

GIẢI PHÁP VƯỢT RÀO CẢN KỸ THUẬT ĐỂ ĐẨY MẠNH XUẤT KHẨU THỦY SẢN VIỆT NAM SANG THỊ TRƯỜNG EU

GS.TS. Đỗ Đức Bình
Đại học Kinh tế quốc dân

1. Rào cản kỹ thuật của EU đối với hàng thủy sản

Trong những năm gần đây, EU đã có những điều chỉnh về chính sách vệ sinh an toàn thực phẩm (ATVSTP), với những điểm cụ thể như sau: Nhấn mạnh hơn nhu cầu truy xuất nguồn gốc sản phẩm “từ ao nuôi đến bàn ăn”; Đánh giá rủi ro dựa trên những nghiên cứu khoa học mới nhất và dựa trên những biện pháp phòng ngừa; Tham vấn các bên liên quan; Phân định rõ trách nhiệm của nhà sản xuất và các cơ quan chức năng; Đối xử bình đẳng đối với nhà sản xuất nội địa và nhà nhập khẩu; Đề cao việc thực thi các quy định pháp lý, tăng cường trao đổi thông tin (tài liệu hướng dẫn) và đào tạo nhân viên về an toàn thực phẩm (ATTP) của EU và cho các nước có quan hệ thương mại với EU.

Những chính sách này là thách thức lớn đối với các nước thứ 3, đặc biệt là các nước đang phát triển - nơi việc kiểm soát ATTP ít chặt chẽ hơn. Những nước này, trong đó có Việt Nam phải đáp ứng các yêu cầu hết sức khắt khe mới có thể xuất khẩu thủy sản sang thị trường EU.

1.1. Các luật mới về VSTP

Ngày 1/1/2006 đánh dấu một bước tiến quan trọng về ATTP ở EU khi một bộ luật lớn về quản lý thực phẩm và thức ăn chăn nuôi bắt đầu có hiệu lực.

Các luật mới của EU về VSTP tập trung vào yêu cầu bảo vệ sức khỏe cộng đồng một cách hiệu quả, tương xứng và dựa trên việc đánh giá mối nguy. Các luật mới áp dụng cho mọi khâu trong chuỗi thực phẩm, kể cả khâu sản xuất nguyên liệu (như nuôi trồng và đánh bắt thủy sản) cũng phải tuân thủ phương pháp tiếp cận “từ trại nuôi đến bàn ăn” của EU về ATTP. Các luật mới áp dụng cho các cơ sở nuôi và sơ chế nhuyễn thể 2 mảnh vỏ sống, cũng như đánh bắt, nuôi cá và động vật giáp xác, sơ chế và chế biến thủy sản, sản phẩm thủy sản.

Các luật mới quy định rõ trách nhiệm của các nhà kinh doanh thực phẩm, buộc họ phải tiến hành các hình thức tự kiểm soát và lấy mẫu thích hợp nhằm đảm bảo việc bán ra thị trường những sản phẩm an toàn. Các luật cũng bao gồm những điều khoản hướng dẫn

thực hiện quy phạm tốt với sự hỗ trợ của các bên liên quan.

1.2. Xuất khẩu thủy sản và sản phẩm thủy sản sang EU

Nguyên tắc chung áp dụng cho tất cả sản phẩm thực phẩm và thức ăn chăn nuôi, kể cả thủy sản và sản phẩm thủy sản, là chúng phải đáp ứng tất cả các yêu cầu hiện hành của EU. Ngoài ra, theo thoả thuận hiện hành, để xuất khẩu sản phẩm có nguồn gốc động vật sang EU, nước xuất khẩu phải được cấp phép xuất khẩu mặt hàng liên quan và sản phẩm phải có xuất xứ từ cơ sở chế biến được phép xuất khẩu sang EU.

1.3. Đăng ký và chấp thuận cơ sở kinh doanh thực phẩm

Theo luật mới, các nhà sản xuất nguyên liệu liên quan đến hoạt động đánh bắt và nuôi trồng thủy sản phải đăng ký với cơ quan nhà nước có thẩm quyền với tư cách cơ sở kinh doanh thực phẩm. Các cơ sở này cần đăng ký trước khi bắt đầu hoạt động tại địa điểm mới và cũng sẽ phải thông báo cho cơ quan chức năng về tính chất kinh doanh.

1.4. Dấu hiệu nhận dạng và ghi nhãn

Các cơ sở kinh doanh thực phẩm đã được cấp phép phải sử dụng dấu hiệu nhận dạng trên sản phẩm của mình trong hoặc sau khi sản xuất. Dấu hiệu này phải có hình oval, dễ đọc, dễ nhìn khi kiểm tra và không thể tẩy xóa. Dấu hiệu nhận dạng phải thể hiện tên hoặc mã nước gồm 2 chữ cái (ví dụ: IE đối với Ireland), mã số công nhân của cơ sở và

chữ viết tắt của Cộng đồng Châu Âu (ví dụ EC).

