



# KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ

## QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE



**TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ**  
bu belge ile

**TURKISH STANDARDS INSTITUTION**  
hereby certifies that the organization

ŞİŞME PAKETLEME VE SATIŞ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ A.Ş.  
ADRESİ: SAĞBAĞCIYATIKI MAHALLESİ ÇAYIRCIYI CAD. 23800/07 ANKARA KENTİ /  
ANKARA  
CEYLANPAZARI YOLUNDA İNŞAAT ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ  
İNŞAATİ  
İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ  
ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ  
ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ  
ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ

ŞİŞME PAKETLEME VE SATIŞ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ A.Ş.  
ADRESİ: SAĞBAĞCIYATIKI MAHALLESİ ÇAYIRCIYI CAD. 23800/07 ANKARA KENTİ /  
ANKARA  
CEYLANPAZARI YOLUNDA İNŞAAT ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ  
İNŞAATİ  
İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ  
ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ  
ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ  
ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ ENSTİTÜSÜ İNŞAATİ



kuruluşun TS EN ISO 9001:2015 çerçevesinde uygun bir **KALİTE YÖNETİM SİSTEMİNE** sahip olduğunu onaylar.

has a **QUALITY MANAGEMENT SYSTEM** which fulfills the requirements of the TS EN ISO 9001:2015

Belge kapsamı Ek'le verilmiştir

**TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ**  
TURKISH STANDARDS INSTITUTION

Scope of the certificate is given in annex



SİSTEM BELGELENDİRME GRUPO BASKANI  
HEAD of SYSTEM CERTIFICATION GROUP

**GÖKTEN BİRCAN DEĞERLİ KURT**

Türk Standardları Enstitüsü, Türk Akademiye Kurumu TÜRKAK tarafından akredite edilmiştir.  
Turkish Standards Institution, has been accredited by the Turkish Accreditation Agency TÜRKAK.

Belge No / Certificate No	KT-127-0090-0010-R19
Belge Tarihi / Date of Certificate	11.01.2019
Geçerlilik Tarihi / Valid Until	01.01.2022
Revizyon Tarihi / Date of Revision	11.01.2019
Bilgi Tarihi / Initial Certification Date	28.05.2009

THE CERTIFICATE HAS BEEN ISSUED FOR CONFORMANCE WITH THE CERTIFICATION REQUIREMENTS OF TURKAK



# KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ

QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

EK / APPENDIX



Belge No / Certificate No: KY-72742/KC-19/10-R11

Belge Tarihi / Date of Certificate: 12.03.2019

Belgeli Kuruluş Adı, Adresi:

Name and Address of the Certified Organization:

**Belge Kapsamı:**

TS EN ISO 9001:2015

ŞİŞLİ İZMİR TARENDEN İTİBARI:

ŞİŞLİ FABRİKA  
- YAĞ EKMEK MATAKI  
- DÜŞÜN ÇOCUK  
DİSTRİBÜTÖR VE İZMİR

ŞİŞLİ FABRİKA  
- KURU EKMEK MATAKI  
- KURU ÇOCUK  
DİSTRİBÜTÖR VE İZMİR

ŞİŞLİ FABRİKA  
- KURU EKMEK MATAKI  
- YAĞ EKMEK MATAKI  
- DÜŞÜN ÇOCUK  
- AYI EKMEK İZMİR TARENDEN İTİBARI  
DİSTRİBÜTÖR VE İZMİR



ŞİŞLİ FABRİKA İZMİR TARENDEN İTİBARI  
- YAĞ EKMEK MATAKI  
- DÜŞÜN ÇOCUK  
DİSTRİBÜTÖR VE İZMİR  
- KURU EKMEK MATAKI  
- KURU ÇOCUK  
DİSTRİBÜTÖR VE İZMİR  
- AYI EKMEK İZMİR TARENDEN İTİBARI  
DİSTRİBÜTÖR VE İZMİR

