



Tribunal de Transparencia y Acceso a la Información Pública

Resolución N° 002307-2023-JUS/TTAIP-PRIMERA SALA

Expediente : 02463-2023-JUS/TTAIP
Recurrente : **ELÍAS RODRÍGUEZ ÑAUPARI**
Entidad : **ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES**
Sumilla : Declara infundado el recurso de apelación

Miraflores, 18 de agosto de 2023

VISTO el Expediente de Apelación N° 02463-2023-JUS/TTAIP de fecha 24 de julio de 2023, interpuesto por **ELÍAS RODRÍGUEZ ÑAUPARI** contra el Oficio N° 248-2023-SANIPES/CG de fecha 18 de julio de 2023, mediante el cual el **ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES** atendió la solicitud de acceso a la información pública presentada con Hoja de Trámite N° 270092023 de fecha 5 de julio de 2023.

CONSIDERANDO:

I. ANTECEDENTES

Con fecha 5 de julio de 2023, en ejercicio del derecho de acceso a la información pública, el recurrente solicitó la siguiente información:

“Copia de:

- 1) informe N° 4455-2022-SANIPES/DHC-SDH,*
- 2) Informe de Fiscalización Sanitaria N° 486-2022-PAI/SANIPES/DFS/SDFSP; y*
- 3) copia del EXPEDIENTE: 434432022, relacionados con el PTH-2486-2022-SANIPES*
- 4) Copia de la documentación presentada por la administrada para obtener la habilitación sanitaria con código de planta P393-SUL-TAEP, así como copia de los informes, oficios etc. emitidos por el SANIPES”.*

Mediante Oficio N° 248-2023-SANIPES/CG de fecha 18 de julio de 2023, la entidad brindó atención a la solicitud del recurrente, comunicándole que mediante el Informe N° 077-2023-SANIPES/DHC, la Dirección de Habilitaciones y Certificaciones emitió pronunciamiento sobre los pedidos detallados en los ítems 1, 3 y 4; por otro lado, a través del Informe N° 242-2023-SANIPES/DFS2, la Dirección de Fiscalización Sanitaria emitió pronunciamiento sobre el ítem 2; remitiéndole la información vía correo electrónico.

Con fecha 24 de julio de 2023, el recurrente interpone recurso de apelación ante esta instancia contra el Oficio N° 248-2023-SANIPES/CG, respecto a la denegatoria del Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), Manual de

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) que son parte del Exp. 434432022 (**ítem 3** de la solicitud), sin cuestionar la entrega de los otros extremos de la información remitida por la entidad. Los principales argumentos de apelación del recurrente exponen lo siguiente:

*“Al respecto, SANIPES no hace un debido sustento para denegar lo solicitado, solo menciona algo general, no hace un análisis de que contiene cada manual (Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y el Programa de Higiene y Saneamiento), que información es confidencial y así explicar los motivos para considerarlos que no son de acceso a la información pública.
(...)”*

*Por ello, acudo a su institución presentando **el Recurso de APELACIÓN**, ante la respuesta emitida por el SANIPES, a fin de solicitar que dicha institución remita la información que fue DENEGADA. Para ello prosigo a efectuar un análisis que el contenido en los manuales en cuestión si serian de acceso a la información pública, asimismo, cabe precisar que el expediente 434432022 relacionado con el PTH-2486-2022-SANIPES, se encuentra dentro del **procedimiento administrativo - TUPA 7: EMISIÓN DE PROTOCOLO TÉCNICO PARA HABILITACIÓN SANITARIA DE PLANTA DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS, CENTROS DE DEPURACIÓN, PLANTAS DE PROCESAMIENTO PRIMARIO O ARTESANAL Y ELABORACIÓN DE PIENSOS.***

1. Sobre el Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria (...)

*En ese contexto, según lo mencionado líneas arriba los documentos ingresados con Expediente 434432022 ante el SANIPES, están relacionados con temas de inocuidad alimentaria; y, son requisitos de un procedimiento administrativo, por lo tanto serian documentos de acceso público, que no fueron remitidos por el SANIPES: i) **Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (APCPC)**, ii) **Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**; y, iii) **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**.*

2. Con relación al contenido de los manuales.

2.1. Con relación Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (APCPC) o Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) (...)

*De lo mencionado, en los párrafos líneas arriba, se puede precisar que el Plan HACCP, es un documento escrito que define los pasos a seguir para asegurar el control de un producto o proceso específico, efectuando un análisis de las materias primas, ingredientes, procesos, la misma que está basado en los principios de HACCP y que asegura el control de los peligros que resultan significativos para la **inocuidad de los alimentos**. Por lo tanto dicho manual esta relacionado a temas de inocuidad alimentaria y no contendría información que vaya contra el secreto industrial.*

2.2. Con relación al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). (...)

En ese contexto, se puede entender por manual de BPM, al documento que contiene las Buenas Prácticas de Manufactura relacionadas a normas que definen acciones de manejo y manipulación a que se debe ajustar cada procedimiento o etapa del proceso, con el propósito de obtener un producto de óptima calidad e inocuidad. Cuyo objetivo, es asegurar que el personal conozca la importancia de la sanidad y esté entrenado en higiene laboral y personal, así como asegurar que los productos envasados y distribuidos sean de calidad y estén libres de peligros. Por lo tanto dicho manual está relacionado a temas de inocuidad alimentaria y no contendría información que vaya contra el secreto industrial.

2.3. Con relación al Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

(...)

En ese contexto los PHS, describen las tareas de saneamiento para ser aplicados antes, durante y después del proceso productivo. Acciones que se realizan para prevenir la contaminación directa o adulteración de los productos. Los PHS son complementarios a las BPM y forman parte de los Principios generales de higiene. Por lo tanto dicho manual está relacionado a temas de inocuidad alimentaria y no contendría información que vaya contra el secreto industrial.

(...)

4. Cabe señalar que el HACCP, BPM y PHS, también están dentro del marco Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE que aprueba el Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.

(...)

