

HOA KỲ KIỂM SOÁT THỰC PHẨM NHẬP CẢNG TỪ VIỆT NAM NHƯ THẾ NÀO?

Cá Basa và Tôm Việt Nam trước Hàng rào An Toàn Thực Phẩm Hoa Kỳ

Lời người viết: Viết bài này không chỉ với tư cách một người theo dõi lĩnh vực môi trường và y tế công cộng trong nhiều thập niên, mà còn với mối quan tâm thường trực về miếng ăn an toàn của người Việt trong thời buổi nhập toàn cầu. Cá basa và tôm là hai thủy sản quen thuộc, gắn liền với sinh kế của hàng triệu nông dân và công nhân Việt Nam, từ thập niên 1990 trở đi, đã và đang bước vào những thị trường khó tính nhất thế giới, trong đó Hoa Kỳ là một trường hợp điển hình. Qua việc phân tích cách Hoa Kỳ kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cá basa và tôm Việt

Nam, người viết không nhằm bênh vực hay chỉ trích bất kỳ bên nào. Điều đáng quan tâm là thể chế vận hành ra sao, trách nhiệm được đặt ở đâu, và vì sao cùng một vấn đề an toàn thực phẩm lại có thể dẫn đến những kết quả rất khác nhau giữa các quốc gia.

Vệ sinh An toàn thực phẩm không chỉ là câu chuyện của phòng thí nghiệm hay giấy chứng nhận, mà là thước đo của cung cách quản trị quốc gia và niềm tin xã hội. Nếu nhìn đúng, đây có thể là một con đường cải cách âm thầm nhưng bền bỉ, không đối đầu, không khẩu hiệu, song có khả năng tác động sâu sắc đến đời sống người dân và tương lai phát triển của đất nước.

Ngành thủy sản Việt Nam từ sau khi có chính sách **Đổi Mới (1990)** đã phát triển mạnh mẽ, đặc biệt nhờ nuôi và xuất cảng **tôm** và **cá basa (pangasius)**. Theo dữ liệu kinh tế, **xuất cảng thủy sản toàn ngành tăng khoảng hơn 4 lần từ 1990 đến đầu thập niên 2000**, và tiếp tục mạnh lên sau đó.

Tuy nhiên, cùng với cơ hội tiếp cận một thị trường lớn và có giá trị cao là những thách thức khắt khe về vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP). Các hàng rào kỹ thuật do Hoa Kỳ thiết lập không chỉ nhằm bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng, mà còn phản ánh một triết lý quản trị thực phẩm dựa trên phòng ngừa, minh bạch và trách nhiệm pháp lý. Bài viết này phân tích cách Hoa Kỳ kiểm soát cá basa và tôm Việt Nam, từ đó rút ra những bài học thể chế quan trọng cho ngành thủy sản Việt Nam.

Trong tiến trình hội nhập kinh tế quốc tế hậu Đổi Mới, thủy sản là một trong những lĩnh vực hiểm hoi mà Việt Nam đạt được **tăng trưởng nhanh, liên tục và có vị thế toàn cầu**. Trong đó, **tôm** và **cá basa** nổi lên như hai mặt hàng chiến lược, đóng góp đáng kể vào kim ngạch xuất khẩu và sinh kế của hàng triệu hộ dân vùng ven biển và đồng bằng sông Cửu Long.

Tuy nhiên, song hành với các chỉ số tăng trưởng là một thực tế ít được bàn luận một cách hệ thống trong các công trình học thuật: **các vi phạm an toàn thực phẩm dẫn đến**

việc hàng hóa bị trả về, bị từ chối nhập khẩu hoặc buộc tiêu hủy tại thị trường tiếp nhận. Những sự kiện này không chỉ mang tính ngẫu nhiên hay kỹ thuật, mà phản ánh **những vấn đề cấu trúc trong mô hình quản trị chuỗi giá trị thủy sản của Việt Nam.**

