

GIẢI PHÁP ĐẨY MẠNH XUẤT KHẨU THỦY SẢN SANG THỊ TRƯỜNG NHẬT BẢN

TRẦN HOÈ*
TRẦN HUY BÌNH**

Quan hệ thương mại Việt Nam - Nhật Bản đang phát triển với tốc độ cao. Xuất khẩu Việt Nam sang Nhật Bản tăng trung bình 15 - 20%/ năm và xuất siêu hàng năm khoảng 1 tỷ USD. Trong số hàng hóa Việt Nam xuất khẩu sang Nhật Bản, sau dệt may là mặt hàng thủy sản. Tuy nhiên, những năm tới, sau khi Việt Nam gia nhập WTO tình hình sẽ thay đổi. Bài viết này xuất phát từ những đặc điểm của thị trường Nhật Bản về hàng thủy sản sẽ đề cập các giải pháp tiếp tục đẩy mạnh xuất khẩu thủy sản Việt Nam sang thị trường Nhật Bản trong môi trường kinh doanh có nhiều thay đổi.

1. Đặc điểm thị trường Nhật Bản về hàng thủy sản

Nhật Bản là quốc gia nằm ở phía Đông Bắc Châu Á với diện tích 377.835 km², gồm bốn đảo chính là Hokkaido, Honshu, Shikoku và Kyushu. Dân số là 127 triệu người. Nền kinh tế của Nhật Bản đứng thứ hai thế giới. Nhật Bản là nền kinh tế có kim ngạch nhập khẩu hàng đầu thế giới. Trong những năm gần đây chi tiêu tiêu dùng của người dân Nhật Bản tăng tạo ra cơ hội cho các doanh nghiệp xuất khẩu hàng hóa vào Nhật Bản nói chung, xuất khẩu thủy sản nói riêng. Bên cạnh nhân tố kinh tế, thói quen tiêu dùng, thói quen mua hàng, hệ thống phân phối, phương thức thương mại của thị

trường Nhật Bản cũng tác động lớn đến khả năng xuất khẩu thủy sản Việt Nam. Người Nhật Bản sử dụng thủy sản từ lâu đời, tỉ trọng thực phẩm có nguồn gốc thủy sản như cá, nhuyễn thể có vỏ, tôm, các loại rong biển, v.v. rất lớn trong bữa ăn gia đình, ngày lễ, tiệc cưới. Hiện nay, Nhật Bản là nước công nghiệp phát triển, nhịp sống công nghiệp tác động đến văn hóa tiêu dùng nhưng thói quen sử dụng thủy sản vẫn là cơ bản. Người tiêu dùng Nhật Bản thường hay mua các mặt hàng thủy sản tinh chế và hàng phối chế đóng gói nhỏ cho siêu thị, tôm sống, cá ngừ tươi và đông lạnh. Do nhịp sống công nghiệp, các hộ gia đình Nhật Bản chú trọng vào bữa ăn tối với các món chính là tôm, cá, mực, thịt... và những sản phẩm này thường được chế biến sẵn. Thủy sản được chế biến, đóng gói sẵn trong siêu thị là sản phẩm có sức tiêu thụ mạnh trên thị trường Nhật Bản. Thị trường Nhật Bản đòi hỏi rất cao về vệ sinh an toàn thực phẩm, bất cứ vi phạm nào cũng đều có thể dẫn đến lệnh cấm nhập khẩu các loại thủy sản.

Cùng với các đặc điểm về tiêu dùng của dân cư, do sản xuất trong nước không đáp ứng đủ nhu cầu nên Chính phủ Nhật Bản buộc phải đưa ra các chính sách miễn/giảm thuế nhằm thu hút hàng thủy sản nhập khẩu cho tiêu dùng trong nước. Thông thường, các mặt hàng thủy sản được áp đặt mức thuế ưu đãi và không chịu giới hạn của hạn ngạch.

