

KINH NGHIỆM QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG THỦY SẢN CỦA HÀN QUỐC VÀ BÀI HỌC CHO VIỆT NAM

Nguyễn Quang Huy*

Ngày nhận: 25/9/2014

Ngày nhận bản sửa: 22/10/2014

Ngày duyệt đăng: 4/11/2014

Tóm tắt:

Hiện nay, Hàn Quốc được biết đến như là một quốc gia có chính sách và chiến lược bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản tiên tiến trên thế giới với hệ thống cơ quan quản lý được tổ chức tốt, hệ thống quy định, tiêu chuẩn về chất lượng thủy sản cũng như chế tài xử lý các trường hợp vi phạm mạnh và đủ sức răn đe. Thông qua việc nghiên cứu quản lý chất lượng thủy sản của Hàn Quốc, tác giả rút ra một số bài học kinh nghiệm cho Việt Nam, đó là: 1) Quản lý nhà nước về chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản được phân công cho 3 bộ với phạm vi quản lý rất rõ ràng; 2) Năng lực của các cơ quan quản lý của Hàn Quốc khá cao, thể hiện ở cơ cấu tổ chức, năng lực cán bộ và cơ sở vật chất; 3) Các Đạo luật về quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm nói chung, thủy sản nói riêng của Hàn Quốc đã được ban hành và được định kỳ sửa đổi, bổ sung, thay đổi cho hoàn thiện.

Từ khóa: An toàn thực phẩm, Hàn Quốc, quản lý chất lượng, thủy sản.

Korea's experiences in quality management of fishery products and lessons for Vietnam

Abstract:

South Korea is known as a nation of advanced policy and strategy to ensure the quality and safety of fishery products in the world, with advanced and well-organized management agency system and strong regulations, seafood quality standards and sanctions. By studying Korean's management of fishery quality, the author drew some lessons for Vietnam: 1) State management of fishery quality and food safety is clearly assigned to 3 Ministries; 2) The good capacity of South Korea's authorities is reflected in their organizational structures, staff's capacity and facilities; 3) The Act on quality management of food safety in general and fisheries in particular has been issued and are periodically amended, supplemented, changed to complete.

Keywords: Food safety, South Korea, quality management, fisheries.

1. Giới thiệu

Hàn Quốc, nền kinh tế thứ 2 Châu Á, không chỉ được biết đến với thế mạnh về ngành công nghiệp điện tử, vận tải, công nghiệp giải trí, mỹ phẩm và nhân sâm, mà còn nổi tiếng nhờ một nền nông nghiệp phát triển hiện đại và đa dạng, và thủy sản là một trong những ngành quan trọng của nền kinh tế Hàn Quốc.

Hàn Quốc là một trong những quốc gia đứng đầu thế giới và đứng thứ 2 Châu Á về lượng tiêu thụ sản phẩm thủy sản tính trên bình quân đầu người. Thủy

sản chiếm 39% tổng lượng protein tiêu thụ hàng năm của người dân Hàn Quốc (Tổ chức phát triển và hợp tác kinh tế, không năm xuất bản). Do vậy, việc quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản để bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng là một trong những nhiệm vụ quan trọng của Chính phủ Hàn Quốc từ hơn 1 thế kỷ nay. Hiện nay, Hàn Quốc được biết đến như là một quốc gia có chính sách và chiến lược bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản tiên tiến trên thế giới với hệ thống cơ quan quản lý được tổ chức tốt, hệ thống quy định, tiêu chuẩn về chất

Bảng 1 - Sản lượng thủy hải sản Hàn Quốc

(đơn vị: nghìn tấn)

Năm	Tổng	Đánh bắt gần bờ	Nuôi trồng thủy sản ven biển	Đánh bắt xa bờ	Hải sản nước ngọt
2007	3.275	1.152	1.386	710	27
2008	3.363	1.286	1.382	666	29
2009	3.182	1.227	1.313	612	30
2010	3.112	1.134	1.355	592	31
2011	3.256	1.235	1.478	511	32
2012	3.183	1.091	1.489	575	28

Nguồn: Sun Young Yoo (2014, trang 6)

Bảng 2: Sản lượng thủy hải sản chế biến của Hàn Quốc

Năm	Sản lượng (tấn)	Giá trị (triệu USD)
2007	1.384.000	7.051
2008	1.766.528	4.849
2009	1.898.135	5.398
2010	1.815.286	7.461
2011	1,865,546	6.540
2012	1,885,437	7.770

Nguồn: Sun Young Yoo (2014, trang 7)

lượng thủy sản cũng như chế tài xử lý các trường hợp vi phạm mạnh và đủ sức răn đe.

