**Versión pública de acuerdo a lo dispuesto en el Art. 30 de la LAIP, se elimina el nombre por ser dato personal Art. 6 literal “a”; información confidencial Art. 6 literal “f”; y Art 19, todos de la LAIP, el dato se ubicaba en la pág. 2 de la presente resolución**

**RESOLUCIÓN EN RESPUESTA A SOLICITUD DE INFORMACIÓN MAG OIR N° 294-2017**

Santa Tecla, departamento de La Libertad a las quince horas del día diez de noviembre de 2017, el Ministerio de Agricultura y Ganadería luego de haber recibido y admitido la solicitud de información **Nº 294-2017** sobre:

1. Existe un convenio entre el MAG y el Ministerio de Salud para una capacitación, control o supervisión de manipulación de alimentos, dirigida a los Cafetines que brindan el servicio de alimentación en las Instalaciones del MAG?
* Favor anexar copia.
1. El MAG en conjunto con el Ministerio de Salud u otras instituciones públicas o privadas ha realizado recolección de muestras de alimentos y refrescos, traslado y entrega para análisis? ¿O se analizan en el MAG?
* Favor anexar informes
1. Los responsables de recolección de muestras son empleados del MAG o de otra institución?
* Si son empleados del MAG, anexar copia de autorización, cargo o función asignada, acuerdo institucional o algún otro documento oficial firmado por Recursos Humanos, o en caso firmado por el jefe inmediato o el Director General, dando fe de la capacidad o asignación de los responsables de toma de muestras de alimentos y refrescos.
* Si son empleados del MAG, favor anexar copia de capacitaciones, títulos o diplomas, o en su caso carnet o cuadro de participación, debido al delicado proceso de toma de muestras de alimentos y refrescos, traslado, resguardo y entrega al respectivo laboratorio.
* Los responsables de toma de muestras cuentan con el equipo, utensilios, herramientas, accesorios, etc. Ideal o idóneo para manipulación, resguardo, traslado y entrega al respectivo laboratorio?
1. Entregar copia certificada del informe de los 2 últimos procesos que se han tomado las muestras, recepción, resguardo y entrega al laboratorio por los responsables de los mismos
* Únicamente en referencia a los 2 proveedores de alimentos instalados en El Matazano
* Últimos 2 procesos realizados.
1. Entregar copia certificada, de los 2 últimos resultados a los análisis realizados a las muestras tomadas a los 2 proveedores de alimentos instalados en El Centro Agropecuario El Matazano.

Estas copias podrán ser cotejadas con el original o hacer las consultas al respectivo laboratorio

1. Que acciones o procesos ha realizado en los últimos 3 años el MAG en conjunto con los cafetines para apoyar, capacitar o colaborar con la seguridad alimentaria en beneficio para los empleados y los cafetines?
* Anexar copia de invitaciones, avisos, participaciones, solicitudes, informes etc.
1. Existe en el MAG un proceso de capacitación en manipulación de alimentos y refrescos para este tipo de toma de muestras en los últimos 3 años, y si los responsables de las mismas han participado en dichos eventos?
* Anexar copia de participación, o listado de personas. Si es así, anexar copia del informe.
1. En la fecha que realizan la toma de muestras, los responsables son supervisados o acompañados por personal del Ministerio de Salud para verificar o apoyar los procedimientos?
* Si es así, anexar copia del informe.
1. Aparte del resultado de análisis realizado a las muestras por el laboratorio, que otras observaciones toman en cuenta para un mejor control e higiene en la manipulación de alimentos que hacen los cafetines?

Toman muestras o fotografías del local, utensilios, herramientas, accesorios, etc.?

* Anexar copias o informe
* Los responsables de las muestras verifican o pueden dar fe con pruebas irrefutables de los informes que realizan?
1. Enviar copia certificada de los 2 últimos informes que envían los responsables de las tomas de muestras hacia el Área de Recursos Humanos SEDE MAG
* Solamente los informes, los cuales deben tener fechas, y firmas de realizado, además de recibido por Recursos Humanos
* Solo para los 2 proveedores de alimentos instalados en El Matazano.

