

THỰC TRẠNG ÁP DỤNG CÁC BIỆN PHÁP KỸ THUẬT LIÊN QUAN ĐẾN CHẤT LƯỢNG HÀNG HÓA TRONG THƯƠNG MẠI QUỐC TẾ CỦA HOA KỲ VÀ MỘT SỐ KHUYẾN NGHỊ CHO VIỆT NAM

● VŨ THÀNH TOÀN

TÓM TẮT:

Trong bài viết này, tác giả khái quát các biện pháp kỹ thuật liên quan đến chất lượng hàng hóa trong thương mại quốc tế, phân tích thực trạng áp dụng các biện pháp kỹ thuật liên quan đến chất lượng hàng hóa trong thương mại quốc tế của Hoa Kỳ. Bên cạnh đó, tác giả cũng đưa ra một số khuyến nghị cho Việt Nam trong việc ứng phó với các biện pháp kỹ thuật liên quan đến chất lượng hàng hóa trong thương mại quốc tế của Hoa Kỳ.

Từ khóa: Hoa Kỳ, hàng rào kỹ thuật, biện pháp kỹ thuật, chất lượng hàng hóa.

1. Khái quát về các biện pháp kỹ thuật liên quan đến chất lượng hàng hóa trong thương mại quốc tế

Chất lượng và quy cách của sản phẩm là những yêu cầu kỹ thuật có giá trị áp dụng bắt buộc đối với doanh nghiệp và cũng là yếu tố quan trọng hàng đầu quyết định hàng hóa đó có được thâm nhập vào thị trường các nước hay không. Quy chuẩn kỹ thuật bao gồm những quy định về đặc tính của sản phẩm, hoặc quy trình cùng các phương pháp sản xuất, chế biến có ảnh hưởng tới đặc tính của sản phẩm đó.

Trong bối cảnh thương mại hóa toàn cầu hiện nay, mối quan tâm lớn nhất của người tiêu dùng

các nước, đặc biệt là các quốc gia phát triển, đều liên quan tới chất lượng của sản phẩm, hàng hóa. Người tiêu dùng thường ưa chuộng và đánh giá cao những hàng hoá được cấp giấy chứng nhận chất lượng. Vì vậy, các nước cũng đưa ra nhiều quy định mang tính pháp lý và bắt buộc liên quan đến chất lượng sản phẩm đối với hàng nhập khẩu để bảo vệ lợi ích cho người tiêu dùng nước mình.

Ngoài ra, liên quan đến chất lượng hàng hóa còn có tiêu chuẩn về vệ sinh thực phẩm. Tiêu chuẩn về vệ sinh thực phẩm là những quy định liên quan đến sản phẩm có nguồn gốc từ động thực vật nhằm đảm bảo rằng các sản phẩm không chứa đựng những rủi ro liên quan đến sức

khỏe con người và động thực vật. Đây là một trong các biện pháp kỹ thuật trong thương mại được sử dụng phổ biến trong lĩnh vực nông nghiệp, nhằm ngăn cản hàng nhập khẩu từ các nước khác một cách hợp pháp. Các biện pháp này bao gồm tất cả luật, nghị định, quy định, yêu cầu và thủ tục, kể cả các tiêu chí sản phẩm cuối cùng; các quá trình và phương pháp sản xuất, thử nghiệm, thanh tra, chứng nhận và làm thủ tục chấp thuận; xử lý kiểm dịch kể cả yêu cầu gắn với việc vận chuyển động vật hay thực vật hay gắn với các nguyên liệu cần thiết cho sự tồn tại của chúng trong khi vận chuyển; thủ tục lấy mẫu và đánh giá nguy cơ; các yêu cầu đóng gói và nhãn mác liên quan trực tiếp đến an toàn thực phẩm. Mục tiêu của các biện pháp là nhằm bảo vệ cuộc sống hoặc sức khỏe con người và động thực vật thông qua việc đảm bảo an toàn thực phẩm và ngăn chặn sự xâm nhập của các dịch bệnh có nguồn gốc từ động thực vật.

Như vậy, các biện pháp kỹ thuật liên quan đến chất lượng hàng hóa có thể liên quan đến tất cả các quá trình của sản phẩm, từ sản xuất, phân phối đến tiêu thụ. Hàng hóa nếu không đạt được những yêu cầu của các quy định kỹ thuật và tiêu chuẩn đó, sẽ không được phép nhập khẩu vào lãnh thổ của nước nhập hàng.