2. Thực trạng sản xuất và tiêu thụ thủy sản của Hàn Quốc

Theo thống kê của cơ quan kinh tế nông nghiệp Hàn Quốc, trong năm 2011, lượng tiêu thụ thủy hải sản của Hàn Quốc là 53,5 kg/người/năm (trong đó, có 37,8kg là thủy hải sản, 15,7kg là rong biển). Các loại hải sản mà người Hàn Quốc ưa thích là cá cơm, tôm, mực, bạch tuộc, cá thu, cá ngừ, cá chỉ vàng... (Sun Young Yoo, 2014).

Tuy nhiên, nguồn thủy sản của Hàn Quốc là có hạn trong khi dự báo sản lượng đánh bắt thủy hải sản của nước này trong thời gian tới sẽ không tăng

nhiều vì nguồn thủy hải sản tại các khu vực đánh bắt gần bờ giảm và việc thực thi các vùng đặc quyền kinh tế của các nước láng giềng. Do vậy, Hàn Quốc phải nhập khẩu một lượng lớn thủy sản từ các nước. Bảng 1, 2 và 3 cung cấp số liệu chi tiết.

Như vậy, tỷ lệ cung ứng thủy sản của Hàn Quốc không đáp ứng đủ nhu cầu. Thủy sản tiếp tục là mặt hàng cần được đẩy mạnh sản xuất và nhập khẩu, đồng nghĩa với việc các chính sách về quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản cần tiếp tục được thực thi.

3. Thực trạng quản lý chất lượng an toàn thực phẩm thủy sản của Hàn Quốc

3.1. Hệ thống cơ quan quản lý nhà nước về chất

Bảng 3: Cung và cầu mặt hàng thủy hải sản tại Hàn Quốc

(đơn vị: nghìn tấn)

Năm	Cầu			Tổng	Cung			Tỷ lệ tự cung ứng
	Tiêu thụ trong nước	Xuất khẩu	Dự trữ		Sản lượng	Nhập khẩu	Tồn	
2005	4.169	1.121	512	5.802	2.714	2.557	531	65,10%
2006	4.568	1.047	575	6.190	3.032	2.646	512	66,40%
2007	4.625	1.211	618	6.454	3.275	2.604	575	70,80%
2008	4.280	1.266	567	6.113	3.360	2.135	618	78,50%
2009	4.071	1.336	528	5.935	3.182	2.186	567	78,20%
2010	3.639	1.751	603	5.993	3.126	2.339	528	85,90%

Nguồn: Sun Young Yoo (2014, trang 8)

lượng an toàn thực phẩm thủy sản đã được hình thành trên 1 thế kỷ

Phân công quản lý nhà nước về chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản đã được Chính phủ Hàn Quốc quan tâm từ đầu thế kỷ 20: tháng 4/1906, Trạm kiểm tra chất lượng các sản phẩm thủy sản chế biến (Fisheries Products Quality Inspection Station) đã được thành lập (Suk Yo Jung, 2014). Các cơ quan quản lý nhà nước về chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản của Hàn Quốc không ngừng được kiện toàn. Từ tháng 3/2013, Chính phủ Hàn Quốc đã cơ cấu lại các Bộ và giao việc quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản do 3 bộ với việc phân công phạm vi quản lý rất rõ ràng:

- *Bộ An toàn thực phẩm và Dược phẩm (Ministry of Food and Drug Safety)* chịu trách nhiệm kiểm tra, chứng nhận chất lượng thủy sản nhập khẩu và tiêu thụ trong nước. Bộ mới được thành lập từ tháng 3/2013, khi chính phủ của Tổng thống Park Geun Hye lên nắm chính quyền. Điều này cho thấy việc bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm nói chung, thủy sản nói riêng đang rất được coi trọng (Suk Yo Jung, 2014; Sohn và Oh, 2014; Bộ An toàn thực phẩm và Dược phẩm Hàn Quốc, không năm xuất bản a);

