



KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ

QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
bu belge ile

LESAFFRE TÜRKİYE MAYNACILIK ÜRETİM VE TİCARİET A.Ş.
MERKEZ: SAĞIRAYCIÖZÜ MAH. ATATÜRK CAD. ÇERİPÖZİ SOK. NO:6 KADIKÖY -
İSTANBUL
CEYHAN FABRİKA: TÖRLÜBAŞ MAH. DR. DEYLET BAKÇELİ BULVARI NO:1 ÇERİPÖZ -
ADANA
AMASYA FABRİKA: YEŞİLYENİCE MAH. FİNGİRLER CAD. LEAFARE APT. NO:11A
MERKEZ - AKKÖY
ÜZÜMBÜRGAZ FABRİKA: 5-4 KARAYOLU ÇÖZÜM YENİSÖZ KÜVŞAĞI LÜLEBURGAZ -
KIRKLARELİ / TÜRKİYE

kuruluşunun TS EN ISO 9001:2015 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 Bircan Değerliyurt
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 TÜRKİYE MAYNACILIK ÜRETİM VE TİCARİET A.Ş.
MERKEZ: SAĞIRAYCIÖZÜ MAH. ATATÜRK CAD. ÇERİPÖZİ SOK. NO:6 KADIKÖY -
İSTANBUL
CEYHAN FABRİKA: TÖRLÜBAŞ MAH. DR. DEYLET BAKÇELİ BULVARI NO:1 ÇERİPÖZ -
ADANA
AMASYA FABRİKA: YEŞİLYENİCE MAH. FİNGİRLER CAD. LEAFARE APT. NO:11A
MERKEZ - AKKÖY
ÜZÜMBÜRGAZ FABRİKA: 5-4 KARAYOLU ÇÖZÜM YENİSÖZ KÜVŞAĞI LÜLEBURGAZ -
KIRKLARELİ / TÜRKİYE

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

Scope of the certificate is given in annex

Belge No / Certificate No

KY-727-02/KG-98/18-R15

Belge Tarihi / Date of Certificate

12.03.2019

Geçerlilik Tarihi / Valid Until

01.03.2022

Revizyon Tarihi / Date of Revision

12.03.2019

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 / APPENDIX



Belge No / Certificate No: KY-727-02/KG-98/10-R15

Belgeli Kuruluş Adı, Adresi:

Name and Address of the Certified Organization:

Belge Kapsamı:

TS EN ISO 9001:2015

05.06.2018 TARİHİNDEN İTİBAREN;

CEYHAN FABRİKA:
- YAŞ EKMEK MAYASI
- TÜREV ÜRÜNLER
ÜRETİM, SATIŞ VE TESLİMATI

AMASYA FABRİKA:
- KURU EKMEK MAYASI
- EKMEK GELİŞTİRİCİLER
- TÜREV ÜRÜNLER
ÜRETİM, SATIŞ VE TESLİMATI

LÜLEBURGAZ FABRİKA:
- KURU EKMEK MAYASI
- YAŞ EKMEK MAYASI
- TÜREV ÜRÜNLER
- SIVI EKŞİSİ (12.03.2019 TARİHİNDEN İTİBAREN)
ÜRETİM, SATIŞ VE TESLİMATI

**K - Q
TSE-ISO-EN
9000**



Belge Tarihi / Date of Certificate: 12.03.2019

LESAPPE TURKISH MATRACLIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.
MERKEZ: SAĞIRLACEDDİ MAH. ATATÜRK CAD. ÇİBRİDİ SOK. NO:10/ADANA -
İSTANBUL
CEYHAN FABRİKA: TÜRKİBAŞ MAH. DR. DEVLET BAHÇELİ BULVARI NO:2 CEMAL -
ADANA
AMASYA FABRİKA: YEŞİLYENİCE MAH. FİDANCIK CAD. LESAPPE APT. NO:13/A
MERKEZ - KONYA
LÜLEBURGAZ FABRİKA: 5-4 İLKAY YOLU ÇİREĞİ YERİNEKİZ KAVŞAĞI LÜLEBURGAZ -
KOCALARESİ / TÜRKİYE

Scope of the Certificate:

TS EN ISO 9001:2015

SINCE 05.06.2018;

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

AMASYA 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)



