



BỘ CÔNG THƯƠNG



ASEAN-JAPAN  
CENTRE

**Sổ tay quy định**  
NHẬP KHẨU THỦY SẢN VÀO  
**NHẬT BẢN**





ĐẠI SỨ QUÁN VIỆT NAM TẠI NHẬT BẢN  
THƯƠNG VỤ VIỆT NAM TẠI NHẬT BẢN

**Sổ tay quy định**  
NHẬP KHẨU THỦY SẢN VÀO  
**NHẬT BẢN**

*Tokyo, tháng 1 năm 2021*

# Mục lục

Lời nói đầu	5
1. Luật và quy định về nhập khẩu và bán hàng thủy sản tại Nhật Bản	6
1.1. Luật và quy định về nhập khẩu thủy sản vào Nhật Bản	7
1.2. Luật và quy định về bán hàng thủy sản tại Nhật Bản	10
1.3. Quy trình cấp phép nhập khẩu thủy sản tại Nhật Bản	11
1.4. Cơ quan quản lý nhập khẩu và bán hàng thủy sản tại Nhật Bản	14
1.5. Quy định về ghi nhãn đối với thủy sản nhập khẩu	15
2. Hệ thống thuế áp dụng đối với hàng thủy sản nhập khẩu vào Nhật Bản	20
2.1. Thuế nhập khẩu	21
2.2. Thuế tiêu dùng	24
3. Phân tích thị trường tiêu thụ thủy sản tại Nhật Bản	24
3.1. Tổng quan về thương mại thủy sản của Nhật Bản	24
3.2. Xu hướng tiêu dùng	28
3.3. Dung lượng thị trường tiêu thụ	30
3.4. Ngành chế biến thủy sản	30
4. Hệ thống phân phối hàng thủy sản tại Nhật Bản	31
4.1. Các kênh phân phối thủy sản truyền thống	31
4.2. Các kênh phân phối mới	34
5. Các thông tin hữu ích cho doanh nghiệp muốn xuất khẩu thủy sản sang Nhật Bản	35
5.1. Một số điểm lưu ý khi xuất khẩu thủy sản sang Nhật Bản	35
5.2. Cơ hội cho xuất khẩu thủy sản của Việt Nam sang Nhật Bản	36
5.3. Các cơ quan quản lý ngành thủy sản của Nhật Bản	39
5.4. Các thông tin hữu ích khác	39

## Lời nói đầu

Nhật Bản là thị trường nhập khẩu thủy sản lớn thứ 3 trên thế giới với giá trị nhập khẩu 15,6 tỷ USD và khối lượng nhập khẩu 2,5 triệu tấn trong năm 2019. Nhật Bản cũng luôn nằm số các quốc gia tiêu thụ thủy sản nhiều nhất trên thế giới, với hơn 90% sản lượng thủy sản khai thác nội địa được tiêu thụ tại thị trường trong nước. Người tiêu dùng Nhật Bản luôn chú trọng đến sức khỏe và có xu hướng ưa chuộng các sản phẩm thực phẩm an toàn, tiện lợi. Thị trường thực phẩm và đồ uống tại Nhật Bản đang tập trung khai thác các sản phẩm đa chức năng, nhiều dinh dưỡng, có lợi cho sức khỏe trong bối cảnh nền dân số già hóa và số lượng người cao tuổi chiếm tỷ lệ cao trong xã hội Nhật Bản. Trong văn hóa ẩm thực Nhật Bản, thủy sản là nguồn thực phẩm truyền thống được tiêu dùng phổ biến và được coi là góp phần kéo dài tuổi thọ.

Mặc dù được hưởng nhiều ưu đãi cắt giảm thuế nhập khẩu theo cam kết trong các Hiệp định thương mại tự do giữa hai nước, xuất khẩu thủy sản của Việt Nam sang Nhật Bản trong những năm qua vẫn còn hạn chế, chưa khai thác được hết tiềm năng. Một thách thức lớn cho xuất khẩu thủy sản của Việt Nam đó là hàng rào kỹ thuật mà Chính phủ Nhật Bản đặt ra để kiểm soát các mặt hàng nhập khẩu vào quốc gia này. So với các nước khác, hàng rào kỹ thuật mà Nhật Bản đặt ra khắt khe hơn nhiều do đặc thù tiêu dùng ưa chuộng về chất lượng của thị trường Nhật Bản. Điều này khiến cho các doanh nghiệp chế biến và xuất khẩu thủy sản Việt Nam gặp nhiều khó khăn khi muốn thâm nhập và mở rộng kinh doanh tại thị trường.

Nhằm cung cấp các thông tin hữu ích cho các doanh nghiệp xuất khẩu, Thương vụ Việt Nam tại Nhật Bản tổng hợp các tài liệu liên quan và biên soạn cuốn “Sổ tay Quy định nhập khẩu thủy sản vào Nhật Bản”. Thương vụ Việt Nam tại Nhật Bản hy vọng cuốn Sổ tay sẽ góp phần giải đáp những thắc mắc về quy định nhập khẩu của Nhật Bản cũng như hướng dẫn một số điểm cần lưu ý khi xuất khẩu, giúp doanh nghiệp Việt Nam có sự chuẩn bị đầy đủ và thích hợp để xuất khẩu thủy sản thuận lợi vào thị trường này.

Trân trọng!

Thương vụ Việt Nam tại Nhật Bản

# Sổ tay quy định nhập khẩu thủy sản vào Nhật Bản

## 1. Luật và quy định về nhập khẩu và bán hàng thủy sản tại Nhật Bản

**Bảng 1.1. Danh mục mặt hàng thủy sản nhập khẩu vào Nhật Bản**

Danh mục	Mô tả	Mã HS
Tôm	Tôm hùm đá và các loại tôm biển khác	0306.11,31
	Tôm hùm	0306.12,32
	Tôm và tôm thương phẩm	0306.16,17,36,37
	Các loại tôm khác	0306.19-100,200, 0306.39-100,900
Cua	Cua hoàng đế	0306.14-010, 0306.33-110
	Cua tuyết	0306.14-020, 0306.33-120
	Ghẹ xanh	0306.14-030, 0306.33-130
	Cua lông ngựa	0306.14-040, 0306.33-140
	Các loại cua khác	0306.14-090, 0306.33-190
Cá ngừ	Cá ngừ trắng hoặc vây dài	0302.31, 0303.41
	Cá ngừ vây vàng	0302.32, 0303.42
	Cá ngừ vây hoặc cá ngừ bụng sọc	0302.33, 0303.43
	Cá ngừ mắt to	0302.34, 0303.44
	Cá ngừ vây xanh	0302.35, 0303.45
	Cá ngừ vây xanh phương Nam	0302.36, 0303.46
	Các loại cá ngừ khác	0302.39, 0303.49
	Cá ngừ phi-lê	0304.19,29
	Thịt cá ngừ	0304.99,991,992,999
Trứng cá	Trứng cá trích (chế biến)	1604.20-011,012
	Trứng cá tuyết (chế biến)	1604.20-015
	Trứng cá khác (chế biến)	1604.20-019
	Trứng cá hồi ikura	1604.30-010
	Trứng cá muối	1604.30-090

Thủy sản chế biến	Cá hồi sấy khô	0305.59-010
	Cá trích sấy khô, cá tuyết sấy khô	0305.59-020
	Các loại cá sấy khô khác	0305.59-090
	Các loại cá khác đã được chế biến	1604.20-020
Nhuyễn thể	Bạch tuộc	0307.51, 0307.59-100
	Bạch tuộc chế biến	0307.52-000

### 1.1. Luật và quy định về nhập khẩu thủy sản vào Nhật Bản

Việc nhập khẩu thủy sản tươi sống và chế biến vào Nhật Bản phải tuân theo các quy định của các luật sau đây: Luật Ngoại hối và Ngoại thương, Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm, Luật Hải quan.

#### ***(Luật Ngoại hối và Ngoại thương)***

Việc nhập khẩu hàng thủy sản phải tuân theo các quy định về hạn chế nhập khẩu sau đây: Hạn ngạch nhập khẩu; Phê duyệt nhập khẩu; Xác nhận nhập khẩu (trước hoặc tại thời điểm thông quan)

#### **+ Hạn ngạch nhập khẩu**

Những loại thủy sản sau đây được coi là đối tượng áp dụng hạn ngạch nhập khẩu theo quy định của Luật Ngoại hối và Ngoại thương; đồng thời các nhà nhập khẩu phải được cấp hạn ngạch nhập khẩu và phê duyệt nhập khẩu từ Bộ Kinh tế, Thương mại và Công nghiệp:

- Cá trích (nishin), cá tuyết (tara), cá đuôi vàng, cá thu, cá mòi, cá thu





ngựa, sò điệp, mắt sò, mực, v.v. (sống, tươi, ướp lạnh, đông lạnh, phi lê hoặc sấy khô). Có bốn chế độ phân bổ hạn ngạch, bao gồm phân bổ theo công ty thương mại (phân bổ dựa trên hồ sơ trong quá khứ), phân bổ theo nhà khai thác thủy sản, phân bổ theo người tiêu dùng và phân bổ trên cơ sở “người đến trước”. Các nhà nhập khẩu mới không có kinh nghiệm nhập khẩu trong quá khứ về nguyên tắc sẽ chỉ có thể đăng ký phân bổ “người đến trước” (phân bổ có thể được thực hiện bằng việc bốc thăm); nếu không thì họ có thể nhận phân bổ lại từ những người đã có phân bổ.

#### **+ Phê duyệt nhập khẩu**

Để nhập khẩu các loại thủy sản sau đây, các nhà nhập khẩu bắt buộc phải nhận được phê duyệt nhập khẩu từ Bộ Kinh tế, Thương mại và Công nghiệp:

- Cá ngừ vây xanh (được nuôi ở Đại Tây Dương hoặc biển Địa Trung Hải và được bảo quản tươi / ướp lạnh).
- Cá ngừ vây xanh miền Nam (được bảo quản tươi hoặc ướp lạnh, trừ những loại từ Úc, New Zealand, Philippines, Hàn Quốc hoặc Đài Loan).
- Cá ngừ mắt to tươi sống và chế biến, cá, động vật giáp xác và động vật có xương sống khác và thực phẩm chế biến của chúng, và các sản phẩm từ động vật sử dụng cá, động vật giáp xác và động vật thân mềm.

#### **+ Xác nhận nhập khẩu trước**

Để nhập khẩu các loại thủy sản sau đây, các nhà nhập khẩu cần phải





nhận được một văn bản xác nhận nhập khẩu từ Bộ Kinh tế, Thương mại và Công nghiệp trước khi tiến hành nhập khẩu:

- Sản phẩm đông lạnh của các loại: cá ngừ vây xanh, cá ngừ vây xanh miền Nam, cá ngừ mắt to, cá kiếm.
- Cá ngừ (không bao gồm cá ngừ albacore, cá ngừ vây xanh, cá ngừ vây xanh phương Nam và cá ngừ mắt to) và cá marlin (không bao gồm cá kiếm) được nhập khẩu bằng tàu biển (được bảo quản tươi / ướp lạnh / đông lạnh).