- *Bộ Hải dương và Thủy sản (Ministry of Ocean and Fisheries)* chịu trách nhiệm kiểm tra, chứng nhận chất lượng đối với thủy sản trong quá trình chế biến và xuất khẩu. Bộ này được tách ra từ Bộ Lương thực, Nông nghiệp, Lâm nghiệp và Thủy sản (MIFAFF) (Bộ Hải dương và Thủy sản Hàn Quốc, không năm xuất bản; Suk Yo Jung, 2014);

- *Bộ Nông nghiệp, Thực phẩm và Nông thôn (Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs)* được hình thành trên cơ sở Bộ Lương thực, Nông nghiệp, Lâm nghiệp và Thủy sản (MIFAFF), chịu trách nhiệm quản lý chất lượng trong nuôi trồng và khai thác thủy sản (Suk Yo Jung, 2014).

Ngoài ra, Chính phủ Hàn Quốc đã thành lập thêm Trung tâm Thông tin về chất lượng, an toàn thực phẩm, với nhiệm vụ theo dõi và thu thập, tổng hợp thông tin về chất lượng, an toàn thực phẩm, các vụ ngộ độc thực phẩm tại Hàn Quốc và trên thế giới thông qua 254 cơ quan chính phủ, các tổ chức phi chính phủ, các phòng kiểm nghiệm và báo chí của 48 nước với 7 ngôn ngữ khác nhau. Các thông tin này được cập nhật hàng ngày và được thông báo công khai trên website của Trung tâm (Sohn và Oh, 2014; Bộ An toàn thực phẩm và Dược phẩm Hàn

Quốc, không năm xuất bản b).

Cách cơ cấu và phân công mới của Chính phủ Hàn Quốc nêu trên về quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm nói chung, thủy sản nói riêng được kỳ vọng là sẽ tăng cường chất lượng, an toàn thực phẩm, đẩy nhanh các quá trình xử lý sản phẩm không bảo đảm chất lượng hoặc mất an toàn thực phẩm (Sohn và Oh, 2014).

Việc giao trách nhiệm quản lý theo từng công đoạn trong chuỗi sản xuất, kinh doanh thủy sản (từ nuôi trồng, khai thác, chế biến đến nhập khẩu, xuất khẩu, tiêu thụ trong nước) nêu trên có ưu điểm là chuyên môn hóa sâu cho từng cơ quan quản lý, nhưng đòi hỏi sự phối hợp nhịp nhàng của các cơ quan liên quan (Sohn và Oh, 2014).

Mô hình phân công quản lý nhà nước của Hàn Quốc có nhiều điểm tương đồng với hệ thống kiểm soát về an toàn thực phẩm của Mỹ, với trách nhiệm quản lý được giao cho Bộ Nông nghiệp (USDA) và Bộ An toàn thực phẩm và Dược phẩm (Longley, 2014; Johnson, 2014).

3.2. Năng lực của cơ quan thẩm quyền về chất lượng, an toàn thực phẩm không ngừng được củng cố và hoàn thiện

Mặc dù mới được thành lập, nhưng Bộ An toàn thực phẩm và Dược phẩm được đã được tổ chức hoàn chỉnh thành 7 văn phòng, 6 cơ quan đại diện tại các vùng của Hàn Quốc, 43 phòng/ban, 01 viện nghiên cứu và 13 Trung tâm kiểm tra chất lượng thực phẩm trên toàn lãnh thổ Hàn Quốc, với số cán bộ là 1.489 người (Bộ An toàn thực phẩm và Dược phẩm Hàn Quốc, không năm xuất bản a).

Cục thanh tra và kiểm dịch chất lượng thực phẩm thủy sản (NFQS) thuộc Bộ Hải dương và thủy sản là đơn vị chịu trách nhiệm chính trong kiểm tra, kiểm dịch thủy sản Hàn Quốc xuất khẩu, bao gồm 01 văn phòng, 13 Chi nhánh kiểm tra trên toàn quốc, với số nhân sự là 326 người (Suk Yo Jung, 2014).

Tất cả 06 cơ quan đại diện vùng, chi nhánh và các trung tâm kiểm tra của Bộ An toàn thực phẩm và Dược phẩm, Cục thanh tra và kiểm dịch chất lượng thực phẩm thủy sản (NFQS) thuộc Bộ Hải dương và thủy sản đều có hệ thống các phòng kiểm nghiệm đạt chuẩn quốc tế ISO 17025 về kiểm nghiệm, được trang bị các thiết bị kiểm nghiệm hiện đại nhất hiện nay về phân tích chất lượng thực phẩm (hệ thống LC/MS/MS, HPLC, AAS, PCR...) (Bộ An toàn thực phẩm và Dược phẩm Hàn Quốc, không năm xuất bản a; Suk Yo Jung, 2014).