**Belge Kapsamı:**

TS EN ISO 9001:2015

ŞİŞLİ İZMİR

ŞİŞLİ FABRİKA  
- ÜRETİM, SALES AND DELIVERY OF  
- DRY BAKERS YEAST  
- DERIVED PRODUCTS

ŞİŞLİ FABRİKA  
- ÜRETİM, SALES AND DELIVERY OF  
- DRY BAKERS YEAST  
- BREAD BAKERS YEAST  
- DERIVED PRODUCTS

ŞİŞLİ FABRİKA  
- ÜRETİM, SALES AND DELIVERY OF  
- DRY BAKERS YEAST  
- BREAD BAKERS YEAST  
- DERIVED PRODUCTS  
- AYI EKMEK İZMİR TARENDEN İTİBARI



83

# IQNet

THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

Annex to IQNET Certificate Number :TR-KY-727-02/KG-98/10-R15

Name and Address of the certified organization

**LESAFFRE TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.**

MERKEZ SAHAYCIYI TIKIYI ATATÜRK CAD. CESESÖY SOK. NO:4 HADIKÖY-İSTANBUL  
 CEYHAN FABRİKA: TÜRLÜBAĞ MAH. DR. DOĞRUL BAHÇELİ BULVARI NO:2 CEYHAN-ADANA  
 AMAŞYA FABRİKA: YEĞİLYENİCE MAH. İLİNGÖRLER CAD. LESAFFRE APT. NO:16N MERKEZ - AMAŞYA

LÜLEBURGAZ FABRİKA: G-4 KIRAYOLU/ŞİZİRİ EVRENŞEHİR KAVŞAĞI LÜLEBURGAZ - KIRŞEHİR / TÜRKİYE

## Scope of the Certificate

SINCE 05.06.2018:

CEYHAN FACTORY:  
 PRODUCTION, SALES AND DELIVERY OF  
 - FRESH BAKER'S YEAST  
 - DERIVED PRODUCTS

AMAŞYA FACTORY:  
 PRODUCTION, SALES AND DELIVERY OF  
 - DRY BAKER'S YEAST  
 - BREAD IMPROVERS  
 - DERIVED PRODUCTS

LÜLEBURGAZ FACTORY:  
 PRODUCTION, SALES AND DELIVERY OF  
 - DRY BAKER'S YEAST  
 - FRESH BAKER'S YEAST  
 - DERIVED PRODUCTS  
 - LIQUID SOURDOUGH (SINCE 12.03.2019)

This annex is only valid in connection with the above-mentioned certificate



**TURKISH STANDARDS INSTITUTION**







# GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEMİ BELGESİ

## FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATE



TÜRK STANDARTLARI ENSTİTÜSÜ  
bu belge ile

LİSAPFRE TÜRKİYE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.  
MERKEZ: SAHRAKÖY MEV. ATATÜRK CAD.  
ÇERİŞÖY SOK. NO:8 KADIKÖY - İSTANBUL  
LELEBURGAZ FABRİKA: S-1 KARAYOLU ÇİZİLİ  
EVRENKÖK KAVŞAĞI LELEBURGAZ -  
KIRKLARELİ / TÜRKİYE

kuruluşunun Gıda Güvenliği Yönetim Sistemine Açılmıştır (TSE);  
ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 ve ek FSSC 22000 şartlarını  
kapsam, FSSC 22000 Gıda Güvenliği Sistemleri için belgelendirme  
programına şartlarına sahip olduğunu onaylar.

Belge kapsamı ekte verilmiştir



Yenilenebilir Çelik No:112 95130  
Belge No:2014/04/014

Bu belge belgelendirme şartlarına  
uygun olup olmadığını gösterir.



TÜRK STANDARTLARI ENSTİTÜSÜ  
TURKISH STANDARDS INSTITUTION

SİSTEM BELGELENDİRME GRUP BAŞKANI  
HEAD of SYSTEM CERTIFICATION GROUP

GÖZKEN BİRCAN DEĞERLİYURT

Bu Standartın Türk Standardı Teh. Kuruluşuna Kurulmuş TÜRKAK tarafından onaylanmıştır.  
Turkish Standards Institution, has been accredited by the Turkish Accreditation Agency TÜRKAK.