1- Vệ sinh An toàn thực phẩm như một hàng rào kỹ thuật

Hoa Kỳ không áp dụng tiêu chuẩn an toàn thực phẩm riêng cho hàng nhập khẩu từ các nước đang phát triển. Nguyên tắc nhất quán của họ là **thực phẩm nhập cảng phải an toàn tương đương thực phẩm sản xuất trong nước**. Sau khi Đạo luật Hiện đại hóa An toàn Thực phẩm (Food Safety Modernization Act – FSMA) được ban hành năm 2011, trách nhiệm đảm bảo an toàn không còn dừng ở các hải cảng, mà được đẩy ngược về toàn bộ chuỗi cung ứng tại quốc gia xuất cảng nếu cần thiết.

Trong bối cảnh đó, cá basa và tôm Việt Nam không chỉ chịu áp lực cạnh tranh thương mại, mà còn trở thành đối tượng thử thách năng lực quản trị an toàn thực phẩm của Việt Nam như một hệ thống quốc gia.

Trong nhiều năm, chiến lược phát triển thủy sản của Việt Nam thiên về mở rộng sản lượng, cạnh tranh bằng giá, và thanh lý vi phạm ở giai đoạn cuối chuỗi.

Cách tiếp cận này đã tạo ra tăng trưởng ngắn hạn, nhưng đồng thời **làm suy yếu khả năng tuân thủ bền vững các chuẩn mực quốc tế**, đặc biệt về an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc và trách nhiệm môi trường. Hệ quả không chỉ là thiệt hại kinh tế tức thời, mà là **tổn thất uy tín quốc gia**, một tài sản vô hình nhưng quyết định vị thế dài hạn của Việt Nam trong thương mại toàn cầu.

Do đó, yêu cầu đặt ra cho Việt Nam hiện nay không còn là “giảm số lô hàng bị trả về”, mà là **tái cấu trúc cách nuôi, cách kiểm soát và cách chuẩn bị sản phẩm trước khi xuất cảng**.

2- Cá basa Việt Nam: Từ tranh chấp thương mại đến thử thách quốc gia

3.1- Vì sao cá basa bị kiểm soát đặc biệt: Cá basa, thuộc nhóm cá da trơn (catfish), từng gây tranh cãi lớn tại Hoa Kỳ do cạnh tranh trực tiếp với ngành nuôi cá da trơn nội địa Mỹ. Tuy nhiên, thay vì chỉ sử dụng biện pháp thuế quan, Hoa Kỳ đã chuyển việc quản lý cá basa từ FDA sang Bộ Nông nghiệp (USDA), cụ thể là Cơ quan Thanh tra và An toàn Thực phẩm Cơ quan An toàn Thực phẩm và Thanh tra thực phẩm - Food Safety and Inspection Service, FSIS. Điều này đặt cá basa Việt Nam vào chế độ kiểm soát nghiêm ngặt nhất trong hệ thống VSATTP của Hoa Kỳ. (Xin mời xem bài viết về Vệ sinh An toàn thực phẩm của cùng tác giả).



Năm	Kim ngạch xuất khẩu pangasius (USD)
2015	~1.42 tỷ USD
2016	~1.53 tỷ USD
2017	~1.57 tỷ USD
2018	~1.97 tỷ USD
2019	~1.72 tỷ USD
2020	~1.24 tỷ USD
2021	~1.34 tỷ USD
2022	~2.04 tỷ USD
2023	~1.45 tỷ USD
2024	~1.56 tỷ USD
2025	~2.10 tỷ USD <i>ước tính</i>

3.2- Cơ chế “tương đương hệ thống” của USDA/FSIS: Khác với FDA, vốn kiểm soát theo từng doanh nghiệp và lô hàng, FSIS áp dụng nguyên tắc **công nhận tương đương hệ thống quốc gia**. Điều này có nghĩa là Hoa Kỳ không chỉ đánh giá một nhà máy chế biến cá basa, mà **đánh giá toàn thể hệ thống quản lý thủy sản của Việt Nam, từ luật pháp, cơ quan quản lý, năng lực thanh tra, phòng thí nghiệm, đến khả năng truy xuất nguồn gốc.**

Trong giai đoạn đầu, Việt Nam đã đối mặt với nguy cơ bị loại khỏi thị trường Hoa Kỳ nếu không chứng minh được sự tương đương này. Các đoàn thanh tra của FSIS đã trực tiếp

sang Việt Nam kiểm tra ao nuôi, nhà máy chế biến, hệ thống kiểm soát kháng sinh, thức ăn và xử lý nước thải.