2. Thực trạng áp dụng các biện pháp kỹ thuật liên quan đến chất lượng hàng hóa trong thương mại quốc tế của Hoa Kỳ

Hoa Kỳ là một trong những nước tiên phong về việc đặt ra những biện pháp kỹ thuật trong thương mại. Ngay từ năm 1918, Hoa Kỳ đã thành lập Viện Tiêu chuẩn Quốc gia Hoa Kỳ (ANSI) nhằm đưa ra các tiêu chuẩn và các hệ thống để đánh giá sự phù hợp, nhằm khẳng định và nâng cao vị trí của thị trường Hoa Kỳ trong nền kinh tế toàn cầu cũng như để bảo vệ sự an toàn và sức khỏe của con người và bảo vệ môi trường. Theo thống kê của Viện này, hiện nay, Hoa Kỳ có hàng trăm các tổ chức hoạt động trong lĩnh vực xây dựng tiêu chuẩn. Ngoài các tiêu chuẩn quốc gia, ở Hoa Kỳ còn tồn tại các tiêu chuẩn riêng của các bang, liên bang, các tiêu chuẩn và qui định kĩ thuật trong các lĩnh vực chuyên môn riêng đối với từng mặt hàng nhập khẩu.

Chất lượng hàng hóa luôn là yêu cầu khát khe đối với các nước, đặc biệt là Hoa Kỳ. Có thể kể ra một số luật mà Hoa Kỳ đã áp dụng biện pháp hạn chế nhập khẩu nhằm đảm bảo được chất lượng hàng hóa từ các nước xuất khẩu thuộc các nền kinh tế thế giới như:

*** Luật Thực phẩm, dược phẩm, mỹ phẩm - FD&C**

Luật Thực phẩm, dược phẩm và mỹ phẩm (FD&C) được thông qua năm 1938, quy định về những vấn đề có liên quan đến an toàn thực phẩm hay dược phẩm hoặc mỹ phẩm. Điểm đáng chú ý đối với hàng hóa xuất khẩu sang thị trường Hoa Kỳ trong bộ luật FD&C là các quy định cụ thể về thực phẩm bị làm giả và có phẩm chất kém sẽ không được lưu hành và nhập khẩu vào thị trường Hoa Kỳ. Những thực phẩm bị coi là làm giả và kém phẩm chất bao gồm: Thực vật có tạp chất độc, hoặc có khả năng gây hại tới quá trình sản xuất và chế biến, tự phát sinh; Thực phẩm có chứa chất phụ gia mà Cục Quản lý thực phẩm và dược phẩm Hoa Kỳ (FDA) không cho phép sử dụng; Thuốc trừ sâu có trong thực phẩm mà không được phép sử dụng hay có chứa dư lượng vượt mức cho phép bởi cơ quan Bảo vệ môi trường (EPA); Thực phẩm sử dụng các phẩm chất màu không được FDA cho phép; Thực phẩm có thành phần bị coi là bản, ôi thiu, bị phân hủy; Sản phẩm từ động vật có bệnh, hoặc chết không phải do việc giết mổ; Sản phẩm được chế biến, đóng gói, lưu giữ trong điều kiện mất vệ sinh hay không có lợi cho sức khỏe; Hàng đựng trong loại vật liệu bao bì chứa chất độc hay Theo Luật về thực phẩm, dược phẩm và mỹ phẩm của Hoa Kỳ, bất kỳ sản phẩm nào sẽ không được cho phép nhập khẩu vào Hoa Kỳ nếu sản phẩm đó: (1) được sản xuất, chế biến hay đóng gói trong những điều kiện không vệ sinh; (2) bị cấm hay hạn chế bán ở nước mà sản phẩm đó được sản xuất hay xuất khẩu; (3) chưa được chấp nhận là một loại thuốc mới; hoặc (4) bị pha trộn hoặc dán nhãn sai.