* Tiến sĩ, Đại học Kinh tế Quốc dân

** Thạc sĩ, Đại học Lương Thế Vinh

Nhưng khi việc ưu đãi thuế quan gây ảnh hưởng xấu tới ngành thủy sản Nhật Bản thì quy định ngoại lệ sẽ được ban hành nhằm hoãn áp dụng chế độ ưu đãi thuế quan cho các mặt hàng thủy sản nhập khẩu vào Nhật Bản. Hàng thủy sản nhập khẩu vào Nhật Bản được hưởng mức thuế ưu đãi phải có chứng nhận xuất xứ mẫu A (Certificate of Origin form A), sau đó làm thủ tục xin hưởng ưu đãi thuế quan của Nhật Bản. Giấy chứng nhận xuất xứ chỉ có giá trị trong vòng một năm kể từ ngày cấp. Tuy nhiên, thời hạn hiệu lực có thể kéo dài nếu chứng minh được do bất khả kháng như gặp phải thiên tai, hoả hoạn... nên thủy sản xuất khẩu đến cảng muộn so với thời hạn của chứng nhận xuất xứ. Trường hợp chưa có chứng nhận xuất xứ mẫu A thì khi khai báo nhập khẩu, nhà nhập khẩu cần trình các tài liệu chứng minh việc đã xin chứng nhận xuất xứ và nguyên nhân việc xuất trình chậm trễ, sau đó điền vào hai bản "Đơn xin hoãn xuất trình chứng nhận xuất xứ mẫu A". Hiện nay mức thuế quan ưu đãi cho thủy sản Việt Nam xuất khẩu vào Nhật Bản hầu hết là 0%, thuế quan giành cho các thành viên WTO về hàng thủy sản nhập khẩu vào Nhật Bản trong khoảng 1% đến 4%, phổ biến là 3,5%, mức thuế quan chung trong khoảng 4% - 6%, phổ biến là 5%⁽¹⁾. Bên cạnh những ưu đãi thuế quan, thị trường Nhật Bản hiện nay có nhiều rào cản kỹ thuật đối với thủy sản nhập khẩu. Trước hết là những quy định vệ sinh an toàn thực phẩm. Thủy sản nhập khẩu vào Nhật Bản qui định rất chặt chẽ tỷ lệ dư lượng thuốc nông dược, thuốc kháng sinh, chất phụ gia thực

phẩm và yêu cầu tuân theo rất khắt khe. Nếu vi phạm lần thứ nhất sẽ thông báo bằng văn bản, vi phạm lần thứ hai sẽ kiểm tra 50%, vi phạm lần thứ ba sẽ áp dụng lệnh kiểm tra 100% đối với toàn bộ mặt hàng tương tự có xuất xứ từ nước đó. Đối với một số chất nguy hiểm như Aflatoxin sẽ áp dụng lệnh kiểm tra 100% ngay khi vi phạm lần đầu. Một số thủy sản khai thác ở vùng nước bị nhiễm vi trùng Cholera hoặc nhiễm bản đều phải qua kiểm dịch theo Luật Kiểm dịch của Nhật Bản. Thứ hai, song song với những qui định về vệ sinh an toàn thực phẩm, thủy sản xuất khẩu vào Nhật Bản còn phải thỏa mãn các qui định bảo vệ môi trường như những sản phẩm nhập khẩu liên quan đến các loại động vật có nguy cơ tuyệt chủng cao sẽ bị cấm. Trong trường hợp nhập khẩu cho mục đích nghiên cứu khoa học phải có giấy phép của cả nước xuất khẩu và nước nhập khẩu, liên quan đến loại động vật có nguy cơ dẫn đến tuyệt chủng phải có giấy phép của nước xuất khẩu. Thứ ba, Luật Nhãn mác của Nhật Bản (JAS) qui định thủy sản tươi sống phải ghi tên hàng, nước sản xuất hoặc vùng đánh bắt, nếu là thủy sản giã đông phải ghi rõ "Giã đông" và thủy sản nuôi trồng thì ghi rõ "nuôi trồng".

Như vậy, để xuất khẩu thủy sản vào thị trường Nhật Bản ngoài việc đáp ứng nhu cầu cao của người tiêu dùng về chất lượng và giao hàng đúng thời hạn còn phải vượt qua những rào cản thuế quan và phi thuế quan, đặc biệt là các hàng rào kỹ thuật. Trong thời gian tới, muốn đẩy mạnh xuất khẩu thủy sản Việt Nam vào thị trường Nhật Bản điều kiện tiên quyết là phải quán triệt những đặc điểm đó.

⁽¹⁾ *Cẩm nang thị trường xuất khẩu- Thị trường Nhật Bản*, Viện Nghiên cứu Thương mại, 2003