Presentada ante la Oficina de Información y Respuesta de esta dependencia por parte de**: xxxxx**,**,** y considerando que la información solicitada, cumple con los requisitos establecidos en el art. 66 de La ley de Acceso a la Información Pública y los arts. 50, 54 del Reglamento de la Ley de Acceso a la Información Pública, y que la información solicitada no se encuentra entre las excepciones enumeradas en los arts. 19 y 24 de la Ley, y 19 del Reglamento, resuelve que:

**PROPORCIONAR LA INFORMACIÓN SOLICITADA**

Al respecto la Oficina General de Administración a través de la División de Recursos Humanos responde lo siguiente:

1. **Existe un convenio entre el MAG y el Ministerio de Salud para una capacitación, control o supervisión de manipulación de alimentos, dirigida a los Cafetines que brindan el servicio de alimentación en las Instalaciones del MAG? - Favor anexar copia.**

No, no existe Convenio con el Ministerio de Salud debido a que nuestro giro institucional no es la elaboración, manipulación y comercialización de alimentos. Sin embargo a efecto de velar por la salud del personal, se realizan esfuerzos a nivel interno con unidades conocedoras del tema para monitorear la inocuidad de los alimentos que se sirven en las cafeterías que comercializan sus alimentos en las instalaciones que el MAG les facilita.

Por tanto analizado el fondo de lo solicitado, y que es no fue posible localizar la información en nuestros registros, por no contar con la misma y considerando que la Ley de Acceso a la Información Pública dispone en el art. 73 que nos encontramos ante un caso de información **INEXISTENTE**, lo que impide brindar lo requerido por el peticionario, esta dependencia resuelve:

**NO ENTREGAR LA INFORMACIÓN SOLICITADA POR INEXISTENCIA PARA ESTE PUNTO**

1. **El MAG en conjunto con el Ministerio de Salud u otras instituciones públicas o privadas ha realizado recolección de muestras de alimentos y refrescos, traslado y entrega para análisis? ¿O se analizan en el MAG? - Favor anexar informes**

No, el muestreo no se realiza en conjunto con otras entidades, debido a que dentro del MAG funciona el Laboratorio de Microbiología de Alimentos, la cual ha sido autorizado por **el Organismo Salvadoreño de Acreditación OSA** (OSA está contemplada dentro de la Ley del Sistema Salvadoreño para la Calidad, según Decreto N° 790, publicado en el Diario Oficial Tomo N° 392 del 26 de agosto de 2011)

Se anexa documento interno de solicitud para toma de muestras y análisis.

1. **Los responsables de recolección de muestras son empleados del MAG o de otra institución? Si son empleados del MAG, anexar copia de autorización, cargo o función asignada, acuerdo institucional o algún otro documento oficial firmado por Recursos Humanos, o en caso firmado por el jefe inmediato o el Director General, dando fe de la capacidad o asignación de los responsables de toma de muestras de alimentos y refrescos.**

**Si son empleados del MAG, favor anexar copia de capacitaciones, títulos o diplomas, o en su caso carnet o cuadro de participación, debido al delicado proceso de toma de muestras de alimentos y refrescos, traslado, resguardo y entrega al respectivo laboratorio. - Los responsables de toma de muestras cuentan con el equipo, utensilios, herramientas, accesorios, etc. Ideal o idóneo para manipulación, resguardo, traslado y entrega al respectivo laboratorio?**

Si, la persona responsable de la recolección de muestras sí es empleado MAG; ha recibido capacitaciones por parte del IICA y otras Instituciones para realizar inspección y muestreo de los alimentos, es Ingeniero Agrónomo con Orientación en Producción Agrícola, graduado de la Universidad Evangélica de El Salvador; asimismo cuenta con título de Maestro en Gestión de la Calidad, otorgado por la Universidad Don Bosco; posee un Curso de Formación de Inspección de Alimentos para América Central y República Dominicana. Actualmente desempeña el cargo de Técnico en la División de Inocuidad de Alimentos, de la Dirección General de Ganadería (se anexa documento de respaldo en su *versión pública según lo dispone el Art. 30 de la LAIP*).

