CHUỖI CUNG ỨNG LẠNH VÀ SỰ CẦN THIẾT PHẢI PHÁT TRIỂN CHUỖI CUNG ỨNG LẠNH TẠI VIỆT NAM

Hoàng Thị Đoan Trang[*]

Tóm tắt

Chuỗi cung ứng lạnh là chuỗi cung ứng kiểm soát và duy trì nhiệt độ phù hợp với các loại hàng hóa có yêu cầu bảo quản lạnh khác nhau nhằm đảm bảo chất lượng và kéo dài tuổi thọ của các mặt hàng như sản phẩm nông nghiệp, thủy hải sản, hàng đông lạnh chế biến, hoa tươi cắt cành, hóa chất, các sản phẩm dược phẩm. Hiện chuỗi cung ứng lạnh đã phát triển mạnh trên thế giới. Bài viết đề cập đến khái niệm và đặc điểm của chuỗi cung ứng lạnh, phân tích các nhân tố quyết định xu hướng phát triển chuỗi cung ứng lạnh trên thế giới. Trên cơ sở đó, bài viết nghiên cứu chi tiết sự cần thiết phải xây dựng và phát triển chuỗi cung ứng lạnh tại Việt Nam nhằm đáp ứng đòi hỏi về chất lượng của các mặt hàng xuất khẩu chủ lực như nông sản thực phẩm, thủy hải sản khi xuất khẩu sang các nước khác.

Từ khóa: *chuỗi cung ứng, chuỗi cung ứng lạnh, hàng hóa dễ hư hỏng, logistics, nông sản thực phẩm, xuất khẩu*

Mã số: 176.050915. Ngày nhận bài: 05/09/2015. Ngày hoàn thành biên tập: 27/10/2015. Ngày duyệt đăng:20/11/2015.

Summary

Cold chain is the supply chain to control and maintain the temperature suitable for goods of different cold storage requirements to ensure the quality and prolong the shelf life of such items as agricultural products, seafood, processed frozen foods, cut flowers, chemicals, pharmaceutical products. Cold chain has grown significantly over the world. The article mentions the definition and characteristics of the cold chain, analyzes the determinants of cold chain development trend in the world. On this basis, the article studies in detail the necessity to build and develop cold chain in Vietnam to meet the quality requirements of key export commodities such as agricultural products and seafood being exported to other countries.

Key words: *supply chain, cold chain, perishable goods, logistics, export, agricultural products and foodstuff*

Paper No.176.050915. Date of receipt: 05/09/2015. Date of revision: 27/10/2015. Date of approval: 20/11/2015.

1. Khái niệm chuỗi cung ứng lạnh

Thuật ngữ "trữ đông thực phẩm" đã xuất hiện từ những năm 70 của thế kỷ 19 khi nước Pháp bắt đầu nhập khẩu thịt lợn đông lạnh từ Nam Mỹ và nước Anh nhập khẩu thịt bò đông lạnh từ Úc và thịt lợn đông lạnh từ New Zealand. Tuy việc trữ đông thực phẩm được thực hiện khá sớm nhưng khái niệm "chuỗi cung ứng lạnh" mới chỉ ra đời vào những năm 1980. Chuỗi cung ứng lạnh được hiểu là các chuỗi cung ứng có khả năng kiểm soát và duy trì nhiệt độ thích hợp với các loại hàng hóa có yêu cầu bảo quản lạnh khác nhau, nhằm bảo đảm và kéo dài tuổi thọ của các mặt hàng nhạy cảm với nhiệt độ cao như sản phẩm nông nghiệp, thủy hải sản, hàng đông lạnh chế biến, hoa tươi cắt cành, hóa chất, các sản phẩm dược phẩm đặc biệt là vacxin. Một chuỗi

[*] ThS, Trường Đại học Ngoại thương; Email: dtrang14981@yahoo.com

cung ứng lạnh không gián đoạn là một loạt các hoạt động lưu trữ và phân phối được duy trì liên tục ở một khoảng nhiệt độ nhất định. Một chuỗi cung ứng lạnh điển hình thường có ba giai đoạn chính: sản xuất và chế biến đông lạnh, lưu trữ lạnh và vận chuyển lạnh. Các sản phẩm trong chuỗi cung ứng lạnh khi được vận chuyển và lưu trữ tạm thời được gọi là hàng hóa đông lạnh. Không giống như các hàng hoá khác, hàng hoá trong chuỗi cung ứng lạnh rất dễ hư hỏng và luôn luôn trên đường vận chuyển tới nơi sử dụng cuối cùng hoặc điểm đến cuối cùng, ngay cả khi được lưu trữ tạm thời trong kho lạnh.