Năng lực của cơ quan thẩm quyền của Hàn Quốc cũng đã được Cơ quan thẩm quyền liên minh Châu Âu về thực phẩm (FVO) sang kiểm tra, đánh giá và thừa nhận năng lực tại Chỉ thị số 95/494/EC từ năm 1995 (Suk Yo Jung, 2014).

3.3. Hệ thống luật lệ, tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm được xây dựng đầy đủ

Ngay từ năm 1962, các Đạo luật về quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm nói chung, thủy sản nói riêng của Hàn Quốc đã được ban hành và được định kỳ sửa đổi, bổ sung, thay đổi cho hoàn thiện. Đến nay, hệ thống luật lệ bao gồm:

- Đạo luật về vệ sinh thực phẩm – Food code (được xây dựng năm 1962, sửa đổi năm 2002 và 2011), Dưới đạo luật này là các Luật: Luật kiểm soát chất lượng sản phẩm nông nghiệp (được xây dựng năm 1999, sửa đổi năm 2011), Luật quản lý chất lượng các sản phẩm thủy sản (được xây dựng năm 1962, sửa đổi năm 1999 và 2011). Nội dung của các luật này đưa ra các tiêu chuẩn và yêu cầu vệ sinh, cũng như các nghĩa vụ của các nhà sản xuất thực phẩm, chế biến, phân phối đối với việc sản xuất và nhập khẩu thực phẩm, giám sát, kiểm tra và chứng nhận chính thức các phòng thí nghiệm, thu hồi các sản phẩm không bảo đảm chất lượng (Suk Yo Jung, 2014), (Sohn và Oh, 2014).

- Đạo luật về tiêu chuẩn sản phẩm – Food additives (được xây dựng năm 1962, sửa đổi năm 2002 và 2011) - đưa ra các chỉ tiêu, mức giới hạn về chất lượng, an toàn đối với từng loại sản phẩm thực phẩm của Hàn Quốc hoặc được nhập vào Hàn Quốc dùng làm thực phẩm (Suk Yo Jung, 2014).

Toàn bộ hệ thống luật lệ và tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm thủy sản của Hàn Quốc đã được Liên minh Châu Âu đánh giá là đầy đủ và tương đương với toàn bộ các quy định của Liên minh (Suk Yo Jung, 2014).

3.4. Sự tuân thủ nghiêm ngặt các quy định về kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản

Đối với cơ sở chế biến thủy sản trong nước và thủy sản Hàn Quốc được phép xuất khẩu, nhập khẩu vào Hàn Quốc, việc áp dụng Chương trình quản lý chất lượng theo HACCP là một yêu cầu bắt buộc. Cục thanh tra và kiểm dịch chất lượng thực phẩm thủy sản (NFQS) sẽ tổ chức kiểm tra điều kiện bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm trong sản xuất theo tần suất nhất định, từ 1-3 tháng/lần. Phương thức kiểm soát đối với thủy sản này của Hàn Quốc được Cơ quan thẩm quyền về thực phẩm của EU

đánh giá cao (Suk Yo Jung, 2014).

Ngoài ra, từng lô thủy sản xuất khẩu cũng được NFQS lấy mẫu, kiểm tra các chỉ tiêu về chất lượng, an toàn thực phẩm. Chỉ các lô hàng đạt yêu cầu về chất lượng, an toàn thực phẩm mới được cấp chứng nhận (Health certificate) và cho thông quan. Quy định này được ghi rõ trong Luật quản lý chất lượng các sản phẩm thủy sản của Hàn Quốc (Suk Yo Jung, 2014).

