.16 (Equivalence and on-going verification of foreign inspection systems).
- Quyết định 1802/QĐ-BNN-QLCL (15/8/2020) – Chương trình kiểm soát ATTP cá bộ *Siluriformes* XK sang Hoa Kỳ.



**Câu hỏi 12:** Doanh nghiệp muốn xuất khẩu tôm sú từ nuôi trồng thủy sản vào thị trường EU cần phải tuân thủ yêu cầu nào?



**Trả lời:** Tôm sú là một trong những mặt hàng thủy sản chủ lực của Việt Nam xuất khẩu vào EU, nhưng cũng là nhóm bị kiểm soát rất chặt về an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc.

Cơ sở nuôi, sơ chế, chế biến, kho lạnh phải nằm trong danh sách được EU công nhận (EU approved list).

Cơ sở phải:

- Áp dụng HACCP, GMP, SSOP theo quy định (EC) 852/2004, 853/2004.
- Được NAFIQPM định kỳ kiểm tra và cấp mã số EU.
- Lưu giữ hồ sơ truy xuất nguồn gốc đầy đủ (vùng nuôi, thức ăn, thuốc, ngày thu hoạch...).

Yêu cầu về an toàn thực phẩm: EU đặc biệt chú trọng đến dư lượng kháng sinh và chất cấm trong tôm.

Nhóm chỉ tiêu	Quy định áp dụng	Ghi chú
Dư lượng kháng sinh	Regulation (EU) 37/2010	Không được vượt quá MRL; cấm tuyệt đối Chloramphenicol, Nitrofurans...

<b>Kim loại nặng</b> (Pb, Cd, Hg)	Regulation (EU) 1881/2006	Giới hạn nghiêm ngặt theo trọng lượng
<b>Vi sinh vật</b> ( <i>E. coli</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Vibrio cholerae</i> ...)	Regulation (EC) 2073/2005	Phải âm tính hoặc trong giới hạn cho phép
<b>Chất bảo quản</b> (Sulfite, Benzoate...)	Regulation (EC) 1333/2008	Phải nằm trong mức an toàn
<b>Histamine</b> (nếu có)	Regulation (EC) 2073/2005	Đặc biệt kiểm soát với sản phẩm tôm khô, tôm muối

#### Yêu cầu ghi nhãn – Bao bì

Theo **Regulation (EU) 1169/2011 và 1379/2013**, nhãn hàng hóa tôm xuất khẩu phải ghi:

- Tên thương mại + tên khoa học (*Penaeus monodon*).
- Phương pháp sản xuất: “nuôi trồng” hoặc “đánh bắt tự nhiên”.
- Quốc gia sản xuất: “Sản xuất tại Việt Nam”.

- Dạng sản phẩm: tôm đông lạnh, tôm bóc vỏ, tôm hấp chín, v.v.
- Số lô hàng, mã cơ sở chế biến EU code.
- Trọng lượng tịnh, ngày sản xuất, hạn sử dụng.
- Thông tin nhà sản xuất/xuất khẩu.

Khi làm thủ tục xuất khẩu sang EU, doanh nghiệp cần chuẩn bị:

**Giấy chứng nhận sức khỏe (Health Certificate)** – do NAFIQPM cấp.

**Giấy chứng nhận xuất xứ (C/O form EUR.1)** – nếu muốn hưởng ưu đãi thuế.

**Kết quả kiểm nghiệm lô hàng (nếu có).**

**Hợp đồng, hóa đơn, packing list, vận đơn**

## PHẦN VI

# CẬP NHẬT CÁC THÔNG BÁO DỰ THẢO/ CÓ HIỆU LỰC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ KIỂM DỊCH ĐỘNG, THỰC VẬT (SPS) LIÊN QUAN ĐẾN THỦY SẢN XUẤT KHẨU

Tổng hợp một số thông báo dự thảo/có hiệu lực về an toàn thực phẩm và kiểm dịch động vật (SPS) của các đối tác thương mại chính thuộc Tổ chức Thương mại thế giới (WTO) liên quan đến thủy sản xuất khẩu của Việt Nam được trình bày trong phần dưới đây. Các doanh nghiệp có thể truy cập trang Web của Văn phòng SPS Việt Nam, Bộ Nông nghiệp và Môi trường tại đường link: <http://www.spsvietnam.gov.vn/> để tra cứu thông tin từ các thị trường liên tục được cập nhật.

