

**HIỆP HỘI NƯỚC MẮM
TRUYỀN THỐNG VIỆT NAM**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

Số : 36/CV-VATFI

Hà Nội, ngày 18 tháng 7 năm 2026

V/v đề xuất nội dung phân cấp, cắt giảm, đơn giản hóa TTHC, ĐKKD lĩnh vực NN&MT; kiến nghị chính sách phát huy vai trò của doanh nghiệp trong thực hiện mục tiêu tăng trưởng 2 con số

Kính gửi: - Bộ Nông nghiệp và Môi trường

- Liên đoàn Thương mại và Công nghiệp Việt Nam

Trả lời công văn số 7554/BNMT-PC ngày 10/7/2026 của Bộ NN&MT về việc đề xuất nội dung phân cấp, cắt giảm, đơn giản hóa TTHC, ĐKKD lĩnh vực NN&MT và công văn số 1458/LĐTM-PTDN ngày 15/7/2026 của Liên đoàn về việc kiến nghị chính sách phát huy vai trò của doanh nghiệp trong thực hiện mục tiêu tăng trưởng 2 con số, Hiệp hội Nước mắm truyền thống Việt Nam có ý kiến như sau:

1. Cải cách công tác xây dựng tiêu chuẩn

Đối với ngành nghề sản xuất nước mắm truyền thống, vướng mắc lớn nhất là các Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia hiện hành đang cào bằng, không có căn cứ phân biệt giữa nước mắm truyền thống (ủ chượp tự nhiên, thời gian dài) và nước mắm công nghiệp (pha chế từ nước mắm nguyên liệu/bán thành phẩm với các loại phụ gia, hoá chất quy mô lớn, tốc độ nhanh). Đề nghị nhà nước phải có TCVN, QCVN riêng cho nước mắm truyền thống để bảo vệ nghề truyền thống lâu đời, đã được công nhận di sản văn hoá phi vật thể của Việt Nam (nước mắm Phú Quốc, nước mắm Nam Ô). Vì nước mắm truyền thống không sử dụng phẩm màu, hương liệu tổng hợp, chất bảo quản, chất tạo sánh và nhiều phụ gia khác như thứ được gọi là nước mắm (nước mắm pha chế/công nghiệp) hiện nay, nên TCVN 5107: 2018 Nước mắm với việc cho phép sử dụng các phụ gia, hoá chất trên không áp dụng được cho sản phẩm truyền thống vốn có màu, mùi tự nhiên và tự bảo quản bằng độ mặn của muối và nồng độ cao của axit amin tự do. Khi không có cơ sở pháp lý phân biệt hai loại nước mắm, nước mắm truyền thống không có cơ hội cạnh tranh trên thị trường do người tiêu dùng không hiểu về sản phẩm, dùng nước mắm “giả” hương liệu, phẩm màu, chất bảo quản, chất tạo sánh mà tưởng mình dùng nước mắm thật, nước mắm truyền thống.

2. Cải cách về công nhận kết quả thử nghiệm, phân tích chất lượng sản phẩm, chứng nhận cơ sở đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm

- **Kết quả phân tích thử nghiệm các chỉ tiêu chất lượng/an toàn thực phẩm** đối với nước mắm thành phẩm lưu thông trên thị trường nhiều khi gây rắc rối về sự tuân thủ của các doanh nghiệp, khi doanh nghiệp gửi mẫu đi kiểm nghiệm nhận lại kết quả khác nhau với sai số khá cao. Đề nghị thường xuyên tổ chức đánh giá kết quả thử nghiệm liên phòng kiểm nghiệm được chứng nhận hay được

công nhận về một số chỉ tiêu quan trọng, đặc biệt là chỉ tiêu đạm tổng số (gN/lit) cho nước mắm, đồng thời quy định rõ về sai số cho phép của kết quả thử nghiệm của chỉ tiêu này.

- **Cấp phép ATTP không thời hạn, tập trung vào hậu kiểm:** Cần ban hành quy định kiểm tra, đánh giá điều kiện bảo đảm ATTP cho cơ sở sản xuất nước mắm không ghi thời hạn, mà gắn với việc kiểm tra định kỳ hàng năm, 6 tháng, 3 tháng (hoặc đột xuất) tùy theo việc cơ sở được xếp hạng và tùy theo việc tuân thủ của cơ sở. Vì việc cấp gia hạn cũng cần được thực hiện sau khi kiểm tra, đánh giá cơ sở. Bỏ việc cấp gia hạn, nhưng không bỏ kiểm tra định kỳ (hậu kiểm) sẽ giảm chi phí nhân công, thời gian cho cả cán bộ quản lý lẫn doanh nghiệp.

