

PHẦN 2  
THỂ CHẾ AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA NHẬT BẢN

## 2.1. LUẬT CƠ BẢN VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

- Nhằm mục đích hoàn chỉnh chế độ an toàn thực phẩm và nâng cao công tác bảo đảm sức khỏe người dân, năm 2003, 「BỘ LUẬT AN TOÀN THỰC PHẨM」 của Nhật Bản đã ra đời.
  - Bộ luật an toàn thực phẩm thể hiện rõ quan điểm cơ bản là: công tác bảo đảm sức khỏe của người dân là quan trọng nhất; xác định rõ trách nhiệm của chính phủ, chính quyền địa phương, và tất cả các tổ chức cá nhân liên quan đến thực phẩm, đồng thời vạch ra phương châm cơ bản của các chính sách tiếp theo.
- ① Ủy Ban An Toàn Thực phẩm trực thuộc chính phủ tiến hành đánh giá sự ảnh hưởng của thực phẩm đối với sức khỏe dựa trên cơ sở tri thức, kiến thức khoa học (đánh giá nguy cơ), các cơ quan hành chính liên quan dựa trên kết quả đánh giá đó để thực hiện chính sách quản trị nguy cơ.
  - ② Luật quy định trong công tác hoạch định chính sách, tiến hành trao đổi thông tin, ý kiến giữa các tổ chức liên quan (Công tác Truyền thông về nguy cơ).

## 2.2 Yếu Tố Để Phân Tích Rủi Ro



Nên nghĩ rằng bất cứ sản phẩm nào cũng có thể có rủi ro để đánh giá và quản lý thích hợp.

## 2.3. VAI TRÒ CHỦ YẾU CỦA CƠ QUAN QUẢN LÝ NGUY CƠ

- Cơ quan quản lý rủi ro hợp tác với các tổ chức cá nhân liên quan, nghiên cứu khả năng kỹ thuật và hiệu quả kinh tế trong thực hiện, quyết định các chính sách và biện pháp thích hợp, thực thi, kiểm chứng, sửa đổi các chính sách và biện pháp đó. Ở Nhật Bản, cơ quan quản lý nguy cơ được thiết lập trong Bộ Lao Động và Y Tế, Bộ Nông Lâm Thủy sản, Cục bảo vệ người tiêu dùng.
- Bộ Lao Động và Y tế, dựa theo Bộ Luật an toàn thực phẩm, thực hiện các biện pháp sau:
  - ① Thực hiện phòng ngừa phát sinh các nguy hại về mặt vệ sinh an toàn sảy ra do nguyên nhân ăn uống.
  - ② Tiến hành quản lý thực phẩm được sử dụng để buôn bán kinh doanh.
- Bộ Nông Lâm Thủy sản, thực thi các biện pháp dưới đây để bảo đảm cung cấp thực phẩm an toàn.
  - ① Các biện pháp quản lý nguy cơ liên quan đến quá trình sản xuất trong nghiệp vụ liên quan đến bảo đảm an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản.
  - ② Các biện pháp thúc đẩy, cải tiến sản xuất, lưu thông, tiêu thụ và chế biến sản phẩm nông lâm thủy sản.
- Cục Bảo Vệ Người Tiêu dùng:

Căn cứ vào Luật bảo vệ người tiêu dùng (Thi hành từ năm 2004 , lấy sự "hỗ trợ về sự độc lập của người tiêu dùng" và "tôn trọng các quyền của người tiêu dùng" làm gốc, có tính kỹ càng đến yếu tố quốc tế hóa đời sống tiêu dùng để đảm bảo quyền lợi người tiêu dùng), liên quan đến việc đảm bảo an toàn an tâm đối với thực phẩm, các cơ quan đánh giá rủi ro cùng với các cơ quan quản lý rủi ro phải đứng trên quan điểm của người tiêu dùng, đóng vai trò nòng cốt trong việc cung cấp đầy đủ thông tin và tập hợp mọi ý kiến phản ánh của người tiêu dùng đối với các chính sách.