2. Giải pháp thúc đẩy xuất khẩu thủy sản Việt Nam sang thị trường Nhật Bản

Xuất khẩu thủy sản Việt Nam sang thị trường Nhật Bản vẫn là một vấn đề được coi trọng trong chiến lược xuất khẩu hàng hóa - dịch vụ Việt Nam trong những thập niên tới. Mục tiêu tổng quát là tăng kim ngạch xuất khẩu thủy sản Việt Nam sang thị trường Nhật Bản theo hướng tăng cả số lượng và chất lượng. Giải pháp tổng thể để đạt mục tiêu này là phát huy lợi thế về tiềm năng sẵn có sớm hình thành các vùng sản xuất tập trung gắn với phát triển công nghiệp chế biến và dịch vụ nghề cá, hình thành các trung tâm nghề cá lớn tại một số trọng điểm ven biển và đồng bằng Nam Bộ. Các doanh nghiệp chế biến và xuất khẩu thủy sản không ngừng nâng cao chất lượng sản phẩm xuất sang thị trường Nhật Bản, đáp ứng các tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm và các qui định mới về bảo vệ môi trường của Nhật Bản. Đa dạng cơ cấu thủy sản chế biến đồng thời phát triển một số loại thủy sản chủ lực mang tính đặc trưng của Việt Nam, có giá trị và sức cạnh tranh cao. Cụ thể là tăng tỉ trọng xuất khẩu hàng thủy sản tươi sống, giảm tỉ trọng hàng đông lạnh vì trên thị trường Nhật, hàng tươi sống thường có giá cao hơn các loại khác từ 20 – 25 % và phù hợp với đặc điểm tiêu dùng của thị trường Nhật Bản. Ngoài ra còn phải tăng tỉ trọng hàng thủy sản cao cấp và hàng thủy sản ăn liền. Về hậu cần đầu vào cho xuất khẩu thủy sản sang Nhật Bản, đồng thời với phát triển khai thác xa bờ hợp lý, ổn định khai thác vùng ven bờ, phát triển mạnh nuôi trồng thủy sản, đa dạng hình thức nuôi và cơ cấu giống nuôi, nhất là nuôi trên biển, nhằm khai thác tiềm năng còn lớn, giải quyết việc làm cho lao động nông thôn

ven biển. Định hướng hậu cần đầu vào trên đây còn góp phần quan trọng bảo vệ nguồn lợi thủy sản, bảo vệ môi trường sinh thái ven biển bền vững phù hợp với các qui định mới về nhập khẩu thủy sản của các quốc gia nói chung, Nhật Bản nói riêng.

Song song với giải pháp tổng quát trên, một số giải pháp cụ thể cần phải được tập trung nguồn lực giải quyết để tăng khả năng xuất khẩu thủy sản Việt Nam sang thị trường Nhật Bản.

2.1. Đánh bắt và nuôi trồng thủy sản

Nguồn thủy sản khai thác và chế biến để xuất khẩu đang chiếm tỷ trọng cao và rất được ưa chuộng ở thị trường Nhật Bản. Dự báo tổng sản lượng thủy sản đến năm 2015 đạt 4,8 triệu tấn, trong đó nuôi trồng 2,8 triệu tấn và khai thác 1,8 triệu tấn. Tuy nhiên, sản lượng khai thác hải sản đã đến ngưỡng nếu như không nhanh chóng đầu tư những phương tiện đánh bắt hiện đại, có kho bảo quản thủy sản trên tàu để có thể đánh bắt xa bờ nhằm đảm bảo nguồn nguyên liệu thủy sản cho nhu cầu sản xuất và xuất khẩu.

Tăng cường trang thiết bị và phương tiện bảo quản trên các tàu cá, từng bước đầu tư đóng mới đội tàu chuyên môn hóa để bảo quản, vận chuyển sản phẩm hải sản cung cấp các dịch vụ ngoài khơi; xây dựng mới, nâng cấp hệ thống cảng cá, chợ cá để thay đổi công nghệ bảo quản sau khai thác, nhằm nâng cao chất lượng nguyên liệu chế biến xuất khẩu. Song song với điều đó, cần khuyến khích và tăng cường mối quan hệ hợp tác, điều phối giữa các tàu thuyền đánh bắt xa bờ. Biện pháp này giúp giảm chi phí nhiên liệu, thông tin về ngư trường, thị trường và đảm bảo có sự ứng cứu lẫn nhau khi gặp nạn. Nguồn tài chính cho khai thác

thủy sản xuất khẩu đang khó khăn, nhất là trong điều kiện suy thoái kinh tế. Vì vậy, trong chương trình tín dụng hỗ trợ lãi suất cần ưu tiên cho vay đối với các dự án cải thiện các thiết bị hoa tiêu, dò tìm luồng cá và áp dụng các phương pháp đánh bắt hiện đại đạt các chuẩn về độ an toàn cao hơn cho các tàu thuyền đánh bắt xa bờ và cả các thủy thủ làm việc trên tàu; Các dự án tư vấn kỹ thuật để cải thiện các động cơ, đầu tư thêm thiết bị phụ trợ cho hoạt động đánh bắt. Lâu nay sự phối hợp giữa ngư dân và các nhà khoa học chưa chặt chẽ nên sắp tới phải đẩy mạnh công tác nghiên cứu khoa học về hoạt động khai thác xa bờ của các viện nghiên cứu hải sản, cải thiện quy trình phổ biến thông tin giữa các viện nghiên cứu, các cơ quan quản lý và ngư dân nhằm cung cấp những thông tin đầy đủ, kịp thời và chính xác về ngư trường, đàn cá, mùa vụ và ngư cụ sử dụng cho hoạt động khai thác xa bờ. Biện pháp này sẽ góp phần nâng cao hiệu quả nghiên cứu thông qua hỗ trợ trực tiếp cho ngư dân. Tiếp tục chuyển dịch cơ cấu nghề khai thác theo hướng ổn định sản lượng khai thác ven bờ, phát triển khai thác xa bờ nhằm tăng nhanh tỷ trọng sản lượng hải sản có giá trị xuất khẩu, phù hợp với đặc điểm tiêu dùng của thị trường Nhật Bản.