*Realizado dichos comentarios los manuales en cuestión ingresados con Expediente 434432022 ante el SANIPES, están relacionados con temas de inocuidad alimentaria, son documentos cuya información están regulados en el marco normativo sobre inocuidad alimentaria regulado artículo 7 del Decreto Supremo N° 034-2008-AG; y, son requisitos de un procedimiento administrativo, **por lo tanto serian documentos de acceso público**, que no fueron remitidos por el SANIPES.*

*Para la elaboración de dichos documentos se requiere describir temas de proceso, infraestructura, equipos, entre otros aspectos, a fin de hacer un análisis para cumplir con la normativa sobre **inocuidad de alimentos**. Pero en dicha información, no habría algún secreto comercial, usada en negocios, **industria** o práctica profesional, que **tenga valor comercial, efectivo o potencial y cuya reserva es necesaria para preservar una adecuada competencia en el mercado**, como por ejemplo, datos de prueba de productos, diseños y dibujos de programas informáticos, información financiera, fórmulas, **recetas, códigos fuente**, métodos de distribución, **lista de proveedores y clientes**, estrategias publicitarias, entre otros. La Defensoría del Pueblo refiere que, que el secreto comercial e industrial, "(...) busca proteger la información usada en alguna actividad productiva, industrial o comercial, que sea susceptible de transmitirse a un tercero y cuya divulgación pueda ocasionar un perjuicio a la empresa", algo que no sucedería con la divulgación de dichos manuales".*

Mediante Resolución 002130-2023-JUS/TTAIP-PRIMERA SALA¹, se admitió a trámite el referido recurso impugnatorio y se requirió a la entidad la remisión del expediente administrativo generado para la atención de la solicitud del recurrente, así como la formulación de sus descargos, los cuales fueron atendidos con Oficio N° 279-2020-

¹ Resolución notificada a la mesa de partes virtual de la entidad, con Cédula de Notificación N° 9765-2023-JUS/TTAIP, el 9 de agosto de 2023.

SANIPES/GG de fecha 14 de agosto de 2023, adjuntando el Informe N° 109-2023-SANIPES/DHC de la Dirección de Habilitaciones y Certificaciones que remite el Informe N° 2726-2023-SANIPES/DHC-SDH elaborado por la Subdirección de Habilitaciones, en el cual se señala los siguientes argumentos:

“I) ANTECEDENTES:

(...)

1.3. Mediante informe N°2286-2023-SANIPES/DHC-SDH, la subdirección de habilitaciones, previa evaluación de la solicitud de Acceso a la Información Pública (HT 270092023), brinda información al señor Elías Rodríguez Ñaupari respecto a:

- 01 archivo digital (PDF): FORMULARIO UNICO DE TRAMITE (FUT) – FORMULARIO N° 2.
- 01 archivo digital (PDF): SOLICITUD PARA HABILITACION SANITARIA O REGISTRO DE PLANTA (FORMULARIO N° 6).
- 01 archivo digital (PDF): CONSTANCIA DE PAGO POR DERECHO DE TRÁMITE.
- 01 archivo digital (PDF): OFICIO N° 2996-2022-SANIPES/DHC-SDH.
- 01 archivo digital (PDF): ACTA DE FISCALIZACION SANITARIA N° 502-2022-PAI/SANIPES/DFS/SDFSP.
- 01 archivo digital (PDF): INFORME N° 4455-2022-SANIPES/DHC-SDH.
- 01 archivo digital (PDF): INFORME DE FISCALIZACIÓN SANITARIA N° 486-2022-PAI/SANIPES/DFS/SDFSP.
- 01 archivo digital (PDF): PROTOCOLO TECNICO PARA HABILITACION SANITARIA DE PLANTA DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS N° PTH-2486-2022-SANIPES.
- 01 archivo digital (PDF): PROTOCOLO TECNICO PARA HABILITACION SANITARIA DE PLANTA DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS N° PTH-0171-2022-BR-SANIPES.

Respecto al Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) se indica se encuentran enmarcadas como secreto industrial.

(...)

III) ANÁLISIS

(...)

A. EL SECRETO COMERCIAL: *comprende “toda aquella información tangible o intangible susceptible de ser usada en negocios, industria o práctica profesional que no sea de conocimiento general” y la información “cuya divulgación puede ocasionar un perjuicio a la empresa.” Se precisa que tal información puede ser de “carácter técnico, comercial o de negocios, incluyendo procesos secretos, fórmulas, programas, planes de comercialización, información de investigación y desarrollo, estudios, planes especiales de precios o cualquier otra información que se encuentre sujeta a un esfuerzo razonable para ser protegida, que recaiga sobre un objeto determinado y que tenga un valor comercial por el hecho de mantenerse en secreto*

B. EL SECRETO INDUSTRIAL: *al respecto cabría revisar el llamado secreto empresarial previsto por el literal e., artículo 3 del Decreto Legislativo N° 1075, Decreto Legislativo que aprueba Disposiciones Complementarias a la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina que establece el Régimen Común sobre Propiedad Industrial, el mismo que incluye diseños industriales.*

No obstante, Se tiene como antecedente y a mérito del INFORME N°1445-2021-SANIPES/DHCPA/SDHPA con fecha 16 de abril de 2021, dirigido a la Dirección de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuícolas del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, donde se informa acerca de los documentos enmarcados como secreto comercial y/o industrial. Siendo la relación la siguiente:

- a. Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP)
- b. Programa de Buenas Prácticas de Manufactura y/o desembarque y/o Manipulación, preservación a bordo y/o transporte y/o almacenamiento (BPM)
- c. Programa de Buenas Prácticas de Acuicultura (BPA)
- d. Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)
- e. Estudio de Penetración de Calor.
- f. Estudio de Distribución de Calor.
- g. Plan o Programa de Siembra y/o Cosecha.
- h. Memoria Descriptiva (desarrollo del diseño y construcción de acuerdo a la Normativa sanitaria)
- i. Plano de Distribución de Planta (arquitectura y equipos)
- j. Plano de Instalaciones sanitarias de agua y desagüe.
- k. Plano de Flujo de procesos y de ubicación.
- l. Plano de Autoclaves.
- m. Plano de distribución de áreas y equipos.
- n. Estudio de viabilidad del producto - sustentos técnicos y científicos.
- o. Descripción del flujo de procesamiento del producto y diagrama de flujo.
- p. Estudios de vida útil y etiquetas de productos.

En tal sentido, se pone a su conocimiento que estos documentos se encuentran enmarcados específicamente como documentos que atentan contra el secreto comercial y/o industrial, siendo esta premisa sustentada en concordancia con el TULO de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y con el Acceso a la Información Pública, aprobado por el Decreto Supremo N° 021-2019-JUS.

