



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
CEYHAN FABRİKA: ATATÜRK MAH. DR. DEVLET BAĞÇELİ
BULVARI NO:2 İŞYERİ NO:1 CEYHAN - ADANA / TÜRKİYE

kuruluşunun, Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin
değerlendirildiğini; ISO 22000:2018, 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:1206400
Bakanlıklar/ANKARA

Bu belge belgelendirme şartlarına
uygunluk sağlandığı sürece geçerlidir.



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
TURKISH STANDARDS INSTITUTION

İstanbul Belgelendirme Müdür V.
İstanbul Certification Manager Vice

Aydın ÇÖTEN

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
CEYHAN FABRİKA: ATATÜRK MAH. DR. DEVLET BAĞÇELİ
BULVARI NO:2 İŞYERİ NO:1 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 22000:2018, 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-V5

Belge Tarihi / Date of Certificate

10.03.2022

Geçerlilik Tarihi / Valid Until

08.03.2025

Revizyon Tarihi / Date of Revision

10.03.2022

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-V5

Belgeyi Kuruluş Adı, Adresi:

Name and Address of the Certified Organization:

Kategori / Category : K

Belge Kapsamı:

FSSC 22000

- YAŞ EKMEK MAYASI
- SIVI EKMEK MAYASI

ÜRETİMİ



Belge Tarihi / Date of Certificate: 10.03.2022

LESAFFRE TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.
MERKEZ: SAHRA YICEDİT MAH. ATATÜRK CAD.
CEBESÖY SOK. NO:8 KADIKÖY - İSTANBUL
CEYHAN FABRİKA: ATATÜRK MAH. DR. DEVLET BAĞÇELİ
BULVARI NO:2 İŞYERİ NO:1 CEYHAN - ADANA / TÜRKİYE

Scope of the Certificate:

FSSC 22000

PRODUCTION OF

- FRESH BAKER'S YEAST
- LIQUID BAKER'S YEAST

Bu belge, 5. sürümü Mayıs 2019 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. Bu sertifikanın geçerliliği www.fssc22000.com adresinde bulunan sertifikalı kuruluşların FSSC 22000 veritabanında doğrulanabilir.

This certificate is provided on the base of the FSSC 22000 certification scheme, version 5, published May 2019. 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. Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on www.fssc22000.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
AMASYA FABRİKA: YEŞİLYENİCE MAH. FİLİNGİRLER CAD.
LESAFFRE APT. NO:13/A MERKEZ - AMASYA / TÜRKİYE

kuruluşunun, Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin
değerlendirildiğini; ISO 22000:2018, 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

İstanbul Belgelendirme Müdürü V.
İstanbul Certification Manager Vice

Aydın ÇÖTEN

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 22000:2018, 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-V5

Belge Tarihi / Date of Certificate

10.03.2022

Geçerlilik Tarihi / Valid Until

08.03.2025

Revizyon Tarihi / Date of Revision

10.03.2022

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-V3

Belge Tarihi / Date of Certificate: 10.03.2022

Belgeli Kuruluş Adı, Adresi:

Name and Address of the Certified Organization:

Kategori / Category : K

Belge Kapsamı:

FSSC 22000

- KURU EKMEK MAYASI
- EKMEK KATKI MADDELERİ

ÜRETİMİ



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

Scope of the Certificate:

FSSC 22000

PRODUCTION OF

- DRY BAKER'S YEAST
- BREAD IMPROVERS



Bu belge, 5. sürümü Mayıs 2019 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 doğrulamasından oluşur. Bu sertifikanın geçerliliği www.fssc22000.com adresinde bulunan sertifikalı kuruluşların FSSC 22000 veritabanında doğrulanabilir.

