

CÁC QUY ĐỊNH VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA NHẬT BẢN: NHỮNG VẤN ĐỀ DOANH NGHIỆP XUẤT KHẨU CẦN LƯU Ý

ThS Hồ Thúy Ngọc

Ngày 25/12/2008, được sự ủy quyền của Thủ tướng Chính phủ hai nước, Bộ trưởng Bộ Công Thương Việt Nam Vũ Huy Hoàng và Bộ trưởng Bộ Ngoại giao Nhật Bản Hirofumi Nakasone đã ký Hiệp định đối tác kinh tế Việt Nam - Nhật Bản (VJEPA). Đây là một sự kiện kinh tế, chính trị quan trọng giữa hai nước Việt Nam và Nhật Bản, là mốc son kỷ niệm 35 năm ngày thiết lập quan hệ ngoại giao giữa hai nước. Hiệp định hướng tới mục tiêu tạo nên sự liên thông thuận lợi về hàng hoá, vốn, công nghệ và lao động của hai nước, góp phần nâng cao năng lực cạnh tranh của hai nền kinh tế trong khu vực và trên thế giới.



xuất khẩu sang Nhật Bản, bài viết tập trung nghiên cứu các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm của Nhật Bản mà các doanh nghiệp xuất khẩu cần lưu ý.

1. Các quy định chung

Nhật Bản là thị trường tiêu thụ thực phẩm lớn của thế giới. Để đảm bảo mức độ tối thiểu chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, giống như các nước khác, Nhật Bản xây dựng các quy tắc, yêu cầu áp dụng cho thói quen dinh dưỡng riêng của mình. Mức độ tự đáp ứng đủ dinh dưỡng của Nhật Bản đặc biệt thấp, thực tế, ít nhất 40% thực phẩm tiêu thụ ở Nhật Bản có vấn đề về dinh dưỡng. Mức độ phụ thuộc của Nhật Bản vào thực phẩm nhập khẩu tăng lên rất nhiều đối với các sản

Hiện nay, Nhật Bản là đối tác thương mại lớn thứ 3 với kim ngạch đạt trên 12 tỷ USD, là thị trường xuất khẩu lớn thứ 2 và là nguồn đầu tư trực tiếp hàng đầu của Việt Nam¹.

Sau khi Hiệp định (VJEPA) được ký kết, Nhật Bản sẽ mở cửa nhiều hơn cho các sản phẩm nông sản của Việt Nam. Nhiều chủng loại rau quả, thủy sản trước đây chưa được chấp nhận hoặc chịu thuế suất cao sẽ được xuất sang Nhật Bản với mức thuế suất thấp hơn.

Để giúp cho các doanh nghiệp có hiểu biết tốt hơn, chuẩn bị kỹ hơn cho các mặt hàng sẽ

(1) Hồng Hạnh, *Thúc đẩy hợp tác thương mại*, Báo Nhân dân số ra ngày 12/9/2009

phẩm cơ bản cho ngành chế biến thực phẩm và mức độ phụ thuộc tăng lên ngay cả khi vấn đề thực phẩm chăn nuôi gia súc cũng đang được quan tâm.

Để xuất khẩu sang Nhật Bản, các nhà cung cấp nước ngoài phải nắm được các quy định của pháp luật và các quy định phức tạp liên quan đến an toàn, dinh dưỡng của thực phẩm ở Nhật Bản. Trong một số trường hợp các sản phẩm dinh dưỡng đã được bốc dỡ khỏi tàu nhưng chưa được sự chấp nhận của nhà nhập khẩu phải mang về nước do vi phạm các quy tắc về thực phẩm cụ thể là không đáp ứng được các thông số về vệ sinh thực phẩm.

Theo quy định của Nhật Bản trong Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm được ban hành năm 1995, cơ quan chức năng quản lý sức khỏe cộng đồng là Bộ Y tế & Phúc lợi xã hội. Văn phòng Sức khỏe Môi trường thuộc Bộ Y tế & Phúc lợi xã hội và Văn phòng Sức khỏe Cộng đồng có trách nhiệm thực hiện việc quản lý an toàn, dinh dưỡng thực phẩm.