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: SAHRA YICEDİT MAH. ATATÜRK CAD. CEBESÖY SOK. NO:8 KADIKÖY - İSTANBUL
CEYHAN FABRİKA: TÜRLÜBAŞ MAH. DR. DEVLET BAĞÇELİ BULVARI NO:2 CEYHAN - ADANA
AMASYA FABRİKA: YEŞİLYENİCE MAH. FİNGİRLER CAD. LEAFFRE APT. NO:13/A MERKEZ - AMASYA

LÖLEBURGAZ FABRİKA: E-5 KARAYOLU ÜZERİ EVRENSEKİZ KAVŞAĞI LÖLEBURGAZ - KIRKLARELİ / TÜRKİYE

Scope of the Certificate

SINCE 05.06.2018;

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

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

LÖLEBURGAZ 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





THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

TSE has issued an IQNet recognized certificate that the organization:

LESAFFRE TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.

MERKEZ: SAHRA YICEDİT MAH. ATATÜRK CAD. CEBESÖY SOK. NO:8 KADIKÖY - İSTANBUL
CEYHAN FABRIKA: TURLUBAŞ MAH. DR. DEVLET BAHÇELİ BULVARI NO:2 CEYHAN - ADANA
AMASYA FABRIKA: YEŞİLYENİCE MAH. FİNGİRLER CAD. LEAFFRE APT. NO:13/A MERKEZ - AMASYA
LÜLEBURGAZ FABRIKA: E-5 KARAYOLU ÜZERİ EVRENEKİZ KAVŞAĞI LÜLEBURGAZ -
KIRKLARELİ / TÜRKİYE

has implemented and maintains a
QUALITY MANAGEMENT SYSTEM

which fulfills the requirements of the following standard:

TS EN ISO 9001:2015

Issued on: 12-03-2019

Expires on: 01-03-2022

This attestation is directly linked to the IQNet Partner's original certificate and shall not be used as
a stand-alone document

Registration Number : TR-KY-727-02/KG-98/10-R15



Alex Stoichitoiu
President of IQNet

Gökçen Bircan Değerliyurt
Head of System Certification Group



IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France APCER Portugal CIRSQ Italy
CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany FCAV Brazil
FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia Inspecta Sertifointi Oy Finland INTECO Costa Rica
IRAM Argentina JQA Japan KPQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland
NYCE - SIGE México PCBC Poland Quality Austria Austria RR Russia 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, CIRSQ, 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



GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEMİ BELGESİ

FOOD SAFETY 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
LÜLEBURGAZ FABRİKA: E-5 KARAYOLU ÜZERİ
EVRENSEKİZ KAVŞAĞI 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



Necatibey Cad. No:112 06100
Bakanlıklar/ANKARA

Bu belge belgelendirme şartlarına
uygunluk sağlandığı sürece geçerlidir.



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
TURKISH STANDARDS INSTITUTION

SİSTEM BELGELENDİRME GRUP BAŞKANI
HEAD of SYSTEM CERTIFICATION GROUP

GÖKCEN 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's

LESAFFRE TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.
MERKEZ: SAHRA YICEDİT MAH. ATATÜRK CAD.
CEBESÖY SOK. NO:8 KADIKÖY - İSTANBUL
LÜLEBURGAZ FABRİKA: E-5 KARAYOLU ÜZERİ
EVRENSEKİZ KAVŞAĞI 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-029-13/PAS-016-1203-14

Belge Tarihi / Date of Certificate

08.03.2019

Geçerlilik Tarihi / Valid Until

08.03.2022

Revizyon Tarihi / Date of Revision

08.03.2019

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-016-12/03-V4

Belge Tarihi / Date of Certificate: 08.03.2019

Belgeli Kuruluş Adı, Adresi:

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)

ÜRETİMİ

TSE
FSSC 22000
ISO/TS 22002-1

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

Scope of the Certificate:

FSSC 22000

PRODUCTION OF

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



Bu belge, 4.1. sürümünü 27 Temmuz 2017 tarihinde yayınlanan 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 doğrulanmasından oluşur.

This certificate is provided on the base 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 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
CEYHAN FABRİKA: TURLÜBAŞ MAH. DR. DEVLET
BAHÇELİ BULVARI NO:2 CEYHAN - ADANA / TÜRKİYE

TSE
FSSC 22000
ISO/TS 22002-1

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



Necatibey Cad. No:112 06100
Bakanlıklar/ANKARA

Bu belge belgelendirme şartlarına
uygunluk sağlanıncaya kadar geçerlidir.