Đối với thủy sản muốn nhập khẩu vào Hàn Quốc, trước hết, lô hàng đó phải xuất phát từ nước mà Cơ quan thẩm quyền đã được NFQS đã đánh giá đủ năng lực kiểm tra, chứng nhận đối với hàng hóa xuất khẩu, hoặc xuất phát từ nước đã ký Cam kết/Thỏa thuận (MoU) với Hàn Quốc, mà NFQS là cơ quan đại diện. Mỗi lô hàng phải kèm theo chứng nhận của cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu cấp, để bảo đảm lô hàng đó đã được kiểm tra trước khi sang tới Hàn Quốc. Sau đó, lô hàng thủy sản vẫn tiếp tục được lấy mẫu kiểm tra tại các cửa khẩu, kết quả kiểm nghiệm cho thấy lô hàng thủy sản bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm thì mới được phép nhập khẩu vào Hàn Quốc. Ngoài ra, sau khi lưu thông trên thị trường, sản phẩm vẫn có thể được lấy mẫu kiểm tra một cách ngẫu nhiên (Suk Yo Jung, 2014).

Các sản phẩm không bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm (kể cả hàng hóa trong nước, nhập khẩu hoặc xuất khẩu) được MFDS xử lý rất nghiêm. Toàn bộ các sản phẩm thủy sản trong nước sẽ bị yêu cầu dừng lưu thông hoặc tiêu hủy nếu MFDS kiểm tra, lấy mẫu (một cách ngẫu nhiên) và phát hiện không bảo đảm chất lượng (Suk Yo Jung, 2014).

Đặc biệt với hàng hóa thủy sản nhập khẩu, chiếm hơn 50% lượng tiêu thụ thủy sản hàng năm của Hàn Quốc thì việc xử lý các trường hợp sản phẩm không bảo đảm chất lượng còn chặt chẽ hơn. Nếu phát hiện sản phẩm nhập khẩu (tại cửa khẩu hoặc đang lưu thông trên thị trường Hàn Quốc) không bảo đảm chất lượng, MFDS sẽ ngay lập tức cấm đơn vị cung cấp nước ngoài xuất khẩu sang Hàn Quốc, trả toàn bộ lô hàng có sản phẩm không bảo đảm chất lượng về nước xuất khẩu, đồng thời, MFDS sẽ phối hợp với NFQS thông báo cho Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu đề nghị các biện pháp xử lý đối với cơ sở xuất khẩu sang Hàn Quốc (Suk Yo Jung, 2014).

Cách xử lý này thậm chí còn nặng hơn và quyết liệt hơn các biện pháp mà Châu Âu hoặc Hoa Kỳ đang áp dụng đối với các lô hàng thủy sản nhập khẩu không bảo đảm chất lượng (Sohn và Oh,

Bảng 4: Tổng giá trị xuất khẩu của thủy sản Hàn Quốc

Đơn vị tính: Triệu USD

Năm	Tổng giá trị	Giá trị xuất khẩu vào thị trường Mỹ
2007	1,060	74
2008	1,256	86
2009	1,326	101
2010	1,567	106
2011	1,982	130
2012	1,973	127
2013	1,749	136

Nguồn: Sun Young Yoo (2014, trang 11)

2014), (Suk Yo Jung, 2014).

Ngoài ra, để đảm bảo pháp luật được thực thi nghiêm ngặt, công bằng, ngăn ngừa các tiêu cực có thể nảy sinh giữa cán bộ các cơ quan kiểm tra và doanh nghiệp dẫn đến việc cán bộ kiểm tra dung túng hàng hóa kém chất lượng của doanh nghiệp, các cán bộ của các cơ quan thẩm quyền về chất lượng thủy sản của Hàn Quốc được định kỳ luân chuyển công tác 02 năm/lần tại các chi nhánh khác nhau (Suk Yo Jung, 2014).

4. Các thành tựu đạt được

Nhờ hoạt động quản lý chất lượng thủy sản thực hiện tốt, xuất khẩu thủy sản của Hàn Quốc đã đạt được những thành tựu nhất định trong những năm qua. Những thành tựu này được thể hiện trên giá trị xuất khẩu thủy sản và thị trường xuất khẩu thủy sản.

4.1. Về xuất khẩu thủy sản

Mặc dù nhập khẩu đến hơn 50% lượng thủy sản tiêu thụ nhưng Hàn Quốc vẫn là một quốc gia có sản

lượng xuất khẩu thủy sản hàng năm ở mức cao, với giá trị gần 2 tỷ USD mỗi năm. Giá trị xuất khẩu và thị trường xuất khẩu chính của thủy sản Hàn Quốc thể hiện tại Bảng 4.