3.1. Asimismo, en relación al manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y manual de Higiene y Saneamiento (HS).

➤ La Subdirección de habilitaciones, se ratifica de lo mencionado en el informe N° 2286-2023-SANIPES/DHC-SDH, en el extremo que el contenido de estos manuales involucra información relevante y confidencial acerca del proceso de transformación de la materia prima hasta el producto final, así como los equipos, maquinarias, flujos de proceso, distribución de la planta y demás estudios que su difusión afectaría a la empresa, por lo que estaría enmarcado dentro de la prohibición que establece el numeral 2 del Art. 17 del TULO de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública, aprobado por el Decreto Supremo N° 021-2019-JUS, además de estar previsto por el literal e., artículo 3 del Decreto Legislativo N° 1075, Decreto Legislativo que aprueba Disposiciones Complementarias a la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina que establece el Régimen Común sobre Propiedad Industrial.

➤ Sobre el particular, los Manuales en mención describen los procesos para la elaboración de productos hidrobiológicos congelados de la empresa THAXU EXPORT S.A.C., su elaboración es realizado por un equipo multidisciplinario tal como se menciona en la conformación el equipo HACCP conformada por 08 profesionales donde se menciona, los nombres y apellidos, cargo y función, cumpliendo con las **DIRECTRICES PARA SU**

APLICACIÓN DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) – CODEX ALIMENTARIUS Anexo al CAC/RCP-1 (1969), Rev. 3 (1997), donde el sistema HACCP deberá aplicarse por separado a cada operación concreta y cada empresa es responsable y debe hacerse cargo de la aplicación de los principios del sistema de HACCP; por lo que, cada flujo de proceso no es idéntico para todas las plantas de procesamiento, es el equipo HACCP quien define cada operación concreta, es por ello que, el HACCP es propio de cada planta procesadora, ya que involucra la descripción de cada producto, elaboración de diagramas de flujo de acuerdo al diseño de planta establecida, verificación in situ, análisis de los peligros, establecimientos de los puntos críticos de control, establecimiento de los límites críticos, establecimiento de controles, establecimientos de acciones correctivas, procedimientos de verificación, establecimiento de la documentación.

La norma peruana “NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS”, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA el 17 de mayo de 2006, indica lo siguiente:

“(…) El Plan HACCP, debe aplicarse a cada línea de producción y es específico para cada alimento o bebida. Será revisado periódicamente para incorporar en cada fase los avances de la ciencia y de la tecnología alimentaria”.
De presentarse alguna modificación en el producto final, durante el proceso o en cualquier fase de la cadena alimentaria, debe validarse la aplicación del Sistema HACCP y enmendarse el correspondiente Plan HACCP (…)”

➤ El equipo HACCP constituido por cada empresa, es responsable de implementar el sistema, debe considerar los procesos a implementar para la planta de procesamiento porque se tiene un diseño e infraestructura aprobada y construida, siendo propia de cada empresa. Las estrategias para la comercialización de sus productos son resultado de los diversos estudios realizados antes de la implementación del HACCP, lo que conlleva a la confidencialidad de los manuales HACCP, BPM y HS.

➤ Además, los artículos 8 y 9 “NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS” establece las características que debe presentar el plan HACCP:

...(…)“ **Artículo 8°.- Principios Generales de Higiene de los Alimentos**

Son los principios esenciales de higiene de los alimentos aplicables a lo largo de toda la cadena alimentaria a fin de lograr alimentos inocuos y con calidad sanitaria. Estos principios deben aplicarse respecto de:

- a. El diseño de la fábrica o establecimiento, instalaciones y equipos.
- b. El control de las operaciones en la fabricación o proceso.
- c. El mantenimiento y saneamiento. d. La higiene y capacitación del personal.
- d. El transporte.
- e. La información sobre los productos y sensibilización de los consumidores”....(…)

...(…)“**Artículo 29°.- Plan HACCP**

El fabricante debe elaborar un documento, denominado Plan HACCP, preparado conforme con los principios del Sistema HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegure el control de los peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria que ha considerado. En el Plan HACCP se consignará los puntos siguientes:

1. Nombre y ubicación del establecimiento productor.
2. Política sanitaria, objetivos de la empresa y compromiso gerencial.
3. Diseño de la planta.
4. Integrantes y funciones del equipo HACCP.
5. Descripción del producto.
6. Determinación del uso previsto del alimento.
7. Diagrama de Flujo.
8. Análisis de Peligros. (Principio 1)
9. Puntos Críticos de Control - PCC. (Principio 2).
10. Límites Críticos para cada PCC. (Principio 3).
11. Sistema de Vigilancia de los PCC. (Principio 4).
12. Medidas Correctoras. (Principio 5).
13. Sistema de Verificación. (Principio 6).
14. Formatos de los registros. (Principio 7).”...(...)

En tanto, La información y descripción de las características que debe contar un Plan HACCP, en concordancia con la normativa nacional, se aplica para cada línea de producción y es específico para cada alimento, por lo que, **se ratifica que es propio de cada planta procesadora.**

Asimismo, también incluye aspectos de calidad de los productos, como es el caso de la empresa THAXU EXPORT S.A.C., que en sus manuales describe formulaciones para el Tratamiento Químico De Anillas, Rabas, Steaks, Botones De Pota, así como en langostinos en el uso aditivos con la finalidad de obtener una mayor calidad del producto. Especificando que “La etapa de tratamiento de productos, de acuerdo al requerimiento del cliente. La dosis es de acuerdo a las fichas técnicas del producto **y a las pruebas efectuadas en planta**”. Por lo que, se considera que si configura con un secreto industrial.

➤ El plan HACCP tiene el propósito de identificar, evaluar y controlar los peligros asociados que pudieran afectar los procesos productivos, a fin de garantizar la calidad sanitaria y la inocuidad de los productos hidrobiológicos elaborados por la empresa THAXU EXPORT S.A.C. Así mismo permitirá conducir y administrar con éxito, los peligros inherentes a los procesos, en términos estrictamente preventivos; priorizando el aspecto sanitario; de modo tal, que pueda lograrse un acercamiento real y adecuado a la inocuidad e idoneidad a los productos que lleguen al consumidor.
(...)

