

Vous devez choisir un laboratoire sous-traitant pour la sécurité alimentaire?

Le processus d'analyse de sécurité alimentaire est complexe. La réglementation ne cesse de changer, les coûts des analyses à l'interne doivent être justifiés et la gestion et la formation de nouveaux employés dans votre laboratoire exigent du temps.

Est-il temps de faire appel à des sous-traitants pour vos analyses en matière de sécurité et de qualité? Si vous êtes prêt à franchir cette étape, posez-vous ces cinq questions avant de choisir un laboratoire sous-traitant.

1. Exerce-t-il ses activités en vertu des normes d'accréditation ISO mondiales?

Comme point de départ, lorsque vous choisissez un laboratoire sous-traitant, recherchez-en un qui dispose de l'accréditation ISO/IEC 17025, ce qui représente la norme pour les laboratoires qui fournissent des services d'analyse alimentaire. L'accréditation ISO est l'un des meilleurs moyens de garantir que les laboratoires exercent leurs activités conformément aux normes reconnues à l'échelle mondiale.

2. Le laboratoire est-il situé suffisamment près de votre établissement?

Dans le secteur de la transformation alimentaire, le temps compte. Il est important de trouver un laboratoire à proximité si vous cherchez à garder une logistique simple et que vous ne voulez pas payer des frais de transport coûteux pour le ramassage des échantillons. La plupart des transformateurs alimentaires qui font appel à des laboratoires sous-traitants préfèrent choisir un partenaire qui se situe dans un rayon de 160 km (100 miles) de leur établissement.

3. La portée des méthodes du laboratoire cadre-t-elle avec votre stratégie d'analyse à l'interne?

Lorsque vous faites appel à un laboratoire sous-traitant pour certaines analyses, demandez quelles méthodes le laboratoire prévoit utiliser pour vos échantillons. Le laboratoire valorise-t-il la qualité de la méthode ou est-ce plutôt le coût des produits consommables qui semble être sa principale motivation? En tant que client, le représentant de votre laboratoire sous-traitant devrait tenir compte de vos préférences. Après tout, personne ne connaît mieux que vous les matrices de votre entreprise. Si vous savez qu'une méthode fonctionne mieux qu'une autre pour vos matrices, demandez-la, même si elle ne fait actuellement pas partie de leur champ d'expertise.

4. Quel est le coût total de la sous-traitance?

La plupart des transformateurs alimentaires indiquent qu'ils ne font pas d'économies sur leurs analyses de sécurité alimentaire lorsqu'ils font de la sous-traitance. La sous-traitance

présente toutefois d'autres avantages qui sont parfois plus importants que les coûts. Lorsque vous travaillerez avec les représentants des laboratoires sous-traitants avec qui vous envisagez de faire affaire, posez-leur des questions sur les coûts totaux, dont les coûts des fournitures de prélèvement d'échantillon, du transport des échantillons, etc. Les réponses à ces questions devraient vous aider à déterminer si vous pouvez économiser en engageant un laboratoire ou si d'autres avantages de la sous-traitance contrebalancent vos considérations en matière de coûts.

5. Les services supplémentaires sont-ils importants pour vous?

De nombreux laboratoires offriront des services supplémentaires à leurs clients outre que les analyses microbiologiques et chimiques dont vous avez besoin. Par exemple, ils peuvent proposer des événements et des ressources éducatives pour perfectionner les habiletés techniques de votre équipe à l'interne et pour l'acquisition de connaissances dans l'industrie, ainsi que des occasions de réseautage avec des collègues de l'industrie et du soutien à la vérification.

Vous voulez obtenir plus d'aide sur la façon de choisir un laboratoire partenaire sous-traitant? Téléchargez la [feuille de travail de 3M sur la façon de choisir un laboratoire sous-traitant](#).