#### **+ Xác nhận nhập khẩu tại thời điểm thông quan**

Để nhập khẩu các loại thủy sản sau đây, nhà nhập khẩu cần nộp hồ sơ bắt buộc bao gồm dữ liệu thống kê, giấy phép khai thác thủy sản, chứng nhận về tái xuất để có thể nhận được xác nhận nhập khẩu từ Cơ quan Hải quan:

- Cá ngừ vây xanh (tươi / ướp lạnh)
- Cá ngừ vây xanh phương Nam (tươi / ướp lạnh)
- Cá kiếm (tươi / ướp lạnh)

#### ***(Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm)***

Theo Thông báo số 370 của Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi về “Tiêu chuẩn và tiêu chí cho thực phẩm và chất phụ gia” ban hành theo Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm, và các tiêu chuẩn về dư lượng kháng sinh v.v... (gồm chất phụ gia thực phẩm và thuốc cho động vật), thủy sản tươi sống và

chế biến là đối tượng phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, được kiểm tra theo loại và tính chất của nguyên liệu thô, kiểm tra theo loại và hàm lượng chất phụ gia, dư lượng kháng sinh, v.v... Lệnh cấm nhập khẩu thực phẩm có thể được ban hành nếu trong sản phẩm sử dụng chất phụ gia bị cấm, hay dư lượng kháng sinh vượt qua mức độ cho phép. Thủy sản tươi sống và chế biến nên được kiểm tra tại nơi sản xuất trước khi tiến hành nhập khẩu. Nếu việc sử dụng chất phụ gia hay dư lượng chất kháng sinh vượt quá giới hạn theo tiêu chuẩn Nhật Bản, cần đưa ra các hướng dẫn xử lý phù hợp tiếp theo cho doanh nghiệp xuất khẩu.

Cho đến năm 2006, các tiêu chuẩn về dư lượng kháng sinh được áp dụng theo nguyên tắc “chọn - bỏ”, theo đó một chất kháng sinh sẽ không bị kiểm soát dư lượng nếu không có quy định cụ thể áp dụng cho chất đó. Tuy nhiên, luật sửa đổi sau đó đã áp dụng nguyên tắc “chọn - cho”, theo đó một sản phẩm sẽ bị cấm lưu thông phân phối nếu có chứa một mức độ nhất định dư lượng kháng sinh, ngay cả khi không có quy định cụ thể nào áp dụng cho chất kháng sinh đó. Nguyên tắc “chọn - cho” được áp dụng với mọi loại thực phẩm, bao gồm thủy sản kể cả tự nhiên hay nuôi trồng.

Kể từ năm 2011, trong số các loại thủy sản là đối tượng chịu kiểm tra bắt buộc theo yêu cầu của Bộ trưởng Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi (kiểm tra mọi lô hàng đối với những thực phẩm có nguy cơ cao vi phạm Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm), các mặt hàng là đối tượng chịu kiểm tra bắt buộc không kể đến xuất xứ bao gồm trứng cá hồi và cá nóc. Ngoài ra, tôm và tôm thương phẩm nuôi trồng từ Thái Lan (kiểm tra dư lượng axit oxolinic), tôm và tôm thương phẩm Việt Nam (chloramphenicol, nitrofurans...) cũng là đối tượng chịu kiểm tra bắt buộc.

Giới hạn tối đa áp dụng là 0,002 ppm đối với fenitrothio; 0,01 ppm đối với axit oxolinic, acetochlor và triazophos; và cấm sử dụng nitrofurans và chloramphenicol trong sản phẩm thủy sản.

### ***(Luật Hải quan)***

Luật Hải quan cấm việc nhập khẩu các lô hàng được ghi sai nhãn hoặc gây khó hiểu về nguồn gốc xuất xứ của hàng hóa.

## **1.2. Luật và quy định về bán hàng thủy sản tại Nhật Bản**

Các luật và quy định liên quan đến bán hàng thủy sản tại Nhật Bản bao gồm:

### ***(Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm)***

Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm cấm việc bán các sản phẩm thủy sản kém vệ sinh hoặc có chứa các chất độc hại. Trên bao bì chứa thủy sản tươi sống và chế biến phải ghi nhãn bắt buộc theo quy định của Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm và các quy định liên quan đến ghi nhãn an toàn như chỉ dẫn phụ gia thực phẩm, thông tin về nguy cơ gây dị ứng, tên thành phần nguyên liệu thô và nguồn gốc, sản phẩm biến đổi gen, v.v.

Việc bán các sản phẩm thủy sản (trừ sản phẩm chưa qua chế biến) phải tuân thủ quy định của Luật Trách nhiệm sản phẩm và cần chú ý đến việc quản lý an toàn chất lượng sản phẩm, đóng gói bao bì để tránh các rủi ro về bùng phát ngộ độc thực phẩm.

### ***(Luật Trách nhiệm sản phẩm)***

Luật Trách nhiệm sản phẩm quy định trách nhiệm pháp lý của các nhà sản xuất đối với thiệt hại cho người tiêu dùng liên quan đến lỗi của sản phẩm, và nhà nhập khẩu được đối xử như các nhà sản xuất nội địa. Đây là quy định cơ bản yêu cầu nhà nhập khẩu cũng phải chịu trách nhiệm đối với các thiệt hại gây ra cho người tiêu dùng bởi người tiêu dùng rất khó có thể tìm và yêu cầu nhà sản xuất nước ngoài phải chịu trách nhiệm về thiệt hại xảy ra. Yêu cầu đòi bồi thường thiệt hại từ phía các nhà sản xuất ở nước ngoài là được coi là vấn đề thuộc trách nhiệm của nhà nhập khẩu, mang tính độc lập với Luật Trách nhiệm sản phẩm.

### ***(Luật Giao dịch thương mại chỉ định)***

Luật Giao dịch thương mại chỉ định quy định việc bảo vệ quyền lợi của người mua hàng trong các giao dịch thương mại trực tiếp. Việc bán thủy sản tươi sống và chế biến thông qua các hình thức như đặt hàng qua thư điện tử, tiếp thị qua điện thoại, tiếp thị trực tiếp v.v... phải tuân theo các quy định của Luật Giao dịch thương mại chỉ định.

### ***(Luật Khuyến khích thu gom rác đã phân loại và tái chế bao bì)***

Theo Luật Khuyến khích thu gom rác đã phân loại và tái chế bao bì, các nhà nhập khẩu bán các sản phẩm sử dụng các đồ đựng và bao bì là đối tượng kiểm soát của Luật này (đồ đựng và bao bì bằng giấy hay nhựa, v.v.) phải chịu trách nhiệm việc tái chế đồ đựng và bao bì đó. Tuy nhiên, các doanh nghiệp nhỏ dưới một quy mô nhất định được loại trừ ra khỏi đối tượng phải tuân theo quy định của Luật này.

## **1.3. Quy trình cấp phép nhập khẩu thủy sản tại Nhật Bản**

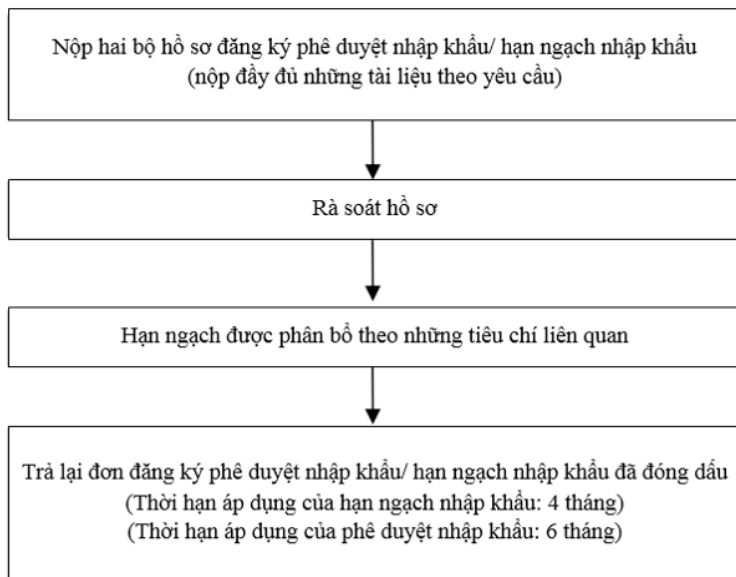
(Các biện pháp hạn chế nhập khẩu)

### + Hạn ngạch nhập khẩu

Những thông tin liên quan đến hạn ngạch nhập khẩu được công bố rộng rãi trên trang web của Bộ Kinh tế, Thương mại và Công nghiệp, bao gồm tiêu chuẩn áp dụng, lượng hạn ngạch được phân bổ, hạn nộp đơn, nơi xuất xứ (bởi vì nhập khẩu bị cấm từ những quốc gia ngoài danh sách cho phép)... dựa trên loại mặt hàng nào là đối tượng chịu áp dụng hạn ngạch.

Quy trình xin hạn ngạch nhập khẩu được minh họa trong sơ đồ dưới đây; đơn đăng ký hạn ngạch nhập khẩu phải được nộp cho Bộ Kinh tế, Thương mại và Công nghiệp (thông qua Văn phòng sản phẩm nông nghiệp và thủy sản, Vụ Kiểm soát thương mại, Cục Hợp tác kinh tế và thương mại). Sau khi nhận lại đơn đăng ký hạn ngạch được đóng dấu phê duyệt chính thức, nhà nhập khẩu có thể bắt đầu quy trình làm thủ tục nhập khẩu.

#### Quy trình xin hạn ngạch nhập khẩu

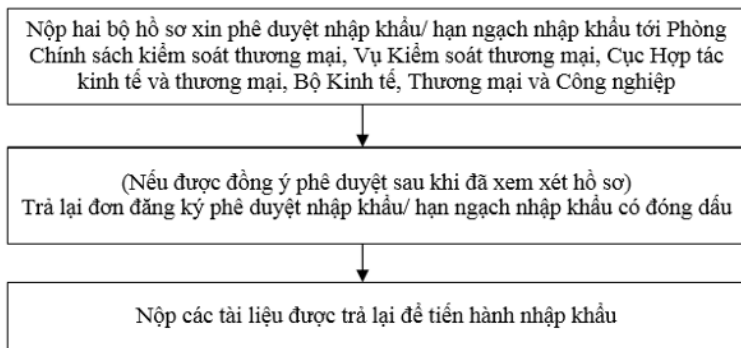


Nguồn: Bộ Kinh tế, Thương mại và Công nghiệp

### + Phê duyệt nhập khẩu

Quy trình xin phê duyệt nhập khẩu được minh họa tại sơ đồ dưới đây; đơn đăng ký xin xác nhận nhập khẩu phải được nộp cho Bộ Kinh tế, Thương mại và Công nghiệp (thông qua Vụ Kiểm soát thương mại, Cục Hợp tác kinh tế và thương mại). Sau khi nhận lại đơn đăng ký được đóng dấu chính thức, nhà nhập khẩu có thể bắt đầu quy trình làm thủ tục nhập khẩu.

### Quy trình xin phê duyệt nhập khẩu



*Nguồn: Bộ Kinh tế, Thương mại và Công nghiệp*

### + Xác nhận nhập khẩu

Để nhập khẩu cá ngừ (không bao gồm cá ngừ albacore, cá ngừ vây xanh, cá ngừ vây xanh phương Nam và cá ngừ mắt to), các tài liệu cần thiết phải được nộp để đăng ký xin xác nhận nhập khẩu. Sau khi nhận được thông báo xác nhận do Bộ Kinh tế, Thương mại và Công nghiệp cấp, nhà nhập khẩu có thể tiến hành thủ tục nhập khẩu.

