

Choix de la méthode : Insistez sur celle qui est la plus performante avec vos matrices.



Si vous avez décidé que l'externalisation des tests de qualité et de sécurité alimentaire est la meilleure approche pour votre entreprise et que vous êtes maintenant prêt à travailler avec le laboratoire prestataire que vous avez choisi (LIEN VERS LE BLOG 1), il est important de déterminer quelle méthode est la meilleure pour vos matrices.

Tenez compte des éléments suivants lorsque vous choisissez des méthodes en collaboration avec votre laboratoire :

Insistez sur ce qui fonctionne :

Lorsque vous externalisez, demandez à votre laboratoire prestataire d'utiliser la méthode de test que vous préférez. 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.

Sensibilité et spécificité :

Des résultats précis et fiables sont essentiels à votre activité. Il est en définitive de votre responsabilité de produire des aliments qui soient sans danger pour la consommation et d'une qualité dont votre entreprise peut être fière. Posez au laboratoire prestataire des questions spécifiques sur les procédés qu'il utilise pour réduire les risques d'erreurs et de variabilité, en particulier dans les étapes et les procédés qui sont généralement manuels, comme la préparation des milieux.

Délai d'obtention des résultats :

L'envoi d'échantillons à un laboratoire prestataire ne doit pas nécessairement se traduire par un délai d'obtention des résultats plus long à cause du transport. Si le laboratoire prestataire ne propose pas encore de méthodes rapides, encouragez-les à adopter des tests rapides. Tout le monde y gagne : vous recevrez vos résultats plus rapidement (parfois en 24 heures selon le test) et le laboratoire prestataire bénéficiera d'une productivité accrue.

Cohérence :

Réduire les étapes manuelles de préparation d'une méthode est la clé pour générer des résultats cohérents à partir d'échantillons de nature diverse, à chaque fois. Demandez des méthodes utilisant des milieux prêts à l'emploi, comme les tests 3M™ Petrifilm™.

Approuvé pour vos matrices alimentaires :

Si vous savez qu'une méthode analytique fonctionne mieux qu'une autre sur les produits fabriqués dans votre entreprise, demandez la même si elle n'est pas utilisée à l'heure actuelle par votre laboratoire prestataire.

Avez-vous envisagé les méthodes validées de 3M qui fournissent des résultats précis, fiables et rapides ?

Transmettez à votre laboratoire prestataire la liste des méthodes validées de 3M pour les indicateurs de qualité (LINK) et les pathogènes (LINK).