Chuỗi cung ứng lạnh ra đời nhằm mục đích giữ và bảo quản hàng hóa ở một nhiệt độ nhất định từ khâu sản xuất đến khâu tiêu thụ; tối thiểu hóa chi phí sản xuất và đảm bảo sự an toàn cũng như chất lượng của các hàng hóa dễ hư hỏng; tăng cường sự liên kết giữa các giai đoạn trong cùng chuỗi cung ứng.

Về cấu trúc, các chuỗi cung ứng lạnh bao gồm hai hệ thống logistics cơ bản: (1) Mạng lưới nhà kho lạnh được kiểm soát tốt về nhiệt độ để bảo quản các mặt hàng nhạy cảm và dễ hỏng. (2) Hệ thống vận tải lạnh bao gồm các loại phương tiện chuyên chở như xe tải, container lạnh, các kho hàng lạnh trên các tàu biển và các thiết bị chuyên dụng cho hoạt động vận chuyển và giao nhận để kiểm tra, duy trì nhiệt độ lạnh cần thiết.

Chuỗi cung ứng lạnh cung cấp các khoảng nhiệt độ thích hợp cho từng loại sản phẩm trong toàn bộ quá trình cung ứng với các tiêu chuẩn nhiệt độ phổ biến là: đông lạnh sâu (Deep Frozen) từ -28 đến -30^{o}C, đây là mức nhiệt độ lạnh nhất chủ yếu dành cho vận chuyển hải sản; đông lạnh (Frozen) từ -16 đến -20^{0}C, chủ yếu dành cho vận chuyển thịt; lạnh (Chiller) từ 2 đến 4^{0}C, là mức chuẩn nhiệt độ trong tủ lạnh và thường được sử dụng để vận chuyển trái cây và rau quả để có được thời hạn sử dụng tối ưu; mức từ 2 đến 8^{0}C thích hợp để bảo quản dược phẩm và thuốc thông thường; mức nhiệt từ 12 đến 14^{0}C thích hợp cho chuỗi cung ứng chuối, là một trong những loại trái cây được sản xuất và vận chuyển nhiều nhất thế giới. Hàng hóa bảo quản ở nhiệt độ lạnh chiếm thị phần lớn nhất trên toàn cầu do hầu hết trái cây và rau quả được lưu trữ và vận chuyển nhờ chuỗi cung ứng lạnh. Nếu phân chia theo loại hàng hóa thì thịt và hải sản chiếm tỷ trọng lớn nhất trong chuỗi cung ứng lạnh trên phạm vi toàn cầu, tiếp theo là các sản phẩm từ sữa và các món tráng miệng đông lạnh, trái cây và rau quả. Lượng tiêu thụ các thực phẩm dễ hư hỏng trên toàn cầu đang tăng mạnh, do đó làm tăng khối lượng hàng hóa dễ hư hỏng được trao đổi giao dịch giữa các quốc gia.

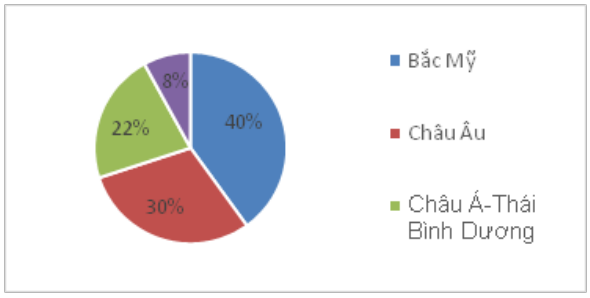
Việc phát triển các chuỗi cung ứng lạnh sẽ góp phần hỗ trợ chính phủ các nước trong việc quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm của hàng hóa trong nước và xuất khẩu; đồng thời giải quyết tốt mục tiêu nâng cao chất lượng cuộc sống cho người dân, bảo vệ sinh thái và tăng trưởng kinh tế bền vững.