### Liên minh Châu Âu (EU)

1. Tại Thông báo số G/SPS/N/EU/833 ngày 12/3/2025 về Quy định (EU) 2025/181 ngày 31/01/2025 sửa đổi Quy định (EU) 2024/2393 về việc bãi bỏ Quy định (EU) 2015/1416. Nội dung chính như sau:

Quy định (EU) 2024/2393 đã bãi bỏ sai Quy định (EU) 2015/1416, vì sử dụng hoạt chất natri bisulfat vẫn được cấp phép cho đến ngày 10/09/2025 đối với động vật thủy sinh trong nhóm chức năng “chất bảo quản” và đối với động vật thủy sinh sản xuất thực phẩm trong nhóm chức năng “chất điều chỉnh độ axit”.

Điều này được sửa đổi bởi Quy định (EU) 2025/181, trong đó sửa đổi Quy định về việc chỉ định việc sử dụng natri bisulfat vẫn được cấp phép cho đến ngày 10/09/2025. Bản sửa đổi này có hiệu lực kể từ ngày có hiệu lực của Quy định (EU) 2024/2393.

**2.** Tại Thông báo số G/SPS/N/EU/832 ngày 11/3/2025 về Quy định (EU) 2025/182 ngày 31/01/2025 sửa đổi Quy định (EU) 2019/901 về việc sửa đổi công thức hóa học của muối riboflavin 5'-phosphate monosodium. Nội dung chính như sau:

Muối riboflavin 5'- phosphate monosodium đã được Ủy ban EU chấp thuận là phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật không phải là động vật thủy sinh theo Quy định (EU) 2019/901 trong thời hạn 10 năm. Quy định (EU) 2025/182 hiện hành đang sửa công thức hóa học của hoạt chất được nêu trong Quy định (EU) 2019/901 để đảm bảo chính xác.

**3.** Tại Thông báo số G/SPS/N/EU/825 ngày 07/3/2025 về Dự thảo sửa đổi Quy định (EU) số 2023/915 liên quan đến mức tối đa của asen vô cơ trong cá và các loại hải sản khác. Nội dung chính như sau:

Liên minh châu Âu (EU) dự thảo sửa đổi, bổ sung Quy định (EU) số 2023/915 thiết lập mức dư lượng tối đa (MRLs) asen vô cơ trong cá và các loại thủy sản khác, cụ thể:

- Bổ sung mức dư lượng tối đa (MRLs) asen vô cơ trong cá và các loại thủy sản khác từ: 0,05 – 1,5 ppm.
- Tại Điều 1: Cho phép tiếp tục lưu hành đối với một số loại sản phẩm trên thị trường cho đến ngày hết hạn sử dụng;
- Tại Điều 2: Quy định thời gian có hiệu lực vào ngày thứ hai mươi sau ngày công bố trên Công báo của Liên minh châu Âu: Ngày dự kiến ban hành: Tháng 7/2025; Ngày dự kiến quy định có hiệu lực: Tháng 7/2025.

1. Tại thông báo số G/SPS/N/EU/844 ngày 25/3/2025 về Dự thảo sửa đổi Phụ lục III của Quy định (EC) số 853/2004 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu liên quan đến các quy tắc vệ sinh đối với: (i) cơ sở giết mổ động vật móng guốc, (ii) cá ngừ đông lạnh trong nước muối và (iii) các sản phẩm chế biến sâu. Nội dung chính như sau:

Liên minh châu Âu sửa đổi Phụ lục III của Quy định (EC) số 853/2004 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu liên quan đến các quy tắc vệ sinh đối với lò mổ các loài động vật móng guốc, cá ngừ đông lạnh trong nước muối và các sản phẩm tinh chế cao, một số điểm đáng lưu ý như sau:

(1) Thay thế điểm 5 chương 6 của Mục I bằng nội dung “5. Thông tin về chuỗi thực phẩm được yêu cầu theo Mục III của Phụ lục II phải đi kèm với động vật bị giết mổ đến lò mổ”

(2) Bổ sung điểm 8 phần II về yêu cầu vệ sinh đối với các tàu đông lạnh vận chuyển và quy trình đông lạnh cá ngừ trong nước muối, cụ thể:

- Các tàu đông lạnh phải trang bị hệ thống giám sát liên tục theo thời gian thực và ghi lại nhiệt độ của nước muối trên tàu bằng các thiết bị đo nhiệt độ điện tử.
- Cho phép nhà điều hành giám sát từ xa nhiệt độ nước muối theo thời gian thực.
- Nhà kinh doanh thực phẩm phải cung cấp quyền truy cập dữ liệu nhiệt độ của nước muối khi có yêu cầu của cơ quan có thẩm quyền.
- Nhà kinh doanh thực phẩm phải xây dựng kế hoạch năng lực cấp đông của các tàu.
- Cơ quan có thẩm quyền phải kiểm tra kế hoạch cấp đông và xác định công suất cấp đông của các tàu đông lạnh.
- Cá ngừ nguyên con (thuộc chi *Thunnus* và *Katsuwonus*) có thể được đông lạnh trong nước muối ở nhiệt độ lõi  $-18^{\circ}\text{C}$  trên các tàu đông lạnh với quá trình được thực hiện liên tục và tuân thủ một số điều kiện như thời gian cấp đông, làm sạch bằng nước biển, nồng độ muối trong nước, nhiệt độ ở vị trí đông lạnh sau cùng.

(3) Ngày dự kiến ban hành: Quý 4 năm 2025;

(4) Ngày dự kiến quy định có hiệu lực: Quý 4 năm 2025.

2. Tại thông báo số G/SPS/N/EU/847 ngày 29/4/2025 về Sửa đổi Quy định (EU) số 37/2010 liên quan đến việc phân loại hoạt chất fluralaner và mức giới hạn dư lượng tối đa của hoạt chất đó trong thực phẩm có nguồn gốc động vật. Nội dung chính như sau:

Dự thảo thiết lập mức giới hạn dư lượng tối đa (MRL) đối với chất hoạt tính dược lý fluralaner, được dùng trong các sản phẩm thuốc thú y dành cho động vật sản xuất thực phẩm, cụ thể như sau:

Loại động vật	Mức MRL thiết lập (µg/kg)	Bộ phận áp dụng	Phân loại điều trị
Cá có vây	65	Cơ và da tính theo tỷ lệ tự nhiên	Thuốc chống ký sinh trùng (bao gồm cả nội ký sinh và ngoại ký sinh)

## Nhật Bản

1. Tại thông báo số G/SPS/N/JPN/1315/Add.1 ngày 03/7/2025 về Sửa đổi tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất nông nghiệp. Nội dung chính như sau:

Các giới hạn dư lượng tối đa (MRLs) đề xuất đối với *Dibutyl-hydroxytoluene* được thông báo trong tài liệu G/SPS/N/JPN/1315 (ngày 08/11/2024) công bố vào ngày 27/02/2025.

Cụ thể:

Sản phẩm	MRL đề xuất (ppm)	MRL hiện tại (ppm)	Ghi chú
Mỡ bò	0,2	0,04	◦
Phụ phẩm ăn được từ gà (trừ cơ, mỡ, gan...)	0,2	3	•
Động vật thủy sản (chỉ Salmoniformes)	100	10	◦

Động vật thủy sản (chỉ Anguilliformes)	100	10	◦
Động vật thủy sản (chỉ Perciformes)	100	10	◦
Động vật thủy sản (các loài cá khác)	100	10	◦

Chú thích:

- : Mức MRL được giảm, có hiệu lực từ 27/02/2026
- : Mức MRL được tăng, có hiệu lực từ 27/02/2025

Giới hạn đồng nhất 0,01 ppm sẽ được áp dụng cho các sản phẩm không được liệt kê bên dưới.

Định nghĩa dư lượng: Chỉ bao gồm *Dibutylhydroxytoluene*.

**2.** Tại thông báo số G/SPS/N/JPN/1291/Add.1 ngày 03/7/2025 về Sửa đổi các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất nông nghiệp. Nội dung chính như sau:

Mức giới hạn dư lượng tối đa (MRL) được đề xuất đối với *Sulfisozole* được thông báo trong G/SPS/N/JPN/1291 (ngày 09/9/2024) đã được thông qua và công bố vào ngày 10/02/2025.

Phụ lục này liên quan đến: Thông báo về việc thông qua, công bố hoặc có hiệu lực của quy định.