This certificate is provided on the base of the FSSC 22000 certification scheme, version 5, published May 2019. 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. Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on www.fssc22000.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: EVRENSEKİZ BELDESİ GÜNDOĞU
MAH. EVRENSEKİZ CAD. NO:9 EVRENSEKİZ BELDESİ
LÜLEBURGAZ - KIRKLARELİ / TÜRKİYE

kuruluşunun, Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin
değerlendirildiğini; ISO 22000:2018, 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:1206100
Bakanlıklar/ANKARA

Bu belge belgelendirme şartlarına
uygunluk sağlandığı sürece geçerlidir.



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
TURKISH STANDARDS INSTITUTION

İstanbul Certification Manager Vice
İstanbul Belgelendirme Müdürü V.

Aydın ÇÖTEN

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: EVRENSEKİZ BELDESİ GÜNDOĞU
MAH. EVRENSEKİZ CAD. NO:9 EVRENSEKİZ BELDESİ
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 22000:2018, 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-016-12/03-V5

Belge Tarihi / Date of Certificate

10.03.2022

Geçerlilik Tarihi / Valid Until

08.03.2025

Revizyon Tarihi / Date of Revision

10.03.2022

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-V5

Belgeli Kuruluş Adı, Adresi:

Name and Address of the Certified Organization:

Kategori / Category : K

Belge Kapsamı:

FSSC 22000

- KURU EKMEK MAYASI
- YAŞ EKMEK MAYASI
- SIVI EKŞİSİ

ÜRETİMİ



Belge Tarihi / Date of Certificate: 10.03.2022

LESAFFRE TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.
MERKEZ: SAHAYICEDİT MAH. ATATÜRK CAD.
CEBESÖY SOK. NO:8 KADIKÖY - İSTANBUL
LÜLEBURGAZ FABRİKA: EVRENSEKİZ BELDESİ GÜNDOĞU MAH.
EVRENSEKİZ CAD. NO:9 EVRENSEKİZ BELDESİ LÜLEBURGAZ -
KIRKLARELİ / TÜRKİYE

Scope of the Certificate:

FSSC 22000

PRODUCTION OF

- DRY BAKER'S YEAST
- FRESH BAKER'S YEAST
- LIQUID SOURDOUGH

Bu belge, 5. sürümü Mayıs 2019 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. Bu sertifikanın geçerliliği www.fssc22000.com adresinde bulunan sertifikalı kuruluşların FSSC 22000 veritabanında doğrulanabilir.

This certificate is provided on the base of the FSSC 22000 certification scheme, version 5, published May 2019. 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. Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on www.fssc22000.com.

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





KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ

QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

bu belge ile

LESAFFRE TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.
MERKEZ SAHRAVCIDIT MAH. ATATÜRK CAD. CEBESÖY SOK. NO 8
KADIKÖY - İSTANBUL
CEYHAN FABRİKA ATATÜRK MAH. DR. DEVLET BAĞÇELİ BULVARI NO 2
İŞYERİ NO 1 CEYHAN - ADANA
AMASYA FABRİKA YEŞİLYENİCE MAH. FİLINGİRLER CAD. LESAFFRE APT.
NO 13/A MERKEZ - AMASYA
LÜLEBURGAZ FABRİKA EVRENSEKİZ BELDESİ GUNDOĞU MAH.
EVRENSEKİZ CAD. NO 9 EVRENSEKİZ BELDESİ 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

İstanbul Belgelendirme Müdür V.
İstanbul Certification Manager Vice

AYDIN ÇÖTEN

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 SAHRAVCIDIT MAH. ATATÜRK CAD. CEBESÖY SOK. NO 8
KADIKÖY - İSTANBUL
CEYHAN FABRİKA ATATÜRK MAH. DR. DEVLET BAĞÇELİ BULVARI NO 2
İŞYERİ NO 1 CEYHAN - ADANA
AMASYA FABRİKA YEŞİLYENİCE MAH. FİLINGİRLER CAD. LESAFFRE APT.
NO 13/A MERKEZ - AMASYA
LÜLEBURGAZ FABRİKA EVRENSEKİZ BELDESİ GUNDOĞU MAH.
EVRENSEKİZ CAD. NO 9 EVRENSEKİZ BELDESİ 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-98/10-R16