Có thể thấy giá trị xuất khẩu thủy sản của Hàn Quốc có xu hướng tăng đều trong giai đoạn 2007-2013. Năm 2007, giá trị xuất khẩu thủy sản mới đạt hơn 1 tỷ USD thì đến năm 2011 và 2012, giá trị xuất khẩu thủy sản này đã đạt gần 2 tỷ USD/năm. Năm 2013, giá trị xuất khẩu giảm nhẹ, còn 1,749 tỷ USD nhưng tốc độ tăng trưởng bình quân của giá trị xuất khẩu thủy sản của Hàn Quốc trong giai đoạn này vẫn đạt trên 10%/năm.

4.2. Về thị trường xuất khẩu

Hàn Quốc là một trong những nước đầu tiên được Liên minh Châu Âu công nhận năng lực của Cơ quan thẩm quyền và cho phép xuất khẩu thủy sản vào Châu Âu (Suk Yo Jung, 2014). Các thị trường chính của xuất khẩu thủy sản Hàn Quốc bao gồm Nhật Bản, Trung Quốc, Thái Lan, Mỹ, New Zealand và một số nước châu Âu. Trong số các thị trường xuất khẩu chính này thì Nhật Bản, Mỹ và các nước châu Âu là rất khó tính, yêu cầu rất cao về chất lượng. Điều này cho thấy việc quản lý chất lượng thủy sản của Hàn Quốc đã đạt trình độ cao. Riêng việc Hàn Quốc là một trong những nước đầu tiên được Liên minh châu Âu công nhận năng lực và cho phép xuất khẩu vào thị trường này là minh chứng cụ thể nhất cho việc quản lý chất lượng thủy sản tốt của Hàn Quốc. Cụ thể, các thị trường xuất khẩu chính của thủy sản Hàn Quốc được trình bày ở Bảng 5.

5. Một số tồn tại, hạn chế trong quản lý thủy sản của Hàn Quốc

Bảng 5: Các thị trường xuất khẩu chính của thủy sản Hàn Quốc

Đơn vị tính: Triệu USD

Thị trường	Năm 2011	Năm 2012	Năm 2013
Nhật Bản	835	820	677
Trung Quốc	433	329	326
Thái Lan	151	220	166
Mỹ	130	127	136
New Zealand	92	72	48
Việt Nam	52	44	57
Tây Ban Nha	55	39	31
Ai Cập	12	26	12
Italia	15	23	18
Hồng Kông	28	22	28
Các nước khác	179	251	250
Tổng	1,982	1,973	1,749

Nguồn: Sun Young Yoo (2014, trang 11)

- Sự thay đổi, cơ cấu, tổ chức lại và phân công lại phạm vi quản lý của bộ máy cơ quan quản lý chất lượng thủy sản Hàn Quốc một cách quá thường xuyên, liên tục, kèm theo đó là sự thay đổi về cơ chế, chính sách quản lý đã gây những khó khăn không nhỏ cho chính các cơ quan đó, cộng đồng doanh nghiệp và đối tác nước ngoài. Ví dụ, riêng Cục thanh tra và kiểm dịch chất lượng thực phẩm thủy sản (National Fisheries Products Management Service - NFQS) đã có 17 lần thay đổi tên gọi, chức năng, nhiệm vụ, bộ quản lý từ khi thành lập đến nay, trong đó, từ năm 2000 đã có 5 lần thay đổi (Suk Yo Jung, 2014).

- Có nhiều cơ quan, Bộ cùng tham gia quản lý về chất lượng thủy sản, đồng thời mỗi cơ quan lại được phân công quản lý một khúc công đoạn trong chuỗi sản xuất kinh doanh thủy sản như đã nêu tại phần 3.1 đã làm chia nhỏ một vấn đề quản lý, một cơ quan, một Bộ không quản lý toàn bộ chuỗi tạo ra những vấn đề bất cập trong việc phối hợp để xử lý một sự việc chung.

- Đến nay, vấn đề chất lượng thực phẩm, cùng với bình đẳng giới, bảo lực học đường, bạo lực gia đình, vẫn đang là một trong 4 vấn nạn xã hội của Hàn Quốc sẽ được Chính phủ ưu tiên giải quyết (theo phát biểu của Bà Tổng thống Park Geun-Hye trong cương lĩnh cải cách ngày 13/3/2013). Hiện nay, tỷ lệ ngộ độc thực phẩm tại Hàn Quốc đang ở mức khá cao, 2,44 trên 100.000 dân, chủ yếu là do thói quen sử dụng thủy sản sống (dạng sushi, sashimi) và các sản phẩm dạng nộm, gỏi khác (tương tự như các loại mắm tép của Việt Nam) của người dân. Trong khi đó, các sản phẩm truyền thống này thường được sản xuất, thủ công trong các gia đình. Đây cũng là một khâu quản lý còn lỏng lẻo của hệ thống quản lý chất lượng thủy sản Hàn Quốc, nơi mà việc quản lý xuất, nhập khẩu là thế mạnh.