3.3- Hệ quả đối với ngành cá basa: Cơ chế kiểm soát nghiêm ngặt trên đã tạo ra sự phân hóa rõ rệt trong ngành cá basa Việt Nam. Nhiều doanh nghiệp nhỏ, thiếu vốn và quản trị kém, buộc phải rút lui khỏi thị trường Hoa Kỳ. Ngược lại, các doanh nghiệp lớn đã đầu tư mạnh vào chuẩn hóa chuỗi sản xuất, liên kết vùng nuôi, nhà máy, xuất cảng, và nâng cao năng lực truy xuất nguồn gốc.

Dù chi phí sản xuất tăng lên, cá basa Việt Nam dần dần xây dựng lại uy tín tại thị trường Hoa Kỳ, cho thấy hàng rào an toàn thực phẩm, nếu vượt qua được, có thể trở thành đòn bẩy nâng cấp mặt hàng xuất cảng cá basa.

4- Tôm Việt Nam: Kiểm soát theo rủi ro và áp lực liên tục



4.1- Thẩm quyền của FDA: Khác với cá basa, tôm Việt Nam vẫn thuộc thẩm quyền quản lý của FDA. Theo quy định, các cơ sở chế biến tôm phải tuân thủ “*Chứng nhận Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn*” - Hazard Analysis Critical Control Point - HACCP, đồng thời nhà nhập cảng Mỹ phải thực hiện chương trình **Foreign Supplier Verification Program (FSVP)**, và chịu trách nhiệm pháp lý đối với sự an toàn của tôm nhập cảng.

4.2- Các rủi ro an toàn thực phẩm quan trọng: FDA đặc biệt quan tâm đến các rủi ro trong chuỗi sản xuất tôm, bao gồm dư lượng kháng sinh cấm (như chloramphenicol và nitrofurans), kim loại nặng và các mối nguy vi sinh như Salmonella và Vibrio. Trong nhiều giai đoạn, tôm Việt Nam đã bị đưa vào danh sách cảnh báo nhập cảng (Import Alert), khiến nhiều lô hàng bị giữ lại và xét nghiệm bắt buộc.

Tôm là một trong những mặt hàng thủy sản xuất cảng chính yếu những năm 1990. Theo ước tính của các báo cáo lịch sử nông nghiệp/thương mại, **xuất cảng thủy sản** tăng trưởng rất mạnh từ sau năm 1990, thường một phần nhờ ngành nuôi tôm nước lợ mở rộng.

Đến **1998**, kim ngạch xuất cảng tôm khoảng **453 triệu USD**. Đến **2017**, con số này đã tăng **~752% lên gần 4 tỷ USD**.

Dữ liệu về tôm:

Năm	Kim ngạch xuất khẩu tôm (USD) / Ghi chú
~2010	~2.1 tỷ USD (shrimp export, 241 nghìn tấn)
2014	~2.55 tỷ USD
2015	~1.80 tỷ USD
2017	~2.45 tỷ USD
2018	~2.12 tỷ USD
2019	~2.10 tỷ USD
2020	~2.25 tỷ USD
2021	~2.43 tỷ USD
2022	~2.65 tỷ USD
2023	~2.14 tỷ USD
2024	~4.1 tỷ USD
2025*	~4.2–4.3 tỷ USD (ước tính)

4.3- Cảnh báo nhập cảng và tác động thị trường: Khi một doanh nghiệp hoặc mặt hàng bị đưa vào Import Alert, các lô hàng liên quan có thể bị giữ lại tại cảng mà không cần kiểm tra thực tế ban đầu (Detention Without Physical Examination). Chi phí xét nghiệm, lưu kho và rủi ro bị từ chối nhập cảng khiến nhiều nhà nhập cảng Mỹ e ngại hợp tác với các doanh nghiệp có tiền sử vi phạm ở Việt Nam.