Văn phòng Sức khỏe Cộng đồng có trách nhiệm kiểm tra độ an toàn, dinh dưỡng của thực phẩm và cấp phép cho các doanh nghiệp. Bộ Y tế chủ yếu quan tâm đến việc phối hợp với cơ quan công an và các cơ quan chức năng có liên quan khác đối với an toàn, dinh dưỡng thực phẩm.

Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm được áp dụng cho tất cả các thực phẩm và đồ uống tiêu thụ ở Nhật Bản. Thực phẩm chế biến tại Nhật Bản và thực phẩm nhập khẩu đều được đối xử như nhau theo Luật này nhằm ngăn chặn các

nguy cơ đối với sức khỏe gây ra bởi các nguyên nhân sinh học, hoá chất tự nhiên chẳng hạn như giấy bao thư, hộp thiếc, chai, lọ, bao bì đóng gói. Luật này cũng áp dụng đối với các vật phẩm như đồ chơi gây hại cho trẻ em khi ngâm vào mồm hoặc các chất tẩy rửa và các dụng cụ dùng trong gia đình có thể gây hại cho sức khỏe giống như các phụ gia thực phẩm.

Các loại bị cấm nói chung là các thực phẩm bị thối rữa, héo úa, phân huỷ hoặc chưa chín. Các sản phẩm của quá trình lên men từ đậu tương và ngũ cốc như giấm, rượu sake, sữa đông hoặc sữa đậu đông... không gây hại cho sức khỏe con người được miễn trừ khỏi quy định này.

Các thực phẩm bị cấm là các thực phẩm chứa chất độc hoặc gây hại hoặc có liên quan hoặc bị nghi ngờ có chứa các chất này.

Cấm các thực phẩm bị nhiễm mầm bệnh hoặc nghi ngờ bị ô nhiễm. Ví dụ các mầm bệnh hoặc bệnh gây thương hàn, kiết lỵ, giống thương hàn, ỉa chảy, khuẩn xamon, khuẩn tụ cầu, khuẩn hình que.

Cuối cùng là các thực phẩm bị cấm do có thể gây hại cho sức khỏe con người do nhiễm các tạp chất hoặc chất bẩn. Bên cạnh các quy định trên, một số quy định đặc biệt về thịt động vật nhiễm bệnh chẳng hạn như cúm aptơ, dịch tả... hoặc nghi ngờ nhiễm các bệnh này. Việc nhập khẩu thịt, giãmbông, xúc xích và thịt xông khói bị cấm, trừ khi có chứng chỉ đảm bảo an toàn thực phẩm của các cơ quan chính quyền chức năng nước xuất khẩu cho các sản phẩm này².

(2) WTO, Xem xét chính sách thương mại của Nhật Bản; Intelelexport Colombia, Đại sứ quán Colombia tại Tokyo, Nhật Bản. Cập nhật ngày 07/06/2003

Lợi thế trong khoa học đã làm cho sự phát triển và thương mại hoá các loại thực phẩm và đồ uống không cần sự đảm bảo thích hợp về an toàn. Bởi vậy, Bộ Y tế & Phúc lợi xã hội được trao quyền ngăn chặn việc bán các sản phẩm dinh dưỡng không đạt yêu cầu quy định. Bộ sẽ cấm các sản phẩm dinh dưỡng này khi nghi ngờ chúng có thể gây nguy hiểm mặc dù các thực phẩm này đã có mặt trên thị trường.

Bộ Y tế & Phúc lợi xã hội đã đặt ra các quy định về nhãn, mác các sản phẩm thực phẩm, phụ gia dinh dưỡng, dụng cụ và đóng gói. Tất cả các nhãn, mác phải được viết bằng tiếng Nhật. Năm 1995, các quy định liên quan đến việc viết ngày sản xuất và ngày hết hạn trên nhãn, mác sản phẩm theo xu hướng quốc tế được xem xét đưa vào Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm năm 1995 như một quy định có tính chất bắt buộc.

2. Quy trình nhập khẩu thực phẩm

Những người quan tâm đến việc nhập khẩu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, đóng gói, bao bì hoặc thiết bị sản xuất thực phẩm hoặc đồ chơi trẻ em phải nộp đơn theo "mẫu thông báo nhập khẩu thực phẩm" cho Bộ Y tế & Phúc lợi xã hội. Đơn này được nộp tại các trạm kiểm soát của Bộ Y tế & Phúc lợi xã hội tại 30 cảng biển và cảng hàng không chính của Nhật Bản để xem xét.