*** Luật Chống khủng bố sinh học**

Luật Chống khủng bố sinh học (The Bioterrorism Act) đã được Quốc hội Hoa Kỳ thông qua và được Tổng thống G.W. Bush ký ban

hành vào ngày 12/06/2002. Việc ban hành này là biện pháp cần thiết để đối phó nguy cơ khủng bố từ việc nhập khẩu hàng hóa cho người và thực vật vào nội địa Hoa Kỳ. Luật này được xây dựng nhằm truy xuất nguồn gốc của thực phẩm và đảm bảo các loại thực phẩm nhập khẩu vào Hoa Kỳ sẽ không bị nhiễm bệnh, chống lại nguy cơ khủng bố. Đạo luật Chống khủng bố sinh học giúp Cục Quản lý thực phẩm và dược phẩm Hoa Kỳ xác định nguồn gốc qua các thông tin được cung cấp từ các cơ sở thực phẩm được đăng ký trước khi tham nhập vào Hoa Kỳ. Từ đó, Cục Quản lý thực phẩm và dược phẩm Hoa Kỳ có thể phản ứng nhanh trước những nguy cơ khủng bố và thông cáo khẩn cấp liên quan đến cung ứng thực phẩm.

Theo qui định của luật này, các nhà máy chế biến thực phẩm nhập khẩu vào Hoa Kỳ phải đăng ký và thông báo trước với cơ quan quản lý thực phẩm và dược phẩm của Hoa Kỳ về các lô hàng nhập khẩu để cơ quan này rà soát và đánh giá các thông tin, chuẩn bị và tiến hành kiểm định nhằm ngăn chặn các sản phẩm hư hỏng, kém chất lượng, có nguồn gốc của khủng bố sinh học hay các dịch bệnh bùng phát do thực phẩm khi xâm nhập vào thị trường Hoa Kỳ.

*** Hệ thống phân tích mối nguy và xác định điểm kiểm soát tới hạn (Hazard Analysis Critical Control Point-HACCP)**

Quản lý an toàn thực phẩm theo HACCP đã được Hoa Kỳ yêu cầu thực hiện đối với các nhà sản xuất thủy hải sản, chế biến thịt và gia cầm. Theo luật Liên bang Hoa Kỳ 21(CFR), chỉ có các doanh nghiệp nước ngoài thực hiện sản xuất theo chu trình tiêu chuẩn chất lượng quốc tế HACCP có hiệu quả mới được nhập khẩu hàng hóa vào Hoa Kỳ. Mục đích của HACCP là kiểm soát đầy đủ chuyển công nghệ sản xuất để đảm bảo an toàn vệ sinh cho sản phẩm thay vì kiểm soát khâu cuối cùng của sản phẩm. Để được phép đưa hàng nông sản vào Hoa Kỳ, doanh nghiệp phải gửi kế hoạch, chương trình HACCP cho Cục Quản lý thực phẩm và dược phẩm Hoa Kỳ (FDA) để cơ quan này xem xét, kiểm tra. Nếu FDA kết luận đạt yêu cầu, sẽ tiến hành cấp phép nhập khẩu cho doanh nghiệp.

*** Hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn ISO 9000**

Vào năm 1987, Tổ chức Tiêu chuẩn hóa quốc tế (ISO) công bố bộ tiêu chuẩn ISO 9000 đã tạo ra bước ngoặt trong hoạt động tiêu chuẩn và chất lượng trên thế giới nhờ nội dung thiết thực của nó cũng như sự hưởng ứng rộng rãi của nhiều nước, đặc biệt trong các ngành công nghiệp. Ngày nay, việc sản phẩm phải đạt được các tiêu chuẩn của hệ thống quản lý chất lượng ISO 9000 đã trở thành điều kiện cần thiết để có thể lưu hành trên thị trường thế giới không chỉ riêng thị trường Hoa Kỳ.

*** Các qui định về kiểm dịch động thực vật**

Có thể nói, hàng năm, Hoa Kỳ là nước có nhiều thông báo nhất về những thay đổi với tiêu chuẩn vệ sinh dịch tễ trong nước. Trong đó, nhiều nhất là những thông báo về các thay đổi tiêu chuẩn đối với thuốc trừ sâu, các chất vi sinh, chất phụ gia, và hàm lượng một số chất hoá học có trong sản phẩm. Những tiêu chuẩn mới chủ yếu liên quan đến mức dung sai đối với dư lượng hóa chất trong thực phẩm. Bên cạnh đó, còn có các hạn chế được đưa ra để đối phó với những mối nguy hiểm mới do bệnh dịch mang lại như bệnh bò điên, lở mồm long móng.

