

NSF International annonce la promotion de monsieur Serban Teodoresco à titre de vice-président sécurité alimentaire pour l'Europe, le Moyen-Orient et l'Afrique

M. Teodoresco continuera d'occuper les fonctions de chef mondial des services techniques et de consultation de NSF International

ANN ARBOR, Mich., États-Unis, MONTRÉAL, Québec, et BRUXELLES, Belgique – NSF International, un organisme mondial de santé publique et de sécurité, a promu M. Serban Teodoresco au poste de vice-président de la sécurité alimentaire pour les régions de l'Europe, du Moyen-Orient et de l'Afrique (EMOA). En plus, il continuera d'occuper les fonctions de chef mondial des services techniques et de consultation de NSF International au sein de sa division mondiale de l'alimentation. M. Teodoresco est responsable d'encadrer la direction, la stratégie de croissance et les résultats opérationnels pour le compte des services de la sécurité alimentaire EMOA de NSF International, ce qui comprend les activités associées aux services techniques et de consultation.

Dans son nouveau rôle basé à Montréal, Québec, Canada, M. Teodoresco dirigera les activités relatives à la sécurité alimentaire EMOA de NSF International dans le but de développer des solutions novatrices pour les industries de l'agriculture, de la transformation, des équipements alimentaires, de la restauration et du détail. La gamme complète de services de NSF International en matière de sécurité alimentaire englobe les activités de la ferme à l'assiette et comprend les essais, la certification, les audits, la formation et, de façon distincte, la consultation.

« NSF International dispose d'un vrai leader en la personne de Serban Teodoresco, indique Tom Chestnut, vice-président principal de la division mondiale de l'alimentation de NSF International. La connaissance approfondie de Serban en ce qui a trait à l'industrie de la sécurité alimentaire, plus particulièrement dans les régions EMOA, en fait un candidat évident pour diriger le domaine de plus en plus complexe de la sécurité alimentaire. Il fournira le leadership novateur nécessaire à la croissance des services client de NSF International dans le but de protéger la santé publique et la chaîne d'approvisionnement alimentaire mondiale. »

M. Teodoresco possède plus de 30 années d'expérience en matière de sécurité alimentaire, de gestion des risques et de création d'entreprises. Depuis 2014, il occupe le poste de chef mondial du groupe des services techniques et de consultation de NSF International, où il met à profit son expertise en solutions de protection de la réputation de la marque, de prévention des crises et de gestion des risques pour la chaîne d'approvisionnement mondiale afin d'aider NSF International à offrir des services orientés sur les besoins des clients.

Avant de rejoindre NSF International, M. Teodoresco était président de Preventa^{MC} inc., un cabinet de consultation en matière de gestion des risques. Il a également occupé le poste de vice-président des opérations chez DiverseyLever (Groupe Unilever) où il a mené l'élaboration d'un nouveau groupe de gestion des risques appelé SafeKey^{MC}, une suite de solutions de marque de haut niveau pour la sécurité alimentaire. M. Teodoresco a obtenu un diplôme en génie mécanique de l'École Polytechnique de Montréal et un MBA de l'Université de Chicago. Il a fréquenté l'Institut européen d'administration des affaires (INSEAD) en France. Il est coauteur du livre « Integrated Risk Management for Mega Events » (Gestion intégrée des risques dans le cadre de grands événements) et d'une étude sur la façon d'évaluer, de gérer et de protéger la réputation d'entreprise.



Serban Teodoresco
Vice-président, EMOA
Chef mondial, services techniques et de consultation,
division mondiale de l'alimentation, NSF

L'équipe de la division mondiale de la sécurité alimentaire et des services techniques et de consultation de NSF International bénéficie des 70 années d'expérience et de savoir-faire de NSF International en matière de sécurité alimentaire. L'équipe compte des spécialistes multidisciplinaires en sécurité alimentaire qui se consacrent à la création de solutions pratiques et sur mesure adaptées aux objectifs et défis de sécurité alimentaire et de qualité des clients. Cela comprend :