2. Một vài nét khái quát về sự phát triển chuỗi cung ứng lạnh ở một số nước trên thế giới

Chuỗi cung ứng lạnh xuất hiện đầu tiên ở các nước phát triển do tác động của các nhân tố chính. Nhân tố thứ nhất là xu hướng toàn cầu hóa tăng nhanh cho phép vận chuyển các sản phẩm nông nghiệp giữa các quốc gia trên phạm vi toàn cầu. Thứ hai là xu hướng tăng trưởng nhu cầu tiêu dùng hàng hóa chất lượng cao, an toàn đối với sức khỏe người tiêu dùng dẫn tới

nhu cầu ban hành các quy định của pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm và các vấn đề liên quan đến sức khỏe tại các nước phát triển. Cuối cùng là trình độ chuyên môn hóa và tính hiệu quả của ngành logistics tại các nước phát triển cho phép ứng dụng các chuỗi cung ứng lạnh có nhiệt độ phù hợp với hàng hóa và đẩy nhanh tốc độ cũng như hiệu quả vận chuyển hàng hóa tới thị trường tiêu thụ.

Chuỗi cung ứng lạnh cần thiết trong bối cảnh thương mại toàn cầu hiện nay do giúp giảm tổn thất, nâng cao sự an toàn của hàng hóa, góp phần tạo ra sự cân bằng cung cầu thực phẩm và gián tiếp đẩy mạnh sự tăng trưởng trong ngành công nghiệp thực phẩm. Sự tăng trưởng của thị trường chuỗi cung ứng lạnh sẽ đóng góp vào quá trình toàn cầu hóa, tạo thuận lợi cho hoạt động xuất khẩu và nhập khẩu các loại hàng dễ hư hỏng theo thời gian, đồng thời tạo tiền đề cho việc áp dụng tiến bộ khoa học kỹ thuật vào việc bảo quản và vận chuyển hàng đông lạnh trong chuỗi, đẩy mạnh thị hiếu người tiêu dùng đối với thực phẩm đông lạnh và giảm thiểu tổn thất thực phẩm ở những thị trường mới nổi như Ấn Độ, Trung Quốc và các nước Mỹ La tinh.



Hình 1. Thị phần chuỗi cung ứng lạnh toàn cầu theo khu vực địa lý năm 2011

Nguồn: Online Journals and Marketsand Markets Analysis, 2012

Bắc Mỹ là khu vực thị trường nhập khẩu và xuất khẩu nhiều nhất các loại thực phẩm dễ hư hỏng, vì vậy chiếm thị phần cao nhất trên thị trường chuỗi cung ứng lạnh, theo sau là châu Âu và khu vực châu Á-Thái Bình Dương (Hình 1). Thị trường chuỗi cung ứng lạnh ở Ấn Độ cũng đang trên đà tăng trưởng nhờ các biện pháp xúc tiến có tổ chức thị trường bán lẻ của chính phủ, và sự thay đổi sở thích người tiêu dùng dẫn tới sự phát triển mạnh của thực phẩm đông lạnh và các nhà hàng thức ăn nhanh.

Thị trường chuỗi cung ứng lạnh ở Trung Quốc cũng đang phát triển do nước này là một điểm đến hứa hẹn mang lại lợi nhuận cao của các nhà cung cấp dịch vụ Hoa Kỳ khi đầu tư vào cơ sở vật chất phục vụ chuỗi cung ứng lạnh, ngoài ra thương mại điện tử và các quy định về an toàn thực phẩm do chính phủ Trung Quốc ban hành cũng là những yếu tố thúc đẩy chuỗi cung ứng lạnh.

Thị trường các trang thiết bị vận chuyển giữ lạnh toàn cầu cũng đang phát triển với tốc độ tương đối cao. Ở Bắc Mỹ và châu Âu, cầu về các loại đầu kéo rơ-moóc, xe tải đông lạnh tăng nhanh do các phương tiện này có thể vận chuyển hàng hóa một cách linh hoạt tới nhiều địa điểm khác nhau với nhiều mốc thời gian giao hàng. Khách hàng mua thực phẩm tươi sống qua mạng cũng tăng nhanh, làm tăng nhu cầu vận chuyển hàng đông lạnh bằng đường bộ. Container đông lạnh vận chuyển bằng đường biển cũng góp phần đẩy mạnh sự gia tăng vận tải hàng đông lạnh nhờ áp dụng tiến bộ công nghệ giúp kéo dài tuổi thọ của mặt hàng thực phẩm dễ hư hỏng.