Ví dụ, đối với bệnh lở mồm long móng, các lô hàng có xuất xứ từ những nước không có bệnh, nhưng được chuyển tải qua nước có bệnh cũng được hạn chế nhập khẩu vào Hoa Kỳ. Trong trường hợp này, các công-ten-ơ đựng hàng phải được kẹp chì tại nước xuất xứ, phải được Cơ quan Kiểm dịch động thực vật Hoa Kỳ (APHIS) chấp thuận, phải có số và không được mở trước khi đến cảng Hoa Kỳ. Số kẹp chì phải được ghi trên giấy chứng nhận kiểm nghiệm do nước xuất khẩu cấp. APHIS sẽ kiểm tra không những chỉ hàng hóa mà còn cả kẹp chì và giấy chứng nhận để đảm bảo hàng không bị nhiễm bệnh khi chuyển tải qua nước có bệnh. Nếu nhập khẩu thịt đã qua xử lý có xuất xứ từ nước có bệnh lở mồm long móng phải đáp ứng các điều kiện: (1) Tất cả xương phải được lọc bỏ ở nước xuất xứ; (2) Thịt phải được giữ trong điều kiện không đông lạnh, tươi trong thời gian ít nhất 3 ngày sau khi giết mổ; và (3) Thịt phải được xử lý kỹ, sấy khô hoàn

toàn sao cho có thể lưu kho và vận chuyển không cần thiết làm lạnh. Nếu nhân viên kiểm định tại cảng đến thấy vi phạm tỷ lệ nước - protein quy định đối với thịt đã qua xử lý, hàng sẽ phải được kiểm nghiệm bởi APHIS và lô hàng sẽ bị giữ lại chờ kết quả kiểm nghiệm.

*** Luật Hiện đại hóa an toàn thực phẩm - FSMA**

Luật Hiện đại hóa an toàn thực phẩm - FSMA được thông qua bởi Hạ viện và Thượng viện, được Tổng thống Obama ký ban hành vào ngày 04/01/2011. Luật bao gồm 4 nội dung chính, đó là: nâng cao năng lực ngăn chặn các vấn đề an toàn thực phẩm, nâng cao năng lực để phát hiện và ứng phó các vấn đề an toàn thực phẩm, nâng cao an toàn đối với thực phẩm nhập khẩu và một số vấn đề khác. Một số quy định mới về quyền hạn và trách nhiệm quản lý của Cục Quản lý thực phẩm và dược phẩm Hoa Kỳ (FDA) đã được luật FSMA đưa ra, nhằm mở rộng đối với hàng hóa nội địa và nhập khẩu dựa trên nhiều phương diện, như Điều khiển dự phòng bắt buộc cho các cơ sở thực phẩm bao gồm: Thanh kiểm tra, Truy cập hồ sơ, Kiểm tra các phòng thí nghiệm được công nhận, Bắt buộc thu hồi, Tạm ngừng đăng ký và Thảm quyền từ chối nhập cảnh.

Trên cơ sở những quy định của luật hiện đại hóa An toàn thực phẩm và đạo luật Chống khủng bố của Hoa Kỳ, để thực hiện nhiệm vụ là bảo vệ an toàn sức khỏe của cả cộng đồng trước rủi ro của hàng hóa nhập khẩu vào nội địa, FDA đã đưa ra những quy định về việc đăng ký mã số kinh doanh đối với các doanh nghiệp về việc "Thông báo trước" (Prior Notice) đối với những lô hàng thực phẩm nhập khẩu. Dựa vào Luật Hiện đại hóa an toàn thực phẩm, doanh nghiệp đăng ký kinh doanh phải tiến hành đăng ký kinh doanh với FDA, phải sử dụng những mẫu đăng ký do chính FDA quy định (có sẵn trên trang chủ của FDA) nhằm mục đích thực hiện việc đăng ký hay bổ sung thông tin. Việc đăng ký thực hiện thông qua hệ thống đăng ký của FDA mở từ 7 giờ sáng đến 11 giờ tối theo múi giờ miền đông Hoa Kỳ. Ngoài ra, đối với các doanh nghiệp có nhiều nơi sản xuất, đăng ký có thể bằng cách gửi

những CD-rom đến FDA qua đường bưu kiện phẩm. Phí nộp do chính FDA quy định. Trường hợp cơ sở sản xuất đăng ký không thành công thì những sản phẩm có nguồn gốc từ cơ sở đó sẽ không được Hoa Kỳ chấp nhận, bị từ chối và giữ lại ở cửa khẩu thông quan. FDA có quyền hạn định chỉ những đăng ký của những cơ sở dựa trên 2 vấn đề: Thực phẩm được sản xuất, chế biến và đóng gói có khả năng gây ảnh hưởng một cách nghiêm trọng đến sức khỏe của người tiêu dùng, vật nuôi, thậm chí tử vong và cơ sở gây ra sẽ phải chịu trách nhiệm những vấn đề liên quan.