Để nhập khẩu cá ngừ vây xanh, cá ngừ vây xanh miền Nam và cá kiếm tươi sống hoặc ướp lạnh (không bao gồm các loại đã nói ở phía trên), giấy chứng nhận phê duyệt nhập khẩu phải được nộp cho Cơ quan Hải quan để có thể nhận xác nhận nhập khẩu.

### ***(Kiểm dịch vệ sinh an toàn thực phẩm)***

Theo Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm, các tài liệu cần thiết phải được nộp kèm khi nộp đơn đăng ký kiểm dịch với các bộ phận giám sát thực phẩm nhập khẩu tại các Trạm Kiểm dịch thuộc Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi. Việc kiểm dịch vệ sinh thực phẩm sẽ được quyết định tiến hành sau giai đoạn xem xét hồ sơ ban đầu. Nếu như sau giai đoạn xem

xét hồ sơ và kiểm dịch không phát hiện bất kỳ vấn đề gì về vệ sinh an toàn thực phẩm, đơn đăng ký kiểm dịch sẽ được trả lại để người nộp đơn nộp kèm cùng với tài liệu hải quan khác trong quá trình thông quan. Trong trường hợp lô hàng bị xác định không phù hợp cho nhập khẩu, các biện pháp như tiêu hủy hoặc trả lại hàng cho người giao hàng sẽ được áp dụng.

### **(Thông quan nhập khẩu)**

Theo quy định của Luật Kinh doanh hải quan, tờ khai nhập khẩu phải được thực hiện bởi chính nhà nhập khẩu hoặc ủy quyền cho các chuyên gia về hải quan đã đăng ký hành nghề (bao gồm môi giới hải quan).

Để một lô hàng từ nước ngoài có thể cập cảng vào Nhật Bản, tờ khai hải quan phải được nộp cho Cơ quan Hải quan phụ trách khu vực dỡ hàng. Hàng hóa muốn thông quan trước tiên phải trải qua các quy trình kiểm tra, kiểm dịch; sau đó nhà nhập khẩu phải nộp đủ lệ phí hải quan hay các loại thuế tiêu dùng nội địa để được nhận giấy phép nhập khẩu.

## **1.4. Cơ quan quản lý nhập khẩu và bán hàng thủy sản tại Nhật Bản**

Luật Bảo vệ thực vật	Phòng Bảo vệ thực vật, Cục An toàn thực phẩm và Bảo vệ người tiêu dùng, Bộ Nông Lâm Thủy sản	<a href="http://www.maff.go.jp">www.maff.go.jp</a>
Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm	Phòng An toàn và Kiểm dịch, Vụ An toàn thực phẩm, Cục An toàn thực phẩm và dược phẩm, Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi	<a href="http://www.mhlw.go.jp">www.mhlw.go.jp</a>
Luật Hải quan	Cục Thuế quan và Hải quan, Bộ Tài chính	<a href="http://www.mof.go.jp">www.mof.go.jp</a>
Luật Tiêu chuẩn hóa và Ghi nhãn phù hợp cho nông lâm sản	Phòng Tiêu chuẩn và Ghi nhãn, Cục An toàn thực phẩm và Bảo vệ người tiêu dùng, Bộ Nông Lâm Thủy sản	<a href="http://www.maff.go.jp">www.maff.go.jp</a>
Luật Đo lường	Phòng Đo lường và Hạ tầng sở hữu trí tuệ, Cục Môi trường và chính sách khoa học - công nghệ trong công nghiệp, Bộ Kinh tế, Thương mại và Công nghiệp	<a href="http://www.meti.go.jp">www.meti.go.jp</a>
Luật Bảo vệ sức khỏe	Phòng Thực phẩm và Ghi nhãn, Tổng cục Người tiêu dùng	<a href="http://www.caa.go.jp">www.caa.go.jp</a>

Luật Chống lại việc đánh giá cao, sai sự thật và mô tả gây hiểu lầm	Phòng Đại diện, Tổng cục Người tiêu dùng	www.caa.go.jp
Luật Trách nhiệm sản phẩm	Phòng An toàn người tiêu dùng, Tổng cục Người tiêu dùng	www.caa.go.jp
Luật Giao dịch thương mại chỉ định	- Văn phòng Tư vấn người tiêu dùng, Bộ Kinh tế, Thương mại và Công nghiệp; - Phòng An toàn người tiêu dùng, Tổng cục Người tiêu dùng	www.meti.go.jp www.caa.go.jp
Luật Khuyến khích thu gom rác đã phân loại và tái chế bao bì/ Luật Khuyến khích sử dụng hiệu quả tài nguyên	- Phòng Khuyến khích tái chế, Cục Môi trường và chính sách khoa học - công nghệ trong công nghiệp, Bộ Kinh tế, Thương mại và Công nghiệp; - Văn phòng Khuyến khích tái chế, Vụ Tái chế và quản lý rác, Bộ Môi trường; - Phòng Chính sách công nghiệp thực phẩm, Cục Chính sách thực phẩm, Bộ Nông Lâm Thủy sản	www.meti.go.jp www.env.go.jp www.maff.go.jp
Luật Chống cạnh tranh không lành mạnh/ Luật Thương hiệu	- Văn phòng Chính sách quyền sở hữu trí tuệ, Cục Chính sách công nghiệp và thương mại, Bộ Kinh tế, Thương mại và Công nghiệp; - Phòng Hành chính tổng hợp, Văn phòng Sáng chế Nhật Bản, Bộ Kinh tế, Thương mại và Công nghiệp	www.meti.go.jp www.jpo.go.jp

### 1.5. Quy định về ghi nhãn đối với thủy sản nhập khẩu

Nhãn chất lượng cho thủy sản tươi sống và chế biến phải được ghi bằng tiếng Nhật và tuân thủ theo các luật và quy định sau: Luật Tiêu chuẩn hóa và Ghi nhãn phù hợp cho nông lâm sản, Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm, Luật Đo lường, Luật Bảo vệ sức khỏe, Luật Khuyến khích sử dụng hiệu quả tài nguyên, Luật Chống lại việc đánh giá cao, sai sự thật và mô tả gây hiểu lầm, các luật liên quan đến quyền sở hữu trí tuệ (ví dụ: Luật Chống cạnh tranh không lành mạnh, Luật Thương hiệu).

Khi nhập khẩu và bán thủy sản tươi sống, nhà nhập khẩu phải cung cấp các thông tin dưới đây trên nhãn, theo quy định ghi nhãn chất lượng đối với sản phẩm tươi sống của Luật Tiêu chuẩn hóa và Ghi nhãn phù hợp với nông lâm sản: tên sản phẩm, tên nước xuất xứ, hàm lượng dinh dưỡng, tên và địa chỉ của nhà nhập khẩu.

Khi nhập khẩu và bán sản phẩm thủy sản chế biến, nhà nhập khẩu phải cung cấp các thông tin dưới đây trên nhãn, theo quy định ghi nhãn chất lượng đối với thực phẩm chế biến của Luật Tiêu chuẩn hóa và Ghi nhãn phù hợp với nông lâm sản, và những quy định tương tự đối với đóng gói thực phẩm chế biến trong đồ đựng theo Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm: tên sản phẩm, thành phần dinh dưỡng, hàm lượng dinh dưỡng, hạn sử dụng, phương thức bảo quản, tên nước xuất xứ, tên và địa chỉ của nhà nhập khẩu.

### ***(Tên sản phẩm)***

Tên của sản phẩm phải được ghi trên nhãn theo quy định của Luật Tiêu chuẩn hóa và Ghi nhãn phù hợp cho nông lâm sản, và Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm.

### ***(Thành phần)***

Các thành phần của sản phẩm phải được liệt kê theo thứ tự giảm dần từ thành phần có hàm lượng cao nhất đến thấp nhất theo quy định của Luật Tiêu chuẩn hóa và Ghi nhãn phù hợp cho nông lâm sản, và Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm.

### ***(Chất phụ gia)***

Tên của các chất phụ gia được sử dụng trong sản phẩm phải được liệt kê trên nhãn theo thứ tự giảm dần của tỷ trọng hàm lượng chất phụ gia theo quy định của Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm. Tên và công dụng của 8 chất phụ gia sau đây phải được ghi rõ trên nhãn: chất làm ngọt, chất chống oxy hóa, màu nhân tạo, chất tạo màu, chất bảo quản, chất làm trắng, chất làm đặc/chất ổn định/chất tạo gel, chất chống nấm). Về chi tiết đối với tiêu chuẩn sử dụng và lưu trữ chất phụ gia, Thông báo số 370 về “Tiêu chuẩn và tiêu chí cho thực phẩm và chất phụ gia” của Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi quy định giới hạn tối đa cho phép đối với các chất phụ gia được phê duyệt cho mỗi sản phẩm thực phẩm.

Các quy tắc và tiêu chuẩn theo Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm (Thông báo số 370 của Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi) cũng quy định nồng độ natri nitrite trong trứng cá hồi và trứng cá hồi muối (và trứng cá tuyết muối) phải dưới 0,005g/kg.

### ***(Bệnh dị ứng)***

Khi sản phẩm chứa các thành phần đặc biệt sau đây, Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm bắt buộc/ khuyến khích ghi nhãn về nguy cơ gây dị ứng



nhằm ngăn chặn những mối nguy hiểm ảnh hưởng đến sức khỏe của những người tiêu dùng dễ bị dị ứng. Tuy nhiên, không cần ghi nhãn nếu các thành phần đó có thể dễ dàng được xác định trong các sản phẩm.

- Những nguyên liệu đặc biệt bắt buộc ghi nhãn bệnh dị ứng: trứng, sữa, bột mì, tôm, cua, mì lúa mạch, lạc.

- Những nguyên liệu đặc biệt được khuyến khích ghi nhãn bệnh dị ứng: mực, trứng cá hồi, cá hồi, cá thu, thịt bò, thịt gà, thịt lợn, nấm, quả óc chó, chuối, đậu nành, cam, kiwi, đào, khoai, táo, gelatin.

### ***(Khối lượng)***

Khi nhập khẩu và bán hàng thủy sản tươi sống và chế biến, nhà nhập khẩu phải ghi rõ khối lượng sản phẩm trên nhãn, theo quy định của Luật Đo lường. Sản phẩm phải được xác định khối lượng chính xác sao cho khối lượng thực của sản phẩm và con số ghi trên nhãn nằm trong mức dung sai cho phép.

### ***(Hạn sử dụng)***

Ngày hết hạn sử dụng của sản phẩm ở trạng thái còn đóng kín khi được bảo quản theo phương pháp đã ghi trên nhãn phải tuân theo Luật Tiêu chuẩn hóa và Ghi nhãn phù hợp cho nông lâm sản, cũng như Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm. Hạn sử dụng được ghi theo hình thức ngày hết hạn hoặc là ngày mà việc sử dụng sản phẩm trước ngày đó là tốt nhất. Ghi nhãn theo ngày hết hạn được áp dụng cho thực phẩm có chất lượng suy giảm nhanh chóng trong vòng 5 ngày kể từ ngày sản xuất, trong khi đó ghi nhãn “sử dụng tốt nhất trước ngày...” được áp dụng cho thực phẩm có chất lượng không bị suy giảm nhanh chóng.