Những yêu cầu đặc biệt đối với nhuyễn thể 2 mảnh sống là trên nhãn sản phẩm phải ghi rõ những thông tin sau: tên loài (tên thông thường và tên khoa học) và thời gian bao gói, ít nhất phải có ngày và tháng. Có thể thay thông tin về ngày, tháng bằng cụm từ “nhuyễn thể 2 mảnh vỏ phải còn sống và có thời điểm bán”. Nhãn, kể cả dấu hiệu nhận dạng phải không thấm nước.

1.5. Sản xuất nguyên liệu

Phương pháp tiếp cận “từ trại nuôi đến bàn ăn” trong luật gồm sản xuất nguyên liệu và những nguyên tắc chung của luật VSTF nay được mở rộng đến mọi hoạt động liên quan đến sản xuất nguyên liệu thực phẩm. Trên thực tế, những yêu cầu đối với người sản xuất nguyên liệu chủ yếu là việc tuân thủ các thủ tục vệ sinh tương đối cơ bản. Họ phải đảm bảo kiểm soát các mối nguy ở mức chấp nhận được và tuân thủ quy định hiện hành.

1.6. Yêu cầu chung đối với các cơ sở kinh doanh thực phẩm

Ngoại trừ hoạt động sản xuất nguyên liệu, các cơ sở kinh doanh thực phẩm đang thực hiện các hoạt động khác đều phải tuân thủ các điều khoản về vệ sinh chung quy định trong Phụ lục 2 Luật EC 852/2004. Phụ lục này nêu chi tiết các yêu cầu vệ sinh đối với: các cơ sở kinh doanh thực phẩm, kể cả khu vực ngoài trời; điều kiện vận chuyển; thiết bị; phế thải thực phẩm; vệ sinh cá nhân

của người tiếp xúc với thực phẩm; thực phẩm; đóng gói và bao gói; xử lý nhiệt nếu cần để chế biến một số mặt hàng thực phẩm; đào tạo công nhân xử lý thực phẩm.

1.7. Yêu cầu đối với nhuyễn thể 2 mảnh vỏ và sản phẩm thủy sản

Các cơ sở kinh doanh thực phẩm đang sản xuất và xử lý sản phẩm có nguồn gốc động vật phải tuân thủ các điều khoản trong Luật EC 853/2004 và nếu phù hợp phải tuân thủ một số quy định cụ thể về tiêu chuẩn vi sinh đối với thực phẩm, kiểm soát nhiệt độ và tuân thủ chuỗi làm lạnh, yêu cầu về lấy mẫu và phân tích. Thực phẩm có nguồn gốc động vật gồm nhuyễn thể 2 mảnh vỏ sống và sản phẩm thủy sản.

Việc kiểm soát của cơ quan Nhà nước gồm việc kiểm tra quy phạm vệ sinh tốt và nguyên tắc HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), cũng như những kiểm soát cụ thể, gồm những yêu cầu xác định theo từng lĩnh vực cụ thể.

1.8. Hướng dẫn quy phạm tốt và áp dụng HACCP

Quy định mới yêu cầu các cơ sở kinh doanh thực phẩm (ngoại trừ nhà sản xuất nguyên liệu) phải thiết lập, thực hiện và thường xuyên duy trì các quy định quản lý theo nguyên tắc HACCP. Những yêu cầu này áp dụng phương pháp phân tích cụ thể các mối nguy trong cơ sở kinh doanh thực phẩm, bất kể quy mô và tính chất sản xuất.

Luật mới khuyến khích hoàn thiện hướng dẫn quốc gia về quy phạm tốt trong lĩnh vực kinh doanh thực phẩm, kể cả hướng dẫn việc tuân thủ nguyên tắc chung về vệ sinh và HACCP.

1.9. Tiêu chuẩn vi sinh đối với thực phẩm

Tiêu chuẩn vi sinh về quy định thực phẩm (Luật EC 2073/2005) gồm những giới hạn về vi sinh áp dụng cho một số thực phẩm cụ thể mà danh mục có được bổ sung. Tiêu chuẩn vi sinh được quy định trong luật trước kia của EU, đã được sửa đổi như một phần trong phương pháp tiếp cận ATTP dựa vào mối nguy. Luật cũng đưa ra giới hạn đối với sản phẩm thủy sản.

1.10. Truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm thực phẩm;...

1.11. Quy định riêng đối với Việt Nam

Ngoài những quy định trung ở trên, kể từ ngày 16/11/1999 EU áp dụng chế độ kiểm tra thông thường đối với Việt Nam (kiểm tra ngẫu nhiên 5% các lô hàng thủy sản xuất khẩu vào EU).

2. Khái quát về xuất khẩu thủy sản Việt Nam sang thị trường EU

Từ những năm 1980, sản phẩm thủy sản xuất khẩu của Việt Nam đã xuất hiện trên thị trường EU dưới một nhãn hiệu chung là Seaprodex. Ngay từ những năm đầu thâm nhập thị trường EU, sản phẩm thủy sản xuất khẩu mặc dù với số lượng ít, nhưng đã gây

được cảm tình của người tiêu dùng châu Âu. Vào năm 1985, 1986, Công ty xuất nhập khẩu thủy sản Việt Nam Seaprodex được trao tặng danh hiệu “Nhãn hiệu sản phẩm thủy sản uy tín”.