TURKISH STANDARDS INSTITUTION  
hereby certifies that the organization's

LİSAPFRE TÜRKİYE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.  
MERKEZ: SAHRAKÖY MEV. ATATÜRK CAD.  
ÇERİŞÖY SOK. NO:8 KADIKÖY - İSTANBUL  
LELEBURGAZ FABRİKA: S-1 KARAYOLU ÇİZİLİ  
EVRENKÖK KAVŞAĞI LELEBURGAZ -  
KIRKLARELİ / TÜRKİYE

Food Safety Management System has been assessed and  
conforms with the requirements of FSSC 22000 certification  
scheme for food safety systems including ISO 22000:2005,  
ISO/TS 22002-1:2009 and additional FSSC 22000 requirements.

Scope of the certificate is given in annex

Belge No / Certificate No

FSSC-025-13745-016-1283-04

Belge Yürürlüğü / Validity Period

06.08.2019

Geçerlilik Tarihi / Issue Date

08.03.2021

Belgenin Türü / Type of Revision

06.08.2019

Ek Belge Yürürlüğü / Validity of Annex

07.03.2019

This certificate is valid provided that the holder  
fulfills the certification requirements as mentioned.



**GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEMİ BELGESİ**  
**FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATE**  
**EK / APPENDIX**



Belge No / Certificate No: FSSC-029-13/PAS-016-12/03-V4

Belge Tarihi / Date of Certificate: 09.03.2019

Belgeyi Kuruluş Adı, Adres:

Name and Address of the Certified Organization:

Kategori / Category...: K1

Belge Kapsamı:

FSSC 22000

- KURU EKMEK MAYASI
- YAŞ EKMEK MAYASI
- SIVI EKŞİSİ (08.03.2019 TARİHİNDEN İTİBAREN)

(ÜRETİM)



LELAFFKE TÜRKİYE MAYAÇILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.  
MERKEZ SAHRAKÇIYI MAH. ATATÜRK CAD.  
CERİBÖY SOK. NO:8 KADIKÖY - İSTANBUL  
LELEBURDAZ FABRİKA E-1 KARAYOLU ÜZÜM  
EVRENSEKİ KAVŞAĞI LELEBURDAZ -  
KIRKLARELİ / TÜRKİYE

Scope of the Certificate:

FSSC 22000

PRODUCTION OF

- DRY BAKER'S YEAST
- FRESH BAKER'S YEAST
- LIQUID SOURDOUGH (SINCE 08.03.2019)



Be belge, 4.1. maddesi 27 Temmuz 2017 tarihinde yayınlanan FSSC 22000 belgelendirme programına esas alınan verilerle verilmiştir. Belgelendirme sistemi, gıda güvenliği yönetim sisteminin minimum yıllık audit ile ÖGP eleme aşaması, bu belgelendirme programında ve ISO/TS 22002-1'de yer alan ek şartların uygulanması için değerlendirilmelidir.

This certificate is provided on the basis of the FSSC 22000 certification scheme, version 4.1, published 21 July 2017. The certification system consists of a minimum annual audit of the food safety management systems and a minimum annual verification of the PRP elements and additional requirements as included in the scheme and the ISO/TS 22002-1.



# GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEMİ BELGESİ

## FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATE



TÜRK STANDARLARI ENSTİTÜSÜ  
bu belge ile

LESAFFRE TÜRKİYE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.  
MERKEZ: SAMRA YICERİT MAH. ATATÜRK CAD.  
ÇERKEŞ YOLU NO:8 KADIKÖY - İSTANBUL  
CEYHAN FABRİKA: TORLUBAŞ MAH. DR. DEVLET  
BARÇELI BULVARI NO:2 CEYHAN - ADANA / TÜRKİYE

kuruluşunun, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini değerlendirilmesini  
ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 ve ek FSSC 22000 şartlarını  
içeren, FSSC 22000 Gıda Güvenliği Sistemleri için belgelendirme  
programının şartlarına sahip olduğunu beyler.

Belge kapsamı Ek'te verilmiştir



Yenilikçi Çöz. No:112-20100  
Bakanlık: MERSAD

Ek şartları/ek şartlarını yerine  
getiren kuruluş olduğu belirtilmiştir.