Các doanh nghiệp logistics 3PL nổi tiếng về chuỗi cung ứng lạnh là AmeriCold Logistics (Hoa Kỳ), Lineage Logistics (Hoa Kỳ), Swire Cold Storage Pty (Australia), Preferred Freezer Services (Hoa Kỳ), and Nichirei Logistics Group, Inc.(Nhật Bản). Các doanh nghiệp này đang đầu tư mở rộng trang thiết bị lưu trữ và vận chuyển lạnh ở những thị trường

mới nổi do nhu cầu về chuỗi cung ứng lạnh tăng nhanh ở các thị trường này.

3. Sự cần thiết phải phát triển chuỗi cung ứng lạnh tại Việt Nam

Việt Nam cần thiết phải phát triển chuỗi cung ứng lạnh vì những lý do sau:

Thứ nhất, c*ác ngành nông nghiệp, thủy sản, công nghiệp* dược phẩm, chế biến thức ăn, và hoa tươi cắt cành xuất khẩu của Việt Nam có nhu cầu dự trữ, bảo quản lạnh ngày càng phát triển mạnh là tiền đề cho xu hướng hình thành thị trường logistics kiểm soát khí hậu và các chuỗi cung ứng lạnh tại Việt Nam. Riêng năm 2014 nước ta đã tăng được hơn 3 tỷ USD kim ngạch xuất khẩu hàng nông, lâm, thủy sản. Đáng lưu ý, hầu hết các mặt hàng thủy sản, rau quả xuất khẩu đều tăng giá trị so với năm 2013 như: Thủy sản đạt 7,836 tỷ USD (tăng 17,1%); rau quả đạt 1,491 tỷ USD (tăng 38,9%) (Xem bảng 1). Thành tích xuất khẩu nông, lâm, thủy sản năm 2014 vượt trội nên nhu cầu của các ngành hàng này về dự trữ và bảo quản bằng kho và thiết bị lạnh hiện chiếm tới trên 40%.

Bảng 1. Tình hình xuất khẩu các mặt hàng nông sản chủ yếu của Việt Nam cần chuỗi cung ứng lạnh

STT	Loại nông sản chủ yếu	Kim ngạch xuất khẩu (1000USD)			Tốc độ phát triển KNXK (%)	
		2012	2013	2014	2013 so với 2012	2014 so với 2013
1	Hàng thủy sản đông lạnh	6 088 507	6 692 609	7 836 037	109.9	117.1
2	Hàng rau, hoa, quả	827 043	1 073 226	1 491 109	129.8	138.9

Nguồn: Tổng cục Thống kê, truy cập ngày 3 tháng 11 năm 2015 tại https://www.gso.gov.vn/default.aspx?tabid=629&ItemID=14219

+ Nhóm ngành rau, hoa quả

Trong các sản phẩm nông nghiệp, nhóm ngành rau quả có tốc độ tăng trưởng cao từ 10-35% trong giai đoạn 2000-2010. Năm 2014, kim ngạch xuất khẩu mặt hàng rau quả đạt gần 1,5 tỷ USD, tăng 38,9% so với năm 2013 (Xem Bảng 2). Rau quả Việt Nam đã có mặt tại hơn 60 quốc gia và vùng lãnh thổ. Ngoài những thị trường truyền thống như Trung Quốc, Nhật Bản, Hàn Quốc…, rau quả Việt Nam còn có mặt ở nhiều thị trường mới như Hồng Kông, UAE, Hà Lan…Mục tiêu năm 2015 ngành rau quả phấn đấu xuất khẩu đạt 2 tỷ USD. Hiện Việt Nam là 1 trong 5 quốc gia xuất khẩu rau quả lớn nhất thế giới nhờ tăng trưởng mạnh ở các thị trường như Trung Quốc, Nhật Bản, Mỹ, Nga, Indonesia, Đài Loan, Hàn Quốc. Rau quả xuất khẩu của Việt Nam hiện có tới 90% là rau quả tươi. Cả nước mới có trên 100 cơ sở chế biến rau quả quy mô công nghiệp với tổng công suất 300.000 tấn sản phẩm/năm (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, 2015). Để nâng cao giá trị gia tăng của ngành rau quả, doanh nghiệp cần tập trung đầu tư công nghệ chế biến rau quả; gắn kết mạnh hơn giữa vùng nguyên liệu và khâu chế biến để bảo đảm chất lượng các sản phẩm rau quả xuất khẩu. Đặc biệt, ứng dụng chuỗi cung ứng lạnh cho ngành không chỉ giúp sản lượng xuất khẩu tăng cao mà còn góp phần giải quyết tốt vấn đề tăng cường chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm và tuân thủ tốt các quy trình kiểm định quốc tế tại các thị trường nhập khẩu khó tính.

