



GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEMİ BELGESİ

FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATE



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
bu belge ile

LESAFFRE TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET
A.Ş.
MERKEZ:SAHRAYICEDİTMAH. ATATÜRK CAD.CEBESOY
SOK. NO:8 KADIKÖY/İSTANBUL
FAB: TAŞOVA YOLU ÜZERİ 6. KM. MERKEZ -
AMASYA/TÜRKİYE

kuruluşunun, Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin
değerlendirildiğini; 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



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
TURKISH STANDARDS INSTITUTION

SİSTEM BELGELENDİRME GRUP BAŞKANI
HEAD of SYSTEM CERTIFICATION GROUP


GÖKÇEN BİRCAN DEĞERLİYURT

Bu belge belgelendirme şartlarına
uygunluk sağlandığı sürece geçerlidir.

Türk Standardları Enstitüsü Türk Akreditasyon 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 TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE
TİCARET A.Ş.
MERKEZ:SAHRAYICEDİTMAH. ATATÜRK CAD.CEBESOY
SOK. NO:8 KADIKÖY/İSTANBUL
FAB: TAŞOVA YOLU ÜZERİ 6. KM. 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-029-13/PAS-016-12/02

Belge Tarihi / Date of Certificate

09.03.2016

Geçerlilik Tarihi / Valid Until

09.03.2019

Revizyon Tarihi / Date of Revision

09.03.2016

İlk Belge Tarihi / Initial Certification Date

07.02.2012

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



GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEMİ BELGESİ
FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATE
EK / APPENDIX



Belge No / Certificate No: **FSSC-029-13/PAS-016-12/02**

Belge Tarihi / Date of Certificate: **09.03.2016**

Belgeli Kuruluş Adı, Adresi:

Name and Address of the Certified Organization:

Kategori / Category : E,L

Belge Kapsamı:

FSSC 22000

- KURU EKMEK MAYASI
- EKMEK KATKI MADDELERİ

ÜRETİMİ



LESAFFRE TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE
TİCARET A.Ş.
MERKEZ:SAHRA YICEDİTMAH. ATATÜRK CAD.CEBESÖY
SOK. NO:8 KADIKÖY/İSTANBUL
FAB: TAŞOVA YOLU ÜZERİ 6. KM. MERKEZ -
AMASYA/TÜRKİYE

Scope of the Certificate:

FSSC 22000

PRODUCTION OF

- DRY BAKER'S YEAST
- BREAD IMPROVERS

Bu belge, 3. sürümü 10 Nisan 2013 tarihinde yayımlanan FSSC 22000 belgelendirme programını esas alarak verilmektedir. Belgelendirme sistemi, gıda güvenliği yönetim sisteminin minimum yıllık tetkiki ile ÖGP elemanlarının, bu belgelendirme programında ve ISO/TS 22002-1'de yer alan ek şartların minimum yıllık doğrulamasından oluşur.

This certificate is provided on the base of the FSSC 22000 certification scheme, version 3, published 10 April, 2013. 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 STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
bu belge ile

LESAFFRE TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET
A.Ş.
MERKEZ: SAHRAYICEDİT MAH. ATATÜRK CAD. CEBESÖY
SOK. NO:8 KADIKÖY/İSTANBUL
FAB: TURLÜBAŞ MAH. DR. DEVLET BAHÇELİ BUL. NO:2
CEYHAN - ADANA/TÜRKİYE

kuruluşunun, Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin
değerlendirildiğini; 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



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
TURKISH STANDARDS INSTITUTION

SİSTEM BELGELENDİRME GRUP BAŞKANI
HEAD of SYSTEM CERTIFICATION GROUP


GÖKCEN BIRCAN DEĞERLİYURT

Bu belge belgelendirme şartlarına
uygunluk sağlandığı sürece geçerlidir.

Türk Standardları Enstitüsü Türk Akreditasyon 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 TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE
TİCARET A.Ş.
MERKEZ: SAHRAYICEDİT MAH. ATATÜRK CAD. CEBESÖY
SOK. NO:8 KADIKÖY/İSTANBUL
FAB: TURLÜBAŞ MAH. DR. DEVLET BAHÇELİ BUL. 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-029-13/PAS-016-12/01

Belge Tarihi / Date of Certificate

09.03.2016

Geçerlilik Tarihi / Valid Until

09.03.2019

Revizyon Tarihi / Date of Revision

09.03.2016

İlk Belge Tarihi / Initial Certification Date

07.03.2012

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



GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEMİ BELGESİ
FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATE
EK / APPENDIX