Belge Tarihi / Date of Certificate

08.03.2022

Geçerlilik Tarihi / Valid Until

12.03.2025

Revizyon Tarihi / Date of Revision

08.03.2022

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



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 ATATÜRK MAH. DR. DEVLET BAHÇELİ BULVARI NO 2
İŞYERİ NO 1 CEYHAN - ADANA
AMASYA FABRİKA YEŞİLYENİCE MAH. FİLINGİRLER CAD. LEAFARE APT
NO 13/A MERKEZ - AMASYA
LÜLEBURGAZ FABRİKA EVRENSEKİZ BELDESİ GÜNDOĞU MAH.
EVRENSEKİZ CAD. NO 9 EVRENSEKİZ BELDESİ 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

İstanbul Belgelendirme Müdür V.
İstanbul Certification Manager Vice

AYDIN ÇÖTEN

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
CEYHAN FABRİKA ATATÜRK MAH. DR. DEVLET BAHÇELİ BULVARI NO 2
İŞYERİ NO 1 CEYHAN - ADANA
AMASYA FABRİKA YEŞİLYENİCE MAH. FİLINGİRLER CAD. LEAFARE APT
NO 13/A MERKEZ - AMASYA
LÜLEBURGAZ FABRİKA EVRENSEKİZ BELDESİ GÜNDOĞU MAH.
EVRENSEKİZ CAD. NO 9 EVRENSEKİZ BELDESİ 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-98/10-R15

Belge Tarihi / Date of Certificate

08.03.2022

Geçerlilik Tarihi / Valid Until

12.03.2025

Revizyon Tarihi / Date of Revision

08.03.2022

İlk Belge Tarihi / Initial Certification Date

25.05.1998

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

341503202211592104

CamScanner ile tarandı



TSE COVID-19 GÜVENLİ ÜRETİM BELGESİ



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

Bu Belge ile

LESAFFRE TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ
YEŞİLYENİCE MAHALLESİ FILINGİRLER 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 : 18.07.2022

Gecерlilik Tarihi : 18.07.2023




Hülya Mengencioğlu
Samsun Belgelendirme Müdürü V.

Bu belge Türk Standardları Enstitüsünün kuruluşu hakkındaki 102 sayılı kanun uyarınca verilmiş olup sadece yukarıda belirtilen kuruluş adresi için geçerlidir

55180720220006SI-090



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 : 18.07.2022

Valid Until : 18.07.2023




Hülya Mengenecioglu
Samsun Vice 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

5518072022000551-090



TSE COVID-19 GÜVENLİ ÜRETİM BELGESİ



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

Bu Belge İle

LESAFFRE TURQUİE 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-ADN-71/20

Düzenleme Tarihi : 24.07.2022

Geçerlilik Tarihi : 24.07.2023



FATİH KURT
TSE ÇUKUROVA BÖLGE KOORDİNATÖRÜ

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

012206202203263098



TSE COVID-19 SAFE PRODUCTION CERTIFICATE



TURKISH STANDARDS INSTITUTION

verifies that

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

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-İST-91/20

Issue Date : 18.07.2022

Valid Until : 18.07.2023




Meriç KARACAN
İstanbul 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

342007202202082572



TSE COVID-19 GÜVENLİ ÜRETİM BELGESİ



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

Bu Belge İle

LESAFFRE TURQUIE MAYACILIK ÜRETİM VE TİCARET A.Ş.-LÜLEBURGAZ
EVRENSEKİZ BELDESİ GÜNDOĞU MAHALLESİ EVRENSEKİZ CADDESİ NO:9 LÜLEBURGAZ/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 : 18.07.2022

Geçerlilik Tarihi : 18.07.2023




Meriç KARACAN
İstanbul Belgelendirme Müdürü

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

342007202202082572