- **Bỏ các chỉ tiêu dư lượng kim loại nặng trong QCVN 8-2:20121/BYT của Bộ Y tế quy định cho nước chấm được hiểu bao gồm cả nước mắm** (là cách hiểu sai của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền): Bộ Y tế đã quy nước mắm vào nhóm nước chấm và bắt buộc phải lấy mẫu kiểm tra khi thực hiện công bố chất lượng. Do trong nước mắm không có hoặc có kim loại nặng, bao nhiêu năm qua các doanh nghiệp lấy mẫu thử nghiệm, không bao giờ có mẫu nào bị phát hiện có dư lượng kim loại nặng vượt quá giới hạn cho phép, đồng thời trong báo cáo nghiên cứu cơ sở khoa học và thực tiễn xây dựng QCVN cho nước mắm của Bộ NN&PTNT cũng đã cho kết quả tương tự. Việc bỏ kiểm tra các chỉ tiêu ATTP của nước mắm sẽ giảm chi phí cho doanh nghiệp, tăng khả năng cạnh tranh của nước mắm trên thị trường, sẽ giảm được nguy cơ công chức làm khó doanh nghiệp.

- **Làm rõ sự có mặt của histamin trong nước mắm truyền thống dù ở nồng độ nào trong thực tế sản xuất hiện nay không gây mất ATTP**, nhằm có cơ sở khoa học để đề nghị Ủy ban Codex quốc tế thay đổi quy định về histamin trong Codex Stand 302-2011. Fish sauce. Khi xóa bỏ rào cản kỹ thuật này sẽ có cơ hội thúc đẩy tăng trưởng xuất khẩu nước mắm truyền thống.

3. Hợp pháp hóa vị trí đất sản xuất và Đăng ký môi trường

- **Gỡ nút thắt "Đất sản xuất kinh doanh":** Nhiều cơ sở sản xuất sản phẩm truyền thống lâu đời thường nằm xen kẽ trong khu dân cư hoặc đất thổ cư của hộ gia đình. Khi xin Giấy đăng ký kinh doanh hoặc cam kết bảo vệ môi trường, cơ sở thường bị từ chối do không phù hợp quy hoạch đất đai. Nhà nước cần cải cách bằng cách **cấp cơ chế đặc cách tạm thời**, hoặc công nhận làng nghề truyền thống để hợp thức hóa thủ tục đất đai.

- **Đơn giản hóa Đăng ký môi trường:** Quy trình xử lý mùi đặc trưng của nước mắm truyền thống rất khác chất thải hóa chất. Cần bãi bỏ việc bắt buộc làm hồ sơ môi trường phức tạp, thay bằng **bản đăng ký bảo vệ môi trường theo mẫu cắt giảm cấp xã**, chỉ nên tập trung vào giải pháp thu gom nước thải trong quá trình vệ sinh nhà thùng, dụng cụ chứa đựng, vệ sinh cá nhân của cơ sở.

- **Hỗ trợ xây dựng hệ thống xử lý nước thải tập trung:** Do là loại hình sản xuất khá đặc thù, thay vì bắt buộc xây dựng hệ thống xử lý nước thải đất đỏ riêng biệt của từng cơ sở, nên quy hoạch, đưa nước thải về hệ thống xử lý tập

trung.

4. Các chi cục thuế ở các địa phương có làng nghề làm nước mắm hướng dẫn tàu cá ký xác nhận bán cá cho các cơ sở sản xuất nước mắm:

Hiện nay, có hiện tượng các hộ (chủ tàu) đánh bắt cá làm nước mắm ở các địa phương không chịu ký xác nhận bán cá làm nguyên liệu cho các cơ sở sản xuất nước mắm vì lý do khi bán cá vượt quá 1 tỷ đồng họ sẽ phải đóng thuế theo quy định. Vì lý do đó, họ không chịu nhận tiền chuyển qua tài khoản ngân hàng cùng với việc phải ký xác nhận bằng kê khai bán hàng cho cơ sở nước mắm. Nút thắt này đã làm cho các cơ sở sản xuất nước mắm không có đủ hồ sơ trong việc kê khai thuế với bên Cục thuế ở các địa phương. Vì vậy, các doanh nghiệp mua cá làm nước mắm rất mong bên cơ quan thuế vào cuộc tìm các tháo gỡ, bảo đảm cho việc sản xuất kinh doanh được thông suốt, cũng như giúp cho các doanh nghiệp làm nước mắm tuân thủ đầy đủ quy định của pháp luật.

