



POLÍTICA DE INOCUIDAD Y SEGURIDAD DE LOS EMPAQUES PARA ALIMENTOS

Código: PO-AD-02
Versión: 01
Vigencia: 03/2026
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

Establecer el compromiso de INDUSTRIAS ALFA Y OMEGA S.A. (INALMEGA S.A.), para fabricar empaques (plegadizas) seguros e inocuos, garantizando el cumplimiento legal, la protección contra amenazas, la mejora continua y la mitigación del impacto ambiental.

2. ALCANCE

Esta política es aplicable a todas las actividades de planificación, ejecución, operación, mantenimiento y actualización dentro de INDUSTRIAS ALFA Y OMEGA S.A. (INALMEGA S.A.), abarcando desde la recepción de materias primas hasta el despacho del producto terminado

3. NORMATIVIDAD

Tipo	Número	Año	Detalle
Ley	09	1979	Código sanitario nacional de Colombia.
Resolución	2674	2013	BPM
Resolución	683	2012	Reglamento técnico para materiales y envases en contacto directo con alimentos.
Resolución	834	2013	Norma técnica para envases de papel, cartón y sus combinaciones
Decreto	60	2002	Aplicación del sistema HACCP.

4. RESPONSABLES

Alta Dirección
Equipo de Inocuidad
Líderes de Procesos
Todo el Personal de la Organización

5. 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.



POLÍTICA DE INOCUIDAD Y SEGURIDAD DE LOS EMPAQUES PARA ALIMENTOS

Código: PO-AD-02
Versión: 01
Vigencia: 03/2026
Página 2 de 3

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.

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)

Defensa Alimentaria (Food Defense): Proceso enfocado en garantizar la seguridad de los alimentos y sus embalajes contra cualquier forma de ataque malicioso intencionado, sabotaje o contaminación deliberada motivada por razones ideológicas, políticas o de vandalismo. (FSSC22000 V6)

Fraude Alimentario (Food Fraud): Término colectivo que engloba la sustitución, adición, manipulación o falsificación intencionada de alimentos, materias primas o embalajes para alimentos, con el fin de obtener un beneficio económico, lo cual puede llegar a comprometer la salud del consumidor. (FSSC22000 V6)

Cultura de Inocuidad y Calidad: Valores, creencias y normas compartidas dentro de una organización que influyen en las actitudes y comportamientos del personal hacia la seguridad, legalidad y calidad de los productos en todos los niveles operativos.

Migración de Sustancias: Transferencia de componentes químicos desde el material de empaque (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. COMPROMISOS

- Nos comprometemos a proporcionar un marco para establecer y revisar los objetivos del sistema de gestión de inocuidad, calidad y de seguridad alimentaria
- Nos comprometemos a satisfacer los requisitos aplicables de inocuidad, calidad y seguridad alimentaria, incluido requisitos legales reglamentarios y requisitos de los clientes.
- Nos comprometemos abordar la comunicación interna y externa.



POLÍTICA DE INOCUIDAD Y SEGURIDAD DE LOS EMPAQUES PARA ALIMENTOS

Código: PO-AD-02
Versión: 01
Vigencia: 03/2026
Página 3 de 3

- Nos comprometemos a comunicar la cultura de la calidad y la inocuidad alimentaria
- Nos comprometemos a garantizar el cumplimiento de los principios de Defensa Alimentaria (Food Defense) y Prevención del Fraude Alimentario (Food Fraud), protegiendo nuestros productos y procesos contra cualquier tipo de adulteración, contaminación o amenaza intencional.
- Nos comprometemos a mejorar continuamente el sistema de gestión de la inocuidad de los empaques para alimentos de la mano con estrategias que permitan el apoyo en el impacto del cambio climático a nivel mundial que permita planificar, ejecutar, operar, mantener y actualizar un sistema de gestión de la inocuidad de los empaques para alimentos destinado a proporcionar productos que, según su uso previsto, sean inocuos para los clientes

Lo anterior mediante personal competente en materia de inocuidad, calidad y seguridad alimentaria.

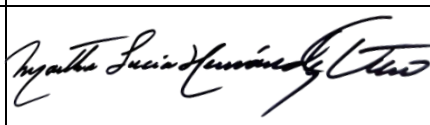
8. VIGENCIA

La presente política comenzara a regir a partir de su divulgación y/o publicación en cartelera.

Esta política se aprueba en el mes de enero del año 2026 y será distribuida, divulgada y conocida a todos nuestros colaboradores en los diferentes niveles de la empresa.


MARTHA LUCÍA 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