PHẦN 3.  
QUY ĐỊNH VỆ SINH ĐỐI VỚI HÀNG  
THỦY SẢN THEO BỘ LUẬT VỆ SINH  
THỰC PHẨM

## **3.1. QUY ĐỊNH VỀ SINH ĐỐI VỚI SẢN PHẨM THỦY SẢN THEO BỘ LUẬT VỀ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM ( Bộ Lao Động- Y tế, Cục kiểm dịch )**

### **3.1.1. Mục đích của Luật:**

Luật này nhằm phòng chống phát sinh nguy hại về mặt vệ sinh an toàn xảy ra do ăn uống, và bảo đảm sức khỏe của người dân bằng các quy định và biện pháp cần thiết xuất phát từ quan điểm vệ sinh an toàn của người dân.

### **3.1.2. Kế hoạch chỉ đạo giám sát thực phẩm nhập khẩu của nhà nước (Điều 23 của Luật)**

- Kế hoạch hướng dẫn và giám sát thực phẩm nhập khẩu là nói đến kế hoạch thực hiện chỉ đạo giám sát.
- Kế hoạch thực hiện là tiến hành kiểm tra khi nhập khẩu và chỉ đạo giám sát đối với người nhập khẩu một cách có trọng điểm, hiệu quả và hiệu suất, nhằm mục đích bảo đảm an toàn thực phẩm nhập khẩu.

### **3.1.3. Quan điểm cơ bản về hướng dẫn, giám sát đối với thực phẩm nhập khẩu:**

Căn cứ vào luật cơ bản về an toàn thực phẩm, Bộ Lao động và Y tế, tiến hành lấy ý kiến người dân và lập kế hoạch để thực thi chính sách vệ sinh thực phẩm trong cả 3 giai đoạn của quá trình cung cấp ở nước xuất khẩu, khi nhập khẩu và quá trình lưu thông trong nước bằng các biện pháp thích hợp được thực hiện ở tất cả các công đoạn của quá trình cung cấp thực phẩm bất kể trong hay ngoài nước Nhật.

### 3.2. MỘT SỐ QUY ĐỊNH VỆ SINH CHỦ YẾU ĐỐI VỚI HÀNG THỦY SẢN ( Điều 5 ~ điều 13, Bộ luật Vệ sinh thực phẩm )

Điều 5: Nguyên tắc đối với thực phẩm và phụ gia thực phẩm (lược qua)

Điều 6: Thực phẩm và phụ gia thực phẩm cấm kinh doanh buôn bán.

Điều 7: Cấm buôn bán đối với thực phẩm mới nghiên cứu phát triển (Lược qua).

Điều 8: Cấm buôn bán đối với thực phẩm và phụ gia đặc định (lược qua)

Điều 9: Cấm buôn bán thịt gia súc , gia cầm nhiễm bệnh.

Điều 10: Hạn chế buôn bán đối với một số phụ gia.

Điều 11: Tiêu chuẩn và quy cách thực phẩm và phụ gia

Điều 12: Yêu cầu xuất trình các tài liệu về thành phần thuốc nông dược ( Lược qua)

Điều 13: Tổng hợp quá trình sản xuất quản lý vệ sinh thực phẩm (HACCP: Lược qua)

# TIÊU CHUẨN QUY CÁCH CỦA THỰC PHẨM VÀ PHỤ GIA THỰC PHẨM

(Nét chính)

## 1. Thực phẩm

Quy cách thành phần thực phẩm nói chung.

Tiêu chuẩn sản xuất, gia công, chế biến thực phẩm nói chung

Quy chuẩn bảo quản thực phẩm nói chung

Các loại thực phẩm ( 27 mặt hàng)

## 2. Phụ gia (ABCDE: lược qua)

Quy chuẩn sử dụng

## 3. Dụng cụ và trang thiết bị

Quy cách sản phẩm, nguyên phụ liệu nói chung.

Quy cách từng loại vật tư

Quy cách từng loại công dụng

Quy chuẩn chế tạo

## 4. Đồ Chơi

Đồ chơi và Quy cách nguyên vật liệu để sản xuất đồ chơi.

Quy chuẩn chế tạo đồ chơi.

5. Chất tẩy rửa (trừ chất chuyên dụng cho dụng cụ ăn uống)

Quy cách thành phần chất tẩy rửa

Quy chuẩn sử dụng



## QUY CÁCH TIÊU CHUẨN CỦA THỰC PHẨM VÀ CHẤT PHỤ GIA (nét chính)

### A. Quy cách thành phần thực phẩm nói chung.

1. Thực phẩm không được chứa chất kháng sinh; không hạn chế trường hợp dưới đây:

(1) Phù hợp với quy cách thành phần .