### ***(Phương thức bảo quản)***

Phương thức bảo quản nhằm duy trì hương vị của sản phẩm ở trạng thái còn đóng gói kín cho đến hạn “sử dụng tốt nhất trước ngày...” phải được ghi trên nhãn theo quy định của luật Tiêu chuẩn hóa và Ghi nhãn phù hợp cho nông lâm sản, và Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm. Các thực phẩm mà ghi hạn sử dụng dưới hình thức ngày hết hạn phải được đánh dấu “bảo quản dưới 10 độ C” trong khi các thực phẩm “sử dụng tốt nhất trước ngày...” cần phải được đánh dấu “tránh ánh sáng mặt trời trực tiếp ở nhiệt độ phòng”, v.v... Tuy nhiên, phương thức bảo quản có thể không cần ghi trên nhãn đối với những thực phẩm có thể bảo quản ở nhiệt độ phòng.



### **(Nhãn xuất xứ)**

Các tiêu chuẩn ghi nhãn chất lượng cho thủy sản chế biến, theo quy định của Luật Tiêu chuẩn hóa và Ghi nhãn phù hợp cho nông lâm sản, yêu cầu tên nước xuất xứ (hoặc có thể cung cấp thêm tên của vùng biển) phải được ghi rõ trên nhãn của thủy sản nhập khẩu. Luật này cũng quy định phải ghi nhãn xuất xứ cho thủy sản và các sản phẩm chế biến từ thủy sản được liệt kê dưới đây. Các thông tin về xuất xứ cần được ghi trong ngoặc đơn trong danh mục thành phần dinh dưỡng (nhằm chỉ rõ xuất xứ của mỗi loại thành phần) hoặc ghi tên nước xuất xứ trong một vị trí cụ thể trên nhãn.

### **Các loại thủy sản tươi sống và chế biến phải ghi nhãn xuất xứ**

<b>Tiêu chuẩn ghi nhãn</b>	<b>Thủy sản chế biến được áp dụng</b>
Tiêu chuẩn ghi nhãn chất lượng cho thủy sản chế biến	Cá muối, rong biển
	Cá chế biến sẵn, rong biển (không bao gồm những sản phẩm nấu chín hoặc chế biến sẵn và sản phẩm đông lạnh)
	Cá nướng bề ngoài
	Hỗn hợp sản phẩm nông sản, thủy sản... tươi sống

Nguồn: Bộ Nông Lâm Thủy sản

**(Chất lượng)**

Luật Tiêu chuẩn hóa và Ghi nhãn phù hợp cho nông lâm sản quy định việc ghi nhãn chất lượng trong những trường hợp dưới đây:

- “Rã đông” cho những sản phẩm thủy sản đông lạnh đã được rã đông.
- “Nuôi trồng” cho những sản phẩm thủy sản được nuôi trồng.

**(Nhà nhập khẩu)**

Tên và địa chỉ của nhà nhập khẩu phải được ghi rõ trên nhãn theo quy định của Luật Tiêu chuẩn hóa và Ghi nhãn phù hợp cho nông lâm sản, cũng như Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm. Đối với thủy sản được chế biến tại Nhật Bản có sử dụng nguyên liệu nhập khẩu, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc người bán phải được ghi trên nhãn.

**(Hàm lượng dinh dưỡng)**

Hàm lượng dinh dưỡng và lượng calo phải được ghi rõ trên nhãn của sản phẩm thủy sản theo tiêu chuẩn ghi nhãn dinh dưỡng theo quy định của Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi. Thông tin bắt buộc bao gồm hàm lượng dinh dưỡng, cấu trúc dinh dưỡng (ví dụ: axit amin trong protein), và loại chất dinh dưỡng (ví dụ: các loại axit béo trong chất béo). Nếu chỉ ghi tên chung chung như “vitamin” thay vì mô tả cụ thể tên của các chất dinh dưỡng thì phải ghi nhãn thành phần.

Hàm lượng dinh dưỡng phải được ghi theo thứ tự và đơn vị sau đây:

- Calo (kcal hoặc kilocalo)
- Protein (g hoặc gram)
- Chất béo (g hoặc gram)
- Carbohydrate (g hoặc gram)
- Muối khoáng
- Các loại chất dinh dưỡng khác được ghi trên nhãn

Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi cũng quy định các tiêu chuẩn ghi nhãn đối với các chất dinh dưỡng khác và các thông tin cần ghi rõ.

Việc ghi nhãn cho các thực phẩm chức năng hoặc thực phẩm phục vụ các chế độ ăn uống đặc biệt phải tuân thủ các quy định tương ứng và phải được kiểm tra để phê duyệt.

**(Nhãn giúp phân loại rác trên bao bì)**

Luật Khuyến khích sử dụng hiệu quả tài nguyên yêu cầu phải ghi nhãn khuyến khích việc sắp xếp phân loại đồ đựng và bao bì cụ thể. Sản phẩm nhập khẩu có đặc điểm dưới đây phải ghi nhãn phân loại đồ đựng và bao bì theo quy định của luật:

- Khi có các chỉ dẫn hành chính đối với nguyên liệu và cấu trúc của đồ đựng và bao bì.
- Khi đồ đựng và bao bì của sản phẩm nhập khẩu được in, ghi nhãn hoặc chạm khắc bằng tiếng Nhật.

**Nhãn phân loại rác trên bao bì**

Đồ đựng và bao bì bằng nhựa



Đồ đựng và bao bì bằng giấy

**(Mô tả sản phẩm)**

Các mô tả về sản phẩm với diễn giải sai lệch hoặc gây hiểu nhầm đều bị cấm theo quy định của Luật Bảo vệ sức khỏe, Luật Chống lại việc đánh giá cao, sai sự thật và mô tả gây hiểu lầm, và các luật và quy định liên quan đến quyền sở hữu trí tuệ (ví dụ: Luật Chống cạnh tranh không lành mạnh, Luật Thương hiệu). Các luật này được áp dụng không chỉ đối với sản phẩm thủy sản mà cho tất cả các sản phẩm.

**2. Hệ thống thuế áp dụng đối với hàng thủy sản nhập khẩu vào Nhật Bản****2.1. Thuế nhập khẩu**

**Bảng 2.1. Thuế nhập khẩu của Nhật Bản đối với hàng thủy sản  
(Cá ngừ)**

Mã HS	Mô tả chung	Mức thuế của Nhật Bản				
		WTO	GSP	Việt Nam (EPA)	CPTPP	
0302						
	Cá, tươi hoặc ướp lạnh, trừ phi-lê cá (fillets) và các loại thịt cá khác thuộc nhóm 03.04					
030231	000 -- Cá ngừ trắng hoặc vây dài	5%	3,5%		3,5%	2,8%
030232	000 -- Cá ngừ vây vàng	5%	3,5%		3,5%	0%
030233	000 -- Cá ngừ vằn hoặc cá ngừ bụng có sọc	5%	3,5%		3,5%	0%
030234	000 -- Cá ngừ mắt to	5%	3,5%		3,5%	2,8%
030235	000 -- Cá ngừ vây xanh	5%	3,5%		3,5%	2,8%
030236	000 -- Cá ngừ vây xanh phương Nam	5%	3,5%		3,5%	2,8%
030239	000 -- Loại khác	5%	3,5%		3,5%	2,8%
0303						
	Cá, đông lạnh, trừ phi-lê cá (fillets) và các loại thịt khác thuộc nhóm 03.04					
030341	000 -- Cá ngừ trắng hoặc vây dài	5%	3,5%		3,5%	2,3%
030342	000 -- Cá ngừ vây vàng	5%	3,5%		3,5%	0%
030343	000 -- Cá ngừ vằn hoặc cá ngừ bụng có sọc	5%	3,5%		3,5%	0%
030344	000 -- Cá ngừ mắt to	5%	3,5%		3,5%	2,8%
030345	000 -- Cá ngừ vây xanh	5%	3,5%		3,5%	2,8%
030346	000 -- Cá ngừ vây xanh phương Nam	5%	3,5%		3,5%	2,8%
030349	000 -- Loại khác	5%	3,5%		3,5%	2,8%
0304						
	Phi-lê cá và các loại thịt cá khác (đã hoặc chưa xay, nghiền, băm), tươi, ướp lạnh hoặc đông lạnh					
030499	991 -- Thịt cá ngừ vây xanh	5%	3,5%		3,5%	2,8%
030499	992 -- Thịt cá nóc	5%	3,5%		0%	0%
030499	999 -- Thịt cá khác	5%	3,5%		0%	0%

(Nguồn: Hải quan Nhật Bản)

**(Tôm - Cua)**

Mã HS	Mô tả hung	Mức thuế của Nhật Bản				
		WTO	GSP	Việt Nam (EPA)	CPTPP	
0306	Động vật giáp xác, đã hoặc chưa bóc mai, vỏ, sống, tươi, ướp lạnh, đông lạnh, làm khô, muối hoặc ngâm nước muối; động vật giáp xác hun khói, đã hoặc chưa bóc mai, vỏ, đã hoặc chưa làm chín trước hoặc trong quá trình hun khói; động vật giáp xác chưa bóc mai, vỏ, đã hấp chín hoặc luộc chín trong nước, đã hoặc chưa ướp lạnh, đông lạnh, làm khô, muối, hoặc ngâm nước muối; bột thô, bột mịn và bột viên của động vật giáp xác, thích hợp dùng làm thức ăn cho người					
	- Đông lạnh					
030611	000 -- Tôm hùm đá và các loại tôm biển khác	4%	1%		0%	0%
030612	000 -- Tôm hùm	4%	1%		0%	0%
030614	010 -- Cua hoàng đế	6%	4%		0%	0%
030614	020 -- Cua tuyết	6%	4%		0%	0%
030614	030 -- Ghe xanh	6%	4%		0%	0%
030614	040 -- Cua lông ngựa	6%	4%		0%	0%
030614	090 -- Các loại cua khác	6%	4%		0%	0%
030616	000 -- Tôm và tôm thương phẩm, nước lạnh	4%	1%		0%	0%
030617	000 -- Tôm và tôm thương phẩm khác	4%	1%		0%	0%
030619	100 -- Bột thô, bột mịn và bột viên của tôm	4%	2%		0%	0%
030619	200 -- Bột khác	10%	7%		0%	0%
	- Tươi sống hoặc ướp lạnh					
030631	000 -- Tôm hùm đá và các loại tôm biển khác	4%	1%		0%	0%
030632	000 -- Tôm hùm	4%	1%		0%	0%
030633	110 -- Cua hoàng đế	6%	4%		0%	0%
030633	120 -- Cua tuyết	6%	4%		0%	0%
030633	130 -- Ghe xanh	6%	4%		0%	0%
030633	140 -- Cua lông ngựa	6%	4%		0%	3,2%
030633	190 -- Các loại cua khác	6%	4%		0%	0%
030636	000 -- Tôm và tôm thương phẩm, nước lạnh	4%	1%		0%	0%
030637	000 -- Tôm và tôm thương phẩm khác	4%	1%		0%	0%
030639	100 -- Bột thô, bột mịn và bột viên của tôm	4%	2%		0%	0%
030639	900 -- Bột khác	10%	7%		0%	0%

(Nguồn: Hải quan Nhật Bản)