5. Hỗ trợ thủ tục Sở hữu trí tuệ và Chỉ dẫn địa lý

- **Hỗ trợ bảo hộ nhãn hiệu tập thể/chỉ dẫn địa lý:** Việc đăng ký nhãn hiệu tập thể, chỉ dẫn địa lý (như nước mắm Phú Quốc, Phan Thiết, Nam Ô...) đã được thực hiện và có công đóng góp của rất nhiều bên: bộ ngành, địa phương và các hiệp hội, chủ cơ sở sản xuất. Tuy nhiên việc quản lý nhãn hiệu và xử lý vi phạm sở hữu trí tuệ trong lĩnh vực này lại đang bị thiếu sự quan tâm của các cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền có liên quan. Cụ thể: việc sử dụng tên gọi Phú Quốc cho các nhãn sản phẩm nước mắm không tuân thủ các quy định về chỉ dẫn địa lý Phú Quốc cho nước mắm đang sử dụng trên các phương tiện quảng cáo như tivi, ghi nhãn sản phẩm vẫn chưa được quan tâm phát hiện xử lý, cả ở trong nước lẫn trên thị trường EU. Việc này đã làm cho địa phương, quốc gia chịu tổn thất không nhỏ do hàng giả, hàng nhái vẫn tồn tại công khai.

- **Liên thông hồ sơ OCOP:** Bộ NN&MT cần tích hợp dữ liệu kiểm tra ATTP và công bố sản phẩm vào hệ thống để khi xét hồ sơ chấm điểm OCOP các cơ sở không phải nộp lại hàng chục loại giấy tờ đã được Bộ quản lý.

6. Tiếp cận vốn và hạ tầng logistics

- **Vấn đề:** Các doanh nghiệp và cơ sở chế biến nước mắm thường bị thiếu quỹ đất hoặc mặt bằng sản xuất đạt chuẩn để đáp ứng yêu cầu sản xuất, bảo vệ môi trường.

- **Cần cải cách:** Chính quyền các địa phương cần có tầm nhìn đủ trong quy hoạch các cụm, khu công nghiệp địa phương, dành cho doanh nghiệp nhỏ và vừa thuê đất lâu dài phục vụ sản xuất, kinh doanh ổn định.

7. Phát triển thị trường tiêu thụ

Các DN nhỏ rất khó thâm nhập vào kênh siêu thị (bán lẻ hiện đại) nên khó mở rộng được sản xuất – kinh doanh, đề nghị Chính phủ và các Bộ có liên quan cần có những giải pháp để hỗ trợ những DN này như sau:

- **Kết nối chuỗi cung ứng:** Tổ chức các hội nghị kết nối cung - cầu thường niên, tạo cơ chế "luồng xanh" ưu đãi và xem xét tạo cơ chế đối xử công bằng giữa

doanh nghiệp nhỏ và các hệ thống siêu thị lớn (như WinMart, Co.opmart, AEON...).

- **Kiểm soát chất lượng, đáp ứng yêu cầu cao của thị trường:** Tiếp tục các chương trình hỗ trợ kinh phí kiểm nghiệm, nâng cấp, kiểm tra, đánh giá và cấp chứng nhận cơ sở đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo HACCP, ISO... hoặc các tiêu chuẩn sản xuất xanh mà các đối tác/siêu thị thường yêu cầu.

- **Chuyển đổi số và Truy xuất nguồn gốc:** Hỗ trợ chi phí xây dựng hệ thống quản lý chất lượng và dán tem truy xuất nguồn gốc điện tử, yêu cầu bắt buộc của hầu hết các siêu thị hiện nay.

Trên đây là một số ý kiến của Hiệp hội Nước mắm truyền thống Việt Nam về những vấn đề cần cải cách đối với các cơ sở chế biến thủy sản vừa và nhỏ nói chung cũng như nghề sản xuất nước mắm truyền thống nói riêng để quý Liên đoàn, quý Bộ xem xét phản ánh và giải quyết cho các hộ kinh doanh, các doanh nghiệp SMEs sản xuất, kinh doanh nước mắm truyền thống./.

Trân trọng!

Nơi nhận:

- Như trên;
- VINAFIS (báo cáo);
- Các UVBCH (b/c);
- Lưu VP.

**TM. BAN CHẤP HÀNH
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH, TỔNG THƯ KÝ**



Trần Thị Dung