Para la toma de muestra el empleado cuenta con la vestimenta apropiada para dicha actividad (botas de hule, gabacha, cofia, cubre boca y guantes); y para la desinfección de utensilios con que se toman las muestras, utiliza alcohol etílico grado alimenticio; posteriormente las muestras se introducen en depósitos debidamente esterilizados y se colocan en hieleras lavadas y desinfectadas para el respectivo traslado de muestras al laboratorio.

1. **Entregar copia certificada del informe de los 2 últimos procesos que se han tomado las muestras, recepción, resguardo y entrega al laboratorio por los responsables de los mismos. Únicamente en referencia a los 2 proveedores de alimentos instalados en El Matazano. Últimos 2 procesos realizados.**

Se adjuntan copias certificadas de los 2 últimos procesos

1. **Entregar copia certificada, de los 2 últimos resultados a los análisis realizados a las muestras tomadas a los 2 proveedores de alimentos instalados en El Centro Agropecuario El Matazano. Estas copias podrán ser cotejadas con el original o hacer las consultas al respectivo laboratorio.**

Se adjuntan copias certificadas de los 2 últimos resultados

1. **Que acciones o procesos ha realizado en los últimos 3 años el MAG en conjunto con los cafetines para apoyar, capacitar o colaborar con la seguridad alimentaria en beneficio para los empleados y los cafetines? Anexar copia de invitaciones, avisos, participaciones, solicitudes, informes etc.**

Se han proporcionada capacitaciones sobre inocuidad de alimentos y buenas prácticas de manufactura. Dichas capacitaciones se han proporcionada a través de personal Técnico del Área de Inocuidad de Alimentos de la Dirección General de Ganadería y de la Médico de la Clínica Empresarial con sede en el Centro Agropecuario El Matazano, Soyapango.

Se Anexan copias de documentos

**7 - Existe en el MAG un proceso de capacitación en manipulación de alimentos y refrescos para este tipo de toma de Muestras en los últimos 3 años, y si los responsables de las mismas han participado en dichos eventos? - Anexar copia de participación, o listado de personas.**

Para este tipo de toma de muestras la persona que se asigna ya posee formación académica universitaria. Además ha recibido capacitaciones por parte del IICA y otras Instituciones para realizar inspección y muestreo de los alimentos como parte de su inducción inicial para desempeñar funciones técnicas; asimismo esta persona también forma parte de los capacitadores que imparten charlas a los proveedores de las cafeterías que funcionan en este Ministerio.

**8 -En la fecha que realizan la toma de muestras, los responsables son supervisados o acompañados por personal del Ministerio de Salud para verificar o apoyar los procedimientos? - Si es así, anexar copia del informe.**

No, no son acompañados por personal del Ministerio de Salud debido a que no se ha considerado que sea necesario.

**9- Aparte del resultado de análisis realizado a las muestras por el laboratorio, que otras observaciones toman en cuenta para un mejor control e higiene en la manipulación de alimentos que hacen los cafetines?**

* **Toman muestras o fotografías del local, utensilios, herramientas, accesorios, etc.?**
* **Anexar copias o informe.**
* **Los responsables de las muestras verifican o pueden dar fe con pruebas irrefutables de los informes q realizan?**

Se les solicita el curso de manipulación de alimentos, la presentación de análisis clínicos y con el apoyo de la clínica empresarial se efectúan inspecciones en las que generalmente de forma verbal hace sus observaciones a cada proveedor en cuanto a poner en práctica inocuidad al elaborar los alimentos así como también las sugerencias en cuanto a higiene personal y de los utensilios e infraestructura donde procesan los alimentos.

Anexo documentos de respaldo.

**10- Enviar copia certificada de los 2 últimos informes que envían los responsables de las tomas de muestras hacia el Área de Recursos Humanos SEDE MAG. - Solamente los informes, los cuales deben tener fechas, y firmas de realizado, además de recibido por Recursos Humanos. - Solo para los 2 proveedores de alimentos instalados en El Matazano.**

Se adjuntan informes certificados, las cuales han sido firmados de recibido por la médico de la Clínica Empresarial la cual forma parte de la División de Recursos Humanos.

**Lo anterior se informa para los fines pertinentes**

**Notifíquese**

**Ana Patricia Sánchez de Cruz**

**Oficial de Información Institucional**