TÜRK STANDARLARI ENSTİTÜSÜ  
TURKISH STANDARDS INSTITUTION

SİSTEM BELGELENDİRME GRUP BAŞKANI  
HEAD of SYSTEM CERTIFICATION GROUP

  
GÖNÇEM BİRCAN DEĞERLİYURT

Türk Standartları Enstitüsü Türk Akademi Kurumu TÜRKAK tarafından akredite edilmiştir.  
Turkish Standards Institution has been accredited by the Turkish Accreditation Agency TÜRKAK.

TURKISH STANDARDS INSTITUTION  
hereby certifies that the organization's

LESAFFRE TÜRKİYE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.  
MERKEZ: SAMRA YICERİT MAH. ATATÜRK CAD.  
ÇERKEŞ YOLU NO:8 KADIKÖY - İSTANBUL  
CEYHAN FABRİKA: TORLUBAŞ MAH. DR. DEVLET  
BARÇELI BULVARI NO:2 CEYHAN - ADANA / TÜRKİYE

Food Safety Management System has been assessed and  
complies with the requirements of FSSC 22000 certification  
scheme for food safety systems including ISO 22000:2005,  
ISO/TS 22002-1:2009 and additional FSSC 22000 requirements.

Scope of the certificate is given in annex

Belge No / Certificate No

FSSC 426-13PKS-016-1201-04

Belge Tarihi / Date of Certificate

06.05.2011

Belgenin Tarihi / Issue Date

06.05.2011

Revizyon Tarihi / Date of Revision

06.05.2011

Ek Belge Tarihi / Initial Certification Date

07.05.2011

The certificate is issued only if the organization  
complies with the certification requirements it is certified.



**GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEMİ BELGESİ**  
**FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATE**  
**EK / APPENDIX**

**FSSC 22000**

Belge No / Certificate No: FSSC-029-EMPAS-016-1291-V4

Belge Tarihi / Date of Certificate: 08.03.2019

Belgeyi Karuluş Adı, Adres

Name and Address of the Certified Organization:

Kategori / Category: K1

Belge Kapsamı:

FSSC 22000

YAŞ EKMEK MAYASI

ÜRÜTİMİ

LESAFFE TÜRKİYE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.  
MERKEZ: SAĞBAŞÇIYI MAH. AYATÖRK CAD.  
CEREMOY SOK. NO:8 KADIKÖY - İSTANBUL  
CEYHAN FABRİKA: TÜRLÜBAŞ MAH. DE. BEYLİK  
BAĞCILI BULVARI NO:2 CEYHAN - ADANA / TÜRKİYE

Scope of the Certificate:

FSSC 22000

PRODUCTION OF

FRESH BAKER'S YEAST



Bu belge, 4.1. versiyon 27 Temmuz 2017 tarihinde yayınlanan FSSC 22000 belgelendirme programı esas alınarak verilmiştir. Belgelendirme sistemi, gıda güvenliği yönetimi sisteminin minimum yıllık ve diğer şartları, bu belgelendirme programında ISO/TS 22002-1'de yer alan ek şartların yanı sıra yıla dağıtılmıştır.

This certificate is provided on the basis of the FSSC 22000 certification scheme, version 4.1, published 27 July 2017. The certification system consists of a minimum annual audit of the food safety management system and a minimum annual verification of the PRP elements and additional requirements as included in the scheme and the ISO/TS 22002-1.





# GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEMİ BELGESİ

## FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATE

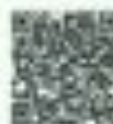


TÜRK STANDARLARI ENSTİTÜSÜ  
bu belge ile

LEKAYRE TÜRKİYE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.  
MERKEZ: SAĞLAYICIDET MAH. ATATÜRK CAD.  
ÇERİŞOY SOK. NO:8 KADIKÖY - İSTANBUL  
AMASYA FABRİKA: YEŞİL YENİCE MAH. FİDANCIERLER CAD.  
LEKAYRE APT. NO:13/A MERKEZ - AMASYA / TÜRKİYE

kuruluşunun, Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin değerlendirildiği,  
ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 ve ek FSSC 22000 şartlarını  
içeren, FSSC 22000 Gıda Güvenliği Sistemleri için belgelendirme  
programının şartlarına sahip olduğunu onaylar.

Belge kapsamı Ek'te verilmiştir.



