

# Analyse de sécurité alimentaire : quand envisager la sous-traitance.

Peut-être vous vous demandez s'il est préférable de maintenir votre laboratoire de sécurité alimentaire à l'interne ou s'il est temps de faire appel à des sous-traitants pour vos analyses.

Il n'existe pas de réponse simple à ce dilemme, sauf la réponse classique « cela dépend ». Cela dépend du volume d'analyse. Cela dépend des coûts associés à l'exécution des analyses nécessaires. Cela dépend des ressources en personnel disponibles pour effectuer les analyses. Cela dépend de la proximité avec le laboratoire sous-traitant partenaire potentiel et de l'importance du facteur de temps pour obtenir un résultat.

## Volume :

Un cas courant incitant à faire appel à la sous-traitance est lorsqu'il existe un besoin faible, mais constant d'effectuer une certaine méthode d'analyse, ce qui rend l'investissement injustifiable en matière de temps et de matériel requis pour l'exécution à l'interne. Par exemple, si votre laboratoire à l'interne effectue moins d'analyses de bactéries lactiques par mois que le nombre de plaques de numération contenues dans le plus petit emballage des Plaques de numération des bactéries lactiques Petrifilm<sup>MC</sup> 3M<sup>MC</sup>, il peut s'avérer judicieux de demander à votre partenaire de laboratoire de les effectuer à son laboratoire. Un emballage de Plaques Petrifilm<sup>MC</sup> 3M<sup>MC</sup> peut durer jusqu'à un mois dans le congélateur une fois ouvert, et jusqu'à 18 mois s'il n'est pas ouvert.

## Délais d'obtention des résultats :

Certains laboratoires sous-traitants ont élaboré des réseaux de logistique sophistiqués de sorte que le temps nécessaire pour qu'ils reçoivent les échantillons provenant de l'usine le plus rapidement possible. Il sera toutefois toujours plus long d'envoyer les échantillons prélevés dans votre usine vers un laboratoire sous-traitant que de marcher vers le laboratoire à l'interne situé sur la même propriété. Le délai d'obtention des résultats est critique dans beaucoup de cas. Sécurité alimentaire 3M a élaboré des méthodes d'indicateur de la qualité rapides et des méthodes de détection des agents pathogènes rapides qui peuvent être effectués à l'interne ou dans un laboratoire sous-traitant. Obtenez plus de renseignements sur les [méthodes rapides](#) de Sécurité alimentaire 3M.

## Problèmes liés à l'emploi :

Avec un accent important mis sur la réglementation et les intérêts des consommateurs en sécurité alimentaire, la demande pour des techniciens de laboratoire compétents augmente. Avec une économie très performante et un faible taux de chômage, il peut s'avérer difficile de trouver les bons employés.

Gérer un laboratoire à l'interne incluant le roulement du personnel, la formation de nouveaux employés et la vérification des résultats est difficile pour n'importe quel directeur de laboratoire. Alors que les laboratoires sous-traitants font également face à ces problèmes, plusieurs d'entre eux ont un effectif plus solide et disposent même de plusieurs scientifiques travaillant en rotation pour assurer la continuité des activités pendant sept jours par semaine. Faire appel à la sous-traitance lorsque vous êtes en manque de personnel peut être une option à envisager.

## Justifier les coûts en capital :

Tous les équipements vieillissent et perdent de la valeur avec le temps. Lorsque vient le temps de remplacer votre équipement de laboratoire, vous devez en justifier les coûts à votre entreprise. Normalement, cela inclut de calculer le retour du capital investi et les facteurs de dépréciation. Vous pouvez chercher à justifier les dépenses en capital pour votre équipement de laboratoire ou vous pouvez prendre la décision de confier vos analyses à un laboratoire sous-traitant.

**Que vous choisissiez de garder vos analyses à l'interne ou de les confier à un laboratoire sous-traitant, vous voulez être sûr que votre laboratoire utilise des méthodes auxquelles vous faites confiance.** Voyez comment les méthodes de Sécurité alimentaire 3M cadrent avec les protocoles de votre laboratoire. Partagez les méthodes validées de 3M pour les [indicateurs de qualité](#) et pour les [méthodes de détection des agents pathogènes validées de 3M](#).