En ese sentido, Antes de aplicar el sistema de HACCP en la Empresa THAXU EXPORT S.A.C. es necesario que cuente con programas, como Buenas Prácticas de Manufactura, de Higiene y Saneamiento, conformes a los Principios Generales de Higiene de los Alimentos de Codex, los Códigos de Prácticas Codex pertinentes, y requisitos apropiados en materia de inocuidad de los alimentos. (BPM, PHYS). Estos programas previos necesarios de HACCP, incluida la capacitación, estarán establecidos y puesto en funcionamiento.

La empresa THAXU EXPORT S.A.C., tiene el compromiso, mediante la gerencia para poder aplicar un sistema de HACCP eficaz. Tal eficacia dependerá de la gerencia y los empleados posean el conocimiento y las aptitudes técnicas adecuados en relación con el sistema de HACCP.

Acerca de su Política de Calidad. La empresa THAXU EXPORT S.A.C. a fin de establecer su compromiso por satisfacer los requisitos de los clientes y mejorar

continuamente la eficacia de nuestro proceso tiene implementado diferentes Sistemas de Gestión, que son propios de la empresa.

De la confidencialidad de los documentos determinados por la empresa TAXU EXPORT SAC”:

➤ Los documentos referidos a Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), de la empresa THAXU EXPORT S.A.C menciona lo siguiente: “CONFIDENCIAL: Prohibido su reproducción total o parcial sin autorización de la GERENCIA GENERAL – TAXU EXPORT SAC”.
(...)

Al respecto, considerando el contenido específico de los manuales y los datos personales de las personas que lo han elaborado, la empresa ha considerado los mencionados documentos como “CONFIDENCIAL”.

De la Verificación por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES de los manuales referidos a Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), de la empresa THAXU EXPORT S.A.C.

➤ En concordancia con lo establecido en Decreto Supremo N° 025-2015-PRODUCE, el Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) son requisitos que el Administrado adjunta para promover el trámite de habilitación sanitaria, asimismo, los mencionados manuales son auditados en el proceso de habilitación sanitaria y estos deben ser de autoría de la propia empresa.

➤ Como resultado de dicho proceso, la planta de procesamiento obtiene el protocolo de habilitación sanitaria N° PTH-2486-2022-SANIPES, mediante el cual se valida que el diseño, construcción, equipamiento y las operaciones o actividades que realiza la empresa en la planta de procesamiento. Este cumple con todos los requerimientos sanitarios establecidos en la normativa sanitaria vigente.

➤ Por otra parte, la planta de procesamiento con protocolo técnico de habilitación sanitaria N° PTH-2486-2022-SANIPES, se encuentra en el programa de control y vigilancia del SANIPES, donde se realiza inspecciones inopinadas y programadas, donde la Autoridad Sanitaria verifica el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente.

IV) CONCLUSIONES:

4.1. La Subdirección de Habilitaciones ratifica lo mencionado en el informe N° 2286-2023-SANIPES/DHC-SDH, en el extremo que el contenido de estos manuales involucra información relevante y confidencial de la empresa THAXU EXPORT S.A.C. en lo referido a los casos específicos que limitan el derecho al acceso a la información pública y están establecidos por los artículos 15, 16 y 17 del TUO de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública, aprobado por el Decreto Supremo N° 021-2019-JUS (en adelante “TUO de la Ley”). Dentro de

dichos casos esta la llamada **INFORMACIÓN CONFIDENCIAL** y dentro de esta última está el **Secreto Comercial** y el **Secreto Industrial** (ver el numeral 2., artículo 17, TUO de la Ley).

4.2. Según la normativa nacional Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA y las Directrices para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos De Control (Haccp) – Codex Alimentarius Anexo Al Cac/Rcp-1 (1969), Rev. 3 (1997), el sistema de HACCP se aplica para cada línea de producción y es específico para cada alimento, deberá aplicarse por separado a cada operación concreta y cada empresa debe hacerse cargo de la aplicación de los principios del sistema de HACCP; por lo que, la elaboración de dicho documento es propio de cada empresa procesadora.

4.3. El manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y manual de Higiene y Saneamiento (HS) describen los procesos para la elaboración de productos hidrobiológicos congelados de la empresa THAXU EXPORT S.A.C., su elaboración es realizado por un equipo multidisciplinario tal como se menciona en la conformación el equipo HACCP conformada por 08 profesionales donde se menciona, los nombres y apellidos, cargo y función, cumpliendo con las **DIRECTRICES PARA SU APLICACIÓN DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) – CODEX ALIMENTARIUS Anexo al CAC/RCP-1 (1969), Rev. 3 (1997)**, donde el sistema HACCP deberá aplicarse por separado a cada operación concreta y cada empresa es responsable y debe hacerse cargo de la aplicación de los principios del sistema de HACCP; por lo que, cada flujo de proceso no es idéntico para todas las plantas de procesamiento, es el equipo HACCP quien define cada operación concreta, es por ello que, el HACCP es propio de cada planta procesadora, ya que involucra la descripción de cada producto, elaboración de diagramas de flujo de acuerdo al diseño de planta establecida, verificación in situ, análisis de los peligros, establecimientos de los puntos críticos de control, establecimiento de los límites críticos, establecimiento de controles, establecimientos de acciones correctivas, procedimientos de verificación, establecimiento de la documentación.

4.4. Los Manuales en mención incluye también aspectos de calidad de los productos elaborados por la empresa empresa THAXU EXPORT S.A.C., que describe formulaciones para el Tratamiento Químico De Anillas, Rabas, Steaks, Botones De Pota, así como en langostinos en el uso aditivos con la finalidad de obtener una mayor calidad, como resultado de pruebas efectuadas por la misma planta de procesamiento. Por lo que, se considera que la información antes mencionada es propia de la empresa y, configura con un secreto industrial. (...).”

II. ANÁLISIS

El numeral 5 del artículo 2 de la Constitución Política del Perú establece que toda persona tiene derecho a solicitar sin expresión de causa la información que requiera y a recibirla de cualquier entidad pública, en el plazo legal, con el costo que suponga el pedido, con excepción de aquellas informaciones que afectan la intimidad personal y las que expresamente se excluyan por ley o por razones de seguridad nacional.