Để kiểm soát tốt hơn những hàng hóa nhập khẩu vào Hoa Kỳ về các vấn đề thực phẩm, về sinh dịch tễ và dựa vào đạo luật chống khủng bố, FDA đã đưa ra các quy định được cho là "thông báo trước" (PN) đối với hàng hóa xuất khẩu vào Hoa Kỳ. Việc khai báo PN phải thực hiện đối với các lô hàng, thực phẩm và thức ăn dành cho động vật được nhập khẩu vào Hoa Kỳ, bất kể rằng các mặt hàng này có phục vụ tiêu dùng ở Hoa Kỳ hay không.

Các thông tin doanh nghiệp cần cung cấp khai báo PN, gồm: người nộp thông báo, nhà sản xuất, người gửi hàng, xuất xứ, mục đích thông quan, quy cách thông tin chi tiết về thời gian địa điểm hàng đến.... Nếu có thay đổi các thông tin quan trọng từ thông báo như nhà sản xuất, loại thực phẩm, thì phải thông báo trước để hủy bỏ. Sau khi hoàn thành được việc gửi thông thông báo thì sẽ được FDA cung cấp một mã xác nhận thông báo, nhưng mã này chỉ được thông báo gửi đến thành công chứ không cho thấy được thông quan bởi quyết định của FDA. Khi nhận được thông báo, FDA sẽ xem xét hàng hóa có cần kiểm tra không, nếu câu trả lời là không, hàng hóa sẽ được phép nhập khẩu. Doanh nghiệp phải tiến hành khai PN với FDA không sớm hơn 5 ngày trước khi hàng đến và không được muộn hơn:

(1) Hai giờ trước khi hàng đến cảng đối với phương thức vận chuyển bằng đường bộ.

(2) Bốn giờ trước khi hàng đến cảng đối với phương thức vận chuyển đường hàng không hoặc đường sắt.

(3) Tám giờ trước khi hàng đến cảng đến đối với phương thức vận chuyển đường thủy.

Doanh nghiệp phải tiến hành thông báo PN trên internet thông qua giao diện trung gian tự động hóa thuộc hệ thống thương mại tự động hóa (ABI/ACS) của CBP hoặc giao diện hệ thống PN (PNSI) của FDA Hoa Kỳ. Những thay đổi về những khối lượng hàng dự kiến hay việc vận chuyển dự tính hoặc ngày gửi dự tính bằng đường bưu điện không phải khai báo mới. Các trường hợp còn lại, hủy PN cũ và khai báo mới. Nếu không khai báo hay khai báo PN không đúng thời hạn, không đầy đủ như quy định yêu cầu, lô hàng sẽ bị từ chối nhập khẩu vào Hoa Kỳ và bị giữ lại tại cảng nhập. FDA sẽ không chịu trách nhiệm cho chi phí lưu kho hay chi phí vận chuyển của hàng hóa.

3. Một số khuyến nghị cho Việt Nam trong việc ứng phó với các biện pháp kỹ thuật liên quan đến chất lượng hàng hóa trong thương mại quốc tế của Hoa Kỳ

3.1. Về phía Nhà nước:

- Nâng cao năng lực nhận thức và phổ biến thông tin đến các doanh nghiệp về các biện pháp kỹ thuật liên quan đến chất lượng hàng hóa trong thương mại quốc tế của Hoa Kỳ. Việc Nhà nước cung cấp thông tin đến các doanh nghiệp về các biện pháp kỹ thuật liên quan đến chất lượng hàng hóa trong thương mại quốc tế của Hoa Kỳ sẽ giúp các doanh nghiệp xuất khẩu giảm được đáng kể chi phí tìm kiếm thông tin và có sự chuẩn bị ngay từ đầu trong việc ứng phó được với những rào cản này.

- Chủ động tham gia vào hoạt động hài hòa tiêu chuẩn hóa, nâng cao hiệu quả của hệ thống kiểm tra chất lượng quốc gia. Điều này sẽ giúp các biện pháp kỹ thuật liên quan đến chất lượng hàng hóa trong thương mại quốc tế của Việt Nam tiến gần hơn đến các tiêu chuẩn tiên tiến, hiện đại, giúp nâng cao chất lượng hàng hóa của nước ta và sẽ dễ dàng đáp ứng được các tiêu chuẩn kỹ thuật của Hoa Kỳ hơn khi xuất khẩu vào nước này.

