



# Sollte man für die Lebensmittelsicherheit ein Auftragslabor wählen?

Das Testen von Lebensmitteln ist komplex. Die Vorschriften ändern sich ständig, die Kosten für betriebsinterne Tests müssen begründet werden, die Einarbeitung und Schulung von neuen Mitarbeitern in Ihrem Labor kostet Zeit.

Wäre es vielleicht an der Zeit, einige Ihrer Sicherheits- und Qualitätstests auszulagern? Wenn Sie diesen Schritt ernsthaft in Erwägung ziehen, sollten Sie sich diese fünf Fragen stellen, bevor Sie ein Auftragslabor auswählen.

## 1. Arbeitet das Labor entsprechend der internationalen ISO-Normen?

Zuallererst sollten Sie bei der Auswahl nach Auftragslaboren Ausschau halten, die nach ISO 17025:2017 zertifiziert sind, der Norm für Labore, die Analysen anbieten. Eine ISO-Zertifizierung ist einer der verlässlichsten Ausweise, dass ein Labor nach international anerkannten Standards arbeitet.

## 2. Befindet sich das Labor in ausreichender Nähe zu Ihrem Betrieb?

Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln ist Zeit von großer Bedeutung. Wenn Sie die logistischen Herausforderungen so gering wie möglich halten und keine kostspieligen Kurierdienste für den Probentransport in Anspruch nehmen wollen, sollte das Labor möglichst nahe an Ihrer Produktionsstätte liegen. Die meisten Lebensmittelhersteller, die an Auftragslabore auslagern, wählen vorzugsweise Anbieter aus, die nicht weiter als 100 Kilometer von ihrem Betrieb entfernt sind.

## 3. Entspricht das Spektrum der Testmethoden des Anbieters Ihrer internen Teststrategie?

Wenn Sie bestimmte Tests auslagern, erkundigen Sie sich vorher bei Ihrem Auftragslabor, welche Methoden man dort bei Ihren Proben anwenden will. Legt man dort Wert auf qualitativ hochwertige Verfahren oder achtet man vor allem darauf, die Kosten von Verbrauchsmaterialien möglichst gering zu halten? Für Ihren Ansprechpartner beim Auftragslabor sollten Ihre Anforderungen besondere Priorität genießen. Denn niemand weiß über die Probenmatrizen Ihres Unternehmens besser Bescheid als Sie. Wenn Sie wissen, welche Methoden für Ihre Matrizen besonders gut geeignet sind, erkundigen Sie sich bei Ihrem Auftragslabor, ob es diese zur Zeit anbietet.

## 4. Wie hoch sind die Gesamtkosten der Auslagerung?

Die meisten Lebensmittelhersteller geben

an, dass sie bei der Auslagerung ihrer Lebensmitteltests keine Kostenersparnisse erzielen. Allerdings gibt es auch Vorteile, die manchmal die Kosten aufwiegen. Fragen Sie Ihren Ansprechpartner bei dem Auftragslabor, das Sie in Betracht ziehen, nach den Gesamtkosten, einschließlich der Kosten für Materialien zur Probenahme, für den Probentransport und so weiter. So können Sie besser entscheiden, ob Sie Kostenersparnisse erzielen können, oder ob es eventuell andere Vorteile gibt, die höher wiegen als der finanzielle Aufwand der Auslagerung.

## 5. Legen Sie Wert auf Zusatzleistungen?

Viele Auftragslabore bieten ihren Kunden Zusatzleistungen, die über mikrobiologische und chemische Tests hinausgehen. Dazu gehören zum Beispiel Schulungsveranstaltungen und -materialien, mit denen Sie das technische Wissen und die Branchenkenntnisse Ihrer Mitarbeiter ausbauen können, Gelegenheiten, Kontakte mit Kollegen aus Ihrer Branche zu knüpfen oder Unterstützung bei Inspektionen.

---

**Möchten Sie noch mehr zur Auswahl eines Auftragslabors erfahren?**  
Laden Sie das 3M Arbeitsblatt zur Auswahl eines Auftragslabors herunter [LINK].

---