**(Trứng cá)**

Mã HS	Mô tả chung	Mức thuế của Nhật Bản				
		WTO	GSP	Việt Nam (EPA)	CPTPP	
1604	Cá đã được chế biến hay bảo quản; trứng cá tẩm muối và sản phẩm thay thế trứng cá tẩm muối chế biến từ trứng cá					
160420	011 -- Trứng cá trích, đóng kín	12,8%	11%	9,6%	0%	0%
160420	012 -- Trứng cá trích, loại khác	12,8%	11%		0%	0%
160420	015 -- Trứng cá tuyết	12,8%	9%		0%	0%
160420	019 -- Trứng cá khác	6,4%	6,4%		0%	0%
160431	000 -- Trứng cá muối	6,4%	6,4%	4,8%	0%	0%
160432	010 -- Trứng cá hồi ikura	6,4%	6,4%	4,8%	0%	0%
160432	090 -- Trứng cá khác thay thế trứng cá muối	6,4%	6,4%	4,8%	0%	0%

(Nguồn: Hải quan Nhật Bản)

**(Thủy sản chế biến khác)**

Mã HS	Mô tả chung	Mức thuế của Nhật Bản				
		WTO	GSP	Việt Nam (EPA)	CPTPP	
0305	Cá, làm khô, muối hoặc ngâm nước muối; cá hun khói, đã hoặc chưa làm chín trước hoặc trong quá trình hun khói; bột mịn, bột thô và bột viên làm từ cá, thích hợp dùng làm thức ăn cho người					
030559	010 -- Cá hồi	12%	8,4%		5%	0%
030559	020 -- Cá trích, cá tuyết, cá thu	15%				12,2%
030559	090 -- Loại khác	10,5%			0% (trừ cá thu đao)	0% (trừ cá thu đao)

0307		Động vật thân mềm, đã hoặc chưa bóc mai, vỏ, sống, tươi, ướp lạnh, đông lạnh, làm khô, muối hoặc ngâm nước muối; động vật thân mềm hun khói, đã hoặc chưa bóc mai, vỏ, đã hoặc chưa làm chín trước hoặc trong quá trình hun khói; bột mịn, bột thô và bột viên của động vật thân mềm, thích hợp dùng làm thức ăn cho người					
030751	000	-- Bạch tuộc sống hay ướp lạnh	10%	7%	5%	5%	0%
030752	000	-- Bạch tuộc đông lạnh	10%	7%	5%	0%	0%
030759	500	-- Bạch tuộc hun khói	9,6%	6,7%	6,4%	0%	0%
030759	200	-- Bạch tuộc chế biến khác	15%	10%		0%	0%

(Nguồn: Hải quan Nhật Bản)

## 2.2. Thuế tiêu dùng

Thuế tiêu dùng = (CIF + Thuế nhập khẩu) x 10%

## 3. Phân tích thị trường tiêu thụ thủy sản tại Nhật Bản

### 3.1. Tổng quan về thương mại thủy sản của Nhật Bản

Nhật Bản, với tư cách là một đảo quốc có địa hình nhiều đồi núi và diện tích đất nông nghiệp hạn chế, từ trước đến nay luôn coi biển cả là nguồn cung cấp thực phẩm chính. Nhật Bản luôn nằm trong số các quốc gia tiêu thụ thủy sản nhiều nhất thế giới; và hơn 90% lượng thủy sản đánh bắt/nuôi trồng nội địa được tiêu thụ tại thị trường trong nước.

Đánh bắt hải sản và nuôi trồng thủy sản là hai phân ngành đóng góp đáng kể nhất, chiếm hơn 98% tổng sản lượng thủy sản khai thác nội địa. Theo Bộ Nông Lâm Thủy sản Nhật Bản, hơn 50% lượng thủy sản tiêu thụ tại Nhật Bản được chế biến dưới dạng ướp muối, sấy khô, hun khói, đóng hộp hoặc làm chả cá. Ngành công nghiệp chế biến thủy sản ngày càng trở nên quan trọng do sở thích của người tiêu dùng đối với các sản phẩm chế biến sẵn dễ sử dụng ngày càng gia tăng.

Nhật Bản là nước nhập khẩu thủy sản lớn thứ 3 thế giới vào năm 2019 với kim ngạch nhập khẩu 15,6 tỷ USD và khối lượng nhập khẩu 2,5 triệu



tấn. Trong giai đoạn 2015 – 2019, tốc độ tăng trưởng bình quân của kim ngạch nhập khẩu và khối lượng nhập khẩu lần lượt là 3,1% và -0,2%.

**Bảng 3.1. 10 nước nhập khẩu thủy sản lớn nhất thế giới giai đoạn 2015 – 2019 tính theo giá trị**

Đơn vị: tỷ USD

Nước	2015	2016	2017	2018	2019	Tăng trưởng bình quân 2015-2019	Thị phần 2019
Thế giới	129,7	137,2	149,5	158,4	154,1	4,4%	100%
Hoa Kỳ	20,1	20,8	23,0	24,0	23,5	4,1%	15,3%
Trung Quốc	8,8	9,1	11,1	14,7	18,4	20,4%	11,9%
Nhật Bản	13,8	14,3	15,4	15,8	15,6	3,1%	10,1%
Tây Ban Nha	6,5	7,2	8,1	8,7	8,1	5,7%	5,3%
Pháp	5,9	6,4	6,9	7,1	6,8	3,4%	4,4%
Italy	5,6	6,2	6,6	7,1	6,0	8,5%	3,9%
Đức	5,3	5,8	5,9	6,2	5,8	2,6%	3,8%
Hàn Quốc	4,5	4,7	5,2	6,1	5,7	6,5%	3,7%
Thụy Điển	4,4	5,2	5,0	5,6	5,2	4,3%	3,4%
Anh Quốc	4,3	4,4	4,4	4,5	4,7	2,2%	3,1%

Nguồn: Global Trade Tracker, 2020

**Bảng 3.2. 10 nước nhập khẩu thủy sản lớn nhất thế giới giai đoạn 2015 – 2019 tính theo khối lượng**

Đơn vị: triệu tấn

Nước	2015	2016	2017	2018	2019	Tăng trưởng bình quân 2015-2019	Thị phần 2019
Thế giới	35,8	37,2	38,1	309	37,4	1,1%	100%
Trung Quốc	4,1	4	4,9	5,2	6,3	11,3%	16,7%
Hoa Kỳ	2,7	2,7	2,8	2,9	2,8	1,5%	7,6%
Nhật Bản	2,5	2,4	2,5	2,4	2,5	-0,2%	6,6%
Thái Lan	1,6	1,9	1,9	2,1	2	6%	5,5%
Tây Ban Nha	1,7	1,7	1,8	1,8	1,8	2,1%	4,9%

Hàn Quốc	1,4	1,4	1,5	1,6	1,5	2,1%	4,1%
Đan Mạch	1,4	1,5	1,4	1,4	1,3	-0,8%	3,6%
Pháp	1,1	1,2	1,2	1,2	1,2	1,5%	3,3%
Đức	1,2	1,3	1,2	1,2	1,2	-1,6%	3,1%
Italy	1,1	1,1	1,1	1,1	1	-1,2%	2,8%

Nguồn: Global Trade Tracker, 2020

**Bảng 3.3. 10 nước xuất khẩu thủy sản lớn nhất sang Nhật Bản giai đoạn 2015 – 2019 tính theo giá trị**

Đơn vị: tỷ USD

Nước	2015	2016	2017	2018	2019	Tăng trưởng bình quân 2015-2019	Thị phần 2019
Thế giới	13,8	14,3	15,4	15,8	15,6	3,1%	100%
Trung Quốc	2,5	2,6	2,8	2,9	2,9	3,6%	18,4%
Chile	1,1	1,1	1,4	1,4	1,5	7,1%	9,6%
Hoa Kỳ	1,3	1,3	1,5	1,4	1,2	-2%	7,9%
Nga	0,9	1,0	1,1	1,3	1,1	6,1%	7,2%
Việt Nam	0,9	0,9	1,1	1,0	1,1	5,1%	7%
Thái Lan	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1%	6,6%
Na Uy	0,8	1,0	0,9	1,0	1,0	4,5%	6,4%
Indonesia	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7%	4,3%
Hàn Quốc	0,7	0,7	0,8	0,7	0,7	0,1%	4,3%
Đài Loan	0,5	0,5	0,6	0,5	0,5	0,2%	3,1%

Nguồn: Global Trade Tracker, 2020

**Bảng 3.4. 10 nước xuất khẩu thủy sản lớn nhất sang Nhật Bản giai đoạn 2015 – 2019 tính theo khối lượng**

Đơn vị: triệu tấn

Nước	2015	2016	2017	2018	2019	Tăng trưởng bình quân 2015-2019	Thị phần 2019
Thế giới	2,5	2,4	2,5	2,4	2,5	-0,2%	100%
Trung Quốc	0,4	0,5	0,5	0,5	0,5	2,7%	20%
Hoa Kỳ	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	-3,5%	11,3%

Chile	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,5%	8,5%
Na Uy	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	-2,4%	7%
Thái Lan	0,2	0,2	0,1	0,2	0,2	-1,5%	7%
Việt Nam	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	2,6%	6,1%
Nga	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	-1,4%	4,8%
Peru	0	0	0,1	0,1	0,1	27,5%	4,4%
Indonesia	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	1,6%	4,4%
Hàn Quốc	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	-3,1%	3,8%

Nguồn: Global Trade Tracker, 2020

**Bảng 3.5. 10 sản phẩm thủy sản nhập khẩu nhiều nhất vào Nhật Bản giai đoạn 2015 – 2019 tính theo giá trị**

Đơn vị: tỷ USD

Mã HS	Sản phẩm	2015	2016	2017	2018	2019	Tăng trưởng bình quân 2015-2019
	<b>Tổng cộng</b>	<b>13,8</b>	<b>14,3</b>	<b>15,4</b>	<b>15,8</b>	<b>15,6</b>	<b>3,1%</b>
030617	Tôm shrimp và tôm prawn đông lạnh	1,5	1,6	1,7	1,5	1,4	-0,3%
030487	Phi-lê cá ngừ đông lạnh	0,6	0,6	0,7	0,8	0,8	6,1%
030312	Cá hồi Thái Bình Dương đông lạnh	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	10,7%
160521	Tôm shrimp và tôm prawn chế biến	0,6	0,6	0,7	0,7	0,7	1,3%
030489	Phi-lê cá đông lạnh khác	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6	4,5%
030743	Mực đông lạnh	0,0	0,0	0,7	0,6	0,6	-8,1%
030614	Cua đông lạnh	0,5	0,6	0,5	0,5	0,6	4,3%
030499	Thịt cá đông lạnh khác	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	1,3%
160419	Cá chế biến, nguyên con hoặc dạng miếng	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5	3%
030391	Gan cá đông lạnh	0,0	0,0	0,6	0,6	0,5	- 1 2 , 3 % (2017-2019)

Nguồn: Global Trade Tracker, 2020

**Bảng 3.6. 10 sản phẩm thủy sản nhập khẩu nhiều nhất vào Nhật Bản  
giai đoạn 2015 – 2019 tính theo khối lượng**

Đơn vị: triệu tấn

Mã HS	Sản phẩm	2015	2016	2017	2018	2019	Tăng trưởng bình quần 2015-2019
	<b>Tổng cộng</b>	<b>2,5</b>	<b>2,4</b>	<b>2,5</b>	<b>2,4</b>	<b>2,5</b>	<b>-0,2%</b>
230120	Cá hoặc động vật giáp xác không để ăn	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	-1,2%
030617	Tôm shrimp và tôm prawn đông lạnh	0,1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,9%
030499	Thịt cá đông lạnh khác	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	-1,6%
030312	Cá hồi Thái Bình Dương đông lạnh	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	3%
030489	Phi-lê cá đông lạnh khác	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	1,4%
030494	Cá Minh Thái đông lạnh	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	-2,3%
030743	Mực đông lạnh	0	0	0,1	0,1	0,1	- 8 , 0 % (2017-2019)
160419	Cá chế biến, nguyên con hoặc dạng miếng	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,9%
030389	Cá đông lạnh khác	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	-11,1%
051191	Sản phẩm từ cá hoặc động vật giáp xác không để ăn	0	0	0	0	0,1	16,9%

Nguồn: Global Trade Tracker, 2020

### 3.2. Xu hướng tiêu dùng

Người tiêu dùng Nhật Bản được coi là có những đòi hỏi khó tính nhất thế giới đối với chất lượng và độ tươi của sản phẩm thủy sản. Nhu cầu cao về chất lượng và độ tươi ngon của sản phẩm, cấu trúc hệ thống phân phối hàng hóa phức tạp là những lý do khiến người Nhật sẵn sàng chấp nhận trả giá tương đối cao để mua sản phẩm thủy sản.