Bảng 2. Kim ngạch xuất khẩu rau quả của Việt Nam năm 2014 phân theo thị trường xuất khẩu chủ yếu

Đơn vị tính: USD

Thị trường	Năm 2014	Năm 2013	Năm 2014 so với năm 2013 (%)
Tổng kim ngạch	***1.491.109.267***	***1.094.885.656***	***+36,19***
Trung Quốc	435.741.470	302.610.881	+43,99
Nhật Bản	75.029.152	61.222.992	+22,55
Hoa Kỳ	60.742.423	51.453.887	+18,05
Hàn Quốc	57.035.756	28.207.485	+102,20
Hà Lan	39.422.726	25.586.669	+54,08
Nga	37.106.673	32.855.993	+12,94
Đài Loan	35.139.564	25.853.820	+35,92

Nguồn: Tổng cục Hải quan, truy cập ngày 4 tháng 9 năm 2015 tại http://www.customs.gov.vn/Lists/TinHoatDong/ViewDetails.aspx?ID=22019&Category=Th%E1%BB%91ng%20k%C3%AA%20H%E1%BA%A3i%20quan

Xuất khẩu hoa tươi là ngành công nghiệp mới nổi, chủ yếu từ cao nguyên miền Trung (Đà Lạt) tới thị trường các quốc gia Nhật Bản, Hàn Quốc, Bỉ, Thái Lan, Australia, Philippines, Singapore, Đài Loan (Trung Quốc), Campuchia, Pháp và Hà Lan. Đây cũng là ngành hàng có nhu cầu rất cao về chuỗi lạnh để duy trì liên tục độ tươi mới và giá trị của sản phẩm. Theo Bộ Công Thương, năm 2010, diện tích hoa tươi của Việt Nam vào khoảng 8.000ha với 4,5 tỷ cành, trong đó xuất khẩu 1 tỷ cành, đạt kim ngạch 60 triệu USD. Hà Nội và các vùng lân cận trồng khoảng 1.000ha hoa, chủ yếu là hồng, cúc, đào, lay ơn và cẩm chướng. Các loài hoa miền nhiệt đới trồng tập trung ở TP. Hồ Chí Minh và các tỉnh đồng bằng Nam Bộ, đây cũng là 2 khu vực sản xuất hoa tương đối lớn ở nước ta. Riêng tỉnh Lâm Đồng, diện tích trồng hoa lên đến 3.500ha, trong đó xuất khẩu trên 110 triệu cành/năm, phấn đấu đến năm 2015, tăng lên 3.800ha. Đây được coi là trung tâm sản xuất hoa cắt cành lớn nhất cả nước với kim ngạch xuất khẩu hoa trực tiếp của Lâm Đồng năm 2010 đạt khoảng 16 triệu USD (PGS.TS. An Thị Thanh Nhàn, 2015).

+ Nhóm hàng thủy hải sản

Một mặt hàng khác có yêu cầu nghiêm ngặt về chế độ bảo quản lạnh và lạnh sâu trong chuỗi cung ứng tới khách hàng là thủy hải sản. Ngành thủy hải sản xuất khẩu của Việt Nam trong 10 năm gần đây có tốc độ tăng trưởng cao từ 8-10%/năm, kim ngạch thủy hải sản xuất khẩu năm 2014 cả nước đạt gần 8 tỷ USD, đây là mức xuất khẩu kỷ lục của ngành thủy sản.

Theo số liệu của Tổng cục Hải quan, giá trị xuất khẩu thủy sản tháng 12/2014 giảm 4,9% so với cùng kỳ năm ngoái. Tính cả năm 2014, xuất khẩu các mặt hàng đều tăng trưởng, trong đó xuất khẩu tôm đạt tăng trưởng cao nhất 26,9%, xuất khẩu cá tra đã hồi phục với

mức tăng nhẹ 0,4%. Xuất khẩu cá ngừ chưa có dấu hiệu phục hồi, giảm 9,4%. Mỹ, EU và Nhật Bản vẫn là ba thị trường tiêu thụ lớn nhất của thuỷ sản Việt Nam. Năm 2014, tổng giá trị xuất khẩu sang ba thị trường này đạt hơn 4,38 tỷ USD, chiếm 55,95% tổng giá trị xuất khẩu thủy sản của cả nước.