Cùng với giải pháp về khai thác, cần đẩy mạnh nuôi trồng thủy sản để xuất khẩu sang thị trường Nhật Bản. Thị trường Nhật Bản rất ưa chuộng các thủy sản biển nên cần đầu tư vào lĩnh vực nuôi trồng hải sản trên biển, hải đảo, nhằm phát huy lợi thế, tiềm năng của các địa phương ven biển. Đưa nghề nuôi hải sản trên biển trở thành một ngành chủ lực tạo hàng hóa có khối lượng lớn và chất lượng đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng

Nhật Bản. Để tăng sản lượng và chất lượng thủy sản xuất khẩu vào thị trường Nhật Bản cần kiểm soát chặt chẽ chất lượng con giống và các cơ sở sản xuất giống thủy sản thông qua các biện pháp quản lý môi trường nuôi thủy sản, xây dựng và áp dụng các mô hình nuôi thủy sản sạch, nuôi thủy sản sinh thái. Trước mắt, cần đầu tư nâng cấp và xây dựng mới một số xí nghiệp sản xuất thức ăn công nghiệp, sản xuất bột cá để đến 2010 có thể tự đáp ứng 80% nhu cầu thức ăn cho nuôi thủy sản, tiến đến tự bảo đảm 100% thức ăn cho nuôi thủy sản vào 2012. Vấn đề là phải nhập khẩu công nghệ cần thiết để sản xuất thức ăn công nghiệp trong nước với chất lượng tốt, giá thành hợp lý và cung cấp các loại thiết bị cần thiết, các công nghệ nuôi thủy sản mới cho các doanh nghiệp và các hộ nông dân. Nhà nước cần hỗ trợ vốn ưu đãi lãi suất thông qua hệ thống ngân hàng cho thực hiện giải pháp này. Cơ sở hạ tầng kỹ thuật cho nuôi thủy sản xuất khẩu nói chung, xuất khẩu sang Nhật Bản nói riêng phải được thúc đẩy trên các khía cạnh: (1) Hình thành những vùng nuôi công nghiệp tập trung, áp dụng công nghệ tiên tiến, nâng cao năng suất, bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm, bảo vệ môi trường là nguồn cung cấp nguyên liệu chủ yếu cho xuất khẩu. Vấn đề tích tụ đất đai và mặt nước chỉ các khu nuôi công nghiệp tập trung cũng cần phải được giải quyết thông qua các chính sách mới trong nông nghiệp; (2) Phát triển mạnh nuôi trồng thủy sản ở tất cả các loại mặt nước, trong đó chú trọng nuôi trồng hải sản trên biển ở vùng ven bờ, gắn với mô hình quản lý cộng đồng; (3) Cùng với các doanh nghiệp nuôi thủy sản, cần chú trọng hình thức tổ chức kinh tế tập thể, đảm bảo giải quyết việc

làm cho lao động, vừa bảo vệ nguồn lợi thủy sản.

2.2. *Hậu cần đầu vào cho công nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu*

Hậu cần đầu vào bao gồm các vấn đề về giống, nguồn thức ăn, bảo quản các loại thủy sản, vận tải, v.v. là những yếu tố góp phần nâng cao chất lượng thủy sản xuất khẩu sang Nhật Bản, một thị trường đòi hỏi rất khắt khe về chất lượng. Nguyên liệu có chất lượng là vấn đề đầu tiên trong chuỗi giá trị của ngành thủy sản xuất khẩu mà hiện nay chưa đảm bảo cả về số lượng và chất lượng. Để giải quyết vấn đề này, cần thực hiện ngay một số biện pháp cơ bản.

- *Về giống*: Cần triển khai ngay các dự án sản xuất giống tập trung theo qui trình chặt chẽ để cung cấp cho các doanh nghiệp và hộ nông dân nuôi thủy sản. Điều này sẽ góp phần khắc phục tình trạng sản xuất và cung cấp giống thủy sản nhỏ lẻ, tự phát, chất lượng thấp. Triển khai các chương trình sản xuất giống nhằm khai thác nguồn gen bản địa và các giống nhập phục vụ tốt việc đa dạng hoá sản phẩm nuôi, kết hợp phát triển nuôi trồng với bảo vệ môi trường sinh thái và nguồn lợi thủy sản, đảm bảo sản xuất đủ giống sạch. Xây dựng các cơ sở thí nghiệm nghiên cứu sản xuất những giống mới gắn với bảo tồn giống tự nhiên. Đây là hướng chính để kết hợp khoa học công nghệ với sản xuất và xuất khẩu.