Để đẩy mạnh xuất khẩu, gần 200 nhà máy chế biến thủy sản của Việt Nam đã gần như trải qua một cuộc lột xác với quá trình tiếp cận những phương pháp công nghệ, quản lý an toàn vệ sinh tiến tiến,... Quá trình đổi mới trong chế biến phục vụ hoạt động xuất khẩu được tiến hành trên mọi mặt: nâng cấp điều kiện sản xuất; đổi mới công nghệ thiết bị; thay đổi cách tiếp cận trong quản lý an toàn, chất lượng theo HACCP, từ quản lý sản phẩm đầu cuối sang quản lý toàn bộ quá trình sản xuất; tăng cường hệ thống luật pháp; tăng cường năng lực hệ thống thanh, kiểm tra; đổi mới cách tiếp cận thị trường từ “bán cái mình có” sang “bán cái khách hàng cần”, chủ động tìm đến với khách hàng.

Việt Nam cũng đã thực hiện các chương trình giám sát dư lượng các hoá chất độc hại có trong thủy sản nuôi từ vùng nuôi đến nhà máy chế biến, giám sát vùng thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ và được EU đánh giá cao.

Từ tháng 11/1999, Việt Nam được công nhận vào danh sách I (List A) các nước xuất khẩu thủy sản vào EU, sản phẩm thủy sản của Việt Nam đã chính thức được công nhận về pháp lý để khẳng định được chỗ đứng tại 15 nước EU. Đến 01/01/2006, Việt Nam có 171 doanh nghiệp (trong tổng số 394 doanh

nghiệp chế biến thủy sản lớn của cả nước) đủ tiêu chuẩn được cấp phép (code) xuất khẩu thủy sản vào thị trường EU.

Từ năm 1996 - 1999, kim ngạch xuất khẩu thủy sản của Việt Nam sang EU tăng rất nhanh với tốc độ trung bình hàng năm 54,92%. Theo số liệu thống kê của EU, năm 1996 kim ngạch nhập khẩu thủy sản từ Việt Nam đạt 26,9 triệu USD, năm 1997 - 65,0 triệu USD, năm 1998 tăng lên 92,5 triệu USD. Theo số liệu thống kê của Trung tâm Tin học Bộ Thủy sản, kim ngạch xuất khẩu thủy sản của Việt Nam sang EU năm 1999 đạt 89,1 triệu USD. Trong những năm 2000 - 2002, hoạt động xuất khẩu bị chững lại và có xu hướng giảm sút, sau khi EU tăng cường kiểm tra dư lượng các chất kháng sinh và hạ thấp ngưỡng phát hiện dư lượng các chất này trong sản phẩm. Nhờ những nỗ lực khắc phục của các cơ quan quản lý, các doanh nghiệp và nông ngư dân Việt Nam, từ năm 2003, kim ngạch xuất khẩu thủy sản của Việt Nam đã tăng trưởng nhanh chóng trở lại. Năm 2003, kim ngạch xuất khẩu thủy sản Việt Nam sang EU đạt 116,7 triệu USD, năm 2004 - 231,5 triệu USD, năm 2005 - 367,3 triệu USD. Hàng thủy sản hiện là mặt hàng có kim ngạch đứng thứ tư trong số các mặt hàng Việt Nam xuất khẩu vào thị trường EU. Tuy nhiên cho đến nay, tỷ trọng nhập khẩu thủy sản từ Việt Nam hàng năm chỉ bằng 0,3 - 0,4% trị giá nhập khẩu thủy sản của toàn EU. Khối lượng thủy sản xuất khẩu của Việt Nam vào EU năm 2005 mới đạt gần 120 nghìn tấn, trị giá 367,3

triệu USD, chiếm 7% kim ngạch xuất khẩu thủy sản cả nước. Năm 2006, sản lượng thủy sản xuất khẩu của Việt Nam sang thị trường EU đã tăng mạnh, đạt 219.967 tấn, với giá trị đạt trên 723,5 triệu USD, tăng gần 65,7% về giá trị so với cùng kỳ năm ngoái, chiếm 21,6% tổng giá trị xuất khẩu thủy sản của Việt Nam. EU đạt mức tăng trưởng cao chủ yếu nhờ vào mặt hàng cá tra.

Sản phẩm nhập khẩu từ Việt Nam chủ yếu là cá, tôm, mực, bạch tuộc, cá ngừ, đồ hộp. Trong giai đoạn từ 2000-2001, mặt hàng có khối lượng nhập khẩu lớn nhất của EU từ Việt Nam là tôm đông lạnh. Kim ngạch xuất khẩu tôm đông lạnh năm 2000 đạt 38,6 triệu USD, năm 2001 - 43,6 triệu USD. Năm 2002, kim ngạch xuất khẩu tôm của Việt Nam có giảm sút, chỉ còn 15,7 triệu USD.