Việc kiểm tra hoặc xem xét thêm phụ thuộc vào các yếu tố sau: việc vi phạm hoặc tái phạm các quy tắc đối với các chuyến hàng nhập khẩu trước đây bao gồm việc cung cấp không đầy đủ thông tin về an toàn vệ sinh thực phẩm hoặc quy tắc về xuất xứ hàng hoá. Các sản phẩm không tuân theo các quy định sẽ bị từ chối cấp phép nhập khẩu ngay lập tức. Các

sản phẩm đã được xác định là không cần kiểm tra lại sẽ được làm thủ tục thông quan.

Các chuyến hàng vi phạm Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm đang trong các kho chứa, sau khi nhận được thông báo, nhà nhập khẩu phải gửi trả hàng về cảng xuất, hàng sẽ bị huỷ hoặc thực hiện xử lý theo các quy trình cần thiết. Nhà nhập khẩu sẽ thông báo cho Cơ quan Hải quan về chuyến hàng vi phạm Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm và chuyến hàng này sẽ không được nhập vào Nhật Bản.

Các nhà nhập khẩu sản phẩm dinh dưỡng và các sản phẩm liên quan sẽ chịu các chi phí kiểm tra, phân tích theo yêu cầu của Bộ Y tế & Phúc lợi xã hội tại các trung tâm kiểm tra được Bộ chỉ định. Các nhà nhập khẩu phải chứng minh các sản phẩm do họ nhập khẩu không vi phạm quy định của Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm. Các sản phẩm thực phẩm khác được kiểm tra tại các trung tâm kiểm dịch với phương pháp đảm bảo an toàn đối với thực phẩm nhập khẩu nhưng không làm xáo trộn quy trình nhập khẩu.

Do không có sự hiểu biết đầy đủ các luật như Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm, các nhà xuất khẩu Việt Nam có thể sẽ phải đối mặt với việc sản phẩm của họ bị cấm nhập vào Nhật Bản. Việc này gây ra thiệt hại lớn về kinh tế và tạo ra những vụ kiện tụng về việc bất bình đẳng trong thương mại.

Điều bắt buộc là các sản phẩm thực phẩm đã chế biến tại nước chế biến phải sử dụng các biện pháp phù hợp với quy định của Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm ở Nhật Bản. Chẳng hạn như nước ngọt, giấm bông, xúc xích và thịt hun khói. Tất cả phải được diệt khuẩn ở nhiệt độ phù hợp với các quy tắc áp dụng cho các nhà chế biến Nhật Bản.

Các phụ gia cho thực phẩm dạng hoá chất tổng hợp không quy định tại Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm không được sử dụng trong thực phẩm. Chẳng hạn như chất estearil sodium lactate không được sử dụng cho các sản phẩm sẽ xuất khẩu sang Nhật Bản. Việc sử dụng phụ gia trong thực phẩm phải tuân thủ quy định của Nhật Bản. Ví dụ: hàm lượng axit Benzoic trong trứng cá muối không vượt quá 2,5g/kg, 0,6g/kg trong nước tương và 0,6g/kg trong nước ngọt¹.

Vật liệu đóng gói và đồ chơi trẻ em phải được làm từ các vật liệu bằng các phương pháp đáp ứng các yêu cầu của Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm. Ví dụ, chất formalin bị cấm sử dụng, không được có trong nhựa của đồ chơi trẻ em và bao bì đóng gói.

Các sản phẩm xuất khẩu sang Nhật Bản phải có các chứng chỉ về vệ sinh an toàn thực phẩm của cơ quan chức năng của nước xuất khẩu. Thịt, giảm bông, xúc xích, thịt hun khói và trứng cá là một số ví dụ phải thực hiện quy định này.

Ngoài ra, các báo cáo kết quả kiểm tra thực hiện bởi các tổ chức kiểm tra ở các nước thứ ba đã đăng ký thực hiện kiểm tra sản phẩm hỗ trợ Bộ Y tế & Phúc lợi xã hội sẽ được chấp nhận tại các trung tâm kiểm dịch của Nhật Bản. Tuy nhiên các báo cáo này không bao gồm các chứng chỉ kiểm tra liên quan đến kết quả phân tích để xác định vi khuẩn hoặc các chất khác tác động đến sức khoẻ có thể được quy định thêm theo thời gian.