Asimismo, el artículo 3 del Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública, aprobado por el Decreto Supremo N°

021-2019-JUS², establece que toda información que posea el Estado se presume pública, salvo las excepciones de ley, teniendo las entidades la obligación de entregar la información que demanden las personas en aplicación del Principio de Publicidad.

A su vez, el artículo 10 del mismo texto dispone que las entidades de la Administración Pública tienen la obligación de proveer la información requerida si se refiere a la contenida en documentos escritos, fotografías, grabaciones, soporte magnético o digital, o en cualquier otro formato, siempre que haya sido creada u obtenida por ella o que se encuentre en su posesión o bajo su control.

Cabe anotar que el segundo párrafo del artículo 13 de la Ley de Transparencia, establece que la denegatoria al acceso a la información solicitada debe ser fundamentada por las excepciones de ley, agregando el primer párrafo del artículo 18 de la referida norma que las excepciones establecidas en los artículos 15, 16 y 17 del mismo texto son los únicos supuestos en los que se puede limitar el derecho al acceso a la información pública, por lo que deben ser interpretadas de manera restrictiva por tratarse de una limitación a un derecho fundamental.

De otro lado, el numeral 2 del artículo 17 de la norma en mención señala que el derecho de acceso a la información pública no podrá ser ejercido cuando la información este protegida por el secreto bancario, tributario, comercial, industrial, tecnológico y bursátil que están regulados, unos por el inciso 5 del artículo 2 de la Constitución, y los demás por la legislación pertinente.

2.1. Materia en discusión

En el presente caso, la controversia consiste en determinar si el Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), cuya documentación forma parte de la información requerida en el **ítem 3** de la solicitud del recurrente, se encuentra protegida por la excepción prevista en el numeral 2 del artículo 17 de la Ley de Transparencia.

2.2. Evaluación de la materia en discusión

En concordancia con el mencionado numeral 5 del artículo 2 de la Constitución Política del Perú, el Principio de Publicidad contemplado en el artículo 3 de la Ley de Transparencia, señala que toda la información que posea el Estado se presume pública y, por ende, la entidad está obligada a entregarla, salvo que esta se encuentre comprendida en las excepciones mencionadas en dicha norma.

Al respecto, el Tribunal Constitucional, en el Fundamento 27 de la sentencia recaída en el Expediente N° 00005-2013-PI/TC señaló que:

“[...] la información pública debe hacerse pública no sólo cuando una persona lo solicite sino que la Administración Pública tiene el deber de hacer pública, transparente, oportuna y confiable dicha información, así no sea solicitada, salvo el caso de las excepciones permitidas constitucionalmente y especificadas estrictamente en la ley de desarrollo constitucional de este derecho fundamental.” (Subrayado agregado)

Asimismo los párrafos 6 y 7 del artículo 13 de la Ley de Transparencia disponen que cuando una entidad de la Administración Pública no localiza información que

² En adelante, Ley de Transparencia.

está obligada a poseer o custodiar, deberá acreditar que ha agotado las acciones necesarias para obtenerla a fin brindar una respuesta al solicitante y que si el requerimiento de información no hubiere sido satisfecho, la respuesta hubiere sido ambigua o no se hubieren cumplido las exigencias precedentes, se considerará que existió negativa en brindarla.

En tal sentido, con el propósito de garantizar el suministro de información pública a los ciudadanos, corresponde a toda entidad pública, en virtud del artículo 13 de la Ley de Transparencia, suministrar la información requerida de forma clara, precisa y completa. Así, el Tribunal Constitucional en el Fundamento Jurídico 3 de su sentencia recaída en el Expediente N° 1797-2002-HD/TC, señala lo siguiente:

“A criterio del Tribunal, no sólo se afecta el derecho de acceso a la información cuando se niega su suministro, sin existir razones constitucionalmente legítimas para ello, sino también cuando la información que se proporciona es fragmentaria, desactualizada, incompleta, imprecisa, falsa, no oportuna o errada. De ahí que si en su faz positiva el derecho de acceso a la información impone a los órganos de la Administración pública el deber de informar, en su faz negativa, exige que la información que se proporcione no sea falsa, incompleta, fragmentaria, indiciaria o confusa”.

En coherencia con lo anterior, este Tribunal estima que corresponde a toda entidad contestar de manera clara, precisa y completa las solicitudes de acceso a la información pública presentadas por los ciudadanos en ejercicio de su derecho de acceso a la información pública, obligación que se extiende a los casos de inexistencia de la información, en cuyo supuesto, conforme a lo señalado en el tercer párrafo del artículo 13 de la Ley de Transparencia, la entidad de la Administración Pública deberá comunicar por escrito al ciudadano que la denegatoria de su solicitud se debe a la inexistencia de datos en su poder respecto de la información solicitada.

En esa línea, el Tribunal Constitucional ha señalado en el Fundamento 15 de la sentencia recaída en el Expediente N° 2579-2003-HD/TC que *“la publicidad en la actuación de los poderes públicos constituye la regla general, y el secreto, cuando cuente con cobertura constitucional, la excepción”.*

Esto implica que, para justificar adecuadamente dicha negativa y, en consecuencia, desvirtuar el principio de máxima divulgación o publicidad que rige sobre toda la información que la entidad haya creado, obtenido o que se encuentre en su posesión o bajo su control, la Administración Pública tiene la obligación de brindar una *“motivación cualificada”*, como señaló el Tribunal Constitucional en el Fundamento 6 de la sentencia recaída en el Expediente N° 03035-2012-PHD/TC:

“6. Al no haberse fundamentado aunque sea mínimamente, las razones por las cuales el derecho a la privacidad de don Humberto Elías Rossi Salinas justificaría que dicha información se mantenga en reserva, es evidente que el proceder del ad quem ha sido arbitrario más aún si se tiene en consideración en virtud del mencionado principio de máxima divulgación, que la información almacenada en los registros de la Administración se presume pública; por tanto la destrucción de tal presunción requiere de una motivación cualificada en atención al carácter restrictivo con que dichas excepciones deben ser interpretadas.” (subrayado agregado)

En ese sentido, de los pronunciamientos efectuados por el Tribunal Constitucional antes citados, se infiere que toda información que posean las entidades de la

Administración Pública es de acceso público; y, en caso denieguen el acceso a la información pública solicitado por un ciudadano, constituye deber de las entidades acreditar que dicha información corresponde a un supuesto de excepción previsto en los artículos 15 al 17 de la Ley de Transparencia, debido que poseen la carga de la prueba.