Belge No / Certificate No: **FSSC-029-13/PAS-016-12/01**

Belge Tarihi / Date of Certificate: **09.03.2016**

Belgeli Kuruluş Adı, Adresi:

Name and Address of the Certified Organization:

Kategori / Category : E,L

Belge Kapsamı:

FSSC 22000

- YAŞ EKMEK MAYASI

ÜRETİMİ



LESAFFRE TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE
TİCARET A.Ş.
MERKEZ: SAHRAYICEDİT MAH. ATATÜRK CAD. CEBESÖY
SOK. NO:8 KADIKÖY/İSTANBUL
FAB: TURLÜBAŞ MAH. DR. DEVLET BAHÇELİ BUL. NO:2
CEYHAN - ADANA/TÜRKİYE

Scope of the Certificate:

FSSC 22000

PRODUCTION OF

- FRESH BAKER'S YEAST

Bu belge, 3. sürümü 10 Nisan 2013 tarihinde yayımlanan FSSC 22000 belgelendirme programını esas alarak verilmektedir. Belgelendirme sistemi, gıda güvenliği yönetim sisteminin minimum yıllık tetkiki ile ÖGP elemanlarının, bu belgelendirme programında ve ISO/TS 22002-1'de yer alan ek şartların minimum yıllık doğrulamasından oluşur.

This certificate is provided on the base of the FSSC 22000 certification scheme, version 3, published 10 April, 2013. 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.



KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ

QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
bu belge ile

LESAFFRE TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.
MERKEZ: SAHRA YICEDİT MAH. ATATÜRK CAD. CEBESÖY SOK.
NO:8 KADIKÖY/İSTANBUL
FAB: TURLÜBAŞ MAH. DR.DEVLET BAHÇELİ BUL. NO:2
CEYHAN/ADANA
FAB: TAŞOVA YOLU ÜZERİ 6. KM. MERKEZ -
AMASYA / TÜRKİYE

kuruluşunun TS EN ISO 9001:2008 şartlarına uygun bir KALİTE
YÖNETİM SİSTEMİNE sahip olduğunu onaylar.

Belge kapsamı Ek'te verilmiştir

Bu belge belgelendirme şartlarına
uygunluk sağlandığı sürece geçerlidir.



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
TURKISH STANDARDS INSTITUTION

SİSTEM BELGELENDİRME GRUP BAŞKANI
HEAD of SYSTEM CERTIFICATION GROUP


GÖKÇEN BİRCAN DEĞERLİYURT

Türk Standardları Enstitüsü Türk Akreditasyon 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

LESAFFRE TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.
MERKEZ: SAHRA YICEDİT MAH. ATATÜRK CAD. CEBESÖY SOK.
NO:8 KADIKÖY/İSTANBUL
FAB: TURLÜBAŞ MAH. DR.DEVLET BAHÇELİ BUL. NO:2
CEYHAN/ADANA
FAB: TAŞOVA YOLU ÜZERİ 6. KM. MERKEZ -
AMASYA / TÜRKİYE

has a QUALITY MANAGEMENT SYSTEM which fulfills
the requirements of the TS EN ISO 9001:2008

Scope of the certificate is given in annex

Belge No / Certificate No

KY-727-02/KG-98/10-R

Belge Tarihi / Date of Certificate

01.03.2016

Geçerlilik Tarihi / Valid Until

14.09.2018

Revizyon Tarihi / Date of Revision

01.03.2016

İlk Belge Tarihi / Initial Certification Date

25.05.1998

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



KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ

QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

EK / ANNEX



Belge No / Certificate No: KY-727-02/KG-98/10-R

Belge Tarihi / Date of Certificate: 01.03.2016

Belgeli Kuruluş Adı, Adresi:

Name and Address of the Certified Organization:

Belge Kapsamı:

TS EN ISO 9001:2008

- YAŞ VE KURU EKMEK MAYASI
- EKMEK KATKI MADDELERİ
- TÜREV ÜRÜNLER

ÜRETİM, SATIŞ VE TESLİMATI



LESAFFRE TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.
MERKEZ: SAHRAYICEDİT MAH. ATATÜRK CAD. CEBESÖY
SOK. NO:8 KADIKÖY/İSTANBUL
FAB: TÖRLÜBAŞ MAH. DR.DEVLET BAHÇELİ BUL. NO:2
CEYHAN/ADANA
FAB: TAŞOVA YOLU ÜZERİ 6. KM. MERKEZ -
AMASYA / TÜRKİYE

Scope of the Certificate:

TS EN ISO 9001:2008

PRODUCTION, SALES AND DELIVERY OF

- DRY AND FRESH BAKERS YEAST
- BREAD ADDITIVES
- DERIVED PRODUCTS

KS



GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEMİ BELGESİ

FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATE



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
bu belge ile

LESAFFRE TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.
MERKEZ: SAHRAYICEDİT MAH. ATATÜRK CAD.
CEBESÖY SOK. NO:8 KADIKÖY/İSTANBUL
FABRİKA: E-5 KARAYOLU ÜZERİ EVRENSEKİZ KAVŞAĞI
39750 LÜLEBURGAZ -
KIRKLARELİ / TÜRKİYE

kuruluşunun, Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin
değerlendirildiğini; 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



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
TURKISH STANDARDS INSTITUTION

SİSTEM BELGELENDİRME GRUP BAŞKANI
HEAD of SYSTEM CERTIFICATION GROUP


GÖKÇEN BİRCAN DEĞERLİYURT

Bu belge belgelendirme şartlarına
uygunluk sağlandığı sürece geçerlidir.

Türk Standardları Enstitüsü Türk Akreditasyon 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 TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.
MERKEZ: SAHRAYICEDİT MAH. ATATÜRK CAD.
CEBESÖY SOK. NO:8 KADIKÖY/İSTANBUL
FABRİKA: E-5 KARAYOLU ÜZERİ EVRENSEKİZ KAVŞAĞI
39750 LÜLEBURGAZ -
KIRKLARELİ / 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-066/16

Belge Tarihi / Date of Certificate

27.06.2016

Geçerlilik Tarihi / Valid Until

27.06.2019

Revizyon Tarihi / Date of Revision

27.06.2016

İlk Belge Tarihi / Initial Certification Date

27.06.2016

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



GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEMİ BELGESİ
FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATE
EK / APPENDIX



Belge No / Certificate No: **FSSC-066/16**

Belge Tarihi / Date of Certificate: **27.06.2016**

Belgeli Kuruluş Adı, Adresi:

Name and Address of the Certified Organization:

Kategori / Category : E

Belge Kapsamı:

FSSC 22000

- YAŞ VE KURU EKMEK MAYASI

ÜRETİMİ



LESAFFRE TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.
MERKEZ: SAHRA YICEDİT MAH. ATATÜRK CAD.
CEBESÖY SOK. NO:8 KADIKÖY/İSTANBUL
FABRİKA: E-5 KARAYOLU ÜZERİ EVRENSEKİZ KAVŞAĞI
39750 LÜLEBURGAZ -
KIRKLARELİ / TÜRKİYE

Scope of the Certificate:

FSSC 22000

PRODUCTION OF

- DRY AND FRESH BAKER'S YEAST

Bu belge, 3. sürümü 10 Nisan 2013 tarihinde yayımlanan FSSC 22000 belgelendirme programını esas alarak verilmektedir. Belgelendirme sistemi, gıda güvenliği yönetim sisteminin minimum yıllık tetkiki ile ÖGP elemanlarının, bu belgelendirme programında ve ISO/TS 22002-1'de yer alan ek şartların minimum yıllık doğrulamasından oluşur.

This certificate is provided on the base of the FSSC 22000 certification scheme, version 3, published 10 April, 2013. 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.



KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ

QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
bu belge ile

LESAFFRE TURQUİE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET ANONİM
ŞİRKETİ
MERKEZ:SAHRAYICEDİD MAH. ATATÜRK CAD. CEBESÖY SOK.
NO:8 KADIKÖY -İSTANBUL
FABRİKA:E-5 KARAYOLU ÜZERİ EVRENSEKİZ KAVŞAĞI
LÜLEBURGAZ -
KIRKLARELİ / TÜRKİYE

kuruluşunun TS EN ISO 9001:2008 şartlarına uygun bir KALİTE
YÖNETİM SİSTEMİNE sahip olduğunu onaylar.

Belge kapsamı Ek'te verilmiştir



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
TURKISH STANDARDS INSTITUTION

SİSTEM BELGELENDİRME GRUP BAŞKANI
HEAD of SYSTEM CERTIFICATION GROUP


GÖKÇEN BİRCAN DEĞERLİYURT

Bu belge belgelendirme şartlarına
uygunluk sağlandığı sürece geçerlidir.