(2) Sản xuất, chế biến từ các nguyên phụ liệu thuộc (1)

2. Hàng hải sản từ cá không được nhiễm các chất vi sinh của sản phẩm hóa học tổng hợp.

Các nội dung dưới đây không thuộc trường hợp này.

(1) Bao gồm các chất phụ gia được Bộ trưởng Lao động và Y tế quyết định.

(2) Phù hợp quy cách thành phần.

(3) Sản xuất, chế biến từ nguyên phụ liệu thuộc (2)

### C. Quy chuẩn bảo quản thực phẩm nói chung

- Trường hợp bảo quản thực phẩm, không được nhiễm các chất kháng sinh.
- Không được chiếu tia phóng xạ vào thực phẩm nhằm mục đích bảo quản.

# TIÊU CHUẨN QUY CÁCH TỪNG LOẠI THỰC PHẨM, HÀNG THỦY SẢN (Tóm tắt trích lược)

1. Thực phẩm (Điều D, trích nội dung liên quan đến thực phẩm thủy sản)
  - Thực phẩm đông lạnh
  - Hải sản (Trừ sò dùng để ăn sống)
  - Các loại hải sản dùng làm thực phẩm ăn sống.
  - Sò dùng làm thực phẩm ăn sống
  - Sản phẩm cá xay, trứng cá hồi
  - Trứng cá hồi, trứng cá tuyết (chỉ trứng cá walleye muối)
  - Cua luộc, bạch tuộc luộc
  - Thực phẩm đóng gói đã khử trùng (Hải sản chế biến)
3. Tiêu chuẩn bảo quản thực phẩm đông lạnh
  - (1) Bảo quản ở nhiệt độ dưới  $-15^{\circ}\text{C}$
  - (2) Bảo quản bằng bao bì nhựa vệ sinh, sạch sẽ, giấy nhôm, giấy chống thấm nước.

### 3.2.1 TÓM LƯỢC QUY CÁCH THỰC PHẨM THỦY SẢN CỦA NHẬT BẢN (2012)

Phân loại	Quy cách thành phần	Quy cách thành phần	Quy cách thành phần	Quy chuẩn bản quản	Ghi chú
Hải sản để ăn sống	Vibrio parahaemolytic tối đa <100/ g	(phương pháp tăng số vi khuẩn nuôi cấy)		<10 <sup>2</sup>	Trừ sò sống, filê, lột da.
Sò để ăn sống	Vi khuẩn hiếu khí dưới 5 vạn/ g E.coli tối đa < 230/100g	Vibrio parahaemolytic tối đa dưới 100/g		< 10 <sup>2</sup> Hàng đông lạnh < -15 <sup>0</sup>	
Sản phẩm cá xay	Coliform : âm tính (phương pháp KT B>G>LB )	Nitrite dưới 0,050/kg		< 10 <sup>2</sup> hàng đông lạnh < -15 <sup>0</sup>	Nitrite trừ món ham thịt cá, xúc xích thịt cá
Trứng cá hồi các loại, trứng cá tuyết	Nitrite < 0,05/kg				
Bạch tuộc luộc (hàng tươi, đông lạnh)	Vibrio parahaemolytic : âm tính (phương pháp tăng số lượng vi sinh nuôi cấy)	Bạch tuộc luộc cấp đông Vi khuẩn hiếu khí dưới 104/g ( phương pháp nuôi cấy a-ga tiêu chuẩn)	Vibrio parahaemolytic tối đa < 100/g	Dưới 10 <sup>2</sup> Hàng đông lạnh < -15 <sup>0</sup>	
Cua luộc ( hàng tươi, đông lạnh)	Chưa cấp đông : Vibrio parahaemolytic : âm tính	Hàng đông lạnh: vi khuẩn hiếu khí dưới 105/g, Vibrio parahaemolytic âm tính; coliform âm tính	(Phương pháp a-ga medium Desokishikore to	< 10 <sup>2</sup> hàng cấp đông: < -15 <sup>0</sup>	Chỉ giới hạn với sản phẩm không sử lý nhiệt khi ăn
A-ga	Hợp chất boron: 1g/kg				H3BO 3