Người tiêu dùng Nhật Bản nhìn chung rất có ý thức giữ gìn sức khỏe. Thị trường thực phẩm và đồ uống Nhật Bản tiếp tục tập trung phát triển các sản phẩm đa chức năng, nhiều dinh dưỡng và tốt cho sức khỏe.

Mức độ tiêu thụ thủy sản phụ thuộc phần lớn vào địa điểm sống và độ tuổi của người tiêu dùng. Hơn 1/3 người Nhật từ 60 tuổi trở lên và việc

ăn cá đã gắn liền với cuộc sống thường ngày trong suốt cuộc đời của họ. Đối với người tiêu dùng lớn tuổi, sự an toàn của sản phẩm thủy sản là yếu tố quan trọng nhất khi mua hàng, được quan tâm trước tiên so với chất lượng và giá cả.

Theo thống kê của Global Data, nhìn chung mức độ tiêu thụ thủy sản tại Nhật Bản ở nữ giới cao hơn so với nam giới, ở người sống ở thành thị cao hơn so với người sống ở nông thôn.

Bên cạnh đó, do tác động của quá trình đô thị hóa liên tục tại Nhật Bản, quy mô hộ gia đình đang thu hẹp và hiện tại hơn một phần ba số hộ gia đình ở Nhật Bản chỉ gồm một thành viên. Ngoài ra, tỷ lệ phụ nữ đi làm nhiều hơn đang khiến người Nhật có xu hướng tìm kiếm những cách tiêu thụ thủy sản thuận tiện hơn trước. Phụ nữ có vai trò quan trọng trong nhu cầu tiêu thụ thủy sản, vì họ có xu hướng quyết định loại thực phẩm sẽ mua.

Sự thay đổi cơ bản này trong hành vi tiêu dùng khiến cho doanh số bán các sản phẩm thủy sản tiện lợi tăng lên nhanh chóng. Các sản phẩm thủy sản tiện lợi (cá rút xương, dễ nấu hoặc đã chế biến sẵn) được đóng gói trong túi cỡ nhỏ/vừa, được bán với giá cả phải chăng tại tất cả các chuỗi siêu thị lớn và siêu thị địa phương. Bên cạnh đó, lượng tiêu thụ các sản phẩm thủy sản đông lạnh đã tăng gấp hai lần trong 20 năm qua; và các sản phẩm thủy sản đông lạnh cũng đang thu hút nhiều sự chú ý hơn trong ngành bán lẻ và phân phối.

Người tiêu dùng Nhật Bản rất nhạy cảm với sự thay đổi theo mùa, bắt nguồn từ một trong những quan niệm chính trong văn hóa ẩm thực Nhật Bản là thực phẩm nên được tiêu thụ vào đúng mùa có chất lượng ngon nhất. Ví dụ, mùa tốt nhất để ăn cá tuyết, cá hồi và cá ngừ là vào mùa đông, khi hàm lượng chất béo ở mức cao nhất. Trong khi đó, mùa xuân là thời điểm tốt nhất để ăn cá nóc cũng như thịt cá voi. Trong thời đại hiện nay, do hầu hết các loại thực phẩm đều có sẵn quanh năm, quan niệm tiêu thụ thực phẩm theo mùa mặc dù ít nhiều bị suy giảm những vẫn có tác động lớn đến thói quen tiêu dùng của nhiều người dân Nhật Bản.

Ngoài việc căn cứ theo mùa, xu hướng tiêu dùng sản phẩm thủy sản của người Nhật còn dựa trên các sự kiện xã hội và các ngày lễ lớn. Ví dụ như trong văn hóa Nhật Bản, việc tặng quà người thân hoặc đồng nghiệp vào những dịp quan trọng là một truyền thống lâu đời; và một hộp trứng cá trích muối hoặc cá hồi là những lựa chọn rất phổ biến để

làm quà tặng trong hai dịp lễ lớn vào giữa năm và cuối năm.

### 3.3. Dung lượng thị trường tiêu thụ

Giá trị tiêu thụ thủy sản bình quân đầu người tại Nhật Bản tăng nhẹ từ 69,6 USD năm 2016 lên 70,6 USD năm 2019. Thủy sản đóng gói tươi sống, ướp lạnh đã qua chế biến; thủy sản đóng gói tươi sống, ướp lạnh dạng cắt nguyên con; thủy sản tươi sống là các loại sản phẩm có mức tiêu thụ bình quân nhiều nhất trong năm 2019, được người Nhật ưa chuộng hơn hẳn so với thủy sản sấy khô hay đông lạnh.

Khối lượng tiêu thụ thủy sản bình quân đầu người giảm nhẹ trong giai đoạn 2016-2019. Khối lượng tiêu thụ thủy sản bình quân đầu người tại Nhật Bản năm 2019 đạt 9,3 kg/người/năm, giảm so với mức 9,4 kg/người/năm 2017 và mức 9,5 kg/người/năm 2016, phản ánh xu hướng giảm đang diễn ra trong gần hai thập kỷ qua. Lượng tiêu thụ thủy sản tại Nhật Bản đang ngày càng giảm, đặc biệt là ở thế hệ trẻ. Thế hệ trẻ Nhật Bản thiếu kỹ năng nấu các món ăn sử dụng nguyên liệu thủy sản, đồng thời sự thâm nhập của các yếu tố quốc tế vào văn hóa ẩm thực Nhật Bản đã góp phần làm giảm lượng tiêu thụ thủy sản tại Nhật Bản.

**Bảng 3.7. Giá trị và khối lượng tiêu thụ thủy sản bình quân đầu người tại Nhật Bản theo loại sản phẩm**

Đơn vị: USD

Sản phẩm	2016	2019	Tăng trưởng bình quân 2016-2019
<b>Tổng cộng</b>	<b>69,6</b>	<b>70,6</b>	<b>0,5%</b>
Thủy sản đóng hộp	18,4	18,8	0,7%
Thủy sản đóng gói tươi sống, ướp lạnh đã chế biến	20,7	20,9	0,3%
Thủy sản đóng gói tươi sống, ướp lạnh dạng cắt nguyên con	14,5	14,6	0,2%
Thủy sản sấy khô	3,3	3,4	1%
Thủy sản tươi sống	10,7	10,8	0,3%
Cá chế biến đông lạnh	0,2	0,2	0%
Cá cắt nguyên con đông lạnh	1,8	1,9	1,8%
Khối lượng tiêu thụ bình quân đầu người (kg)	9,5	9,3	-0,7%

Nguồn: GlobalData 2020

### 3.4. Ngành chế biến thủy sản

Một nửa lượng thủy sản tiêu thụ tại Nhật là sản phẩm chế biến dưới dạng ướp muối, sấy khô, hun khói, làm chả cá hoặc đóng hộp. Người tiêu dùng ngày càng có xu hướng ưa thích tiêu thụ các sản phẩm chế biến dễ sử dụng, do đó ngành chế biến thủy sản ngày càng đóng vai trò quan trọng. Tuy vậy, theo thống kê của Hiệp hội Thủy sản Nhật Bản, trong vài năm gần đây số lượng cơ sở chế biến thủy sản tại Nhật đang giảm dần và hoạt động chế biến thủy sản có xu hướng diễn ra nhiều hơn ở nước ngoài, đặc biệt là tại Trung Quốc.

Động lực chính cho việc mở rộng hoạt động gia công chế biến thủy sản từ Nhật Bản sang Trung Quốc là do chi phí sản xuất thấp hơn. Ngoài ra, do sản xuất trong nước đang suy giảm, các nhà chế biến thủy sản của Nhật Bản đã gặp khó khăn trong việc thu mua nguyên liệu thô tại chỗ. Thiếu hụt lao động cũng là một động lực thúc đẩy thương mại thủy sản mở rộng giữa Nhật Bản và Trung Quốc trong lĩnh vực chế biến.

Người Nhật nói chung ít nhiều vẫn có sự hoài nghi đối với hầu hết các sản phẩm được sản xuất ở nước ngoài. Do đó, các công ty Nhật Bản đặt ra các yêu cầu khắt khe đối với các cơ sở chế biến của Trung Quốc và đã nâng cao mức độ yêu cầu về điều kiện sản xuất để đáp ứng các tiêu chuẩn của Nhật Bản. Hơn nữa, vì người Nhật luôn quan tâm đến vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm, các công ty Nhật Bản đã cử nhân viên đi khắp thế giới để đào tạo, kiểm tra và trong một số trường hợp, đích thân lựa chọn sản phẩm thủy sản theo quy cách của người tiêu dùng Nhật Bản.

Do số lượng ngày càng nhiều sản phẩm thủy sản được chế biến ở nước ngoài, cũng như nhu cầu về truy xuất nguồn gốc và an toàn thực phẩm của các sản phẩm thủy sản ngày càng tăng, Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm sửa đổi năm 2007 yêu cầu tất cả bao bì của sản phẩm thủy sản đều phải ghi rõ nước xuất xứ và quốc gia nơi sản phẩm thủy sản đó được chế biến.

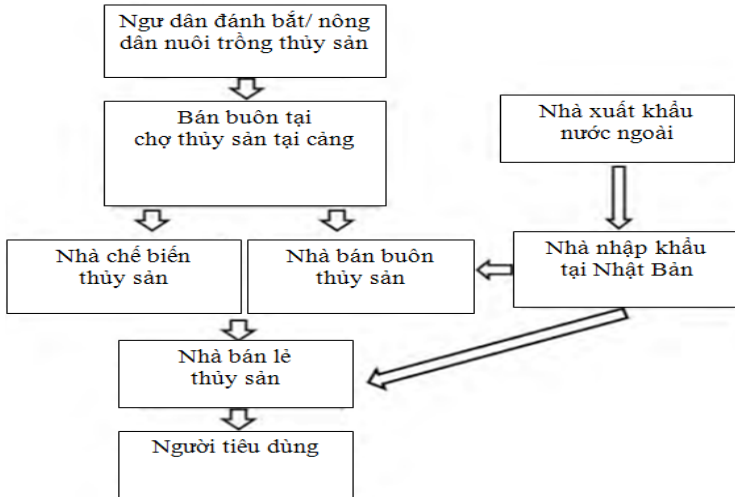
## 4. Hệ thống phân phối hàng thủy sản tại Nhật Bản

### 4.1. Các kênh phân phối thủy sản truyền thống

Hệ thống các kênh phân phối thủy sản truyền thống của Nhật Bản là một mạng lưới phức tạp gồm nhiều cấp: thương lái tại cảng, nhà bán buôn tại chợ thủy sản tập trung, nhà bán lẻ..., trước khi hàng đến tay người tiêu dùng. Các kênh phân phối truyền thống được xây dựng và

phát triển để kết nối lượng cung lớn thủy sản đánh bắt của ngư dân và nhu cầu về thủy sản tươi sống của người tiêu dùng. Tuy nhiên hiện nay mô hình các kênh phân phối truyền thống bị đánh giá là không mang tính hiệu quả về mặt kinh tế.

