



# Lebensmitteltests: Wann Sie eine Auslagerung in Betracht ziehen sollten.

Vielleicht haben Sie sich schon gefragt, ob Sie Ihre Tests zur Lebensmittelsicherheit weiterhin innerbetrieblich durchführen oder künftig doch auslagern sollten.

Auf dieses Dilemma gibt es keine einfache Antwort außer vielleicht: „Kommt darauf an.“ Es kommt darauf an, welches Testvolumen Sie benötigen. Es kommt darauf an, welche Kosten für die Ausführung der Tests erforderlich sind. Es kommt darauf an, wie viel Personal zur Verfügung steht, um die Tests durchzuführen. Und es kommt darauf an, wie weit ein potenzielles Partnerlabor entfernt ist und wie zeitnah die Ergebnisse vorliegen müssen.

## **Volumen:**

Ein üblicher Grund für eine Auslagerung ist, dass bestimmte Methoden gewöhnlich nur sehr selten erforderlich sind. In diesem Fall lässt sich der Aufwand für Zeit und Materialien, um die Tests intern durchzuführen, nicht rechtfertigen. Wenn Ihr internes Labor zum Beispiel im Monat weniger Tests auf Milchsäurebakterien (LAB) durchführt, als sich Platten in der kleinsten Packung mit 3M™ Petrifilm™ Zählplatten für Milchsäurebakterien (LAB) befinden, kann es sinnvoll sein, Ihr Auftragslabor mit diesem Verfahren zu beauftragen. Eine Packung mit 3M™ Petrifilm™ Zählplatten hält sich im Gefrierschrank im geöffneten Zustand bis zu einem Monat lang – ungeöffnet sogar 18 Monate.

## **Dauer bis zum Ergebnis:**

Einige Auftragslabore verfügen über ausgeklügelte Logistiknetzwerke, sodass sich Proben von Ihrer Produktionsstätte

bis zum Labor so schnell wie möglich transportieren lassen. Allerdings dauert der Weg zum Auftragslabor immer länger, als wenn Sie eine entnommene Probe direkt zum internen Labor auf dem Werksgelände bringen. Die Zeit, bis das Ergebnis zur Verfügung steht, ist oft von entscheidender Bedeutung. 3M Lebensmittelsicherheit hat Schnelltestmethoden zum Nachweis von Qualitätsindikatoren und von Pathogenen entwickelt, die sowohl betriebsintern als auch in einem Auftragslabor angewendet werden können. Erfahren Sie mehr über die Schnelltestmethoden von 3M Lebensmittelsicherheit. ([LINK](#))

## **Herausforderungen beim Personalbedarf:**

Sowohl beim Gesetzgeber als auch bei den Verbrauchern rückt die Lebensmittelsicherheit immer mehr in den Fokus. Damit steigt auch der Bedarf an qualifizierten Laboranten. In Zeiten einer starken Wirtschaft und geringer Arbeitslosigkeit kann es dann schwierig sein, geeignete Mitarbeiter zu finden. Die Schulung neuer Mitarbeiter, Personalfuktuation und

Leistungskontrollen machen den Betrieb eines internen Labors für jeden Laborleiter zu einer Herausforderung. Auch wenn Auftragslabore den selben Schwierigkeiten gegenüberstehen, verfügen viele von ihnen doch über eine robuste Personaldecke, sodass die dort angestellten Laboranten in wechselnden Schichten sieben Tage die Woche zur Verfügung stehen. In Zeiten, wo bei Ihnen Personalknappheit herrscht, sollten Sie eine Auslagerung in Betracht ziehen.

## **Rechtfertigung der Investitionskosten:**

Jede Ausstattung altert und verliert im Lauf der Zeit an Wert. Wenn es an der Zeit ist, Ihre Laborausstattung zu ersetzen, müssen Sie die Kosten dafür gegenüber der Unternehmensleistung begründen. Üblicherweise schließt dies eine Kalkulation der Rendite und der Wertminderung mit ein. Sie mögen dann zu dem Schluss kommen, dass es sinnvoll ist, in eine Laborausstattung zu investieren. Vielleicht entscheiden Sie sich aber auch dafür, Ihre Tests an ein Auftragslabor auszulagern.

---

**Ob Sie nun Ihre Tests intern durchführen oder auslagern, Sie möchten stets sicher sein, dass Methoden angewendet werden, in die Sie Vertrauen haben.** Erkundigen Sie sich, ob die Methoden von 3M Lebensmittelsicherheit mit den Protokollen Ihres Labors im Einklang stehen. Teilen Sie die Informationen zu den validierten Methoden von 3M zum Nachweis von Qualitätsindikatoren ([LINK](#)) und von Pathogenen ([LINK](#)).

---