### 3.2.2.TÓM LƯỢC QUY CÁCH THỰC PHẨM ĐÔNG LẠNH (THỰC PHẨM ĐÃ CẤP ĐÔNG, QUA CHẾ BIẾN)

Quy cách thành phần	Thực phẩm đông lạnh ăn liền, không qua xử lý nhiệt khi ăn	Thực phẩm đông lạnh ăn sau khi xử lý nhiệt (chế biến)		Hải sản filê, lột da trong số hải sản đông lạnh dùng ăn sống.	Ghi chú
		Đã xử lý nhiệt trước khi cấp đông.	Chưa xử lý nhiệt trước khi cấp đông		
Vi khuẩn hiếu khí	$< 10^4/\text{gr}$	$< 10^4/\text{gr}$	$< 10^4/\text{gr}$	$< 10^4/\text{gr}$	
Coliform (Phương pháp nuôi cấy a-ga Desokishikoreto)	Âm tính	Âm tính	-	Âm tính	
E.Coli (phương pháp EC)	-	-	Âm tính	-	Trừ thực phẩm như nguyên liệu bánh mì
<i>Vibrio parahaemolyticust</i> tối đa ( PP nuôi tăng trưởng )	-	-	-	$<100/\text{g}$	

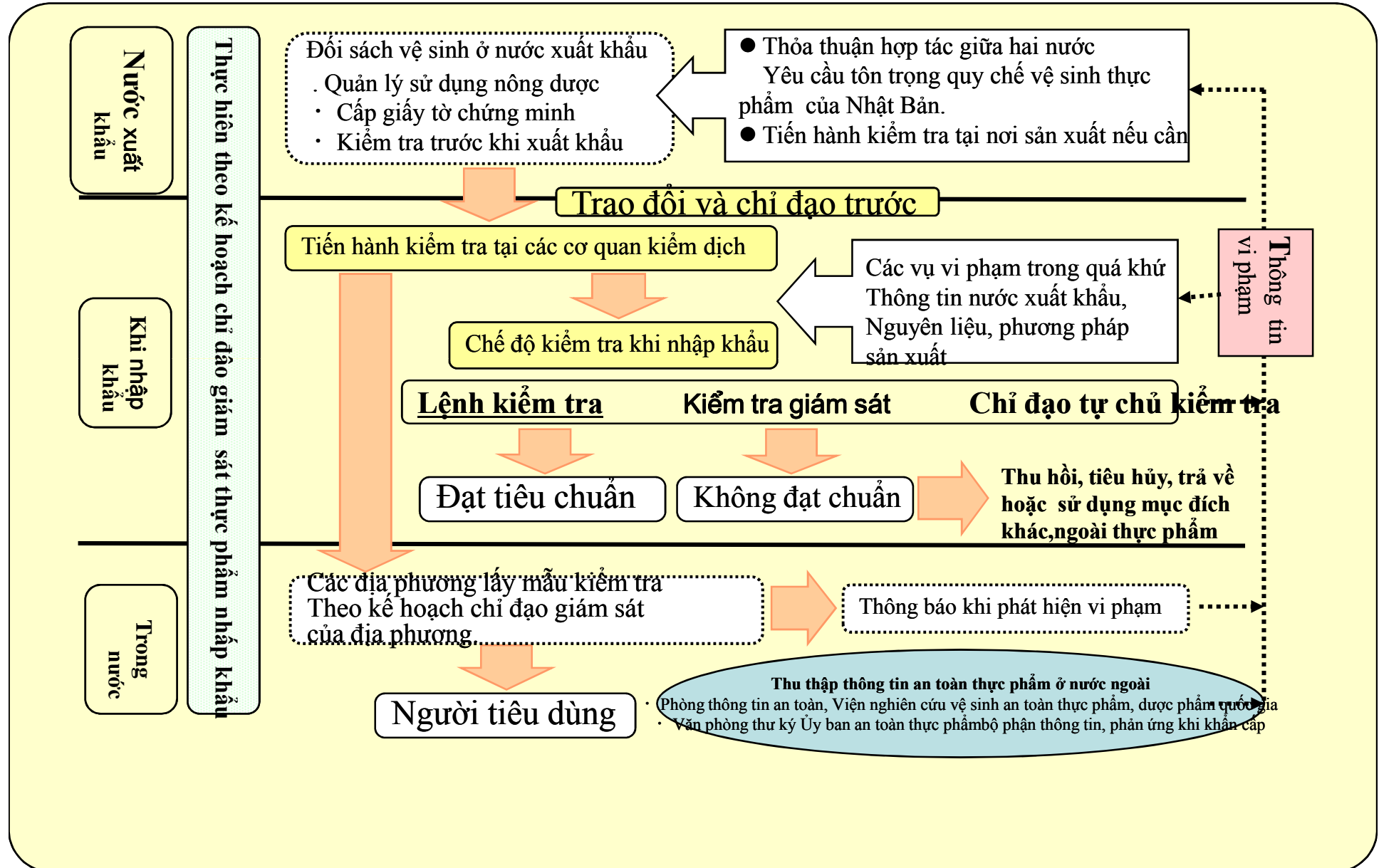
Thực phẩm đông lạnh là các thực phẩm chế biến, cấp đông, đóng gói bao bì kín (các loại nước uống, sản phẩm thịt, thịt cá voi, sản phẩm cá xay, cua luộc và bạch tuộc luộc) và các loại hải sản fillete và lột da..( trừ trứng cá hồi sống).