- Không chú trọng phát triển nuôi trồng kịp thời và phát triển chế biến thủy sản, dẫn đến từ một nước xuất khẩu thủy sản là thế mạnh những năm 1950-1970, từ năm 2001, Hàn Quốc đã trở thành một nước nhập siêu thủy sản (Tổ chức hợp tác và phát triển kinh tế, không năm xuất bản).

6. Bài học kinh nghiệm cho việc quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản của Việt Nam

Với những thành tựu đạt được trong quản lý chất lượng thủy sản của Hàn Quốc, có thể rút ra những bài học kinh nghiệm cho Việt Nam trong quản lý chất lượng thủy sản như sau:

- Thứ nhất, phân công phạm vi, trách nhiệm rõ ràng cho các cơ quan quản lý về chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản, phân cấp rõ giữa cơ quan quản lý Trung ương và địa phương: Hiện nay, việc phân công quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm đang được giao cho Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quản lý từ khâu sản xuất ban đầu, nhập khẩu đến sản xuất, xuất khẩu theo quy định của Luật Chất lượng sản phẩm hàng hóa, Luật An toàn thực phẩm. Tuy nhiên, còn một số điểm giao thoa chưa rõ với các Bộ có liên quan (Bộ Công Thương, Bộ Y tế), ví dụ: cơ sở sản xuất nhiều loại sản phẩm thực phẩm, trong đó có thủy sản; cơ sở phân phối thủy sản... Đồng thời, phân công giữa cơ quan quản lý trung ương và địa phương chưa rõ ràng (ví dụ: cơ sở chế biến loại hình nào, quy mô nào thì địa phương quản lý, trung ương quản lý...).

- Thứ hai, đầu tư, tăng cường năng lực, đặc biệt là năng lực kiểm nghiệm sản phẩm cho các cơ quan quản lý về chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản trung ương và địa phương. Thủy sản là một trong 3 ngành kinh tế mũi nhọn của Việt Nam với tổng kim ngạch xuất khẩu hàng năm trên 5 tỷ USD với gần 600 cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản, hàng trăm nghìn cơ sở chế biến thủy sản tiêu thụ trong nước, cơ sở nuôi trồng và khai thác thủy sản; hàng trăm nghìn lô hàng được xuất khẩu ra nước ngoài mỗi năm. Như vậy, số lượng đối tượng cần quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản của Việt Nam khá lớn. Điều này đòi hỏi các cơ quan quản lý cần nâng cao năng lực (về con người, năng lực kiểm tra viên, kiểm nghiệm viên, trang thiết bị, máy móc), đặc biệt là năng lực của các cơ quan quản lý tại địa phương và năng lực kiểm nghiệm sản phẩm để đáp ứng yêu cầu khắt khe của các thị trường nhập khẩu thủy sản Việt Nam.

- Thứ ba, xây dựng hoàn thiện hệ thống luật lệ về quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản, đặc biệt là quy định các chế tài xử lý đối với các trường hợp không bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản. Hiện nay, Hệ thống luật lệ về quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản của Việt Nam cao nhất là Luật chất lượng sản phẩm hàng hóa, Luật an toàn thực phẩm, Luật Thanh tra, Luật Tiêu chuẩn, quy chuẩn; bên dưới là các Nghị định, Thông tư của Chính phủ và của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn. Tuy nhiên, hệ thống luật lệ chưa đồng bộ, thống nhất giữa các nội dung có liên quan (về thanh tra, kiểm tra cơ sở, kiểm nghiệm sản phẩm), quy định về biện pháp xử lý các sản phẩm

không bảo đảm chất lượng, các cơ sở sản xuất không an toàn chưa được thống nhất và thực sự mang tính răn đe, hệ thống các tiêu chuẩn để phân cấp chất lượng sản phẩm thủy sản hầu như còn thiếu.