Necebiye Cad. No:11 06100  
Bakırköy/İSTANBUL

Bu belge bilgisayarla üretilmiştir  
uygunluk sağlanmıştır.



**TÜRK STANDARLARI ENSTİTÜSÜ**  
TURKISH STANDARDS INSTITUTION

SİSTEM BELGELENDİRME GRUP BAŞKANI  
HEAD of SYSTEM CERTIFICATION GROUP

*Gökçen Bircan Değerliyurt*  
GÖKÇEN BİRCAN DEĞERLİYURT

Türk Standartları Enstitüsü Türk Akademiyan Kurumu TÜRKAK tarafından akredite edilmiştir.  
Turkish Standards Institution, has been accredited by the Turkish Accreditation Agency TÜRKAK.

TURKISH STANDARDS INSTITUTION  
hereby certifies that the organization's

LEKAYRE TÜRKİYE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.  
MERKEZ: SAĞLAYICIDET MAH. ATATÜRK CAD.  
ÇERİŞOY SOK. NO:8 KADIKÖY - İSTANBUL  
AMASYA FABRİKA: YEŞİL YENİCE MAH. FİDANCIERLER CAD.  
LEKAYRE APT. NO:13/A MERKEZ - AMASYA / TÜRKİYE

Food Safety Management System has been assessed and  
complies with the requirements of FSSC 22000 certification  
scheme for food safety systems including ISO 22000:2005,  
ISO/TS 22002-1:2009 and additional FSSC 22000 requirements.

Scope of the certificate is given in annex

Belge No./Certificate No.

FSSC 429 13PAB 416 1282 14

Belge Tarihi / Date of Certificate

06.03.2019

Geçerlilik Tarihi / Valid Until

06.03.2020

Revizyon Tarihi / Date of Revision

07.03.2019

Bu Belge Tarihi / Issue / Certification Date

07.03.2019

This certificate is valid provided that compliance  
with the certification requirements is maintained.



**GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEMİ BELGESİ**  
**FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATE**  
**EK / APPENDIX**



Belge No / Certificate No: FSSC-029-15/PAS-016-1202-V4

Belge Tarihi / Date of Certificate: 08.03.2019

Belgeyi Kimlik Adı, Adres:

Name and Address of the Certified Organization:

Kategori / Category: K1

Belge Kapsamı:

FSSC 22000

- KURU EKMEK MAYASI
- EKMEK KATKI MADDELERİ

(RİTİM)



LELAİFKE TÜRKİYE MAYAÇILIK ÜRETİM VE TİCARİT A.Ş.  
MERKEZ SAHRAKÖYÜ MAH. ATATÜRK CAD.  
CEBENOY SOK. NO:8 KADIKÖY - İSTANBUL  
AMASYA FABRİKA: YERLİ YENİCE MAH. FİDANCIERLER CAD.  
LELAİFKE APT. NO:10A MERKEZ - AMASYA / TÜRKİYE

Scope of the Certificate:

FSSC 22000

PRODUCTION OF

- DRY BAKER'S YEAST
- BREAD IMPROVERS



Bu belge, 4.1. maddesi 27 Temmuz 2017 tarihinde yayımlanan FSSC 22000 belgelendirme programına esas olarak, verilmiştir. Belgelendirme sistemi, gıda güvenliği yönetimi sisteminin minimum yıllık belgelendirme (OCP) dönemlerini, bu belgelendirme programında ve ISO/TS 22002-1'de yer alan ek şartların minimum yıllık doğrulanmasını kapsar.

This certificate is provided on the basis of the FSSC 22000 certification scheme, version 4.1, published 27 July 2017. The certification system consists of a minimum annual audit of the food safety management system and a minimum annual verification of the FSP elements and additional requirements as included in the scheme and the ISO/TS 22002-1.