Từ năm 2002, thương mại tôm giữa Việt Nam và EU đã có những dấu hiệu phục hồi và có sự gia tăng cả về giá trị và khối lượng tôm xuất sang thị trường này trong năm 2003 và 2004. Năm 2003, Việt Nam đã xuất khẩu hơn 5.316 tấn tôm sang EU, tăng 28% so với 4.000 tấn năm 2002. Năm 2004, tôm Việt Nam đã thâm nhập mạnh hơn vào các thị trường mới tại khu vực EU, khi các nhà xuất khẩu tôm Việt Nam chuyển hướng từ Bỉ, thị trường truyền thống số một tại EU, sang các thị trường khác như Anh, Đức, Italy. Đối với mặt hàng tôm của Việt Nam, vấn đề quan trọng nhất là đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, ngoài ra không bị cản trở bởi các biện pháp phi quan thuế nào.

Cá đông lạnh cũng là mặt hàng có mức tăng xuất khẩu sang EU đều và đáng kể. Xuất khẩu cá của Việt Nam sang thị trường này đã vượt xa tôm không những về khối lượng mà cả về giá trị, vươn lên đứng trên Nhật (66 triệu USD năm 2003), chỉ sau Mỹ (141 triệu USD) và chiếm 20% tổng giá trị xuất khẩu cá của Việt Nam (552 triệu USD). Năm 2004, xuất khẩu cá của Việt Nam sang EU tiếp tục tăng trưởng với giá trị xuất khẩu đạt 231,5 triệu USD, gấp 3 lần so với năm 2003, chiếm gần một nửa giá trị xuất khẩu thủy sản sang EU. Sản phẩm cá chủ lực của Việt Nam xuất sang thị trường này là cá tra, cá basa (*pangasius*) và cá ngừ. Năm 2006, kim ngạch xuất khẩu của Việt Nam sang EU đạt trên 723,5 triệu USD, tăng gần 65,7% về giá trị so với cùng kỳ năm ngoái, chiếm 21,6% tổng giá trị XK thủy sản của Việt Nam. EU đạt mức tăng trưởng cao chủ yếu nhờ vào cá tra.

Bỉ và Italy vẫn là hai thị trường nhập khẩu tôm chính của Việt Nam tại EU, chiếm 53% tổng lượng hàng xuất sang EU năm. Việt Nam nằm trong top 10 nhà cung cấp tôm hàng đầu của Bỉ với 4% thị phần nhập khẩu. Mặt hàng chính là tôm nước ấm đông lạnh. Việt Nam đứng ở vị trí thứ 9 trong số các nhà xuất khẩu thủy sản sang Anh.

Xuất khẩu thủy sản của Việt Nam sang thị trường Đức giai đoạn 1999-2006 tăng vượt bậc về khối lượng và giá trị: về khối lượng, từ 2.146 tấn lên 28.687 tấn; về giá trị, từ 10,744 triệu USD lên 104,010 triệu USD.

Các sản phẩm thủy sản xuất khẩu chính sang Đức là cá philê đông lạnh, nhuyễn thể chân đầu, nhuyễn thể và thủy sản có vỏ. Sản phẩm tiềm năng là cá basa philê đông lạnh.

Trong những năm qua, thủy sản Việt Nam gần như chỉ xuất hiện với mức độ hết sức khiêm tốn ở một vài nước trên thị trường Đông Âu. Trong vài năm gần đây, ngành thủy sản Việt Nam đã có nhiều động thái tích cực thâm nhập thị trường các thành viên mới của EU ở khu vực này, đặc biệt là ở Ba Lan và đã có những kết quả bước đầu.

3. Những biện pháp đã áp dụng để vượt rào

3.1. Công tác xây dựng hệ thống văn bản pháp lý.

Các văn bản pháp lý về thực phẩm đã và đang được bổ sung, sửa đổi, hoàn thiện, đang triển khai cụ thể phân công thực thi chính sách và quy định pháp luật về ATTP giữa các bộ, ngành có liên quan, giữa các cơ quan quản lý chất lượng, an toàn vệ sinh và thú y thủy sản.

Trên cơ sở đó, ngành thủy sản đã hoàn thiện và ban hành một số quy định về thủ tục, nội dung, phương pháp kiểm soát và chế tài xử lý vi phạm về chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản, tạo điều kiện về cơ sở pháp lý triển khai các hoạt động.

3.2. Phân công quản lý Nhà nước về chất lượng thủy sản

Việc phân công quản lý Nhà nước về chất lượng thủy sản được tiến hành căn cứ theo các văn bản pháp lý sau: Luật Thủy sản năm 2004; Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm 2003; Pháp lệnh Bảo vệ thực vật 2004; Các văn bản dưới luật: nghị định, thông tư, quy chuẩn kỹ thuật. Theo đó, phân công trong kiểm soát chất lượng thủy sản có Bộ Thủy sản trước đây và Bộ Y Tế. Bộ Thủy sản chịu trách nhiệm kiểm soát từ nuôi trồng, khai thác đến chế biến, chứng nhận chất lượng cho lô hàng xuất khẩu, nhập khẩu và nội địa; Bộ Y Tế đảm bảo các khâu kiểm soát thực phẩm bán lẻ, quán ăn và cấp chứng nhận chất lượng thủy sản nhập khẩu để bán lẻ.