Năm 2014, tổng giá trị xuất khẩu tôm có mức tăng trưởng mạnh (26,9%) so với cùng kỳ năm ngoái, đạt 3,95 tỷ USD, chiếm 50,38% tổng kim ngạch xuất khẩu thủy sản. Đứng đầu về nhập khẩu tôm Việt Nam là thị trường Mỹ chiếm 26,92% tỷ trọng xuất khẩu tôm và giá trị xuất khẩu đạt 1,06 tỷ USD (tăng 28%). Tiếp theo là thị trường Nhật Bản và EU chiếm tỷ trọng lần lượt là 18,8% và 17,27% với giá trị xuất khẩu tăng tương ứng 4,9% (đạt 743,4 triệu USD) và 66,7% (đạt 682,7 triệu USD) (Tổng cục Hải quan, 2015).

So với cùng kỳ năm 2013, xuất khẩu cá tra năm 2014 đạt gần 1,77 tỷ USD, tăng nhẹ 0,4% so với cùng kỳ năm trước. Mặc dù giảm mạnh, nhưng EU vẫn là thị trường chủ lực nhập khẩu cá tra của Việt Nam. Năm 2014, xuất khẩu cá tra sang EU đạt 344,3 triệu USD, giảm 10,7% so với cùng kỳ năm trước, chiếm 19,47% tỷ trọng. Xuất khẩu cá tra vào thị trường Mỹ cũng giảm 11,5%, đạt 336,8 triệu USD, nhưng Mỹ vẫn là thị trường quan trọng đứng thứ hai của cá tra Việt Nam. Tiếp đến là xuất khẩu vào ASEAN và Bra-xin với giá trị tương ứng đạt 136,6 triệu USD (tăng 9,4%) và 113,2 triệu USD (tăng 0,9%) (Tổng cục Hải quan, 2015).

Mặc dù xuất khẩu cá ngừ những tháng cuối năm 2014 có xu hướng tăng so với cùng kỳ năm 2013, nhưng tính cả năm 2014, xuất khẩu cá ngừ vẫn giảm 8,1%, đạt 484,2 triệu USD. Hiện Mỹ tiếp tục giữ vị trí dẫn đầu về nhập khẩu cá ngừ Việt Nam, chiếm 36,18% tỷ trọng giá trị xuất khẩu cá ngừ, đạt 175,2 triệu USD, giảm 6,5% so với cùng kỳ năm trước. Đứng thứ hai là thị trường EU chiếm 27,92% tỷ trọng với giá trị xuất khẩu đạt 135,2 triệu USD, giảm 3,9% so với cùng kỳ năm 2013. Tiếp theo là ASEAN và Nhật Bản chiếm 7,22% và 4,66% tỷ trọng, giá trị xuất khẩu sang hai thị trường này lần lượt là 35 triệu USD (giảm 1,5%) và 22,6 triệu USD (giảm mạnh 46,3%) (Tổng cục Hải quan, 2015).

Năm 2014, xuất khẩu nhuyễn thể chân đầu (mực và bạch tuộc) tăng 8% so với cùng kỳ năm 2013, đạt 483,3 triệu USD. Hàn Quốc, Nhật Bản và EU là các thị trường nhập khẩu mực, bạch tuộc quan trọng nhất của Việt Nam, chiếm tỷ trọng lần lượt là 36,2%; 23,2% và 16,7% với giá trị tương ứng là 174,7 triệu USD, 112 triệu USD và 80,6 triệu USD (Tổng cục Hải quan, 2015).

Như vậy, với những kết quả đạt được trong năm 2014, các doanh nghiệp thủy sản Việt Nam bắt đầu hướng tới con số 10 tỷ USD đến năm 2020 theo mục tiêu chiến lược phát triển xuất khẩu thủy sản giai đoạn 2010 - 2020 của Chính phủ, đưa Việt Nam trở thành 1 trong 4 cường quốc đứng đầu về xuất khẩu thủy sản trên thế giới. Để xuất khẩu được thủy hải sản đảm bảo chất lượng sang các thị trường chính như EU, Mỹ, Nhật Bản vốn cách xa về mặt địa lý, đòi hỏi phải có chuỗi cung ứng lạnh đáp ứng đủ tiêu chuẩn.

