

# Choisir un laboratoire prestataire d'analyses ?



Les tests de sécurité alimentaire sont une tâche complexe. La réglementation ne cesse d'évoluer, les coûts des tests réalisés en interne doivent être justifiés, et la gestion et la formation du nouveau personnel de votre laboratoire peuvent prendre beaucoup de temps.

Peut-être est-il temps d'externaliser certains de vos tests de sécurité et de qualité ? Si vous êtes prêt à franchir ce pas, posez-vous ces cinq questions avant de choisir un laboratoire prestataire.

## 1. Opèrent-ils dans le cadre des standards internationaux ISO ?

Comme point de départ dans le choix d'un laboratoire prestataire, recherchez un laboratoire accrédité ISO 17025, la norme pour ce type de laboratoire. L'accréditation ISO est l'un des moyens les plus sûrs pour les laboratoires de prouver qu'ils opèrent conformément à des normes reconnues au niveau mondial.

## 2. Le laboratoire est-il situé à proximité de votre usine ?

En matière de transformation des aliments, chaque minute compte. La proximité avec votre site de production est essentielle si vous souhaitez que la logistique pour la collecte des échantillons soit aussi simple et économique que possible. La plupart des entreprises de transformation alimentaire qui externalisent préfèrent choisir un laboratoire prestataire dans un rayon de 100 km autour de leur usine.

## 3. Leurs méthodes d'analyse s'alignent-elles sur votre stratégie de test interne ?

Lorsque vous externalisez certains tests, demandez à votre laboratoire prestataire les méthodes qu'il a l'intention d'utiliser pour analyser vos échantillons. La qualité de la méthode est-elle importante pour eux, ou le coût des consommables est-il leur principal critère ? En tant que client, vos préférences doivent être prises en compte par le représentant du laboratoire prestataire. Après tout, personne ne connaît mieux que vous les produits de votre entreprise. Si vous savez qu'une méthode fonctionne mieux sur vos matrices que d'autres, demandez la même si elle n'est pas incluse dans leur gamme.

## 4. Quel est le coût total de l'externalisation ?

La plupart des entreprises de transformation alimentaire indiquent qu'elles ne réalisent pas d'économies lorsqu'elles externalisent leurs analyses

de sécurité alimentaire. Cependant, il existe d'autres avantages qui dépassent parfois la simple réduction des coûts. Lorsque vous envisagez de travailler avec un laboratoire prestataire, renseignez-vous sur le coût total, y compris les fournitures pour le prélèvement des échantillons, le transport des échantillons, etc. Cela devrait vous aider à déterminer s'il y a des économies de coûts, ou si d'autres avantages de l'externalisation l'emportent sur les considérations de coût.

## 5. Ces avantages sont-ils importants pour vous ?

Bon nombre de laboratoires prestataires offrent à leurs clients des services supplémentaires qui vont au-delà des tests microbiologiques et chimiques dont vous avez généralement besoin. Par exemple, ils peuvent proposer des événements et des ressources pédagogiques pour faire progresser les capacités techniques et les connaissances de votre équipe, des possibilités de réseautage avec des collègues du secteur et un soutien en matière d'audit.

### **Vous voulez encore plus de conseils sur le choix d'un partenaire de laboratoire prestataire ?**

Téléchargez la fiche de travail de 3M sur le choix d'un laboratoire prestataire [LIEN].