- **La consultation** : Les spécialistes de NSF International aident les entreprises dans l'élaboration de plans HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) et dans l'évaluation de la conformité des installations par rapport aux exigences de certification de la Global Food Safety Initiative (GFSI) par le biais d'analyses des écarts, de formation et d'assistance opérationnelle. La consultation est un service distinct des services de certification et elle n'offre pas d'avantage pour l'obtention de la certification.
- **La gestion de la chaîne d'approvisionnement** : Les spécialistes de NSF International conçoivent des systèmes et des processus pour la gestion et le contrôle de la conformité du site, des fournisseurs et du produit, de l'assurance de la qualité et de la traçabilité dans l'ensemble des chaînes d'approvisionnement mondiales et complexes. Pour ce faire, ils mettent en application les plus récents modèles et technologies sur mesure comme Portico et TraQtion. NSF est un important certificateur aux normes de la Global Food Safety Initiative (GFSI).
- **L'évaluation et la gestion des risques** : Les spécialistes multidisciplinaires mettent à profit des décennies d'expérience et de diagnostics exclusifs ainsi que des évaluations basées sur le comportement pour traiter les causes sous-jacentes des échecs en sécurité alimentaire et pour fournir un guide d'actions personnalisées afin d'aider les entreprises à protéger leurs marques.
- **La gestion de crise** : En plus de l'élaboration de plan de prévention des crises et de la formation à ce sujet, les spécialistes de NSF International peuvent aider les entreprises à réagir rapidement aux incidents de contamination et de rappel d'aliments et à les régler.
- **La formation sur la sécurité alimentaire** : Les services de formation et d'éducation de NSF International proposent aux clients l'inscription ouverte et des solutions personnalisées tout au long de la chaîne de valeur des aliments.
- **TraQtion** : Un logiciel de gestion de la qualité visant à aider au suivi de la conformité et du risque parmi les fournisseurs, les produits et les sites, et destiné aux détaillants, restaurants et fabricants œuvrant dans le secteur des aliments et des boissons. Le logiciel offre aux entreprises un outil automatisé, unique et fiable pour la gestion de leurs produits et de leurs chaînes d'approvisionnement mondiales.

Pour un complément d'information sur les services techniques et de consultation de NSF International, veuillez joindre Ian Haynes, directeur général du développement mondial des affaires à ihaynes@nsf.org ou visitez la [page Web de la sécurité alimentaire de NSF](#) (en anglais seulement).

Note du rédacteur : Les médias qui souhaitent obtenir un complément d'information ou programmer une entrevue avec un spécialiste de NSF International peuvent joindre Liz Nowland-Margolis en écrivant à media@nsf.org ou en composant le 1 734 418-6624.

À propos de NSF International : NSF International (nsf.org) est une organisation indépendante mondiale qui rédige des normes et qui teste et certifie des produits pour les secteurs de l'alimentation, de l'eau et des biens de consommation afin de minimiser les effets nocifs pour la santé et de protéger l'environnement. Fondée en 1944, NSF est engagée en faveur de la protection de la santé humaine et de la sécurité dans le monde entier. NSF International est un centre collaborateur de l'Organisation panaméricaine de la santé/l'Organisation mondiale de la santé pour la sécurité alimentaire, la qualité de l'eau et l'environnement intérieur.

NSF International propose une expertise et des services agréés dans tous les secteurs de la chaîne d'approvisionnement, notamment l'agriculture, l'alimentation et le bien-être des animaux, la fabrication, la transformation, la distribution, les produits laitiers, les fruits de mer, les logiciels de gestion de la qualité, le détail et les restaurants. NSF propose également des services spécialisés d'audit, de conseil et de formation dans tous les domaines de la sécurité alimentaire. Les services incluent l'Initiative mondiale de la sécurité alimentaire, la certification d'équipements alimentaires et de

composants non alimentaires, l'inspection et la validation de l'HACCP, la vérification et la certification des libellés d'étiquette, les tests d'ADN et des emballages alimentaires, le développement de produits et de procédés, ainsi que la certification biologique et de Certified Transitional par l'entremise de Quality Assurance International (QAI).