- *Về thức ăn*: Cần nâng cấp các cơ sở sản xuất thức ăn hiện có để bảo đảm sản xuất thức ăn sạch đồng thời đầu tư xây dựng các cơ sở sản xuất thức ăn mới có qui trình công nghệ hiện đại, đáp ứng tiêu chuẩn sản xuất sạch trong nông nghiệp. Các cơ quan quản lý nhà nước cần nhanh chóng hoàn chỉnh bộ

tiêu chuẩn kỹ thuật về thức ăn cho nuôi thủy sản xuất khẩu phù hợp với hệ thống qui trình đánh giá của các tổ chức quốc tế. Các cơ quan quản lý thuộc bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn cần tăng cường kiểm tra để khắc phục việc cho các chất bị cấm vào thức ăn thủy sản. Các doanh nghiệp và hộ nuôi thủy sản khi ký hợp đồng mua thức ăn thủy sản cần qui định rõ thành phần các chất và kiểm tra khi giao nhận.

- *Về vận tải nguyên liệu thủy sản*: Thủy sản nhập khẩu vào Nhật Bản đòi hỏi phải được quản lý chất lượng đồng bộ, trong đó vấn đề vận tải không đáp ứng yêu cầu đã làm cho chất lượng nguyên liệu thủy sản chế biến giảm nghiêm trọng trong thời gian qua. Để giải quyết vấn đề này cần nhanh chóng xây dựng đội tàu vận tải nguyên liệu thủy sản đủ về số lượng. Đội tàu này có thể hoạt động theo cơ chế dịch vụ nghề để hậu cần cho các tàu khai thác xa bờ, kể cả sơ chế thủy sản trước khi đưa vào bảo quản. Vận tải trên bộ cũng cần nhanh chóng có các phương tiện vận tải chuyên dùng cho thủy sản, được tổ chức hoạt động chuyên môn hóa thay thế cho các phương tiện vận tải của các doanh nghiệp chế biến hiện nay. Trên các phương tiện vận tải cần trang bị các thiết bị và công nghệ mới để bảo quản các loại nguyên liệu thủy sản nhằm bảo đảm tiêu chuẩn chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm, không sử dụng phụ gia, hoá chất thuộc danh mục cấm để bảo quản nguyên liệu thủy sản.

- *Về bảo quản*: Bảo quản là khâu quan trọng để duy trì số lượng và bảo đảm chất lượng trong hậu cần đầu vào cho thủy sản xuất khẩu nói chung, xuất khẩu sang Nhật Bản nói riêng. Hiện nay, vấn đề bảo quản

yếu cả ở khu vực bảo quản thức ăn nuôi thủy sản và bảo quản nguyên liệu thủy sản chế biến. Thức ăn nuôi thủy sản đang được bảo quản dưới dạng thành phẩm tại các doanh nghiệp sản xuất và khi được bán cho các doanh nghiệp và hộ nuôi thủy sản thì được bảo quản ngay tại các cơ sở đó. Hơn 80% số doanh nghiệp sản xuất thức ăn nuôi thủy sản không có kho bảo quản thành phẩm theo đúng tiêu chuẩn nên các động vật như chim, chuột, côn trùng, mỗi một đều có ảnh hưởng tới chất lượng thức ăn. Các cơ sở nuôi thủy sản không có kho bảo quản thức ăn, thường được dũ trữ ngay tại nơi sản xuất nên không theo đúng tiêu chuẩn và thường bị suy giảm về chất lượng thức ăn. Cùng với bảo quản thức ăn là bảo quản nguyên liệu thủy sản. Hiện nay, do thiếu kiến thức và phương tiện cùng các loại nguyên liệu đủ tiêu chuẩn nên ngư dân thường sử dụng các loại hóa chất trong bảo quản khi khai thác dài ngày ở ngư trường xa bờ. Các loại thủy sản thu hoạch sau khi nuôi cũng nhiễm những loại hóa chất bảo quản bị cấm trong vận chuyển. Để bảo đảm nguyên liệu thủy sản sạch cho chế biến cần nhanh chóng khắc phục tình trạng này. Một giải pháp đã đề cập ở trên là cần có những đội tàu mua, bảo quản và vận chuyển thủy sản chuyên dùng hoạt động trên các ngư trường để thực hiện dịch vụ hậu cần này. Thực hiện các chương trình khuyến nông để ngư dân có thể vay ưu đãi vốn nhằm bảo quản thủy sản nguyên liệu trước khi chế biến. Các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu cần xây dựng các kho bảo quản nguyên liệu thủy sản đúng tiêu chuẩn. Ngành thủy sản cần kết hợp xây dựng các cảng cá gắn với xây dựng các kho bảo quản thủy sản trước chế biến. Trong bảo quản