Thứ hai, trong những năm gần đây, số lượng các thị trường xuất khẩu của Việt Nam cũng tăng trưởng mạnh mẽ và được đa dạng hóa ở tất cả các múi giờ, các vùng nhiệt độ khác nhau tại các châu lục khác nhau, đòi hỏi các chuỗi cung ứng phải đáp ứng các yêu cầu về nhiệt độ và độ ẩm khác biệt hơn, phức tạp hơn. Các mặt hàng xuất khẩu chủ lực nhạy

cảm với nhiệt độ như nông lâm sản, thủy hải sản đặt ra yêu cầu cấp bách phải có sự hình thành và phát triển mạnh của các chuỗi cung ứng lạnh.

Nếu như năm 1986 Việt Nam mới chỉ có quan hệ trao đổi hàng hóa với 43 quốc gia trên thế giới, năm 1995 là 100 quốc gia, năm 2000 là 192 quốc gia thì đến hết năm 2013, con số này đã lên tới gần 240 quốc gia và vùng lãnh thổ. Theo số liệu thống kê của Tổng cục Hải quan, tổng số lượng thị trường xuất khẩu, nhập khẩu đạt kim ngạch trên 1 tỷ USD năm 2014 là 46 thị trường trong đó xuất khẩu là 28 thị trường, nhập khẩu là 18 thị trường (tăng 1 thị trường xuất khẩu và 1 thị trường nhập khẩu so với năm 2013). Tổng kim ngạch xuất khẩu, nhập khẩu của nhóm các thị trường này chiếm gần 90% kim ngạch xuất khẩu và 90% kim ngạch nhập khẩu của cả nước. Trong nhóm các thị trường đạt kim ngạch trên 1 tỷ USD nêu trên, có 3 thị trường xuất khẩu trên 10 tỷ USD (chiếm tỷ trọng 38,8% tổng kim ngạch xuất khẩu cả nước) là Hoa Kỳ, Nhật Bản, Trung Quốc và 4 thị trường nhập khẩu trên 10 tỷ USD (chiếm tỷ trọng 60,5% tổng kim ngạch nhập khẩu cả nước) là Đài Loan, Trung Quốc, Hàn Quốc, Nhật Bản.

Thứ ba, tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm của các thị trường xuất nhập khẩu trên thế giới cũng như thị trường trong nước ngày càng khắt khe cùng với thị hiếu người tiêu dùng thế giới chuyển hướng sang tiêu thụ nhiều hơn thực phẩm đông lạnh hoặc đông lạnh sâu dẫn tới yêu cầu cấp thiết phải xây dựng chuỗi cung ứng lạnh ở Việt Nam. Thu nhập bình quân đầu người ngày càng được cải thiện đã thúc đẩy ngành thực phẩm tiêu dùng ở Việt Nam, vốn đã là nguồn tăng trưởng vững chắc bất chấp sự chao đảo của nền kinh tế thế giới trong những năm gần đây. AC Nielsen xếp hạng Việt Nam là nước có tốc độ tăng trưởng nhanh nhất châu Á trong lĩnh vực hàng tiêu dùng năm 2012 với tốc độ 23%, so với Ấn Độ 18% và Trung Quốc 13%. Nhu cầu tiêu dùng thực phẩm chất lượng cao, có thương hiệu, an toàn cho sức khỏe trong nước được kỳ vọng sẽ tiếp tục được thúc đẩy nhờ tác động kết hợp của các yếu tố nhân khẩu học thuận lợi với gần 70% dân số thuộc độ tuổi lao động (15-60 tuổi), quá trình đô thị hóa mở rộng, mức gia tăng thu nhập khả dụng và tỷ lệ tiêu dùng. Tuy nhiên, số vụ vi phạm nghiêm trọng quy định của Nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm ở tất cả các địa phương trên cả nước không hề giảm do nhiều nguyên nhân trong đó có cả việc thiếu ý thức chấp hành quy định của người sản xuất, người phân phối và thiếu công nghệ chế biến và bảo quản lạnh trong sản xuất và phân phối. Bên cạnh đó, các thị trường xuất khẩu chủ yếu của nông sản thực phẩm Việt Nam là Mỹ, EU và Nhật Bản thường xuyên đưa ra các quy định hoặc rào cản kỹ thuật mới kiểm soát an toàn thực phẩm và kiểm dịch thực vật đối với hàng nhập khẩu. Hoa Kỳ yêu cầu tất cả những nông sản nhập khẩu phải đạt phẩm cấp theo tiêu chuẩn của Ban Thị Trường thuộc Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ (USDA). Cộng đồng Châu Âu yêu cầu rau quả tươi nhập khẩu phải đáp ứng tiêu chuẩn thị trường của EU về chất lượng và ghi nhãn. Việc kiểm soát được cơ quan thanh tra tiến hành tại địa điểm nhập khẩu hoặc trong một vài trường hợp được kiểm chứng tại nước thứ ba, tại địa điểm xuất khẩu. Nhật Bản đòi hỏi sản phẩm nhập khẩu phải tuân thủ các quy định trong Luật vệ sinh Thực phẩm, Luật tiêu chuẩn Nông nghiệp của Nhật Bản và Luật đo lường (Pascal Liu, 2007, tr.10). Do đó, việc hình thành và phát triển các chuỗi cung ứng lạnh sẽ giúp đáp ứng nhu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm của người dân trong nước