En el presente caso, se aprecia que el recurrente, entre otra documentación, mediante el **ítem 3** de su solicitud requirió copia del Expediente 434432022, y la entidad procedió a la entrega de dicha información, restringiendo el Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), señalando que lo solicitado recae en el supuesto de excepción a la entrega prevista en el numeral 2 del artículo 17 del Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806 referida al secreto industrial y comercial, posición que reitera ante esta instancia a través de sus descargos.

Al respecto, cabe indicar que el numeral 2 del artículo 17 de la Ley de Transparencia establece que no podrá ejercerse el derecho de acceso a la información pública respecto a la información protegida por el secreto bancario, tributario, comercial, industrial, tecnológico y bursátil que están regulados, unos por el inciso 5 del artículo 2 de la Constitución, y los demás por la legislación pertinente.

Con relación al secreto comercial, el mismo se define en la Quinta Disposición Complementaria, Transitoria y Modificatoria del Decreto Legislativo N° 1031, Decreto Legislativo que promueve la eficiencia de la actividad empresarial del Estado, del siguiente modo:

“QUINTA.- Transparencia y acceso a la información pública

La información confidencial de las Empresas del Estado comprende, entre otros, al secreto comercial, el cual deberá entenderse como toda aquella información tangible o intangible susceptible de ser usada en negocios, industria o práctica profesional que no sea de conocimiento general, así como aquella información cuya divulgación puede ocasionar un perjuicio a la empresa. Esta información puede ser de carácter técnico, comercial o de negocios, incluyendo procesos secretos, fórmulas, programas, planes de comercialización, información de investigación y desarrollo, estudios, planes especiales de precios o cualquier otra información que se encuentre sujeta a un esfuerzo razonable para ser protegida, que recaiga sobre un objeto determinado y que tenga un valor comercial por el hecho de mantenerse en secreto” (Subrayado agregado).

En la misma línea, el numeral 40.2 del artículo 40 del Decreto Legislativo N° 1044, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de la Competencia Desleal, referido a la información confidencial, establece que se declarará la reserva de la información protegida por el secreto comercial, entre otros supuestos, siempre que dicha información:

- a) Se trate de un conocimiento que tenga carácter de reservado o privado sobre un objeto determinado;*
- b) Que quienes tengan acceso a dicho conocimiento posean voluntad e interés consciente de mantenerlo reservado, adoptando las medidas necesarias para mantener dicha información como tal; y,*

c) *Que la información tenga un valor comercial, efectivo o potencial*³.

Asimismo, conforme a los Lineamientos sobre Confidencialidad de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia, aprobados mediante la Resolución N° 027-2013/CLC-INDECOPI⁴, se considera al secreto comercial como *“aquella información cuya importancia para el desarrollo de la actividad económica de la empresa la obliga a mantenerla fuera del alcance de terceros ajenos a ella. Por ejemplo, constituye secreto comercial la información relativa a la estrategia competitiva, la estructura de costos, los términos de negociación y las condiciones contractuales acordadas, entre otros”*⁵.

A su vez, la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual señaló tres requisitos a fin de determinar que una información es un secreto comercial⁶:

“(...) valiosa desde el punto de vista comercial puesto que es secreta, (...) conocida únicamente por un número limitado de personas, y (...) objeto de medidas razonables para mantenerla en secreto por parte de la persona que legítimamente la controla, incluido el uso de acuerdos de confidencialidad entre asociados y empleados.”

En ese sentido, ilustró qué tipo de información se encuentra protegida por el secreto comercial:

“Por lo general, toda información comercial confidencial que otorque a una empresa una ventaja competitiva y sea desconocida para otros puede estar protegida como secreto comercial. Los secretos comerciales abarcan tanto la información técnica, tal como la información relativa a los métodos de fabricación, los datos de prueba de productos farmacéuticos, los diseños y dibujos de programas informáticos, como la información comercial, tal como los métodos de distribución, la lista de proveedores y clientes y las estrategias publicitarias.

Un secreto comercial también puede ser una combinación de elementos, que por separado forman parte del dominio público, pero cuya combinación, que se mantiene en secreto, constituye una ventaja competitiva.

*Otros ejemplos de información que puede estar protegida por secretos comerciales incluyen la información financiera, las fórmulas y las recetas, y los códigos fuente”*⁷ (subrayado agregado).

Igualmente, se tiene que el artículo 260 de la Decisión N° 486, Régimen Común sobre Propiedad Industrial⁸, adoptada el 14 de setiembre de 2000, establece que:

*“(...) se considerará como **secreto empresarial** cualquier información no divulgada que una persona natural o jurídica legítimamente posea, que*

³ El artículo 35 del Texto Único Ordenado de la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas, aprobado mediante el Decreto Supremo N° 030-2019-PCM, establece requisitos similares.

⁴ Cabe señalar que dicha comisión recoge el concepto de secreto comercial señalado por la Comisión de Libre Competencia en la Resolución N° 005-99-INDECOPI/CLC del 18 de agosto de 1999, en los siguientes términos: *“Debe entenderse por secreto comercial toda aquella información cuya importancia para el desarrollo de la actividad empresarial obliga a éstas a mantenerla en reserva fuera del alcance de terceros ajenos a la empresa, tales como los aspectos relativos a la estrategia competitiva, el conocimiento adquirido sobre el negocio, la estructura de costos, relación de clientes, etc.”*

⁵ Páginas 5 y 6.

⁶ Para mayor detalle: <https://www.wipo.int/tradesecrets/es/index.html>.

⁷ Para mayor detalle: <https://www.wipo.int/tradesecrets/es/index.html>.