Cơ quan triển khai nhiệm vụ tại Bộ Thủy sản trước đây về đảm bảo chất lượng thủy sản là Cục quản lý chất lượng An toàn vệ sinh và Thú y thủy sản. Hiện cục có 6 trung tâm quản lý chất lượng trên cả nước tại Hải Phòng, Nha Trang, Tp. Hồ Chí Minh, Cà Mau, Cần Thơ, Đà Nẵng.

3.3. Phát triển lực lượng cán bộ làm công tác quản lý Nhà nước về chất lượng, an toàn vệ sinh thủy sản

Ở trung ương, tổng số cán bộ tính đến năm 2006 là 314 người, tăng 15% so với năm 2005 (273 người). Trong đó cán bộ làm công tác chất lượng đã tăng 16% so với năm 2005 từ 58 lên 67 cán bộ, cán bộ làm công tác thú y thủy sản từ chưa có năm 2003 đến nay đã là 27 người, công tác xét nghiệm dịch bệnh thủy sản còn nhiều hạn chế, chúng ta hiện chưa có phòng xét nghiệm dịch bệnh tại Cục

và các trung tâm vùng, số cán bộ hiện nay mới là 14 cán bộ. Về trình độ đã được cải thiện nhiều, đa số là từ đại học trở lên. Mặc dù đã có nhiều nỗ lực trong việc tuyển dụng, nhưng số lượng và chất lượng cán bộ năm 2006 vẫn chưa tương xứng với nhu cầu công việc.

3.4. Đào tạo kiến thức cho cán bộ quản lý Nhà nước Trung ương và địa phương

a. Ở Trung ương

Công tác đào tạo, bồi dưỡng trong và ngoài nước nhằm nâng cao năng lực chuyên môn, nghiệp vụ và kỹ năng làm việc của các cán bộ Cục và Trung tâm vùng luôn được chú trọng và tích cực triển khai, đặc biệt là đào tạo cán bộ làm công tác thú y, đào tạo ngoại ngữ, tin học. Số lượng cán bộ được đào tạo ngày càng tăng, năm 2006 là 315 cán bộ được đào tạo trong nước và 56 cán bộ được đào tạo ở nước ngoài, đáp ứng yêu cầu công việc.

b. Ở địa phương

Hoạt động đào tạo cán bộ cơ quan địa phương trong những năm gần đây chủ yếu tập trung vào các nội dung liên quan đến hoạt động kiểm soát tạp chất và kiểm tra điều kiện sản xuất, điều kiện vệ sinh thú y. Thông qua những khoá đào tạo này, cán bộ các cơ quan quản lý thủy sản địa phương cơ bản đã được trang bị đủ kiến thức để có thể triển khai thực hiện nhiệm vụ được giao.

Trong năm 2006, Cục quản lý chất lượng An toàn vệ sinh và Thú y thủy sản đã tổ chức đào tạo cho 144 lượt cán bộ các cơ quan địa phương về phương pháp kiểm tra, phát hiện tạp chất trong nguyên liệu thủy sản, kiến thức ATTP, tác hại của hoá chất, kháng sinh cấm, nghiệp vụ kiểm tra điều kiện sản xuất, kiểm tra Chloramphenicol bằng thiết bị ELISA.

3.5. Nâng cao năng lực kiểm nghiệm chất lượng, xét nghiệm bệnh, kiểm nghiệm thuốc thú y

a. Trung ương

Đến năm 2006, về cơ bản, trang thiết bị kiểm nghiệm các chỉ tiêu về chất lượng, an toàn vệ sinh và thực phẩm thủy sản đã được đầu tư. Đội ngũ cán bộ kiểm nghiệm đã được đào tạo có thể đáp ứng 100% các chỉ tiêu cần kiểm tra theo yêu cầu của Việt Nam và thị trường quốc tế, với giới hạn phát hiện và độ chính xác tương đương.

b. Địa phương

Tính đến cuối năm 2006, 39/40 tỉnh có hoạt động nuôi trồng thủy sản đã có đầu tư về trang thiết bị và cán bộ được đào tạo cơ bản để kiểm tra, xét nghiệm bệnh cho thủy sản làm giống lưu chuyển trong nước theo chức năng, nhiệm vụ được giao.

3.6. Kiểm tra, công nhận điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh cơ sở sản xuất và kinh doanh thủy sản; Kiểm tra chứng nhận chất lượng sản phẩm thủy sản;....

Nhìn chung, xuất khẩu thủy sản sang EU và các biện pháp vượt rào của Việt Nam vẫn đang có không ít bất cập như:

- Chưa có một quy hoạch tổng thể cho nuôi trồng thủy sản cho từng vùng, phù hợp với đặc điểm từng vùng và từng loại thủy sản để dễ dàng áp dụng các kỹ thuật nuôi sạch, thuận tiện cho việc kiểm soát các yếu tố đầu vào như con giống, thức ăn, thuốc thú y và nguồn nước, cũng như các yếu tố đầu ra và hạn chế được việc ô nhiễm nguồn nước.