## LESAFFRE TURQUIE KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

- Lesaffre Turquie Mayacılık Üretim ve Tic. A.Ş; Ceyhan, Amasya ve Lüleburgaz fabrikalarında kuru maya, yaş maya,ıvi maya,ıvi ekşi, ekmeç geliştiriciler ve türev ürünler üretmekte ve sevk etmekte İstanbul Merkez ofisten de yönetim ve satış faaliyetlerini yürütmektedir.
- Lesaffre Turquie Mayacılık Üretim ve Tic. A.Ş; Vizyonu ;Daha iyi bir dünya için ,yeni bir ekmeç yapmak ve beslenme çözümleri ile insanları memnun etmek ve Misyonu ;Dünyayı daha iyi beslemek ve korumak için birlikte çalışmak
- Amaçlarını kullananına uygun olarak tüketiciye zarar vermeyecek ürünler sunabilmek için hammaddeden bitmiş ürüne kadar yasal düzenlemeler ve şirket gereklilikleri çerçevesinde gıda güvenliğini sağlamak
- Sunduğumuz ürün ve hizmetimizde müşteri memnuniyetini sağlamak, müşteri geribildirimlerini etkin bir şekilde yönetmek, kaynakların etkin kullanımı ile zamanında ve doğru teslimat yapmak ve sürekli iyileşmeyi amaçlayan; bir kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemi ile ulusal ve uluslararası mevzuatları uygun ,yasalara uygun sürdürülebilir hizmet vermek ;
- Tüm proseslerimizde stratejik odak alanlarımızı (Uzmanlık,Yakınlık,Ürün,İnovasyon,Şirket İmajı,Operasyonel mükemmellik) kullanarak faaliyetlerimizi risk bazlı sisteme göre gerçekleştirmek ve çalışanlarımızı; eğitim, katılım, işbirlik gelişim, kalite ve gıda güvenliği konularında teşvik ederek bilgi transferinin sağlanmasını desteklemek ve bu politikanın ölçülebilir hedeflerle doğrulanmasını sağlamak
- Sürekli gelişim ile çevresel faktörleri göz önünde bulundurarak kalite, gıda güvenliği ve çevreye karşı olan sorumluluk bilincini iş güvenliği ve çevre mevzuatları ile entegre bir şekilde yönetmek;
- Tedarikçi ve müşterilerimiz ile kurumsal ilişkilerde teknolojik imkanları kullanarak hızlı ve etkin çalışma sistemi oluşturmak.
- ISO 9001:2015 kalite yönetim sistemi ve FSSC 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerinin etkinliğini sürekli denetleyerek ve gerekli görülen iyileştirmeleri gerçekleştirerek uygulanabilir şartları sağlamak ve her Lesaffre Turquie çalışanı ile birlikte yürütmektir.

18.01.2019  
Ünsal Yamaner  
Genel Müdür



## LESAFFRE TURQUIE QUALITY and FOOD SAFETY POLICY

- Lesaffre Turquie Mayacılık Üretim ve Tic. A.Ş: produces and transports dry yeast, fresh yeast, liquid yeast, liquid sourdough, bread improver and derivative products in Ceyhan Plant, Amaçya Plant and Lüleburgaz Plant. Management and sales activities are being carried out in Istanbul head office.
- Lesaffre Turquie Mayacılık Üretim ve Tic. A.Ş Vision: delight people with innovative bread making and nutrition solution for a better planet; Midon ;working together to better nourish and protect the planet
- Ensure food safety from raw material to finished goods according to legal regulations and company requirements without harming human health when consume as fitting for purpose
- In our products, we provide customer satisfaction to manage customer feedback efficiently, to make on-time in full delivery with using of resources efficiently and to continuously improve; to provide sustainable service at a level of national and international regulations with a quality management system and legal requirements
- In order to perform our activities by using our strategic focus areas (Expertise, Proximity, Product, Innovation, Company Image, Operational Excellence) according to risk based system in our processes and to encourage our employees for training, contribution, personal development, awareness about quality and food safety that support knowledge transfer and verify of Quality Policy with KPI,
- Integrated management with health&safety and environment legislations by taking into consideration continuous improvement and environmental factors by awareness of responsibility about food safety and the environment
- To create a rapid and effective working system by using technological facilities in corporate communication with our suppliers and customers.
- to ensure that the applicable conditions of ISO 9001: 2015 Quality Management System and FSSC 22000 Food Safety Management System by continuous auditing and implementing the continuous improvement and carrying it out with every Lesaffre Turquie employee

18.01.2019

Ünal Yammer

General Manager