⁸ Información disponible en: <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/1676341/Decision486.pdf.pdf?v=1613495833>.

pueda usarse en alguna actividad productiva, industrial o comercial, y que sea susceptible de transmitirse a un tercero, en la medida que dicha información sea:

a) *secreta, en el sentido que como conjunto o en la configuración y reunión precisa de sus componentes, no sea generalmente conocida ni fácilmente accesible por quienes se encuentran en los círculos que normalmente manejan la información respectiva;*

b) *tenga un valor comercial por ser secreta; y,*

c) *haya sido objeto de medidas razonables tomadas por su legítimo poseedor para mantenerla secreta.*

La información de un secreto empresarial podrá estar referida a la naturaleza, características o finalidades de los productos; a los métodos o procesos de producción; o, a los medios o formas de distribución o comercialización de productos o prestación de servicios.” (negrita y subrayado agregado)

De modo similar, la Defensoría del Pueblo refiere que, al igual que el secreto comercial e industrial, “(...) busca proteger la información usada en alguna actividad productiva, industrial o comercial, que sea susceptible de transmitirse a un tercero y cuya divulgación pueda ocasionar un perjuicio a la empresa”⁹ (Subrayado agregado).

Además, el artículo 35 del Texto Único Ordenado de la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas, aprobado mediante el Decreto Supremo N° 030-2019-PCM, establece requisitos similares, a saber:

“Artículo 35.- Información confidencial

35.1. *A solicitud de parte o tercero con interés legítimo, incluyendo a una entidad pública, la Secretaría Técnica o la Comisión declarará la reserva de aquella información que tenga carácter confidencial, ya sea que se trate de un secreto comercial o industrial, información que afecte la intimidad personal o familiar, aquella cuya divulgación podría perjudicar a su titular y, en general, la prevista como tal en la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.*

La solicitud de declaración de reserva sobre un secreto comercial o industrial será concedida, siempre que:

a) Dicha información sea un conocimiento que tenga carácter de reservado o privado sobre un objeto determinado;

b) Quienes tengan acceso a dicho conocimiento tengan la voluntad e interés consciente de mantenerlo reservado, adoptando las medidas necesarias para mantener dicha información como tal; y,

c) La información tenga un valor comercial, efectivo o potencial”. (Subrayado agregado)

⁹ Información disponible en: <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/1958341/Manual-excepciones-al-acceso-info-publica-2016.pdf?v=1624290742>.

Por lo antes mencionado, se colige que el secreto comercial e industrial protege aquella información empresarial usada en negocios, industria o práctica profesional, que tiene valor comercial, efectivo o potencial y cuya reserva es necesaria para preservar una adecuada competencia en el mercado; en tanto, de producirse su divulgación puede ocasionar un perjuicio a la empresa.

Ahora bien, en el caso de autos se aprecia que el recurrente mediante el **ítem 3** de su solicitud ha requerido copia del Expediente 434432022, el cual contiene, entre otra documentación, el Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que concierne a la habilitación sanitaria de una planta de procesamiento industrial correspondiente a la empresa THAXU EXPORT S.A.C., conforme ha sido precisado por la entidad en su Informe N° 2726-2023-SANIPES/DHC-SDH.

Respecto a la información restringida por la entidad, cabe señalar que el artículo 29 de la *"NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS"*, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, señala que:

"(...). En el Plan HACCP se consignará los puntos siguientes:

- 1. Nombre y ubicación del establecimiento productor.*
 - 2. Política sanitaria, objetivos de la empresa y compromiso gerencial.*
 - 3. Diseño de la planta.*
 - 4. Integrantes y funciones del equipo HACCP.*
 - 5. Descripción del producto.*
 - 6. Determinación del uso previsto del alimento.*
 - 7. Diagrama de Flujo.*
 - 8. Análisis de Peligros. (Principio 1)*
 - 9. Puntos Críticos de Control - PCC. (Principio 2).*
 - 10. Límites Críticos para cada PCC. (Principio 3).*
 - 11. Sistema de Vigilancia de los PCC. (Principio 4).*
 - 12. Medidas Correctoras. (Principio 5).*
 - 13. Sistema de Verificación. (Principio 6).*
 - 14. Formatos de los registros. (Principio 7).*
- (...)"*. (Subrayado agregado)

Además, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado con Decreto Supremo N° 007-98-SA, contempla las siguientes disposiciones:

"Artículo 58-D.- Requisitos

Son requisitos para la certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), la presentación de los siguientes documentos:

a) Solicitud con carácter de Declaración Jurada, firmada por el Representante Legal, conforme el formato que establezca la Autoridad de Salud de nivel nacional.

b) Manuales de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y Programa de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los mismos que deben ser firmados en forma indistinta por cualquiera de los siguientes profesionales, tales como: Biólogo, Ingeniero Industrial,

Microbiólogo, Ingeniero Químico, Ingeniero Alimentario, Ingeniero Agroindustrial, o afín, debidamente colegiado y habilitado.

(...)

ANEXO **De las Definiciones**

(...)

5. Buenas Prácticas de Manipulación (BPM): Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.

(...)

23. Plan HACCP: Documento preparado de conformidad con los principios del HACCP para asegurar el control de los peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.

(...)

27. Sistema HACCP (Sistema de Análisis de Riesgos y de Puntos de Control Críticos, del inglés HAZARD ANALISIS AND CRITICAL CONTROL POINT): Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos. Privilegia el control del proceso sobre análisis del producto final.
(...)”. (Subrayado agregado)

Asimismo, de modo referencial, cabe señalar que la “GUÍA PARA ELABORAR UN MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) Y PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS) PARA PEQUEÑOS PRODUCTORES DE QUESO FRESCO” de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA¹⁰, contempla en su glosario, las siguientes definiciones:

“- **Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** Conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad. Las BPM se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.

- **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otras materias objetables así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos) y para la prevención y control de vectores. Se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación en un documento denominado Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).” (Subrayado agregado)

De acuerdo a las citadas consideraciones, resulta claro que el Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), corresponde

¹⁰ Consultado en el siguiente enlace: <http://www.digesa.minsa.gob.pe/publicaciones/descargas/BPM%20Y%20PHS.pdf>.

a documentación cuya titularidad le corresponde a una persona jurídica de derecho privado (empresa THAXU EXPORT S.A.C.), la cual ha sido generada para su presentación en un procedimiento administrativo vinculado a la habilitación sanitaria de una planta de procesamiento industrial; asimismo, los citados documentos – de acuerdo a su contenido – no contiene información de naturaleza pública, sino por el contrario recoge datos exclusivamente de la empresa y un conjunto de medidas de higiene y practicas adecuadas, aplicadas en su cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, para el aseguramiento de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas, a fin de cumplir con las exigencias de la autoridad sanitaria competente.