cũng cần chống đưa tạp chất vào nguyên liệu thủy sản. Chính phủ, thông qua các cơ quan quản lý ngành thủy sản cần hỗ trợ các địa phương thực hiện việc áp dụng các quy trình nuôi trồng an toàn, xây dựng vùng nuôi an toàn, loại trừ việc sử dụng các chất kháng sinh bị cấm, ngăn cản việc đưa tạp chất vào nguyên liệu thủy sản và việc ngâm nước nhằm gian lận thương mại. Đồng thời các cơ quan chức năng phải tiến hành kiểm soát thường xuyên đối với các doanh nghiệp để ngăn chặn tình trạng tôm bơm nước.

- *Về nhập khẩu thức ăn và thủy sản nguyên liệu:* Hiện nay, nguồn thức ăn cho nuôi thủy sản sản xuất trong nước chưa đáp ứng nhu cầu cả ở góc độ nguyên liệu chế biến thức ăn và thức ăn chế biến. Vừa để bảo hộ cho các nhà sản xuất thức ăn trong nước vừa bảo đảm nhập khẩu đúng số lượng và chất lượng thức ăn từ bên ngoài, chính phủ cần sử dụng các hàng rào kỹ thuật đối với nhập khẩu nguyên liệu chế biến và thức ăn nuôi thủy sản. Trước hết, cần hoàn thiện hệ thống tiêu chuẩn nguyên liệu nhập khẩu cho chế biến thức ăn chăn nuôi nói chung, chế biến thức ăn nuôi thủy sản nói riêng. Các tiêu chuẩn trong hệ thống này cần được nâng cao và đủ sức thanh lọc nguồn nguyên liệu và thức ăn nhập khẩu. Thứ hai, cần qui định các đầu mối nhập khẩu thức ăn nuôi thủy sản đạt chuẩn. Các doanh nghiệp đầu mối này sẽ đóng vai trò điều tiết thị trường thức ăn nuôi thủy sản xuất khẩu cả về số lượng và chất lượng. Nhập khẩu nguyên liệu thủy sản đang là vấn đề nổi lên hiện nay. Do bị chi phối bởi lợi thế so sánh về khả năng nuôi và khai thác một số loài thủy sản nhất định nên việc nhập khẩu nguyên liệu thủy sản để chế biến

tái xuất khẩu, tạo thêm việc làm, tăng thu nhập cho người lao động, tăng kim ngạch xuất khẩu và sử dụng có hiệu quả các cơ sở chế biến. Giải pháp cho vấn đề này trước hết là cung cấp các thông tin về thị trường nguyên liệu để các doanh nghiệp có thể chủ động trong việc nhập khẩu nguyên liệu và xuất khẩu thủy sản chế biến. Có chính sách ưu đãi về hoàn thuế nhập khẩu và đơn giản hóa thủ tục hoàn thuế trong lĩnh vực này.

2.3. Nâng cao năng lực chế biến thủy sản của các doanh nghiệp

Vấn đề bảo đảm chất lượng thủy sản xuất khẩu sang Nhật Bản theo các tiêu chuẩn HACCP, tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm đang đặt ra cho tất cả các doanh nghiệp chế biến. Bộ Luật thực phẩm của Nhật Bản cấm hoàn toàn hai chất Chloramphenicol và Nitrofurans trong thủy sản chế biến và giới hạn tối đa lên đến 27 loại hóa chất. Để thực hiện những quy định chặt chẽ này, khâu chế biến thủy sản xuất khẩu sang Nhật Bản cần tập trung thực hiện mấy biện pháp sau đây:

- Tiến hành phân loại doanh nghiệp về điều kiện bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm tương ứng với chủng loại và nhóm sản phẩm thủy sản xuất khẩu sang Nhật Bản. Các doanh nghiệp được phân loại và đánh giá trên cơ sở thực hiện đúng kỹ thuật bảo quản ướp lạnh, ướp đá, đóng hộp, đông lạnh, sấy khô, hun khói, nghĩa là áp dụng nguyên lý kiểm soát hoạt tính của nước. Đóng hộp là phương pháp xử lý bằng nhiệt liên hoàn có độ axit thấp trong thiết bị gia nhiệt trên 100°C và áp suất cao. Phương pháp vô trùng này cho phép sản phẩm không bị ảnh hưởng bởi nhiệt độ bên ngoài môi trường, thời hạn

sử dụng trên một năm vì chúng hạn chế hoạt động của vi sinh vật. Cá thường được đông lạnh nguyên con, sau đó phân phối cho các cửa hàng bán lẻ hoặc bán cho người tiêu dùng dưới dạng thủy sản tươi để nấu và chế biến tiếp. Cá phi lê được đông khối sẽ xuất khẩu để các nhà chế biến địa phương chế biến tiếp thành các mặt hàng như bánh cá, bao bột... Phương pháp bảo quản thủy sản đông lạnh phổ biến nhất là mạ băng hoặc đông rời trước khi được tiêu thụ.