- Các con giống mới chỉ đảm bảo mức độ chất lượng tối thiểu, chưa tạo ra được các loại giống sạch có khả năng kháng bệnh cao, nhiều con giống còn mang mầm bệnh được đưa vào nuôi, dẫn đến hiện tượng lây nhiễm chéo. Sử dụng kháng sinh, hoá chất, không những tăng chi phí, dẫn đến rủi ro, mà nguyên liệu thủy sản còn không đảm bảo chất lượng.

- Chưa có chế tài bắt buộc cơ sở sản xuất thủy sản phải thực hiện các quy định của ngành Thủy sản về điều kiện đảm bảo VSATTP mới được cấp giấy phép kinh doanh, dẫn tới gần 200 doanh nghiệp sản xuất quy mô công nghiệp chưa đạt tiêu chuẩn ngành vẫn sản xuất, xuất khẩu.

- Chưa thực hiện đầy đủ việc kiểm soát tại các công đoạn trước chế biến (khai thác, thu hoạch, thu gom, sơ chế, bảo quản, vận chuyển,...) do ý thức của người dân còn nhiều hạn chế, lực lượng cán bộ kiểm soát an toàn chất lượng còn quá mỏng.

- Chất lượng thủy sản sau thu hoạch chưa được kiểm soát tận gốc.

- Việc lạm dụng hoá chất, kháng sinh trong sản xuất, bảo quản thủy sản sau thu hoạch của quá trình nuôi, khai thác biển còn phổ biến.

- Chưa thiết lập được hệ thống truy nguyên nguồn gốc sản phẩm ở cấp quốc gia.

- Hoạt động phối hợp liên ngành trong kiểm soát việc nhập khẩu, buôn bán, sử dụng hoá chất, kháng sinh còn hạn chế, dẫn đến tình trạng khó kiểm soát đối với các cán bộ quản lý chất lượng an toàn vệ sinh thủy sản.

4. Giải pháp vượt rào cản kỹ thuật nhằm đẩy mạnh xuất khẩu thủy sản Việt Nam trong thời gian tới

4.1. Nhóm giải pháp từ phía Nhà nước

4.1.1. Xây dựng hệ thống luật lệ phù hợp với cách tiếp cận hệ thống “từ ao nuôi đến bàn ăn”.

Cách tiếp cận hệ thống từ “ao nuôi đến bàn ăn” là biện pháp quản lý chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm từ khâu đánh bắt nuôi trồng đến tận tay người tiêu dùng cuối cùng, nhằm đảm bảo an toàn vệ sinh một cách tối đa. Để thực hiện được điều này, chúng ta phải xây dựng và hoàn thiện hệ thống luật pháp gắn với sản xuất, xuất khẩu thủy sản,...

- Nâng cấp Pháp lệnh An toàn vệ sinh thực phẩm lên thành Luật Thực phẩm.

- Rà soát và xây dựng mới các văn bản quy phạm pháp luật liên quan đến lĩnh vực an toàn vệ sinh và thú y,

- Bổ sung thêm các hình phạt, các chế tài phù hợp với các cơ sở sản xuất không thực hiện các quy chuẩn kỹ thuật, buôn bán, lưu thông, sử dụng trái phép các chất bị cấm, các sản phẩm không đáp ứng các tiêu chuẩn kỹ thuật.

4.1.2. củng cố và kiện toàn hệ thống các cơ quan quản lý chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm thủy sản từ Trung ương đến địa phương để đủ năng lực kiểm soát chất lượng, an toàn vệ sinh thủy sản.

- Hình thành và ổn định tổ chức cơ quan quản lý chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm thủy sản tại các địa phương.

- Tăng cường trang bị phương tiện, thiết bị... phục vụ công tác kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm.

- Tăng cường đào tạo, bồi dưỡng nghiệp vụ kiểm soát chất lượng, an toàn vệ sinh thủy sản.

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

Việc quy hoạch cần giải quyết theo hướng sau:

- Quy hoạch vùng nuôi phải đảm bảo vùng nuôi phải phù hợp với đặc điểm của từng loại thủy sản, có như thế thủy sản nuôi mới phát triển tốt và không nhiễm bệnh.

- Quy hoạch vùng nuôi phải đi trước một bước và phải được triển khai phê duyệt kịp thời, vì hiện nay các vùng nuôi thủy sản ở các địa phương, đặc biệt ở khu vực đồng bằng sông Cửu Long phát triển tự phát rất nhanh.

- Các vùng được quy hoạch phải có quy mô đủ lớn, thuận tiện cho việc áp dụng các tiến bộ khoa học kỹ thuật và mô hình nuôi trồng sạch, dễ dàng trong việc cung cấp nguồn nước sạch và xử lý nước thải.

- Các vùng quy hoạch phải đảm bảo tính đồng bộ, trên cơ sở các vùng quy hoạch cần xây dựng các chương trình, dự án cụ thể để thu hút vốn đầu tư xây dựng cơ sở hạ tầng, đường xá, hệ thống xử lý nước nuôi, xử lý nước thải, dịch vụ cung cấp con giống, thức ăn, thuốc thú y, kỹ thuật nuôi trồng, đồng thời hỗ trợ về vốn, tăng cường kiểm soát, khuyến khích động viên những người sản xuất áp dụng mô hình sản xuất sạch để hướng tới các vùng quy hoạch là các trung tâm sản xuất hàng thủy sản có chất lượng cao.

