



DETERMINACIÓN DEL ALCANCE DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS EMPAQUES PARA LOS ALIMENTOS INALMEGA S.A.

Código: AL-AD-01
Versión: 01
Vigencia: 01/2026
Página 1 de 3

En INDUSTRIAS ALFA Y OMEGA S.A. (INALMEGA S.A.), organización dedicada a la fabricación de material de empaque (plegadizas) para la industria de alimentos, asumimos la responsabilidad de planificar, ejecutar, operar, mantener y actualizar un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los empaques para alimentos. Nuestro propósito fundamental es proporcionar productos que, según su uso previsto, sean totalmente inocuos para nuestros clientes y los consumidores finales.

1. OBJETIVOS

Formalizar, delimitar y declarar públicamente el compromiso legal y operativo de INALMEGA S.A. ante sus clientes, autoridades sanitarias y entes certificadores, sirviendo como la "partida de nacimiento" y la base jurídica de todo su sistema de inocuidad bajo la norma ISO 22000.

2. NORMATIVIDAD

Tipo	Número	Año	Detalle
NTC ISO	22000	2018	Sistema de gestión de seguridad alimentaria.

3. RESPONSABLES

Alta Dirección

Equipo de Inocuidad

Líderes de Procesos

Todo el Personal de la Organización

4. RESPONSABILIDADES

Alta Dirección: Es la máxima responsable de la eficacia del sistema, encargada de proveer los recursos financieros, humanos y tecnológicos necesarios para su correcto funcionamiento, así como de liderar y comunicar la cultura de calidad e inocuidad alimentaria en toda la organización, evaluando periódicamente la política y los objetivos en las reuniones de revisión por la dirección para asegurar que sigan siendo válidos.

Equipo de Inocuidad: Es el grupo interdisciplinario que diseña, mantiene y asegura que la fabricación de plegadizas cumpla con los requisitos del cliente y las Resoluciones 683 y 834; es responsable de gestionar los planes HACCP, TACCP y VACCP, así como de reportar a la gerencia el desempeño del sistema, las oportunidades de mejora y las actualizaciones normativas o ambientales.



DETERMINACIÓN DEL ALCANCE DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS EMPAQUES PARA LOS ALIMENTOS INALMEGA S.A.

Código: AL-AD-01
Versión: 01
Vigencia: 01/2026
Página 2 de 3

Lideres de Procesos: Son los encargados de garantizar que la política se viva en el día a día operativo, asegurando desde compras y logística que las materias primas como cartón, tintas y pegamentos cumplan con los certificados de migración y ausencia de fraude; asimismo, garantizan en producción y mantenimiento el cumplimiento estricto de las BPM, orden, aseo y control de contaminación cruzada, reportando inmediatamente cualquier desviación, daño en la infraestructura o sospecha de contaminación al Equipo de Inocuidad.

Todo el Personal de la Organización: Asumir la inocuidad como una responsabilidad compartida e individual mediante el cumplimiento estricto de los procedimientos, instructivos y normas de higiene para la fabricación de plegadizas; asimismo, mantienen la conciencia sobre cómo su trabajo impacta la salud del consumidor final y participan activamente reportando fallas de seguridad o comportamientos sospechosos que comprometan la defensa alimentaria del producto.

6. DEFINICIONES

Inocuidad de los Alimentos / Embalajes: Garantía de que los alimentos (y los materiales en contacto directo con ellos, como las plegadizas) no causarán daños a la salud del consumidor final cuando se preparen o consuman de acuerdo con su uso previsto. (Sciencedirect.com)

Material de Embalaje y Envase: Todo producto fabricado con materiales de cualquier naturaleza que se utilice para contener, proteger, manipular, distribuir y presentar mercancías, desde materias primas hasta artículos acabados.

Migración: Fenómeno físico-químico por el cual los componentes del material de embalaje o envase se transfieren hacia el producto alimenticio, alterando su inocuidad o sus características organolépticas.

Migración de Sustancias: Transferencia de componentes químicos desde el material de embalaje (cartón, tintas, adhesivos) hacia el alimento con el que está en contacto directo, el cual debe mantenerse bajo límites estrictos para no alterar el producto ni ser tóxico. (FSSC22000 V6)

7. ALCANCE

La compañía INDUSTRIAS ALFA Y OMEGA S.A. (INALMEGA S.A.) con sede en YUMBO, VALLE DEL CAUCA, COLOMBIA ubicada en la dirección carrera 35 número 12 -249 Acopi se dedica a la fabricación de material de embalaje y envase para la industria, cuyas etapas de proceso incluyen: Recepción de materiales, almacenamiento de materiales, conversión, refile, impresión, barnizado, colaminado, troquelado, pegado, almacenamiento y despacho. Cuenta con personal competente y calificado para asegurar la satisfacción y cumplimiento de las partes interesadas y el compromiso con la mejora continua del contexto del sistema de gestión de inocuidad de los embalajes y envases.

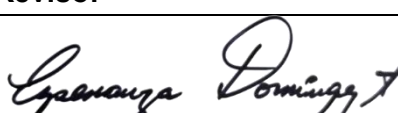
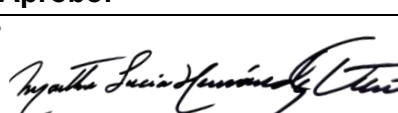
	DETERMINACIÓN DEL ALCANCE DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS EMPAQUES PARA LOS ALIMENTOS INALMEGA S.A.	Código: AL-AD-01 Versión: 01 Vigencia: 01/2026 Página 3 de 3
---	--	---

Este alcance del sistema de gestión de la inocuidad para los empaques y envases está a disposición de nuestros grupos de interés a través de la página web de la empresa: www.inalmega.com, para las siguientes actividades: fabricación de material de empaque y envase para la industria



MARTHA LUCIA HERNÁNDEZ
C.C. No 31.520.103 de Jamundí
Representante legal suplente

10. REVISIÓN Y APROBACIÓN

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
		
Nombre: Cristhian Vargas	Nombre: Esperanza Domínguez	Nombre: Martha Hernández
Cargo: Coordinador Aseguramiento de Calidad	Cargo: Asistente Administrativa y Financiera	Cargo: Gerente Administrativa y Financiera

11. CONTROL DE CAMBIOS

Revisión	Fecha	Motivo del cambio	Elaboró o Modificado / Cargo
01	01/2026	Creación por requerimiento FSSC 22000 V6	Cristhian Vargas / Coordinador Aseguramiento de Calidad