En esa línea, la entidad mediante sus descargos contenidos en el Informe N° 2726-2023-SANIPES/DHC-SDH, ha precisado el contenido de la información, en los siguientes términos:

“Asimismo, también incluye aspectos de calidad de los productos, como es el caso de la empresa THAXU EXPORT S.A.C., que en sus manuales describe formulaciones para el Tratamiento Químico De Anillas, Rabas, Steaks, Botones De Pota, así como en langostinos en el uso aditivos con la finalidad de obtener una mayor calidad del producto. Especificando que “La etapa de tratamiento de productos, de acuerdo al requerimiento del cliente. La dosis es de acuerdo a las fichas técnicas del producto y a las pruebas efectuadas en planta”. Por lo que, se considera que si configura con un secreto industrial.”

➤ El plan HACCP tiene el propósito de identificar, evaluar y controlar los peligros asociados que pudieran afectar los procesos productivos, a fin de garantizar la calidad sanitaria y la inocuidad de los productos hidrobiológicos elaborados por la empresa THAXU EXPORT S.A.C. Así mismo permitirá conducir y administrar con éxito, los peligros inherentes a los procesos, en términos estrictamente preventivos; priorizando el aspecto sanitario; de modo tal, que pueda lograrse un acercamiento real y adecuado a la inocuidad e idoneidad a los productos que lleguen al consumidor.

La empresa THAXU EXPORT S.A.C. cumple objetivos que están considerados dentro de sus manuales (HACCP, BPM, HS) como son:

- ✓ Obtener productos sanos e inocuos; garantizando la conservación del producto desde la recepción de la materia prima hasta que llegue al consumidor.*
- ✓ Cumplir con las normas sanitarias durante el proceso.*
- ✓ Aplicar tecnología adecuada para prevenir defectos físicos, químicos y microbiológicos.*
- ✓ Obtener productos de calidad.*
- ✓ Procesar productos inocuos, siguiendo paso a paso los procedimientos establecidos en el reglamento aplicable a los procesos (Pre-requisitos).*
- ✓ Cumplir con las normas sanitarias durante todo el proceso de producción de recursos hidrobiológicos que permita obtener un producto inocuo y de buena calidad.*
- ✓ Fomentar la seguridad alimentaria, aplicando un sistema preventivo de peligros para los productos elaborados en la empresa*

En ese sentido, Antes de aplicar el sistema de HACCP en la Empresa THAXU EXPORT S.A.C. es necesario que cuente con programas, como Buenas Prácticas de Manufactura, de Higiene y Saneamiento, conformes a los Principios Generales de Higiene de los Alimentos de Codex, los Códigos de Prácticas Codex pertinentes, y requisitos apropiados en materia de inocuidad de los alimentos. (BPM, PHYS). Estos programas previos necesarios de HACCP, incluida la capacitación, estarán establecidos y puesto en funcionamiento." (Subrayado agregado)

Asimismo, atendiendo a la noción del secreto comercial desarrollada en la Quinta Disposición Complementaria, Transitoria y Modificatoria del Decreto Legislativo N° 1031, y los alcances del numeral 40.2 del artículo 40 del Decreto Legislativo N° 1044, se aprecia que la entidad ha determinado el carácter restringido de la información por estar enmarcada como secreto comercial y/o industrial, indicando que la empresa THAXU EXPORT S.A.C. ha expresado su voluntad e interés consciente de mantenerlo restringido al público mediante el Informe N°1445-2021-SANIPES/DHCPA/SDHPA con fecha 16 de abril de 2021.

De igual manera, la entidad mediante sus descargos ha señalado que el titular de la información (empresa THAXU EXPORT S.A.C.) ha declarado que el Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) tienen carácter confidencial, habiendo consignado en ella la siguiente anotación "CONFIDENCIAL: Prohibido su reproducción total o parcial sin autorización de la GERENCIA GENERAL – TAXU EXPORT SAC".

En mérito a lo expuesto, si bien en la respuesta brindada con el Oficio N° 248-2023-SANIPES/CG de fecha 18 de julio de 2023, la entidad no fundamentó adecuadamente la restricción al acceso al Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y al Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), los cuales forman parte de la información requerida en el **ítem 3** de la solicitud del recurrente; se advierte que mediante la formulación de sus descargos, la entidad ha cumplido con sustentar la denegatoria de dicha información al encontrarse protegida por la excepción contenida en el numeral 2 del artículo 17 de la Ley de Transparencia, referida al secreto comercial e industrial. Por ello, corresponde desestimar el presente recurso de apelación.

Por los considerandos expuestos y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 6 y en el numeral 1 del artículo 7 del Decreto Legislativo N° 1353, Decreto Legislativo que crea la Autoridad Nacional de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Fortalece el Régimen de Protección de Datos Personales y la Regulación de la Gestión de Intereses.

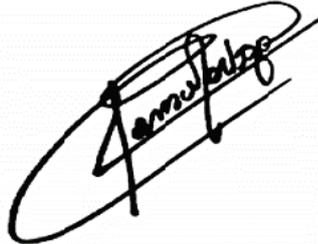
SE RESUELVE:

Artículo 1.- DECLARAR INFUNDADO el recurso de apelación interpuesto por **ELÍAS RODRÍGUEZ ÑAUPARI** contra el Oficio N° 248-2023-SANIPES/CG de fecha 18 de julio de 2023, emitido por el **ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES**, conforme a los argumentos expuestos en la parte considerativa de la presente resolución.

Artículo 2.- DECLARAR agotada la vía administrativa al amparo de lo dispuesto en el artículo 228 del Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado por el Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.

Artículo 3.- ENCARGAR a la Secretaría Técnica del Tribunal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, la notificación de la presente resolución a **ELÍAS RODRÍGUEZ ÑAUPARI** y al **ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES**, de conformidad con lo dispuesto en el numeral 18.1 del artículo 18 de la norma señalada en el artículo precedente.

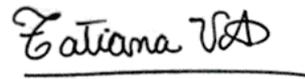
Artículo 4.- DISPONER la publicación de la presente resolución en el Portal Institucional (www.minjus.gob.pe).



ULISES ZAMORA BARBOZA
Vocal Presidente



LUIS GUILLERMO AGURTO VILLEGAS
Vocal



TATIANA AZUCENA VALVERDE ALVARADO
Vocal

vp:tava-