Türk Standardları Enstitüsü Türk Akreditasyon 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

LESAFFRE TURQUİE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET ANONİM
ŞİRKETİ
MERKEZ:SAHRAYICEDİD MAH. ATATÜRK CAD. CEBESÖY SOK.
NO:8 KADIKÖY -İSTANBUL
FABRİKA:E-5 KARAYOLU ÜZERİ EVRENSEKİZ KAVŞAĞI
LÜLEBURGAZ -
KIRKLARELİ / TÜRKİYE

has a QUALITY MANAGEMENT SYSTEM which fulfills
the requirements of the TS EN ISO 9001:2008

Scope of the certificate is given in annex

Belge No / Certificate No

KY-6220/10-R

Belge Tarihi / Date of Certificate

17.05.2016

Geçerlilik Tarihi / Valid Until

14.09.2018

Revizyon Tarihi / Date of Revision

17.05.2016

İlk Belge Tarihi / Initial Certification Date

22.10.2010

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



KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ

QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

EK / ANNEX



Belge No / Certificate No: **KY-6220/10-R**

Belgeli Kuruluş Adı, Adresi:

Name and Address of the Certified Organization:

Belge Kapsamı:

TS EN ISO 9001:2008

- KURU VE YAŞ EKMEK MAYASI

ÜRETİMİ



Belge Tarihi / Date of Certificate: **17.05.2016**

LESAFFRE TURQUİE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET ANONİM
ŞİRKETİ
MERKEZ:SAHRAYICEDİD MAH. ATATÜRK CAD. CEBESOY SOK.
NO:8 KADIKÖY -İSTANBUL
FABRİKA:E-5 KARAYOLU ÜZERİ EVRENSEKİZ KAVŞAĞI
LÜLEBURGAZ -
KIRKLARELİ / TÜRKİYE

Scope of the Certificate:

TS EN ISO 9001:2008

PRODUCTION OF

- DRY AND FRESH BAKER'S YEAST

13



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and
TSE

hereby certify that the organization

**LESAFFRE TURQUİE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET ANONİM
ŞİRKETİ**

MERKEZ:SAHRAYICEDİD MAH. ATATÜRK CAD. CEBESÖY SOK. NO:8 KADIKÖY -İSTANBUL
FABRİKA:E-5 KARAYOLU ÜZERİ EVRENSEKİZ KAVŞAĞI LÜLEBURGAZ -
KIRKLARELİ / TÜRKİYE

has implemented and maintains a
QUALITY MANAGEMENT SYSTEM

which fulfills the requirements of the following standard

TS EN ISO 9001:2008

Issued on: 17-05-2016

Validity date: 14-09-2018

Registration Number : TR-KY-6220/10-R



Michael Drechsel
President of IQNet

Gökçen Bircan Değerliyurt
Head of System Certification Group



IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vinçotte International Belgium APCER Portugal
CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany
FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia IMNC Mexico Inspecta Certification Finland INTECO Costa Rica
IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland
Quality Austria Austria RR Russia SIGE Mexico SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

Annex to IQNET Certificate Number :TR-KY-6220/10-R

Name and Address of the certified organization

**LESAFFRE TURQUİE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET ANONİM
ŞİRKETİ**

MERKEZ:SAHRAYICEDİD MAH. ATATÜRK CAD. CEBESÖY SOK. NO:8 KADIKÖY -İSTANBUL
FABRİKA:E-5 KARAYOLU ÜZERİ EVRENSEKİZ KAVŞAĞI LÜLEBURGAZ - KIRKLARELİ /
TÜRKİYE

Scope of the Certificate

PRODUCTION OF

- DRY AND FRESH BAKER'S YEAST

13

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



TURKISH STANDARDS INSTITUTION



LESAFFRE TURQUIE QUALITY and FOOD SAFETY POLICY

- Lesaffre Turquie Mayacılık Üretim ve Tic. A.Ş; produces and transports dry yeast, fresh yeast, bread improver and derivative products in Ceyhan Plant, Amasya Plant and Lüleburgaz Plant. Management and sales activities are being carried out in İstanbul head office.
- Lesaffre Turquie Mayacılık Üretim ve Tic. A.Ş Vision; delight people with innovative bread making and nutrition solution for a better planet; Mission ;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 according to its purpose
- In our products, we provide customer satisfaction to manage customer feedback efficiently, to make on-time in full delivery by using efficiently and by continuously improving the dedicated resources; to provide sustainable service at a level of national and international regulations (for the export market delivered) with a quality management system,
- 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 and by awareness of responsibility about food safety and the environment
- To create a rapid and effective working system by using technological tools 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.

30.04.2018

Alain Dieval

General Manager





TSE COVID-19 GÜVENLİ ÜRETİM BELGESİ



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

Bu Belge ile

LESAFFRE TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE TİC. A.Ş. - CEYHAN FABRİKA
ATATÜRK MAH. DR. DEVLET BAHÇELİ BULVARI NO:2 01960 CEYHAN -/ADANA

kuruluşunun TSE COVID-19 HİJYEN, ENFEKSİYON ÖNLEME VE KONTROL BELGELENDİRME PROGRAMI şartlarını yerine getirerek TSE COVID-19 GÜVENLİ ÜRETİM BELGESİ almaya hak kazandığını onaylar

Belge Numarası : GU-ANK-75/20

Düzenleme Tarihi : 24.07.2020

Geçerlilik Tarihi : 24.07.2021



Alper KARA
SİSTEM BELGELENDİRME GRUP BAŞKAN V.