Hệ quả là ngành tôm Việt Nam chịu áp lực cạnh tranh lớn không chỉ từ Hoa Kỳ, mà còn từ các quốc gia xuất khẩu khác như Ecuador và Ấn Độ, những nước đang cải thiện nhanh năng lực kiểm soát an toàn thực phẩm.

5- Các lô hàng bị trả về hoặc từ chối nhập khẩu

Ở Mỹ, nhiều lô hàng thủy sản và thực phẩm từ Việt Nam đã bị **Cơ quan FDA (Mỹ) từ chối, buộc trả về xuất xứ** do **vi phạm an toàn vệ sinh thực phẩm** (ví dụ phát hiện *Salmonella*, kháng sinh cấm, chất bẩn...). Điển hình trong 6 tháng đầu năm 2007, có đến **hàng trăm lô hàng thủy sản và thực phẩm bị FDA Hoa Kỳ từ chối và trả về** vì nhiễm vi trùng và các vi phạm HACCP/an toàn thực phẩm.

Các vi phạm chính đối với tôm xuất cảng

Nhóm vi phạm	Biểu hiện cụ thể	Thị trường ghi nhận	Mức độ phổ biến
Kháng sinh bị cấm	Chloramphenicol, Nitrofurans, Enrofloxacin, AOZ, AMOZ	EU (RASFF), Mỹ (FDA), Nhật	 RẤT CAO
Dư lượng kháng sinh vượt mức cho phép	Oxytetracycline, Sulfonamides	EU, Mỹ	 CAO
Vi sinh gây bệnh	Salmonella, Vibrio spp.	Mỹ, Nhật	 TRUNG BÌNH
Phụ gia/ hóa chất thanh lý	Phosphate vượt chuẩn, sulfites	EU	 TRUNG BÌNH
Gian lận kỹ thuật	Khai sai chủng loại, trọng lượng, glaze	Mỹ, EU	 THẤP-TB

Nhóm vi phạm	Biểu hiện cụ thể	Thị trường ghi nhận	Mức độ phổ biến
Hồ sơ & truy xuất	Thiếu HACCP, sai nhãn	EU	● THẤP

Dữ liệu ở giai đoạn đầu thế kỷ 21 cho thấy Việt Nam có tỉ lệ bị **detention (bắt giữ/kiểm tra không đạt)** đối với thủy sản nhập vào Mỹ cao hơn trung bình thế giới, tức các lô bị kiểm tra.

Ở Liên minh Châu Âu, trong năm 2018, đã có các lô hàng nông, thủy sản của Việt Nam bị EU từ chối nhập cảng/giám sát phẩm chất và yêu cầu trả về, tổng cộng khoảng 80 lô hàng bị cảnh báo hoặc trả lại (gấp đôi so với năm trước đó).

Lý do chính khiến hàng bị trả về hoặc bị yêu cầu tiêu hủy: Các thị trường nhập cảng đều có hệ thống quy định kỹ thuật, an toàn thực phẩm và SPS (Sanitary & Phytosanitary) rất nghiêm ngặt. Hàng hóa Việt Nam bị trả về hoặc không được chấp nhận do nhiều nguyên nhân sau:

- **Vi phạm an toàn vệ sinh thực phẩm:** Phát hiện *Salmonella* và các vi khuẩn gây bệnh - Dư lượng **kháng sinh, hóa chất cấm, phụ gia vượt mức cho phép.**
- **Không đáp ứng tiêu chuẩn kỹ thuật SPS/TBT:** Phát hiện dư lượng hóa chất/phosphate hoặc các chỉ tiêu vi sinh vật vượt quá chuẩn ở sản phẩm tôm.
- Vấn đề **gắn nhãn, truy xuất nguồn gốc, bao bì không phù hợp** dẫn đến bị hải quan nước nhập cảng từ chối.
- **Lỗi thủ tục, giấy tờ, bao bì:**
- Doanh nghiệp không hiểu hoặc không tuân thủ đầy đủ **quy định nhập cảng quốc tế** về ghi nhãn, chứng nhận kiểm dịch thú y/ phẩm chất.

