**Versión pública de acuerdo a lo dispuesto en el Art. 30 de la LAIP, se elimina el nombre por ser dato personal de acuerdo a lo establecido en el Art. 6 literal “a”; información confidencial Art. 6 literal “f”; y Art 19, todos de la LAIP, el dato se ubicaba en la pág. 1 de la presente resolución**

**RESOLUCIÓN EN RESPUESTA A SOLICITUD DE INFORMACIÓN MAG OIR N° 006-2018**

Santa Tecla, departamento de La Libertad a las quince horas con nueve minutos del día veintinueve de enero de dos mil dieciocho, el Ministerio de Agricultura y Ganadería luego de haber recibido y admitido la solicitud de información **MAG OIR** **No. 006-2018** sobre:

"CUALES SON LOS PARÁMETROS FÍSICO, QUÍMICOS Y MICROBIOLOGICOS DEL POLLO DE ENGORDE, QUESO MOZARELLA, PARMESANO, CAPITA, QUESILLO, Y DURO BLANDO, QUE UTILIZA EL MAG PARA EL CONTROL DE CALIDAD A FIN DE AUTORIZAR GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS MISMOS"

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:

**PROPORCIONAR LA INFORMACIÓN PÚBLICA SOLICITADA**

Al respecto la Dirección General de Ganadería respondió lo siguiente:

“Para el análisis de lácteos o carne de pollo, no se realizan pruebas físico químicas, solo microbiológicas y son: Escherichia Coli, Listeria Monocytogenes; Salmonella; sp Staphylococcus Aureus; y otro que solicite la empresa o destino (cuando impone requisitos el país de destino)

Los parámetros permitidos son: Escherichia Coli (Parámetro: máximo Recomendado ?10 UFC/g) Listeria Monocytogenes (Parámetro: Ausencia) Salmonella sp (Parámetro: Ausencia) Staphylococcus Aureus (Parámetro: Máximo Permitido 10³, máximo recomendado: 10² UFC/g).

Lo anterior de acuerdo al Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos”; adjunto a la presente resolución.

En esos términos la información sobre los *parámetros físicos y químicos de los productos de origen animal* solicitados, no se registran en este ministerio, por tanto 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 ESA INFORMACIÓN POR INEXISTENTE**

NOTIFIQUESE

**Ana Patricia Sánchez de Cruz**

**Oficial de Información MAG OIR**