

## Thông tin cải chính về bài viết liên quan tới cá rô phi

*Chuyên trang Góc nhìn pháp lý xin cáo lỗi cùng Hội Thủy sản Việt Nam nói chung, những người làm nghề nuôi cá rô phi nói riêng và độc giả.*



*Nuôi cá rô phi tại khu vực ĐBSCL. Ảnh: Lê Hoàng Vũ.*

Vừa qua, ngày 4/9/2025, Chuyên trang Góc nhìn pháp lý đăng tải bài viết với tiêu đề: “Người bán cá tiết lộ: 2 loại cá rẻ như cho cũng chớ mua, ăn vào chẳng khác “thuốc độc”, nhiều người Việt vô tình mua phải”.

Bài viết tổng hợp các thông tin với mục đích hướng tới cách chọn cá an toàn cho bữa ăn, không nhắm vào bất cứ tổ chức, cá nhân nào.

Tuy nhiên, những thông tin trong bài viết đã vô tình làm ảnh hưởng đến nghề nuôi cá rô phi nói riêng và Hội Thủy sản Việt Nam nói chung, ảnh hưởng đến người nông dân

và chuỗi ngành hàng thủy sản.

Chúng tôi lấy làm tiếc về điều này.

Chính vì vậy, Chuyên trang Góc nhìn pháp lý xin cáo lỗi cùng Hội Thủy sản Việt Nam nói chung, những người làm nghề nuôi cá rô phi nói riêng và độc giả.

Trân trọng!

Thông tin trên báo Nông nghiệp và Môi trường: Cá rô phi hiện diện ở khoảng 130 quốc gia, trở thành nguồn cung đạm quan trọng cho hàng triệu gia đình. Sản lượng toàn cầu ước tính 6,5-7 triệu tấn mỗi năm. Trong đó, Hoa Kỳ, Trung Quốc, Brazil, Ai Cập là những thị trường tiêu thụ lớn nhất. Hoa Kỳ thậm chí coi rô phi là một trong những loại cá nhập khẩu nhiều nhất, bên cạnh tôm và cá hồi.

Ở Việt Nam, diện tích nuôi cá rô phi năm 2024 đạt hơn 40.000 ha, sản lượng hơn 310.000 tấn (số liệu của Bộ Nông nghiệp và Môi trường). Giá trị xuất khẩu loài cá này đạt hơn 40 triệu USD, tăng trên 130% so với năm 2023.

Việc các nước khó tính chấp nhận sản phẩm này là minh chứng rõ nhất cho thấy rô phi, khi được nuôi và chế biến đúng chuẩn, hoàn toàn đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm quốc tế.

PGS.TS Nguyễn Duy Thịnh, Viện Công nghệ Sinh học và Công nghệ Thực phẩm (Đại học Bách khoa Hà Nội) khuyến nghị, cá rô phi vốn không độc. Rủi ro chỉ phát sinh khi môi trường ô nhiễm hoặc khâu sơ chế, bảo quản không đúng.

PGS.TS Nguyễn Duy Thịnh thừa nhận, một phần cá rô phi bán trên thị trường là từ nhập khẩu, chủ yếu ở dạng phi lê đông lạnh. Người tiêu dùng nên đọc kỹ nhãn, ưu tiên nhà nhập khẩu uy tín vì quy định về kháng sinh, chất kích thích tăng trưởng khác nhau ở mỗi nước.

Bên cạnh đó, người mua cũng cần phân biệt rõ cá rô phi với cá rô đồng. Cá rô đồng là loài khác, khó nuôi nên giá bán cao. Việc so sánh với rô phi thường dẫn đến đánh giá lệch. Rô phi rẻ không đồng nghĩa kém an toàn hay kém dinh dưỡng, mà do năng suất nuôi cao và chuỗi chế biến tối ưu.