4.1.4. Thực hiện kiểm soát điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm từ khâu sản xuất giống nuôi, thức ăn, thuốc thú y, kỹ thuật nuôi trồng, đánh bắt và bảo quản sau thu hoạch.

- Về giống nuôi:

+ Cần lập các dự án nghiên cứu và tuyển chọn các giống thủy sản mới, có chất lượng cao, sạch mầm bệnh và có khả năng kháng

bệnh cao, phù hợp với điều kiện từng địa phương, từng vùng.

+ Xây dựng kế hoạch nhập khẩu các giống tốt, sạch mầm bệnh từ các nước có điều kiện giống hoặc tương tự với Việt Nam.

+ Nhà nước cần có chính sách nghiêm cấm triệt để việc các con giống không biết rõ nguồn gốc, xuất xứ, chưa được kiểm dịch đưa vào lưu thông và nuôi trồng.

- Về thức ăn nuôi trồng:

+ Thức ăn nuôi trồng hiện nay có 2 dạng: thức ăn công nghiệp và thức ăn tự chế biến. Thức ăn công nghiệp có 2 nguồn: sản xuất trong nước và nhập khẩu. Vì vậy, cần phải quy hoạch lại các cơ sở sản xuất thức ăn thuỷ sản, chỉ cho phép các cơ sở có đủ tiêu chuẩn mới được phép tiến hành sản xuất. Khuyến khích các cơ sở sản xuất các loại thức ăn tổng hợp cho từng loại thuỷ sản.

+ Đối với thức ăn nhập khẩu phải được kiểm định.

+ Cả hàng nhập khẩu và hàng sản xuất trong nước phải tuân thủ nghiêm chỉnh về quy chế ghi nhãn sản phẩm đã được ban hành.

+ Đối với thức ăn tự chế biến, cần nghiên cứu và xây dựng quy trình chế biến thức ăn cho từng loại thuỷ sản từ nguyên liệu sẵn có phù hợp với từng vùng nuôi.

- Về thuốc thú y phục vụ nuôi trồng thuỷ sản:

Cần có một kế hoạch, chương trình cụ thể. Nhà nước cần đầu tư kinh phí để nghiên cứu sản xuất ra các loại kháng sinh đặc trị cho các bệnh của thuỷ sản mà trước mắt là cho các loại tôm và cá basa, đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh dịch tễ cho thuỷ sản nguyên liệu thay thế cho các loại kháng sinh bị cấm sử dụng hiện nay. Nghiên cứu để nhập khẩu các loại thuốc thú y mới thay thế các loại kháng sinh và hoá chất bị cấm để giúp người nuôi có thuốc thú y phục vụ cho thực tế nuôi trồng thuỷ sản hiện nay. Cập nhật các danh mục hoá chất và kháng sinh bị cấm do các cơ quan có chức năng của nước nhập khẩu cung cấp và có biện pháp kiểm tra giám sát chặt chẽ ngăn ngừa việc sử dụng trong nuôi trồng và chế biến thuỷ sản.

4.1.5. Tăng cường công tác quản lý, kiểm tra thanh tra nhằm đảm bảo chất lượng vệ sinh dịch tễ cho hàng thuỷ sản xuất khẩu:

- Các cơ quan quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, các bộ ngành có liên quan và các sở của tỉnh phải thường xuyên rà soát và hoàn thiện các quy định nhằm đảm bảo chất lượng vệ sinh dịch tễ cho hàng thuỷ sản từ khâu sản xuất giống đến nuôi trồng, đánh bắt, chế biến, xuất khẩu, sản xuất thuốc thú y và thức ăn nuôi trồng thuỷ sản..., đồng thời nghiên cứu trình chính phủ một quy trình quản lý thuốc kháng sinh, hoá chất bị cấm và hạn chế sử dụng để tránh việc các kháng sinh, hoá chất bị cấm được lưu thông và sử dụng phổ biến như hiện nay.

- Phổ biến cụ thể và tuyên truyền các quy định về chất lượng vệ sinh dịch tễ cho tất cả cơ sở sản xuất, chế biến kinh doanh hàng thuỷ sản và các cơ sở có liên quan.

- Thường xuyên kiểm tra và thanh tra các cơ sở sản xuất và kinh doanh con giống, thuốc thú y, thức ăn, thuỷ sản nguyên liệu và các cơ sở chế biến xuất khẩu hàng thuỷ sản về việc tuân thủ các quy định nhằm đảm bảo chất lượng vệ sinh dịch tễ cho hàng thuỷ sản nói chung và hàng thuỷ sản xuất khẩu nói riêng.

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

- Tối ưu hoá quá trình lưu thông từ cơ sở sản xuất đến cơ sở chế biến để hạn chế việc nhiễm bẩn, nhiễm khuẩn, ươn hỏng và lây nhiễm chéo cho thuỷ sản nguyên liệu.