## PHẦN 4.

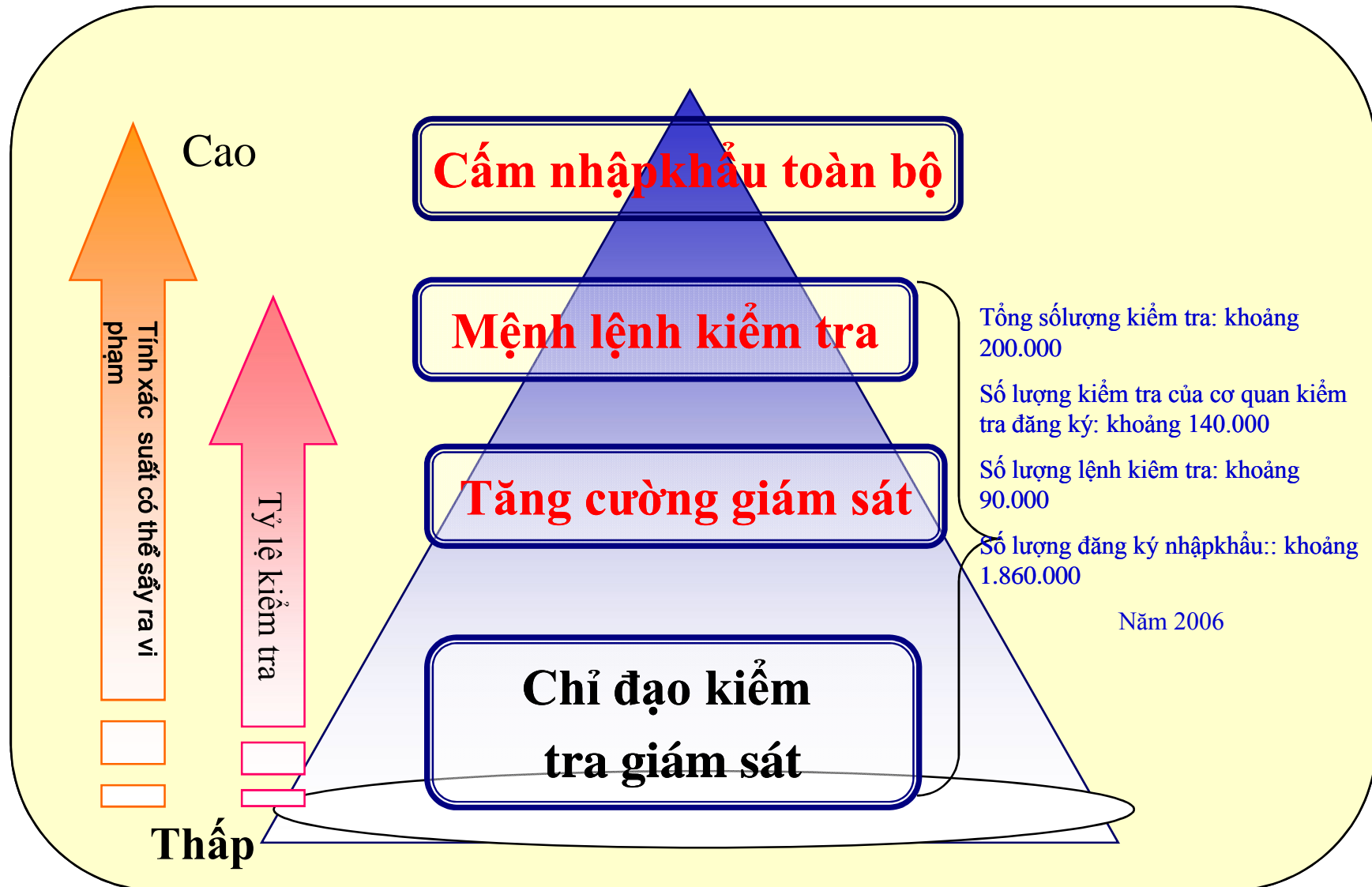
# VỀ THẺ CHẾ GIÁM SÁT THỰC PHẨM NHẬP KHẨU VÀ QUY TRÌNH NHẬP KHẨU CỦA NHẬT BẢN [ BỘ LAO ĐỘNG VÀ Y TẾ, CỤC KIỂM DỊCH ]