Bu belge Türk Standardları Enstitüsünün kuruluşu hakkındaki 132 sayılı kanun uyarınca verilmiş olup, sadece yukarıda belirtilen kuruluş adresi için geçerlidir.

062607202004040657



TSE COVID-19 SAFE PRODUCTION CERTIFICATE



TURKISH STANDARDS INSTITUTION

verifies that

LESAFFRE TURQUİE MAYACILIK ÜRETİM VE TİC. A.Ş. - CEYHAN FABRİKA
ATATÜRK MAH. DR. DEVLET BAHÇELİ BULVARI NO:2 01960 CEYHAN -/ADANA

has been entitled to receive **TSE COVID-19 SAFE PRODUCTION CERTIFICATE** by fulfilling **TSE COVID-19 HYGIENE INFECTION PREVENTION AND CONTROL CERTIFICATION PROGRAM.**

Certificate Number : GU-ANK-75/20

Issue Date : 24.07.2020

Valid Until : 24.07.2021



Alper KARA
Vice Head of System Certification Group

This certificate is issued in accordance with the Law No. 132 on the establishment of the Turkish Standards Institute and is valid only for the organization address given above

062607202004040657



TSE COVID-19 GÜVENLİ ÜRETİM BELGESİ



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

Bu Belge İle

LESAFFRE TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ
YEŞİLYENİCE MAHALLESİ FİLINGİRLER CADDESİ NO:13/A MERKEZ -AMASYA

kuruluşunun TSE COVID-19 HİJYEN, ENFEKSİYON ÖNLEME VE KONTROL BELGELENDİRME PROGRAMI şartlarını yerine getirerek TSE COVID-19 GÜVENLİ ÜRETİM BELGESİ almaya hak kazandığını onaylar

Belge Numarası : GU-SMS-11/20

Düzenleme Tarihi : 22.07.2020

Geçerlilik Tarihi : 22.07.2021




EROL KAYGI
SAMSUN BELGELENDİRME MÜDÜRÜ

Bu belge Türk Standardları Enstitüsünün kuruluşu hakkındaki 132 sayılı kanun uyarınca verilmiş olup, sadece yukarıda belirtilen kuruluş adresi için geçerlidir.

55300720201046Sİ-165



TSE COVID-19 SAFE PRODUCTION CERTIFICATE



TURKISH STANDARDS INSTITUTION

verifies that

LESAFFRE TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ
YEŞİLYENİCE MAHALLESİ FİLİNGİRLER CADDESİ NO:13/A MERKEZ -/AMASYA

has been entitled to receive **TSE COVID-19 SAFE PRODUCTION CERTIFICATE** by fulfilling **TSE COVID-19 HYGIENE INFECTION PREVENTION AND CONTROL CERTIFICATION PROGRAM.**

Certificate Number : GU-SMS-11/20

Issue Date : 22.07.2020

Valid Until : 22.07.2021



e. baycı
EROL KAYGI
Samsun Certification Manager

This certificate is issued in accordance with the Law No. 132 on the establishment of the Turkish Standards Institute and is valid only for the organization address given above

55300720201046Si-165



TSE COVID-19 GÜVENLİ ÜRETİM BELGESİ



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

Bu Belge ile

LESAFFRE TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.-LÜLEBURGAZ
EVRENSEKİZ BELDESİ GÜNDOĞU MAHALLESİ EVRENSEKİZ CADDESİ NO:9
LÜLEBURGAZ/KIRKLARELİ/KIRKLARELİ

kuruluşunun TSE COVID-19 HİJYEN, ENFEKSİYON ÖNLEME VE KONTROL BELGELENDİRME PROGRAMI şartlarını yerine getirerek TSE COVID-19 GÜVENLİ ÜRETİM BELGESİ almaya hak kazandığını onaylar

Belge Numarası : GU-İST-91/20

Düzenleme Tarihi : 28.07.2020

Geçerlilik Tarihi : 28.07.2021



AHMET NURSİ KARTAL
İSTANBUL BELGELENDİRME MÜDÜRÜ

Bu belge Türk Standardları Enstitüsü'nün kuruluşu hakkındaki 132 sayılı kanun uyarınca verilmiş olup, sadece yukarıda belirtilen kuruluş adresi için geçerlidir.

340708202010432577