cũng như các tiêu chuẩn nhập khẩu hàng nông sản thực phẩm ngặt nghèo của các thị trường nhập khẩu.

4. Kết luận

Việc vận chuyển hàng hóa là sản phẩm nông nghiệp, dược phẩm trên phạm vi toàn cầu, xu hướng tiêu dùng hàng hóa chất lượng cao, đảm bảo an toàn thực phẩm và trình độ chuyên môn hóa tăng cao của chuỗi logistics cho phép sự hình thành và phát triển ngày càng mạnh của chuỗi cung ứng lạnh trên toàn thế giới. Chuỗi cung ứng lạnh có khả năng kiểm soát và duy trì nhiệt độ thích hợp với các loại hàng hóa có yêu cầu bảo quản lạnh khác nhau từ khâu sản xuất đến khâu tiêu thụ nhằm cắt giảm chi phí đồng thời đảm bảo tối ưu chất lượng hàng hóa. Đứng trước nhu cầu cấp thiết về việc hình thành và xây dựng chuỗi cung ứng lạnh ở Việt Nam, Chính phủ đã đưa ra nhiều chính sách tạo tiền đề ứng dụng các công nghệ bảo quản tiên tiến, hiện đại như bảo quản lạnh, mát, bảo quản trong môi trường khí quyển cải biến, chiếu xạ hay sử dụng các trang thiết bị bảo quản lạnh như kho lạnh, xe lạnh để đảm bảo chất lượng của hàng hóa nông sản thực phẩm hay dược phẩm vận chuyển đến những thị trường xa xôi. Tuy nhiên, việc đưa ra những giải pháp khả thi để xây dựng và phát triển chuỗi cung ứng lạnh tại Việt Nam hiện đang rất cấp bách, đòi hỏi nhiều thời gian và công sức của các nhà ban hành pháp luật cũng như các nhà nghiên cứu.❑

Tài liệu tham khảo

1. An Thị Thanh Nhàn, 2015, *Chuỗi cung ứng lạnh - tiềm năng phát triển ngành logistics Việt Nam, tạp chí Vietnam Logistics Review,* truy cập ngày 1 tháng 9 năm 2015. http://logisticsvn.com/vn/news/diendan/logistics-viet-nam/1409/chuoi-cung-ung-lanh-tiem-nang-phat-trien-nganh-logistics-viet-nam-ky-1-.vlr
2. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn- trang Xúc tiến thương mại, 2015, Đề án chống tổn thất sau *thu hoạch nông nghiệp* truy cập ngày 3 tháng 9 năm 2015. http://xttm.mard.gov.vn/Site/vi-vn/64/109/23920/Default.aspx
3. Chính phủ, 2010, *Quyết định số 63/2010/QĐ-TTG của Thủ tướng Chính phủ về chính sách hỗ trợ nhằm giảm tổn thất sau thu hoạch đối với nông sản, thủy sản.*
4. Pascal Liu, Phòng Thương Mại và Thị trường, FAO, 2007, *Hướng dẫn thực hành cho người sản xuất và xuất khẩu ở châu Á: Các quy định, tiêu chuẩn và chứng nhận đối với nông sản xuất khẩu*, Hà Nội: FAO.
5. Tổng cục Hải quan, 2015, *Sơ bộ tình hình xuất khẩu, nhập khẩu hàng hóa của Việt Nam tháng 12 và 12 tháng năm 2014* , truy cập ngày 3 tháng 9 năm 2015. http://www.customs.gov.vn/Lists/TinHoatDong/ViewDetails.aspx?ID=22019&Category=Th%E1%BB%91ng%20k%C3%AA%20H%E1%BA%A3i%20quan
6. Unicef, 2014, *Cold chain and supplies*, truy cập ngày 2 tháng 9 năm 2015. http://www.unicef.org/immunization/index_42071.html