- Đưa ra những khuyến nghị, hướng dẫn về mặt pháp lý các biện pháp kỹ thuật liên quan đến

chất lượng hàng hóa trong thương mại quốc tế của Hoa Kỳ. Bên cạnh việc cung cấp thông tin, các cơ quan chức năng nên đưa ra những hướng dẫn cụ thể, chi tiết, thiết lập kênh giải đáp hỗ trợ và tư vấn cho doanh nghiệp khi gặp những rắc rối về các biện pháp kỹ thuật liên quan đến chất lượng hàng hóa trong thương mại quốc tế của Hoa Kỳ. Đây là một vai trò hết sức quan trọng của Nhà nước đối với doanh nghiệp xuất khẩu.

Ngoài ra, chúng ta cũng cần tăng cường học hỏi kinh nghiệm từ các quốc gia khác trong việc ứng phó với các biện pháp kỹ thuật liên quan đến chất lượng hàng hóa trong thương mại quốc tế của Hoa Kỳ.

3.2. Về phía doanh nghiệp:

- Chủ động tìm hiểu, thường xuyên cập nhật và hiểu rõ các biện pháp kỹ thuật liên quan đến chất lượng hàng hóa trong thương mại quốc tế của Hoa Kỳ. Ngoài việc các doanh nghiệp xuất khẩu hàng hóa của Việt Nam sang thị trường Hoa Kỳ, doanh nghiệp nên chủ động tìm hiểu, thường xuyên cập nhật, hiểu rõ và nghiêm túc thực thi các quy định, biện pháp kỹ thuật liên quan đến chất lượng hàng hóa trong thương mại quốc tế của Hoa Kỳ, đồng thời cũng phải tích cực tham gia vào các hoạt động trao đổi thông tin, xây dựng tiêu chuẩn quốc gia, làm cơ sở cho việc vượt qua các rào cản kỹ thuật một cách chủ động.

- Đầu tư, áp dụng các hệ thống tiêu chuẩn của Hoa Kỳ liên quan đến chất lượng hàng hóa trong thương mại quốc tế. Để đảm bảo các tiêu chuẩn kỹ thuật khắt khe liên quan đến chất lượng hàng hóa trong thương mại quốc tế của Hoa Kỳ, các doanh nghiệp buộc phải đầu tư vốn để sở hữu công nghệ sản xuất tiên tiến, hiện đại, đồng thời triển khai hệ thống soát lỗi, quản lý chất lượng phù hợp.

- Cuối cùng, doanh nghiệp phải chú trọng nâng cấp chất lượng nguồn nhân lực, bởi xét cho cùng, con người vẫn là yếu tố quan trọng nhất của quá trình sản xuất. Dù trực tiếp hay gián tiếp, con người góp phần hết sức quan trọng trong việc làm nên chất lượng sản phẩm ■

TÀI LIỆU THAM KHẢO:

1. Ban Quan hệ quốc tế - VCCI, 2016, *Hồ sơ thị trường Hoa Kỳ*.
2. TS Trần Văn Nam, 2005, *Hàng rào kỹ thuật trong thương mại của Mỹ đối với thủy sản nhập khẩu từ Việt Nam*, Đại học Kinh tế quốc dân, Hà Nội.
3. International Trade Administration - Department of Commerce, United States of America, 2017, *U.S Trade Overview 2016*.
4. Office of the United States Trade Representative, 2015, *National Trade Estimate Report on Foreign Trade Barriers*.
5. United States Trade Representative, 2014, *Report On Technical Barriers to Trade*.

Ngày nhận bài: 16/7/2019

Ngày phản biện đánh giá và sửa chữa: 26/7/2019

Ngày chấp nhận đăng bài: 6/8/2019

Thông tin tác giả:

TS. VŨ THÀNH TOÀN

Trường Đại học Ngoại thương

**CURRENT SITUATION OF USING TECHNICAL
BARRIERS RELATED TO THE QUALITY OF GOODS
IN INTERNATIONAL TRADE OF THE US AND SOME
RECOMMENDATIONS FOR VIETNAM**

● Ph.D VU THANH TOAN

Foreign Trade University

ABSTRACT:

In this article, the author generalizes the technical barriers related to the quality of goods in international trade, analyzes the current situation of applying technical barriers related to goods quality in international trade of the United States. The author also makes some recommendations for Vietnam in responding to technical barriers related to the quality of goods in trading with the US.

Keywords: United States, technical barriers, technical measures, quality of goods.