- Mặc dù thủy sản sấy khô, ướp hay xông khói xuất khẩu sang Nhật Bản chỉ chiếm một phần nhỏ trong tổng số thủy sản thương phẩm nhưng cần được bao gói để giữ ẩm và các hương vị khác, chống lại sự gia nhiệt làm cho sản phẩm nóng, đồng thời giảm sự phát triển của vi khuẩn và các men.

- Công nghệ chế biến phải được hoàn thiện trên cả góc độ kỹ thuật chế biến sản phẩm thủy sản xuất khẩu và phát triển các loại thủy sản xuất khẩu cho phù hợp với nhu cầu thị trường Nhật Bản. Để làm điều này, trước hết, phải đầu tư vào trang thiết bị và qui trình chế biến gắn liền với quản lý chất lượng đồng bộ trong quá trình chế biến. Thứ hai, phải tuân thủ nghiêm ngặt qui định vệ sinh an toàn thực phẩm, đặc biệt là những qui định của Luật Thực phẩm Nhật Bản để bảo đảm thực hiện qui trình chế biến sạch.

- Các doanh nghiệp chế biến cũng phải tuân theo các qui định về trách nhiệm xã hội và bảo vệ môi trường. Đối với các nhà nhập khẩu Nhật Bản thì đây là hai qui định bắt buộc phải tuân theo và do chính các nhà nhập khẩu đó trực tiếp kiểm tra và công nhận đạt chuẩn.

2.4. Các giải pháp hậu cần đầu ra cho thủy sản xuất khẩu sang Nhật Bản

Để các nhà nhập khẩu Nhật Bản chấp nhận và tạo lập quan hệ kinh doanh thì một số vấn đề hậu cần đầu ra cho thủy sản xuất khẩu cần phải được giải quyết. Trước hết là vấn đề bao bì và đóng gói. Khác với các thị trường nhập khẩu khác, thủy sản nhập khẩu vào Nhật Bản sẽ được đưa vào hệ thống phân phối để bán lẻ cho người tiêu dùng, vì vậy, đóng gói phải theo đúng yêu cầu của nhà nhập khẩu về các loại bao bì với trọng lượng đáp ứng nhu cầu mua khá nhỏ lẻ của người tiêu dùng trực tiếp và của các nhà bán buôn, bán lẻ. Trên bao bì thương mại cần có các thông tin về thành phần thủy sản, ngày sản xuất và ngày hết hạn tiêu dùng, cho thấy nguồn gốc sản phẩm, v.v. Vấn đề thứ hai là giao hàng đúng thời hạn. Thủy sản nhập khẩu vào Nhật Bản cần nhanh chóng đưa đến tay người tiêu dùng nên thời hạn giao hàng rất ngắn, thường không quá 14 ngày. Vì lẽ này, các lô thủy sản xuất khẩu sang thị trường Nhật Bản cần hoàn tất thủ tục kiểm dịch ngay từ khi xuất để tránh mất thời gian. Tất cả các lô thủy sản giao chậm thường bị các đối tác Nhật Bản từ chối nhận hàng. Thứ ba là ghi nhãn thủy sản xuất khẩu sang thị trường Nhật Bản. Hệ thống phân phối Nhật Bản được ví như “người nội trợ” của toàn xã hội, đặc biệt tính tự động hóa trong mua bán rất cao nên nhãn thủy sản thực sự được xem là “người bán hàng im lặng”. Từ những yêu cầu đó, nhãn thủy sản xuất khẩu vào Nhật Bản phải ghi đầy đủ các thông tin về sản phẩm, đặc biệt phải mã số, mã vạch theo qui định để có thể bán hàng tự động tại các siêu thị và hệ thống bán lẻ tự phục vụ. vấn đề thứ

tư là gắn các nhãn thủy sản xuất khẩu với thương hiệu và uy tín của các doanh nghiệp xuất khẩu. Do yêu cầu cao về chất lượng và nguồn gốc rõ ràng nên các nhà nhập khẩu Nhật Bản rất coi trọng uy tín của các nhà xuất khẩu thủy sản. Họ thường tìm kiếm các nhà xuất khẩu thủy sản có thương hiệu và đã nhiều năm xuất khẩu thủy sản sang Nhật Bản. Điều này đòi hỏi các doanh nghiệp Việt Nam trong dài hạn phải lựa chọn một danh mục thủy sản xuất khẩu gắn với thương hiệu của doanh nghiệp và từng bước định vị danh mục thủy sản và thương hiệu trên thị trường Nhật Bản. Cách làm này sẽ ổn định thị trường Nhật Bản, thiết lập các quan hệ mua bán dài hạn, chống lại sự cạnh tranh của các nguồn thủy sản khác.