Các vi phạm chính đối với cá Basa

Nhóm vi phạm	Biểu hiện cụ thể	Thị trường ghi nhận	Mức độ phổ biến
Vi sinh gây bệnh	Salmonella, Listeria	Mỹ (FDA), EU	● CAO

Nhóm vi phạm	Biểu hiện cụ thể	Thị trường ghi nhận	Mức độ phổ biến
Hóa chất thanh lý	Phosphate vượt mức cho phép	EU	● CAO
Kim loại nặng	Mercury, Cadmium	EU	● TRUNG BÌNH
Kháng sinh	Traces kháng sinh thú y	EU, Mỹ	● TRUNG BÌNH
Ghi nhãn & gian lận	Sai tên thương mại, sai thành phần	Mỹ	● THẤP-TB
Truy xuất nguồn gốc	Hồ sơ nuôi/giết mổ không đầy đủ	EU	● THẤP

Vấn đề xét xử các lô hàng bị trả về hoặc vi phạm: Một trong những chiều hướng xét xử sau khi lô hàng bị từ chối/không đạt chuẩn nhập cảng thường như sau:

- **Tái xuất/trả về nước xuất khẩu**
- **Buộc trả về Việt Nam** để doanh nghiệp thanh lý, hoặc tái xuất cảng qua nước thứ ba nếu phù hợp với quy định.
- **Tiêu hủy:** Nếu không đủ điều kiện để xét xử/không thể tái xuất cảng, nhiều thị trường yêu cầu **tiêu hủy lô hàng** ngay tại hải cảng, hoặc sau khi trả về, đặc biệt nếu sản phẩm có nguy cơ gây hại sức khỏe (vi khuẩn/bản chất không an toàn).

Xử phạt và biện pháp khắc phục

Ngoài việc trả hàng/tiêu hủy, doanh nghiệp có thể bị phạt theo quy định nước nhập cảng hoặc quy định nội địa nếu họ *đưa hàng ấy vào tiêu thụ nội địa không đúng chuẩn*. Ở Việt Nam, **các vi phạm liên quan đến thủy sản xuất khẩu không đáp ứng điều kiện có thể bị xử phạt tiền, buộc tái xuất hoặc buộc tiêu hủy theo pháp luật thủy sản mới nhất** (ngày 20/5/2024 trở đi Nghị định 38/2024/NĐ-CP).

6- So sánh cá basa và tôm Việt Nam dưới lăng kính quốc gia

So sánh hai trường hợp trên cho thấy sự khác biệt trong cách Hoa Kỳ sử dụng hàng rào an toàn thực phẩm:

- Với cá basa, Hoa Kỳ kiểm soát ở cấp **hệ thống quốc gia**, buộc Việt Nam phải cải thiện thể chế quản lý từ trên xuống.
- Với tôm, Hoa Kỳ kiểm soát theo **rủi ro doanh nghiệp và lô hàng**, tạo áp lực liên tục và phân tán.

Dù cách tiếp cận khác nhau, điểm chung là trách nhiệm được đẩy mạnh về phía nhà xuất cảng và nhà nhập cảng, thay vì chỉ kiểm tra tại hải cảng.