- Các nhà máy chế biến phải tăng cường công tác kiểm tra nguyên liệu đầu vào và sản phẩm đầu ra.

4.1.7. Thực hiện liên kết 6 “nhà” để đảm bảo các tiêu chuẩn kỹ thuật và vệ sinh dịch tễ cho hàng thuỷ sản xuất khẩu.

Thực hiện liên kết 6 “nhà” đó là: Nhà nuôi trồng thuỷ sản; Nhà cung cấp giống; Nhà cung cấp thức ăn; Nhà cung cấp thuốc thú y; Nhà chế biến, xuất khẩu và Nhà nước. Trong đó cần thành lập liên hợp sản xuất thuỷ sản sạch gồm 5 “nhà” và đặt dưới sự

kiểm tra giám sát của các cơ quan quản lý Nhà nước.

4.2. Phát huy vai trò của Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu thuỷ sản

Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu thuỷ sản (VASEP) là cơ quan quan trọng trong việc cung cấp các thông tin về tình hình vệ sinh an toàn thực phẩm đối với hàng thuỷ sản trên thế giới, đồng thời kết hợp với các tổ chức trên thế giới mở các lớp tập huấn về phương pháp kiểm tra cảm quan sản phẩm thuỷ sản, về HACCP, về GMP (Good Manufacturing Product - Sản phẩm sản xuất đạt chất lượng theo tiêu chuẩn), về kỹ thuật nuôi trồng chế biến sạch nhằm giúp các doanh nghiệp nâng cao chất lượng vệ sinh dịch tễ cho hàng thuỷ sản xuất khẩu.

4.3. Nhóm giải pháp từ phía các doanh nghiệp

4.3.1. Áp dụng mô hình nuôi trồng, chế biến, bảo quản sạch

Các doanh nghiệp phải coi trọng tất cả các khâu, từ khâu cung cấp giống, nuôi trồng thuỷ sản, chế biến thuỷ sản, cung cấp thuốc thú y, cung cấp thức ăn, phải kết hợp chặt chẽ và thực hiện tốt các chức năng của mình như trong mô hình liên kết 6 “nhà”.

4.3.2. Nâng cao nhận thức về tầm quan trọng của đảm bảo vệ sinh dịch tễ sản phẩm thuỷ sản

Các doanh nghiệp phải nhận thức đúng ý nghĩa của việc đảm bảo chất lượng an toàn vệ

sinh thủy sản trong thời kỳ hội nhập. Điều này là vô cùng quan trọng, ảnh hưởng trực tiếp đến sự tồn vong của doanh nghiệp và ảnh hưởng gián tiếp đến tương lai của ngành thủy sản nước ta. Chỉ khi các doanh nghiệp nhận thức đúng về vai trò của vệ sinh an toàn thực phẩm, họ mới có thể tự giác tuân thủ và chấp hành nghiêm ngặt các quy định đã được đề ra, tránh tình trạng khi bị kiểm tra thì tuân thủ hoàn toàn, nhưng khi không kiểm tra lại buông lỏng.

4.3.3. Có mối quan hệ tốt với các nhà nhập khẩu

Các cơ sở sản xuất và xuất khẩu thủy sản cần có mối quan hệ tốt với các nhà nhập khẩu vì chất lượng vệ sinh dịch tễ cũng là mối quan tâm chung của các nhà nhập khẩu. Họ là trung tâm đầu mối cung cấp các quy định, yêu cầu kỹ thuật về vệ sinh dịch tễ, quy định về đăng kiểm, kiểm tra, giám sát hàng thủy sản nhập khẩu, đồng thời phối hợp với các doanh nghiệp Việt Nam giải quyết các vấn đề phát sinh khi các lô hàng thủy sản bị hải quan nước nhập khẩu giữ.

Tóm lại, trong điều kiện hội nhập và cạnh tranh quốc tế gay gắt, vấn đề sản xuất và xuất khẩu buộc phải tuân thủ luật pháp,

thông lệ và những cam kết quốc tế. Những “rào cản” do quốc tế và quốc gia đưa ra buộc các quốc gia xuất khẩu phải chấp hành cần phải được hiểu một cách khoa học, khách quan. Có những rào cản hợp lý phải phấn đấu thực hiện, mặc dù theo cam kết lộ trình; có rào cản phi lý buộc các quốc gia phải đàm phán, mặc cả. Điều đặc biệt về nhận thức là “không sợ” mà nên đối mặt với rào cản và tìm cách vượt qua hiệu quả để tiến tới mục tiêu đã định.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Đinh Văn Thành. *Nghiên cứu rào cản trong thương mại quốc tế và đề xuất các giải pháp đối với Việt Nam*. Nxb Lao động xã hội, 2005.
2. Nguyễn Hữu Khải. *Hàng rào phi thuế quan trong chính sách Thương mại*. Nxb Lao động, Hà Nội, 2005.
3. *Vị trí, vai trò và cơ chế hoạt động của WTO trong hệ thống thương mại đa phương*. Nxb Lao động, Hà Nội, 2007.
4. Các báo cáo của trung tâm tin học Bộ Thủy sản (nay là Bộ Nông nghiệp & Phát triển nông thôn).