Sau các sản phẩm nhập khẩu đến Nhật Bản, nhà nhập khẩu phải kiểm tra lại hồ sơ,

tài liệu chứng minh chuyển hàng đáp ứng các yêu cầu pháp lý của Nhật Bản để thực hiện được các thủ tục nhập khẩu.

Khi nhập khẩu thực phẩm vào Nhật Bản, có nhiều cách để thực hiện các thủ tục nhập khẩu. Thứ nhất, nhà xuất khẩu phải thông báo trước mỗi chuyến hàng tạo thành hệ thống các "thông báo trước". Cách thứ hai được sử dụng liên quan đến các sản phẩm đáp ứng được các điều kiện nhất định đã vận chuyển đến Nhật Bản theo kế hoạch nhập khẩu. Về nguyên tắc, bản khai báo nhập khẩu là một phần của thông báo nhập khẩu tại thời điểm nhập khẩu lần đầu. Đối với các chuyến hàng tương tự sau này trong kế hoạch nhập khẩu có thể bỏ thông báo nhập khẩu. Việc này được gọi là hệ thống "nhập khẩu theo kế hoạch".

Cuối cùng, do Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm áp dụng cho cả sản phẩm thực phẩm sản xuất trong nước và sản phẩm nhập khẩu, các nhà xuất khẩu cần nắm được hệ thống quản lý hành chính về an toàn vệ sinh thực phẩm để thực hiện kinh doanh thành công ở Nhật Bản. Các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm ở Nhật Bản nhiều và phức tạp, bao gồm các luật, nghị định, thông tư, các văn bản hướng dẫn thực hiện. Việc nắm bắt được hệ thống các văn bản này không phải là dễ dàng. Các nhà xuất khẩu phải làm quen với tất cả các yêu cầu liên quan đến thực phẩm khi có ý định xuất khẩu mặt hàng này sang Nhật Bản.

Từ tháng 3/1994, hệ thống "xác nhận trước khi nhập khẩu thực phẩm" bắt đầu được áp dụng để đơn giản hoá các quy trình kiểm tra tại

(3) WTO, Xem xét chính sách thương mại của Nhật Bản; ICEX, Viện nghiên cứu ngoại thương của Tây Ban Nha. Cập nhật ngày 07/06/2003

thời điểm nhập khẩu bằng việc giành được xác nhận trước về việc sản phẩm phù hợp với các quy định của Nhật Bản để đăng ký sản phẩm này và nhà máy sản xuất hoặc thiết bị chế biến.

Kết luận

Thị trường Nhật Bản là thị trường xuất khẩu tiềm năng và có một số điều kiện thuận lợi cho các doanh nghiệp Việt Nam khi hai

nước là đối tác chiến lược và đã ký kết Hiệp định đối tác kinh tế Việt Nam - Nhật Bản (VJEPA).

Tuy nhiên, để thành công trong việc xuất khẩu hàng hoá, các doanh nghiệp Việt Nam phải vượt qua các rào cản về vệ sinh an toàn thực phẩm - đây là điểm yếu nhất của các doanh nghiệp xuất khẩu. □

Tài liệu tham khảo

1. WTO, Xem xét chính sách thương mại của Nhật Bản; Inteleport Colombia, Đại sứ quán Colombia tại Tokyo, Nhật Bản. Cập nhật ngày 07/06/2003.
2. WTO, Xem xét chính sách thương mại của Nhật Bản; ICEX, Viện nghiên cứu ngoại thương của Tây Ban Nha. Cập nhật ngày 07/06/2003.
3. Văn phòng Thương mại Nông nghiệp Hoa Kỳ (2002), Hướng dẫn các doanh nghiệp xuất khẩu của Hoa Kỳ vào Nhật Bản, Đại sứ quán Hoa Kỳ ở Tokyo và Lãnh sự quán Hoa Kỳ ở Osaka.
4. Bộ Thương mại, Công nghiệp và Du lịch Colombia (2004), Hướng dẫn xuất khẩu vào Nhật Bản.