Từ hai trường hợp điển hình này, có thể rút ra một số hàm ý quan trọng:

1. An toàn thực phẩm không chỉ là yêu cầu kỹ thuật, mà là vấn đề thể chế quốc gia.
2. Quản lý dựa trên phòng ngừa và truy xuất nguồn gốc là một hướng đi không thể đảo ngược đối với Hoa Kỳ và các quốc gia Tây phương.
3. Doanh nghiệp nhỏ, manh mún sẽ ngày càng khó tồn tại trong thị trường cao cấp.
4. Vai trò của Nhà nước cần chuyển từ kiểm tra, xử phạt sang thiết lập và giám sát luật chơi minh bạch nhằm cạnh tranh trên thị trường quốc tế.

7- Kết luận

Mất lợi thế đàm phán trong thương mại quốc tế

Khi một quốc gia xuất cảng thực phẩm thường xuyên bị FDA Hoa Kỳ “giam giữ” - *detention*, bị EU đưa vào danh sách giám sát RASFF, bị Nhật Bản tăng tần suất kiểm tra 100%...thì quốc gia đó sẽ:

- **Yếu thế trong đàm phán SPS/TBT,**
- **Dễ bị áp đặt rào cản kỹ thuật trá hình,**
- **Và khó phản biện khi bị cáo buộc “dumping” hay “thiếu chuẩn mực”.**

Hiệp Định về Vệ Sinh An Toàn Thực Phẩm và Kiểm Dịch Động Thực Vật (Hiệp định SPS) của Tổ chức Thương Mại Thế Giới (WTO)

Nói cách khác, **vi phạm VSATTP làm suy yếu “chủ quyền thương mại mềm”.**

Một lô hàng bị trả về không chỉ gây thiệt hại cho doanh nghiệp, mà còn làm tăng chi phí vận chuyển - logistics, chi phí tiêu hủy, làm mất hợp đồng, mất thị trường, nhứt là **làm xấu hồ sơ quốc gia trong hệ thống cảnh báo quốc tế,**

Một khi hoạt động kinh tế của một nhóm hoặc một ngành tạo ra chi phí hoặc tác động xấu lan rộng ra toàn xã hội, không được định giá trong thị trường được gọi là hiện tượng **“ngoại tác tiêu cực tập thể”** - Collective Negative Externality, sẽ gây ra tổn thất cho cộng đồng. Đó là một dạng thất bại trong chính sách phát triển.

Cá basa và tôm Việt Nam trước hàng rào vệ sinh an toàn thực phẩm Hoa Kỳ là hai câu chuyện khác nhau về kỹ thuật kiểm soát, nhưng cùng phản ánh một thách thức chung về năng lực quản trị quốc gia của Việt Nam trong nền kinh tế toàn cầu. **Hoa Kỳ không chỉ nhập cảng sản phẩm, mà còn “xuất cảng” các chuẩn mực quản lý thông qua hàng rào vệ sinh an toàn thực phẩm.** Vượt qua những chuẩn mực này không chỉ giúp cá basa và tôm Việt Nam giữ vững thị trường, mà còn mở ra con đường nâng cấp bền vững cho toàn ngành thủy sản và cho chính sách quản lý trong nước.



Uy tín quốc gia trong lĩnh vực thực phẩm không được xây dựng bằng những lô hàng đạt chuẩn riêng lẻ, mà bằng cung cách **tuân hành thống nhất** của cả hệ thống. **Khi một quốc gia thường xuyên xuất hiện trong các danh sách cảnh báo, thì hình ảnh của quốc gia đó bị gắn với rủi ro, bất kể nỗ lực của những doanh nghiệp tuân thủ nghiêm túc.** Về dài hạn, điều này dẫn đến chi phí kiểm tra

cao hơn, thời gian hàng hóa bị kiểm soát dài hơn, và vị thế bị khóa chặt trong các định mức giá thấp. Đây là một dạng **tổn thất vô hình**, nhưng có tác động sâu rộng đến chiến lược nâng cấp giá trị và phát triển quốc gia bền vững.

Mai Thanh Tuyết

Hội Bảo vệ Môi trường Việt Nam

Xuân Bính Ngộ 2026