#### Sơ đồ các kênh phân phối thủy sản truyền thống tại Nhật Bản



*Nguồn: Cơ quan Thủy sản Nhật Bản*

#### - Bán buôn tại chợ thủy sản tại cảng

Sản phẩm thủy sản được đánh bắt/nuôi trồng sẽ được đưa ra chợ thủy sản tại các cảng cá địa phương và được phân loại để mang đi chế biến, làm thức ăn chăn nuôi hoặc bán trực tiếp ở dạng tươi sống tùy theo kích cỡ và chất lượng. Giá cả được thỏa thuận tại chỗ giữa người bán và các thương lái. Các chợ thủy sản tại cảng thường được thành lập và quản lý bởi Hợp tác xã thủy sản địa phương.

#### - Chợ bán buôn thủy sản tập trung

Tại hầu hết các thành phố lớn trên khắp Nhật Bản, chính quyền địa phương đều xây dựng một chợ bán buôn thủy sản tập trung. Các chợ này có quy mô khác nhau nhưng đều hoạt động như là điểm đầu của quá trình phân phối các sản phẩm thủy sản nội địa và thủy sản nhập khẩu đến các khu vực tiêu thụ tương ứng. Tuy vậy số lượng chợ và khối lượng giao dịch tại các chợ bán buôn thủy sản tập trung đang ngày càng giảm dần và được dự báo sẽ tiếp tục xu hướng giảm.



### - Các kênh bán lẻ

Người tiêu dùng Nhật Bản chủ yếu mua các sản phẩm thủy sản tại siêu thị. Nhật Bản có hai chuỗi siêu thị bán lẻ lớn mang quy mô toàn quốc là AEON và Ito Yokado. Sự cạnh tranh mạnh mẽ về giá, cùng với sự đổi mới và mở rộng quy mô của hai chuỗi siêu thị này trong thập kỷ qua đã góp phần hạ giá thị trường của các sản phẩm thủy sản.

Thị phần bán lẻ thủy sản tại các siêu thị ngày càng tăng, và người tiêu dùng Nhật Bản muốn mua sắm nhiều loại sản phẩm thực phẩm cùng lúc tại một cửa hàng để tiết kiệm thời gian, khiến cho doanh thu bán hàng của các cửa hàng chỉ chuyên về thủy sản đang giảm dần.

Cửa hàng tiện lợi là loại hình bán lẻ thực phẩm có tốc độ phát triển nhanh nhất tại Nhật Bản, với các thương hiệu lớn nhất là Seven-Eleven, Lawson và Family Mart. Tuy vậy, các sản phẩm thủy sản bán tại các cửa hàng tiện lợi vẫn đang chỉ giới hạn ở các sản phẩm chế biến sẵn, nhằm đáp ứng nhu cầu ngày càng tăng của người tiêu dùng Nhật Bản về các sản phẩm thực phẩm chế biến sẵn, tiết kiệm thời gian và thay thế cho việc nấu nướng tại nhà. Ngành thủy sản Nhật Bản cũng đang tăng cường thúc đẩy phát triển các loại sản phẩm chế biến sẵn, và điều này sẽ ngày càng nâng cao tầm quan trọng của hệ thống các cửa hàng tiện lợi trong chuỗi phân phối hàng thủy sản.

Chỉ tiêu cho việc ăn uống bên ngoài vẫn tương đối ổn định trong bối cảnh kinh tế suy thoái ở Nhật Bản. Với sự ra đời của chuỗi cửa hàng ăn – uống theo kiểu buffet từ cuối những năm 1980, người dân Nhật Bản ngày càng gia tăng ăn uống ở ngoài, mặc dù tổng chi tiêu nói chung cho thực phẩm của họ đã giảm. Hơn nữa, trong thập kỷ qua, Tokyo được coi là thủ đô ẩm thực không chính thức của thế giới. Không có thành phố nào trên thế giới có nhiều nhà hàng được gắn sao Michelin hơn Tokyo, vì vậy thị trường thực phẩm cao cấp vẫn hiện diện ở Nhật Bản.

**Bảng 4.1. Doanh thu bán hàng thủy sản tại các kênh bán lẻ từ 2014-2018**

Đơn vị: triệu USD

Kênh bán lẻ	2014	2015	2016	2017	2018	Tăng trưởng bình quân 2014-2018	Thị phần 2018
<b>Tổng cộng</b>	<b>8.704</b>	<b>8.715</b>	<b>8.726</b>	<b>8.732</b>	<b>8.747</b>	<b>0,1%</b>	<b>100%</b>
Siêu thị	6.734	6.784	6.821	6.853	6.891	0,6%	78,8%

Cửa hàng tiện lợi	693,2	688,9	684,0	678,7	674,2	-0,7%	7,7%
Trung tâm thương mại	516,5	529,8	540,8	551,8	562,8	2,2%	6,4%
Cửa hàng chuyên ăn - uống	577,5	545,9	515,8	485,3	455,2	-5,8%	5,2%
Kênh khác	148,8	131,8	129,6	127,8	128,5	-3,6%	1,5%
Siêu thị bán buôn	34,0	34,5	34,9	35,3	35,7	1,2%	0,4%

Nguồn: Global Data 2020

### **Bảng 4.2. Doanh thu bán hàng thủy sản tại các kênh bán lẻ theo sản phẩm**

Đơn vị: triệu USD

Sản phẩm	2015	2019	Tăng trưởng bình quân 2015-2019
<b>Tổng cộng</b>	<b>8.715</b>	<b>8.798</b>	<b>0,2%</b>
Thủy sản đóng hộp	2.298	2.345	0,5%
Thủy sản đóng gói tươi sống, ướp lạnh đã chế biến	2.601	2.614	0,1%
Thủy sản đóng gói tươi sống, ướp lạnh dạng cắt nguyên con	1.813	1.824	0,2%
Thủy sản sấy khô	415	417	0,1%
Thủy sản tươi sống	1.335	1.342	0,1%
Cá chế biến đông lạnh	24	25	0,4%
Cá cắt nguyên con đông lạnh	229	231	0,2%

Nguồn: Global Data 2020

#### **4.2. Các kênh phân phối mới**

Đặc tính gồm nhiều cấp trung gian trong hệ thống phân phối thủy sản truyền thống của Nhật Bản được cho là bắt nguồn từ các đặc điểm kinh tế - xã hội, đặc điểm nhân khẩu học của Nhật Bản. Khách hàng có thể mua số lượng lớn các loại thủy sản khác nhau từ nhiều nhà cung cấp khác nhau mà vẫn đảm bảo chất lượng và độ tươi ngon của sản phẩm. Tuy nhiên hiện nay số lượng các bên tham gia vào kênh phân phối truyền thống đang ngày càng giảm, do có nhiều người đã tìm được những cơ hội tiềm năng mới tại các kênh phân phối mới thay thế cho các kênh phân phối truyền thống.

Hiện nay thương mại thủy sản tại Nhật Bản đang có xu hướng tập trung hơn do mô hình phân phối trực tiếp, bỏ qua việc sử dụng các cấp trung

gian như thương lái tại cảng hoặc các nhà bán buôn tập trung. Các bên tham gia cần phải đạt một quy mô lớn ở mức nhất định để có thể tham gia vào mô hình thương mại này, nơi thủy sản được giao dịch toàn bộ sản lượng khai thác được thay vì được đem ra đấu giá. Mô hình phân phối này ngày càng phổ biến và đã có tác động rõ rệt đến thực tiễn phân phối, làm suy giảm quyền lực của các nhà bán buôn tập trung và các nhà bán lẻ lớn.

AEON – chuỗi siêu thị bán lẻ lớn nhất châu Á có trụ sở chính tại Nhật Bản – đang tận dụng lợi thế kinh tế từ quy mô của mình bằng cách bỏ qua các kênh phân phối truyền thống. AEON tham gia vào tất cả các khâu của chuỗi phân phối, từ khâu trực tiếp quản lý sản xuất cho đến khâu bán hàng cuối cùng. Ngoài ra, AEON cũng ký hợp đồng thu mua khối lượng lớn với các nhà cung cấp nước ngoài. Những chiến lược này giúp cho AEON có điều kiện thuận lợi phát triển các dòng sản phẩm mang thương hiệu riêng của mình.

Các hình thức phân phối khác cũng đã xuất hiện trong những năm gần đây, đặc biệt liên quan đến sự phát triển trong lĩnh vực truyền thông và vận tải. Nhiều ngư dân Nhật Bản tự thành lập công ty riêng và bán các sản phẩm thủy sản trực tuyến, đồng thời cung cấp dịch vụ giao hàng tận nhà, nhằm kiểm soát nhiều hơn về giá cả và các khía cạnh khác của hoạt động kinh doanh. Thủy sản từ cảng có thể được đặt hàng trực tuyến và giao trực tiếp cho người tiêu dùng. Việc đặt hàng trực tuyến này ngày càng được ưa chuộng vì sản phẩm thủy sản không cần qua các cấp trung gian nên tăng khả năng truy xuất nguồn gốc, đây là điều quan trọng đối với người tiêu dùng Nhật Bản.

## **5. Các thông tin hữu ích cho doanh nghiệp muốn xuất khẩu thủy sản sang Nhật Bản**

### **5.1. Một số điểm lưu ý khi xuất khẩu thủy sản sang Nhật Bản**

Sản phẩm thủy sản tươi sống và chế biến muốn được nhập khẩu vào Nhật Bản cần phải được đảm bảo phù hợp với các tiêu chuẩn quy định trong Luật Vệ sinh an toàn thực phẩm. Đối với thủy sản nuôi trồng, cần đảm bảo quá trình nuôi trồng thủy sản không sử dụng các chất kháng sinh tổng hợp bị cấm theo quy định của Nhật Bản, và đáp ứng quy định về dư lượng kháng sinh.

Đối với các nhà xuất khẩu thủy sản sang Nhật Bản, con đường thâm nhập thị trường phổ biến nhất thường là thông qua một công ty

thương mại nhập khẩu của Nhật Bản. Các công ty thương mại nhập khẩu trong ngành thủy sản sẽ phân phối sản phẩm thủy sản tới các nhà bán lẻ hoặc tới các chợ bán buôn tập trung. Một số nhà xuất khẩu nước ngoài cũng đã thành lập công ty nhập khẩu của riêng họ tại Nhật Bản, tuy nhiên họ gặp phải trở ngại trong việc tìm ra con đường riêng để tiếp cận tới các nhà bán lẻ và người tiêu dùng.