1. THẺ CHẾ GIÁM SÁT, KIỂM TRA THỰC PHẨM NHẬP KHẨU
2. QUY TRÌNH NHẬP KHẨU VÀ TRÌNH TỰ KIỂM TRA THỰC PHẨM NHẬP KHẨU

# 4.1. KHÁI QUÁT THỂ CHẾ GIÁM SÁT THỰC PHẨM NHẬP KHẨU



## 4.2. SƠ LƯỢC VỀ THỂ CHẾ KIỂM TRA KHI NHẬP KHẨU



## 4.3. PHÂN LOẠI KIỂM TRA THỰC PHẨM NHẬP KHẨU

### **LỆNH KIỂM TRA**

Đối với thực phẩm được nhập khẩu từ các nước mà xuất phát từ lý do thực tình của nước đó, đặc tính thực phẩm, phát hiện không phù hợp luật vệ sinh của thực phẩm đồng chủng loại, bị nghi ngờ nhiều khả năng không phù hợp với luật vệ sinh thực phẩm, sẽ bị thực hiện kiểm tra bởi Bộ Lao Động & Y Tế hay cơ quan đăng ký kiểm tra theo lệnh kiểm tra của Bộ Trưởng Bộ Lao Động & Y Tế, với các chi phí do doanh nghiệp nhập khẩu chịu. Trường hợp thực phẩm nhập khẩu đăng ký thuộc đối tượng hàng bị lệnh kiểm tra, lệnh kiểm tra cần thiết được gửi cho người nhập khẩu, và mặt hàng đó sẽ không được nhập vào nội địa Nhật Bản cho đến khi có kết quả kiểm tra và được đánh giá là phù hợp với luật vệ sinh thực phẩm.

### **KIỂM TRA GIÁM SÁT**

Kiểm tra dựa trên kế hoạch hàng năm được hoạch định trên mức độ nguy cơ phát sinh cho từng loại thực phẩm. Gồm số lượng nhập khẩu, số vụ nhập khẩu, tỷ lệ vi phạm...

Đây là chế độ nhằm mục đích xây dựng một thể chế kiểm tra khi nhập khẩu, giám sát rộng rãi đối với thực phẩm nhập khẩu. Tăng cường kiểm tra trong trường hợp phát hiện vi phạm, nếu cần, một chính sách quan trọng cùng với chế độ lệnh kiểm tra, để bảo đảm tính an toàn của thực phẩm nhập khẩu.

※「Kiểm tra giám sát」 là tiến hành kiểm tra theo kế hoạch dựa trên tư duy xác xuất học dự tính mức độ nguy cơ phát sinh với mỗi loại thực phẩm nhập khẩu, số lượng nhập khẩu, tỷ lệ phát hiện, nhằm nắm bắt được thực trạng vệ sinh an toàn của thực phẩm nhập khẩu.