2.5. Đẩy mạnh marketing và bán hàng đối với thị trường Nhật Bản

Việc thực hiện các giải pháp marketing và tổ chức hệ thống phân phối trực tiếp thủy sản trên thị trường Nhật Bản là vượt ra ngoài khả năng của các doanh nghiệp Việt Nam, vì vậy, các giải pháp marketing và bán hàng nên tập trung vào vấn đề nghiên cứu thị trường, xúc tiến xuất khẩu, quảng bá thương hiệu và thực hiện một số dịch vụ khách hàng. Trước hết, cần đẩy mạnh nghiên cứu thị trường Nhật Bản. Các doanh nghiệp xuất khẩu thủy sản sang thị trường Nhật Bản thường nắm bắt các thông tin chậm và không đầy đủ. Nhất là những qui định mới về chất lượng, về kiểm soát thủy sản nhập khẩu của chính phủ Nhật Bản. Ngoài những thông tin chung về thị trường, các doanh nghiệp xuất khẩu thủy sản nên có mối liên hệ trực tiếp với các đối tác nhập khẩu và thực hiện thông tin hai chiều với các đối tác. Tiến tới, một số doanh

ngành có kim ngạch xuất khẩu thủy sản vào Nhật Bản lớn nên thành lập văn phòng đại diện làm đầu mối xúc tiến xuất khẩu. Về xúc tiến xuất khẩu thủy sản vào thị trường Nhật Bản, các doanh nghiệp Việt Nam nên tăng cường tham gia các hội chợ nông nghiệp tại Nhật Bản để mở rộng đối tác nhập khẩu. Tăng cường khảo sát thị trường Nhật Bản để thiết lập quan hệ mua bán trực tiếp với các nhà phân phối Nhật Bản, đây là hướng đi cơ bản để nắm chắc thị trường và đẩy mạnh bán hàng vì các nhà phân phối Nhật Bản thương nhập khẩu trực tiếp thủy sản về để phân phối đến người tiêu dùng. Thông qua sử dụng các công cụ marketing để quảng bá thương hiệu thủy sản, nhất là một số mặt hàng Việt Nam có thể mạnh như tôm đông lạnh, thịt cua và một số loại nhuyễn thể chế biến. Hiện nay các doanh nghiệp xuất khẩu thủy sản Việt Nam hầu như chưa thực hiện các dịch vụ phục vụ khách hàng nhập khẩu Nhật Bản. Việc tổ chức thu nhận luồng thông tin phản hồi của nhà nhập khẩu và của người tiêu dùng Nhật Bản đang rất trì trệ. Các chương trình quản trị quan hệ với khách hàng (CRM) chưa được đưa vào sử dụng ở các doanh nghiệp nên bị gián đoạn trong mua bán. Vấn đề cần giải quyết là nhanh chóng ứng dụng công nghệ thông tin để thực hiện một số dịch vụ với khách hàng, nhất là các đầu mối nhập khẩu. Trước mắt tập trung vào thu nhận và giải quyết các phản hồi của các nhà nhập khẩu, tiến đến hình thành các cơ sở dữ liệu điện tử

Tóm lại, từ thị trường nhập khẩu thủy sản số một của Việt Nam, trong những năm vừa qua sản lượng thủy sản xuất khẩu sang Nhật Bản đã giảm nhanh không phải do nhu cầu

của thị trường giảm mà chủ yếu do thủy sản của Việt Nam chưa đáp ứng các qui định ngày càng khắt khe của thị trường trên cơ sở mang lại giá trị tiêu dùng cao nhất cho người tiêu dùng Nhật Bản. Nếu thực thi tốt các giải pháp trên đây sẽ hỗ trợ cho ngành thủy sản Việt Nam cũng như các doanh nghiệp từng bước tham gia vào chuỗi giá trị toàn cầu trong xuất khẩu thủy sản và từng bước tiến tới xây dựng các tổ hợp thực hiện tất cả các khâu trong chuỗi giá trị toàn cầu xuất khẩu thủy sản nhằm đạt mục tiêu chiếm lĩnh thị phần hàng đầu trên thị trường Nhật Bản.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Micheal E. Porter, *Competitive Advantages - Creating and Sustaining Superior Performance*, The Free Press, 1998.
2. Ken Arakawa, *Export to Japanese Market - Technical Issues and Practical Experiences*, National Political Publisher, 2004.
3. Viện Nghiên cứu Thương mại, *Cẩm nang thị trường xuất khẩu- Thị trường Nhật Bản*, 2003.
4. Bộ Công Thương - Cục Quản lý Cạnh tranh, *Cạnh tranh và Người tiêu dùng*, Bản tin số 1 đến số 6, 2009.