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
TURKISH STANDARDS INSTITUTION

SİSTEM BELGELENDİRME GRUP BAŞKANI
HEAD of SYSTEM CERTIFICATION GROUP

Gökçen Bircan Değerliyurt
GÖKCEN 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's

LESAFFRE TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.
MERKEZ: SAHRA YICEDİT MAH. ATATÜRK CAD.
CEBESÖY SOK. NO:8 KADIKÖY - İSTANBUL
CEYHAN FABRİKA: TURLÜBAŞ MAH. DR. DEVLET
BAHÇELİ 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-029-13/PAS-016-12/01-V4

Belge Tarihi / Date of Certificate

08.03.2019

Geçerlilik Tarihi / Valid Until

08.03.2022

Revizyon Tarihi / Date of Revision

08.03.2019

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-V4

Belge Tarihi / Date of Certificate: 08.03.2019

Belgeli Kuruluş Adı, Adresi:

Name and Address of the Certified Organization:

Kategori / Category : K1

Belge Kapsamı:

FSSC 22000

YAŞ EKMEK MAYASI

ÜRETİMİ

LESAFFRE TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.
MERKEZ: SAHRA YICEDİT MAH. ATATÜRK CAD.
CEBESÖY SOK. NO:8 KADIKÖY - İSTANBUL
CEYHAN FABRİKA: TÜRLÜBAŞ MAH. DR. DEVLET
BAHÇELİ BULVARI NO:2 CEYHAN - ADANA / TÜRKİYE

Scope of the Certificate:

FSSC 22000

PRODUCTION OF

FRESH BAKER'S YEAST



Bu belge, 4.1. sürümü 27 Temmuz 2017 tarihinde yayınlanan 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 doğrulanmasından oluşur.

This certificate is provided on the base 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 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
AMASYA FABRİKA: YEŞİLYENİCE MAH. FİLİNGİRLER CAD.
LESAFFRE APT. NO:13/A 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



Necatibey Cad. No:112 06100
Bakanlıklar/ANKARA

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's

LESAFFRE TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.
MERKEZ: SAHRA YICEDİT MAH. ATATÜRK CAD.
CEBESÖY SOK. NO:8 KADIKÖY - İSTANBUL
AMASYA FABRİKA: YEŞİLYENİCE MAH. FİLİNGİRLER CAD.
LESAFFRE 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-029-13/PAS-016-1202-V4

Belge Tarihi / Date of Certificate

08.03.2019

Geçerlilik Tarihi / Valid Until

08.03.2022

Revizyon Tarihi / Date of Revision

08.03.2019

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-016-12/02-V4

Belge Tarihi / Date of Certificate: 08.03.2019

Belgeli Kuruluş Adı, Adresi:

Name and Address of the Certified Organization:

Kategori / Category : K1

Belge Kapsamı:

FSSC 22000

- KURU EKMEK MAYASI
- EKMEK KATKI MADDELERİ

ÜRETİMİ

TSE
FSSC 22000
ISO/TS 22002-1

LESAFFRE TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.
MERKEZ: SAHRAYICEDİT MAH. ATATÜRK CAD.
CEBESÖY SOK. NO:8 KADIKÖY - İSTANBUL
AMASYA FABRİKA: YEŞİL YENİCE MAH. FİLİNGİRLER CAD.
LESAFFRE APT. NO:13/A MERKEZ - AMASYA / TÜRKİYE

Scope of the Certificate:

FSSC 22000

PRODUCTION OF

- DRY BAKER'S YEAST
- BREAD IMPROVERS



Bu belge, 4.1. sürümü 27 Temmuz 2017 tarihinde yayımlanan FSSC 22000 belgelendirme programını esas alarak verilmiştir. 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 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.

LESAFFRE TURQUIE KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

- Lesaffre Turquie Mayacılık Üretim ve Tic. A.Ş; Ceyhan, Amasya ve Lüleburgaz fabrikalarında kuru maya, yaş maya,sıvı maya,sıvı ekşisi, ekmek 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 ,yenilikçi ekmek yapımı ve beslenme çözümleri ile insanları memnun etmek ve Misyonu ;Dünyayı daha iyi beslemek ve korumak için birlikte çalışmak
- Amaçlanan kullanımına uygun olarak tüketildiğinde 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 mevzuatlara 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, kişisel gelişim, kalite ve gıda güvenliği farkındalığı konusunda 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 iletişimde 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, 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 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

Ünsal Yamaçer
General Manager