### **Tự kiểm tra theo chỉ đạo của cơ quan kiểm dịch**



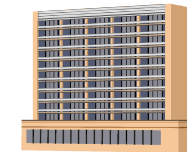
## 4.4 Thủ tục nhập khẩu và Quy trình kiểm tra thực phẩm -1-



Người nhập khẩu

Trao đổi trước với cơ quan đầu mối phụ trách giám sát nhập khẩu của cơ quan kiểm dịch

Cơ quan đầu mối phụ trách giám sát nhập khẩu của cơ quan kiểm dịch



Cơ quan đăng ký kiểm tra của Bộ Lao động & Y tế



Tư vấn các hạng mục kiểm tra

**Doanh nghiệp kê khai Hải quan**  
chuẩn bị hồ sơ liên quan

- Bản thuyết minh nguyên liệu, thành phần, công đoạn sản xuất
- Bản thuyết minh vệ sinh, kết quả KT (nếu cần)



Người nhập khẩu

Người khai hải quan

Cơ quan kiểm dịch

Cơ quan đăng ký kiểm tra Bộ Lao động & Y tế

Hàng tới cảng

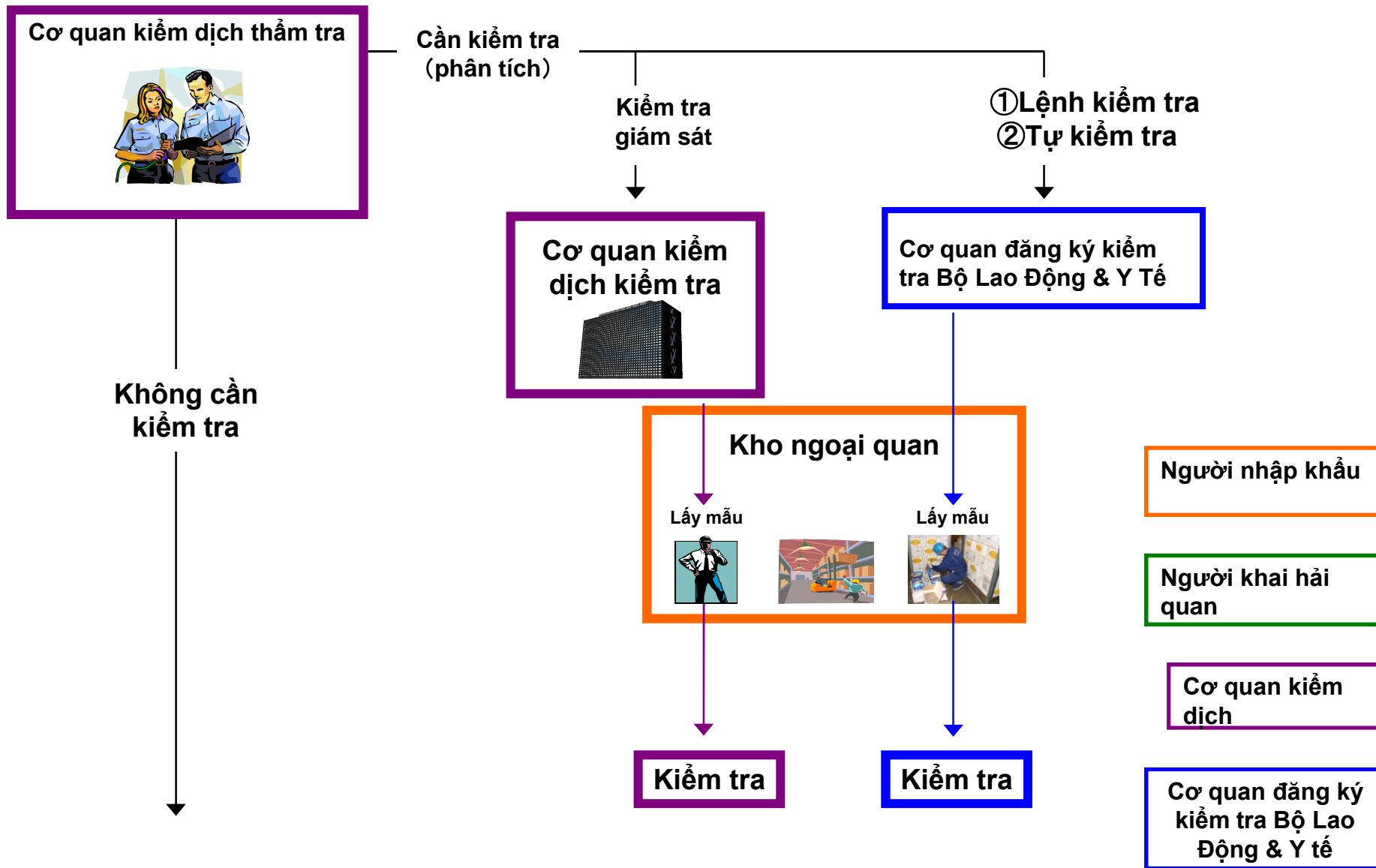


**Đăng ký nhập khẩu**

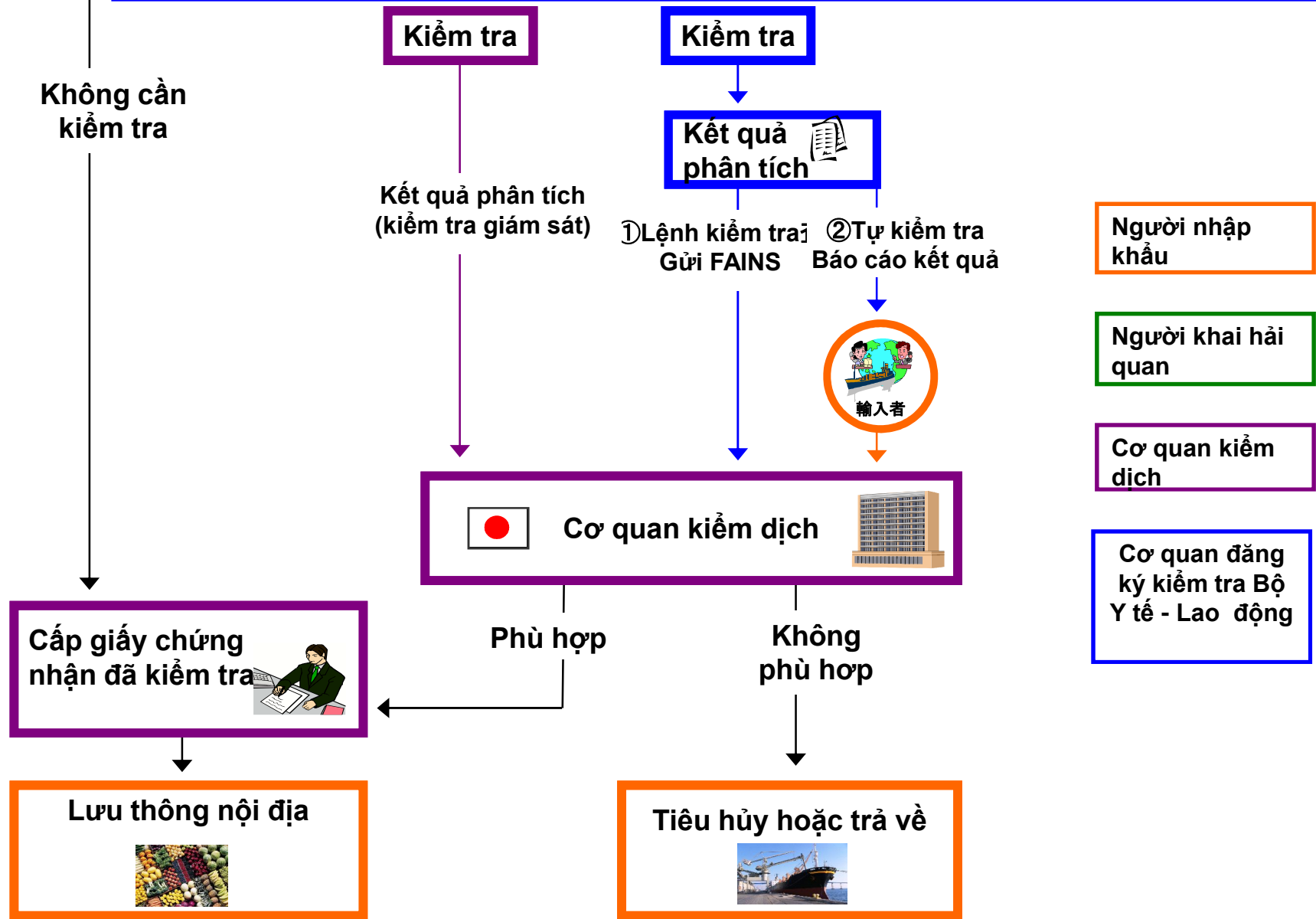
- ① Nộp hồ sơ hoặc
- ② Nộp hồ sơ qua mạng



# Quy trình thủ tục nhập khẩu thực phẩm -2-



# Quy trình thủ tục nhập khẩu thực phẩm -3-



Trên đây tham khảo số liệu của Bộ Y tế - Lao động & và Cục kiểm dịch Nhật Bản