Theo Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam (VASEP), sản lượng cá rô phi toàn cầu đạt 7 triệu tấn trong năm 2024, dự kiến tăng lên 7,3 triệu tấn vào năm 2025. Nhu cầu tiêu thụ cá rô phi toàn cầu tăng 13%/năm, với tiềm năng đạt 20 tỷ USD vào năm 2030.

Tại Việt Nam, xuất khẩu cá rô phi năm 2024 đạt 41 triệu USD, tăng 138% so với năm 2023. Trong đó, cá điêu hồng (red tilapia) đạt 13 triệu USD, tăng 20%, còn cá rô phi (black tilapia) đạt 28 triệu USD, tăng ấn tượng 348%. Thị trường Mỹ là điểm sáng lớn nhất, với kim ngạch xuất khẩu đạt 19 triệu USD, tăng 572%.

Quý I/2025, xuất khẩu cá rô phi tiếp tục tăng trưởng mạnh, đạt gần 14 triệu USD, tăng 131% so với cùng kỳ năm trước, trong đó Mỹ chiếm 46% tỷ trọng với hơn 6 triệu USD, tiếp theo là Nga (1,8 triệu USD) và Bỉ (700 nghìn USD). Các thị trường như Trung Đông, Nhật Bản cũng ghi nhận tăng trưởng tích cực, lần lượt đạt gần 2 triệu USD (tăng 60%) và 992 nghìn USD (tăng gấp đôi).

Điều đó cho thấy, về mặt thị trường, nhất là thị trường Châu Âu và Mỹ đang mở ra những cơ hội lớn đối với cá rô phi của Việt Nam. Nhờ những lợi thế về hàm lượng protein giá rẻ, cá rô phi được ví như “gà công nghiệp dưới nước”, được nhiều thị trường ưa chuộng và có những bước phát triển mạnh mẽ về xuất khẩu.

Ngoài ra, cùng với lợi thế về chọn giống tốt, lớn rất nhanh nên nuôi cá rô phi đã trở thành sinh kế của nhiều hộ gia đình, doanh nghiệp và hợp tác xã để vừa nâng cao thu nhập vừa đóng góp vào phát triển kinh tế ngành thủy sản. Những năm qua, cùng với áp dụng tiến bộ khoa học kỹ thuật và mở cửa thị trường, nuôi cá rô phi ở Việt Nam được thực hiện theo quy trình rất sạch, nuôi theo quy trình VietGAP, đánh giá khoa học và sinh học rất bài bản. Nhiều hộ gia đình, doanh nghiệp, hợp tác xã đã nuôi theo các tiêu chuẩn như ASC (Aquaculture Stewardship Council) của Hội đồng quản lý nuôi trồng thủy sản còn cao hơn cả GlobalGAP.

TS Lê Thanh Lựu, nguyên Viện trưởng Viện Nghiên cứu Nuôi trồng Thủy sản 1, hiện là Giám đốc Trung tâm Hợp tác quốc tế nuôi trồng và khai thác thủy sản bền vững (ICAFIS) cho biết: “Với những lợi thế như thích nghi tốt với mọi điều kiện môi trường, chi phí thấp, đầu ra ổn định và tiềm năng xuất khẩu lớn, cá rô phi ở Việt Nam hiện nay đang được nuôi theo quy trình chặt chẽ, từ chất lượng nước đến nguồn thức ăn, đảm bảo truy xuất nguồn gốc nhằm đáp ứng đầy đủ các tiêu chuẩn để có thể xuất khẩu vào những thị trường khó tính nhất. Hội Thủy sản Việt Nam (VINAFIS) cũng đang nỗ lực để hợp tác với Mỹ nhằm xây dựng dự án xuất khẩu số lượng lớn cá rô phi sang thị trường này”.

## Góc nhìn Pháp lý

Link nội dung: <https://gocnhinphaply.nguoiduatin.vn/thong-tin-cai-chinh-ve-bai-viet-lien-quan-toi-ca-ro-phi-24030.html>