Nội dung MRL đối với chất *Sulfisozole* áp dụng từ ngày 10/02/2025:

Loại động vật	MRL cũ (ppm)	MRL mới (ppm)
Động vật thủy sinh (chỉ giới hạn ở bộ cá hồi – Salmoniformes)	0,1	0,1
Động vật thủy sinh (chỉ giới hạn ở bộ cá vược – Perciformes)	0,1	0,1
Động vật thủy sinh (giới hạn ở các loài cá khác)	0,1	0,1

Ghi chú:

- **“Các loài cá khác”** ở đây có nghĩa là **tất cả các loài cá ngoại trừ các loài thuộc bộ Salmoniformes (cá hồi), Anguilliformes (cá chình) và Perciformes (cá vược).**
- Đối với các sản phẩm không có MRL trong danh sách, áp dụng quy định: **thực phẩm không được chứa kháng sinh hoặc chất kháng khuẩn tổng hợp.**

**3.** Tại thông báo số G/SPS/N/JPN/1289/Add.1 ngày 03/7/2025 về Sửa đổi các tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất nông nghiệp. Nội dung chính như sau:

Mức giới hạn dư lượng tối đa (MRL) được đề xuất đối với *Sulfamonomethoxine* được thông báo trong G/SPS/N/JPN/1289 (ngày 09/9/2024) đã được thông qua và công bố vào ngày 10/02/2025.

Nội dung MRL đối với chất *Sulfamonomethoxine* áp dụng từ ngày 10/02/2025:

Loại sản phẩm	MRL cũ (ppm)	MRL mới (ppm)
Động vật thủy sinh (chỉ giới hạn ở bộ cá hồi – <i>Salmoniformes</i> )	0,1	0,1
Động vật thủy sinh (chỉ giới hạn ở bộ cá vược – <i>Perciformes</i> )	0,1	0,1
Động vật thủy sinh (giới hạn ở các loài cá khác)	0,1	0,1

Ghi chú:

- **“Các loài cá khác”** ở đây có nghĩa là **tất cả các loài cá ngoại trừ các loài thuộc bộ *Salmoniformes* (cá hồi), *Anguilliformes* (cá chình) và *Perciformes* (cá vược).**
- Đối với các sản phẩm không có MRL trong danh sách, áp dụng quy định: **thực phẩm không được chứa kháng sinh hoặc chất kháng khuẩn tổng hợp.**

**4.** Tại thông báo số G/SPS/N/JPN/1285/Add.1 ngày 03/7/2025 về Sửa đổi tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất nông nghiệp. Nội dung chính như sau:

Mức giới hạn dư lượng tối đa (MRL) được đề xuất đối với *Sulfadimethoxine* được thông báo trong G/SPS/N/JPN/1285 (ngày 09/9/2024) đã được thông qua và công bố vào ngày 10/02/2025.

Nội dung MRL đối với chất *Sulfadimethoxine* một số sản phẩm tiêu biểu áp dụng từ ngày 10/02/2025:

Loại sản phẩm	MRL cũ (ppm)	MRL mới (ppm)
Động vật thủy sinh (chỉ giới hạn ở bộ cá hồi – <i>Salmoniformes</i> )	0,1	0,1
Động vật thủy sinh (giới hạn ở các loài cá khác)	0,1	0,1

Ghi chú:

- Các loài cá khác: tất cả trừ cá hồi, cá chình và cá vược (**Salmoniformes, Anguilliformes, Perciformes**).
- Đối với các sản phẩm không có MRL trong danh sách, áp dụng quy định: **thực phẩm không được chứa kháng sinh hoặc chất kháng khuẩn tổng hợp**.

**5.** Tại thông báo số G/SPS/N/JPN/1284/Add.1 ngày 03/7/2025 về Sửa đổi tiêu chuẩn về dư lượng hóa chất nông nghiệp. Nội dung chính như sau:

Mức giới hạn dư lượng tối đa (MRL) được đề xuất đối với *Sulfadiazine* được thông báo trong G/SPS/N/JPN/1284 (ngày 09/9/2024) đã được thông qua và công bố vào ngày 10/02/2025.

Nội dung MRL đối với chất *Sulfadiazine* áp dụng từ ngày 10/02/2025:

Loại sản phẩm	MRL cũ (ppm)	MRL mới (ppm)
Động vật thủy sinh (giới hạn ở bộ cá hồi – Salmoniformes)	0,1	0,1

Ghi chú:

- Đối với các sản phẩm không có MRL trong danh sách, áp dụng quy định: **thực phẩm không được chứa kháng sinh hoặc chất kháng khuẩn tổng hợp**.

# TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Tra cứu thông báo dự thảo/có hiệu lực về các biện pháp SPS của các nước thành viên WTO:

<http://www.spsvietnam.gov.vn/thong-bao-cac-nuoc-thanh-vien>

2. Trang tra cứu các biện pháp SPS của WTO về Hiệp định và hoạt động liên quan đến SPS trên toàn thế giới:

[http://www.wto.org/english/tratop\\_e/spse/spse.htm](http://www.wto.org/english/tratop_e/spse/spse.htm)

3. Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010

4. Luật Thú y số 79/2015/QH13 ngày 19 tháng 06 năm 2015

5. Nghị định số 109/2018/NĐ-CP ngày 29/8/2018 về nông nghiệp hữu cơ

6. Nghị định số 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 sửa đổi Nghị định số 43/2017/NĐ-CP về nhãn hàng hóa

7. Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 quy định về kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu

8. Thông tư số 26/2016/TT-BNNPTNT ngày 30/6/2016 được sửa đổi, bổ sung bởi Thông tư số 06/2022/TT-BNNPTNT ngày 28/7/2022 quy định về kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật thủy sản

9. Thông tư số 17/2021/TT-BNNPTNT ngày 20/12/2021 quy định về truy xuất nguồn gốc

10. Thông tư số 28/2019/TT-BNNPTNT ngày 31/12/2019 về yêu cầu kỹ thuật kiểm nghiệm hóa chất, kháng sinh cấm trong thực phẩm thủy sản

11. Website của Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu thủy sản Việt Nam (VASEP):  
<https://vasep.com.vn/ban-tin-bao-cao/bao-cao-xkts-viet-nam>
12. Website của Tổng cục Hải quan Trung Quốc:  
<http://english.customs.gov.cn/service>
13. Các quy định, hướng dẫn về xuất khẩu thủy sản vào Hoa Kỳ:  
<https://www.fda.gov/food/food-imports-exports/sea-food-imports-and-exports>
14. Website của Tổng vụ Sức khỏe và An toàn thực phẩm của Ủy ban châu Âu (DG-SANTE):  
[https://food.ec.europa.eu/index\\_en](https://food.ec.europa.eu/index_en)
15. Website của Ủy ban An toàn Thực phẩm Nhật Bản (FSC):  
<https://www.fsc.go.jp/english/evaluationreports/>
16. Cơ quan Thủy sản (JFA) của Nhật Bản:  
<https://www.jfa.maff.go.jp/e/>
17. Quy định về kiểm soát chất lượng sản phẩm thủy sản nhập khẩu của Hàn Quốc:  
[https://www.nfq.s.go.kr/hpmsg/main/actionEng\\_main.do](https://www.nfq.s.go.kr/hpmsg/main/actionEng_main.do)
18. Các biện pháp kiểm soát sản phẩm thủy sản nhập khẩu của Đài Loan (Trung Quốc):  
<https://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=2405>

**SỔ TAY**  
**HƯỚNG DẪN THỰC THI, HỎI ĐÁP CÁC QUY ĐỊNH**  
**VỀ SPS NGÀNH HÀNG THỦY SẢN**

**Chịu trách nhiệm xuất bản**

Giám đốc - Tổng Biên tập

**Trương Thu Hiền**

**Biên tập:** Nguyễn Nguyên Hà

**Chế bản:** Đào Văn Cường

**Trình bày bìa:** Bùi Đức Toàn

**NHÀ XUẤT BẢN CÔNG THƯƠNG**

**Trụ sở:** Số 655 Phạm Văn Đồng, Bắc Từ Liêm, Hà Nội

**Điện thoại:** 024-3934 1562   **Fax:** 024-3938 7164

**Website:** <http://nhaxuatbancongtuong.com.vn>

**E-mail:** [nxbct@moit.gov.vn](mailto:nxbct@moit.gov.vn)

---

In 1000 cuốn, khổ 15 x 21 cm tại Công ty Cổ phần In và Thương mại Thành Đạt  
Địa chỉ: Nhà TT5.3-31 Khu đô thị mới Đại Kim, Phường Định Công, Hà Nội.  
Số xác nhận đăng ký xuất bản: 5165-2025/CXBIPH/5-385/CT  
Số Quyết định xuất bản: 1044/QĐ-NXBCT ngày 19 tháng 12 năm 2025  
In xong và nộp lưu chiểu: Quý IV năm 2025  
Mã số ISBN: 978-632-612-966-3





## VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM

Địa chỉ: Tòa nhà A3, số 10 Nguyễn Công Hoan, P. Giảng Võ, TP. Hà Nội

Điện thoại: 024-37344764

Email: [spsvietnam@mae.gov.vn](mailto:spsvietnam@mae.gov.vn)

Website: <http://www.spsvietnam.gov.vn>