Một trong những thách thức lớn hiện nay của các nhà chế biến thủy sản Nhật Bản là việc phải đảm bảo nguồn cung nguyên liệu thủy sản ổn định, do vậy xuất khẩu/gia công xuất khẩu thủy sản sang Nhật Bản vẫn còn tiềm năng lớn để tiếp tục mở rộng và phát triển.

## 5.2. Cơ hội cho xuất khẩu thủy sản của Việt Nam sang Nhật Bản

Các doanh nghiệp xuất khẩu thủy sản của Việt Nam muốn xuất khẩu sang thị trường Nhật Bản có thể nghiên cứu tận dụng các cam kết ưu đãi cắt giảm thuế quan trong các Hiệp định thương mại tự do mà Việt Nam và Nhật Bản cùng là thành viên, bao gồm: Hiệp định Đối tác Kinh tế Việt Nam – Nhật Bản (VJEPA), Hiệp định Đối tác Kinh tế Toàn diện ASEAN – Nhật Bản (AJCEP), Hiệp định Đối tác Toàn diện và Tiến bộ xuyên Thái Bình Dương (CPTPP), Hiệp định Đối tác Kinh tế Toàn diện Khu vực (RCEP).

VJEPA là FTA song phương, được đàm phán và có hiệu lực sau, nên có các cam kết về thuế quan cho Việt Nam cao hơn trong AJCEP. VJEPA có hiệu lực từ năm 2009, trong đó các cam kết ưu đãi thuế của Nhật Bản với thủy sản Việt Nam cụ thể như sau: (i) Đối với thủy sản tươi sống: một số sản phẩm được xóa bỏ thuế ngay sau khi có hiệu lực, phần lớn được cắt giảm theo lộ trình 5 - 10 năm, và có một số sản phẩm không có cam kết xóa bỏ thuế; (ii) Đối với *thủy sản chế biến*: một số sản phẩm được xóa bỏ thuế ngay sau khi có hiệu lực, một số sản phẩm có lộ trình xóa bỏ thuế 3 - 10 năm và có một vài sản phẩm không có cam kết xóa bỏ thuế.

Còn trong CPTPP, cam kết ưu đãi thuế quan đối với thủy sản Việt Nam được chia theo hai nhóm: (i) *Xóa bỏ thuế ngay khi Hiệp định có hiệu lực* với khoảng 65% (317/484) dòng sản phẩm thủy sản; (ii) *Cắt giảm và xóa bỏ thuế quan theo lộ trình 6 - 16 năm* kể từ khi Hiệp định có hiệu lực với một số dòng thuế thủy sản.

Như vậy, đối với các sản phẩm có cam kết cắt giảm, loại bỏ thuế quan, mức cam kết trong CPTPP có thể không lớn bằng VJEPA (do lộ trình dài hơn). Tuy nhiên, CPTPP lại có mức độ mở cửa mạnh hơn VJEPA đối với

những dòng sản phẩm mà Nhật Bản không cam kết xóa bỏ thuế trong VJEPA. Ngoài ra, qui tắc xuất xứ trong CPTPP khác với VJEPA, đặc biệt là ở nguyên tắc cộng gộp (trong CPTPP nguyên liệu có thể được cộng gộp từ cả 11 nước thành viên CPTPP trong khi VJEPA chỉ được cộng gộp nguyên liệu từ 2 nước là Việt Nam và Nhật Bản). Do đó, CPTPP mang đến cho doanh nghiệp thêm nhiều lựa chọn hơn để áp dụng thuế quan ưu đãi.

Hiệp định RCEP được ký kết tháng 11/2020 và đang trong thời gian chờ các nước thành viên phê chuẩn để chính thức đi vào có hiệu lực. Hiệp định có quy mô lớn nhất thế giới này (với 15 nước thành viên chiếm gần 30% dân số thế giới và 30% tổng GDP toàn cầu) được đánh giá sẽ có sự bổ sung rất tốt để Việt Nam tận dụng tốt hơn về thị trường mà các FTA trước đây đã mở ra, đặc biệt là giúp hàng Việt Nam cải thiện yếu điểm về đáp ứng các tiêu chuẩn xuất xứ. Doanh nghiệp Việt Nam có thể sử dụng nguyên liệu đầu vào từ các nước trong RCEP (10 nước ASEAN, Trung Quốc, Hàn Quốc, Nhật Bản, Australia, New Zealand) để sản xuất và xuất khẩu sang các thị trường trong khối và được hưởng ưu đãi thuế quan. Ví dụ, hàng thủy sản Việt Nam có thể sử dụng nguyên liệu đầu vào nhập từ Trung Quốc để chế biến rồi xuất khẩu sang Nhật Bản và được hưởng ưu đãi thuế, điều mà trong CPTPP không áp dụng. Ngoài ra, việc cam kết cắt giảm thuế quan của Trung Quốc, Nhật Bản, Australia, New Zealand và các nước ASEAN về 0% ngay sau khi Hiệp định có hiệu lực và của Hàn Quốc sau lộ trình 10 – 15 năm đối với phần lớn mặt hàng thủy sản của Việt Nam sẽ là cơ hội lớn để Việt Nam đẩy mạnh xuất khẩu thủy sản sang các thị trường này.

Những FTA kể trên đã và sẽ tạo ra cơ hội lớn giúp thúc đẩy xuất khẩu thủy sản của Việt Nam sang Nhật Bản. Nhưng vấn đề lo ngại là việc tận dụng các ưu đãi từ các FTA như thế nào, bởi đi kèm những cơ hội sẽ là những thách thức. Những yêu cầu khắt khe về vệ sinh an toàn thực phẩm, kiểm dịch, kiểm định chất lượng sản phẩm, cũng như các rào cản phi thuế khác sẽ là những thách thức đặt ra cho doanh nghiệp Việt Nam trong việc nâng cao năng lực cạnh tranh của hàng xuất khẩu. Do vậy doanh nghiệp Việt Nam cũng cần chủ động nghiên cứu và có giải pháp ứng phó vượt qua các thách thức kể cả sau khi các Hiệp định đạt mục tiêu cắt giảm thuế quan hoàn toàn.

### **5.3. Các cơ quan quản lý ngành thủy sản của Nhật Bản**

Cơ quan quản lý cấp quốc gia về nghề cá tại Nhật Bản là Cơ quan Thủy

sản Nhật Bản (Japan Fisheries Agency – JFA) trực thuộc Bộ Nông Lâm Thủy sản. Cơ quan Thủy sản Nhật Bản chịu trách nhiệm bảo tồn và quản lý tài nguyên sinh vật biển và các hoạt động sản xuất thủy sản. Diện tích biển tại Nhật Bản được phân chia thành nhiều vùng biển nhằm phục vụ mục đích quản lý. Trên thực tế, nhiều hoạt động quản lý hành chính, đặc biệt liên quan đến nghề cá ven biển, được giao cho các chính quyền cấp tỉnh. Trong phạm vi quản lý của mình, chính quyền cấp tỉnh lại giao quyền khai thác thủy sản tại các vùng đánh bắt cá ven biển cho các Hợp tác xã thủy sản địa phương. Các Hợp tác xã địa phương mặc dù chịu sự quản lý của cấp cao hơn, nhưng về cơ bản là tự quản lý hoạt động thường ngày của mình.

Bộ Nông Lâm Thủy sản và Cơ quan Thủy sản Nhật Bản công bố và đăng tải một số lượng lớn các số liệu thống kê và báo cáo ngành thủy sản lên trang web của họ, ví dụ như: Tổng điều tra về Thủy sản, Sách trắng Thủy sản, Số liệu thống kê hàng năm về sản lượng thủy sản đánh bắt và nuôi trồng...; những tài liệu này có thể được sử dụng để nắm bắt hiện trạng động của ngành thủy sản Nhật Bản.

Hiệp hội Thủy sản Nhật Bản (Japan Fisheries Association – JFA) đại diện cho gần 500 công ty tư nhân và tổ chức thủy sản ở Nhật Bản. Mặc dù Hiệp hội có liên kết chặt chẽ với Cơ quan Thủy sản Nhật Bản (Japan Fisheries Agency – JFA), nhưng không nên nhầm lẫn giữa hai tổ chức này. Hiệp hội Thủy sản Nhật Bản thực hiện nhiều hoạt động khác nhau, ví dụ: quan hệ công chúng, vận động hành lang, nghiên cứu xu hướng mới trong nước và quốc tế... nhằm mục đích gia tăng lượng tiêu thụ thủy sản. Hiệp hội cũng xuất bản các báo cáo về các chủ đề khác nhau trong ngành thủy sản và đăng tải trên trang web của họ.

#### **5.4. Các thông tin hữu ích khác**

Trong nửa thế kỷ qua, Tổ chức Ngoại thương Nhật Bản (JETRO) đã đóng một vai trò trung tâm trong thương mại quốc tế của Nhật Bản. JETRO là một cơ quan chính phủ độc lập do Bộ Kinh tế, Thương mại và Công nghiệp thành lập, với mục đích ban đầu là thúc đẩy xuất khẩu của Nhật Bản ra nước ngoài; tuy nhiên, JETRO sau đó dần chuyển hướng hoạt động sang các lĩnh vực như thúc đẩy đầu tư trực tiếp của Nhật Bản ra nước ngoài và xúc tiến nhập khẩu vào Nhật Bản. JETRO cung cấp nhiều thông tin và hỗ trợ cho các công ty nước ngoài trong việc tìm kiếm cách thức thâm nhập và mở rộng thị phần tại thị trường Nhật Bản. Thông tin liên quan đến quy định nhập khẩu, ghi nhãn và chứng nhận đối với



từng nhóm hàng nhập khẩu vào Nhật Bản được đăng trên trang web của JETRO. JETRO cũng có văn phòng khu vực tại hơn 50 quốc gia trên toàn thế giới.

Thông kê kim ngạch và thuế suất đối với thủy sản tươi sống và chế biến nhập khẩu có thể tìm trên trang web của Cơ quan Hải quan Nhật Bản.

Hội chợ Triển lãm Công nghệ & Thủy sản Quốc tế được tổ chức hàng năm tại Tokyo và Osaka là những triển lãm thủy sản lớn nhất của Nhật Bản do Hiệp hội Thủy sản Nhật Bản tài trợ. Triển lãm tập hợp các chuyên gia từ tất cả các khía cạnh của ngành công nghiệp và tạo cơ hội trao đổi, cập nhật thông tin mới nhất và hữu ích về thị trường thủy sản Nhật Bản.

(Danh sách các triển lãm lớn về thủy sản, thực phẩm tại Nhật Bản)

Tên triển lãm	Thông tin
Japan International Seafood & Technology Expo	07 – 09/07/2021 <a href="https://www.seafood-show.com/japan/en.php">https://www.seafood-show.com/japan/en.php</a>
Osaka Seafood Show	17 – 18/03/2021 <a href="https://www.seafood-show.com/osaka/">https://www.seafood-show.com/osaka/</a>
FOODEX Japan	09 – 12/03/2021 <a href="https://www.jma.or.jp/foodex/en/">https://www.jma.or.jp/foodex/en/</a>



**Sổ tay quy định**  
NHẬP KHẨU THỦY SẢN VÀO NHẬT BẢN