- Thứ tư, thực thi nghiêm chỉnh pháp luật và các biện pháp xử lý trường hợp không bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản. Vấn đề quan trọng của mọi hệ thống quản lý là việc bảo đảm việc thực thi đúng theo quy định. Với Việt Nam, không chỉ ngành thủy sản mà các ngành kinh tế quốc dân khác, việc nghiêm chỉnh chấp hành pháp luật vẫn luôn là khâu yếu nhất trong hệ thống quản lý. Kinh nghiệm của Hàn Quốc cho thấy việc nghiêm túc thực hiện luật lệ, đặc biệt là xử lý các trường hợp không bảo đảm chất lượng sản phẩm thủy sản đã là yếu tố quyết định trong bảo đảm cho chất lượng hàng hóa thủy sản của Hàn Quốc. Chỉ có thực hiện

tốt các quy định, chất lượng sản phẩm thủy sản mới có thể ổn định, bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm phục vụ cho người tiêu dùng trong nước và giữ vững uy tín của thủy sản Việt Nam tại các thị trường nhập khẩu.

- Thứ năm, tập trung nguồn lực quản lý hơn nữa vào các khâu còn yếu trong hệ thống quản lý chất lượng thủy sản, ví dụ: sản xuất thủy sản nhỏ lẻ, thủ công tiêu thụ nội địa, thay vì chỉ chú trọng quản lý các doanh nghiệp lớn, chuyên xuất nhập khẩu.

- Thứ sáu, từng bước giảm dần khai thác thủy sản gần bờ, đẩy mạnh đánh bắt xa bờ để bảo vệ nguồn lợi thủy sản, đi đôi với việc quy hoạch nuôi trồng thủy sản để ổn định nguồn nguyên liệu thủy sản, phục vụ chế biến và xuất khẩu thủy sản. □

Tài liệu tham khảo

- Bộ An toàn thực phẩm và Dược phẩm Hàn Quốc (không năm xuất bản a), *History*, truy cập ngày 15/10/2014, từ <<http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=9>>
- Bộ An toàn thực phẩm và Dược phẩm Hàn Quốc (không năm xuất bản b), *National Food Safety Information Service*, truy cập ngày 15/10/2014, từ <<http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=72>>
- Bộ Hải dương và Thủy sản Hàn Quốc (không năm xuất bản), *Major policies Fisheries*, truy cập ngày 15/10/2014, <http://www.mof.go.kr/portal/eng/EgovFisheries_front.do>
- Longley, Robert (2014), *The US Food Safety System - A Case of Shared Government Responsibilities*, truy cập ngày 15/10/2014, từ <<http://usgovinfo.about.com/od/consumerawareness/a/The-Us-Food-Safety-System.htm/>>
- Johnson, Renée (2014), *The Federal Food Safety System: A Primer*, Congressional Research Service, truy cập ngày 15/10/2014, từ <<http://fas.org/sgp/crs/misc/RS22600.pdf>>
- Sohn, M.G. và Oh, S. (2014), ‘Global harmonization of food safety regulation from the perspective of Korea and a novel fast automatic product recall system’, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, **Tập 94, số 10**, trang 1932 đến 1937
- Suk Yo Jung (2014), “Korean authorities official control of fishery products”, tham luận trình bày tại hội thảo *Fishery products Inspection and Quarantine between Korea and Vietnam*, Seoul, ngày 24 đến 29 tháng 4 năm 2014
- Sun Young Yoo (2014), Republic of Korea - Seafood Market Annual Update 2014, Global agriculture information network report – GAIN report number KS1416, ngày 24/1/2014.
- Tổ chức phát triển và hợp tác kinh tế (không năm xuất bản), *Country note on national fisheries management systems – Korea*, truy cập ngày 15/10/2014, từ <<http://www.oecd.org/korea/34429812.pdf>>

Thông tin tác giả:

***Nguyễn Quang Huy**, Thạc sỹ

- *Tổ chức tác giả công tác: Khoa Khoa học quản lý, Trường Đại học kinh tế quốc dân*
- *Lĩnh vực nghiên cứu chính: Quản lý, Quản lý công và chính sách, Kinh tế học*
- *Một số Tạp chí đã đăng tải công trình nghiên cứu: Tạp chí Kinh tế và Phát triển*
- *Địa chỉ liên hệ: Địa chỉ Email: huy.nguyen.anu@gmail.com; huyng@neu.edu.vn*