

# Выбираете лабораторию для анализа безопасности пищевых продуктов?

Анализ пищевой безопасности продуктов представляет собой сложный процесс. Постоянные изменения норм и правил, необходимость обоснования расходов на внутренние исследования, затраты времени на управление и обучение нового персонала в собственной лаборатории... Не пора ли передать анализ безопасности и качества на аутсорсинг? Если вы готовы к такому шагу, то прежде чем выбрать контрактную лабораторию, ответьте себе на пять вопросов.

## 1. Работает ли данная лаборатория в рамках стандартов ГОСТ/ISO?

В качестве отправной точки при выборе найдите контрактную лабораторию с аккредитацией по стандарту ГОСТ ISO/IEC 17025, стандарту для лабораторий, предлагающих услуги анализа. Аккредитация по стандарту ISO – один из наиболее гарантированных способов, которым лаборатории могут показать, что они работают в соответствии с международно признанными стандартами.

## 2. Расположена ли лаборатория достаточно близко к вашему предприятию?

При обработке пищевых продуктов время является значимым фактором. Близкое расположение к месту производства важно, если вы хотите сохранить максимально простую логистику и не хотите платить за дорогостоящие посреднические услуги, связанные с вывозом образцов. Большинство предприятий пищевой промышленности, передающих часть

работ на аутсорсинг, предпочитает выбирать контрактную лабораторию в радиусе пригл. 160 км от предприятия.

## 3. Согласуются ли методы данной лаборатории в отношении поставленных задач с вашей внутренней стратегией исследований?

При передаче конкретных анализов необходимо спросить, какие методы данная лаборатория намерена использовать для анализа ваших образцов? Оценивает ли она качество данного метода или основным фактором для нее является стоимость расходных материалов? Представитель лаборатории должен учитывать ваши предпочтения как заказчика. Кроме того, никто лучше вас не знает ваши матрицы. Если вы знаете метод, который подходит для ваших матриц лучше, чем другие, попросите его использовать, даже если лаборатория не пользуется им в настоящее время.

## 4. Каковы общие затраты на аутсорсинг?

По имеющимся данным, большинству предприятий пищевой промышленности не удается достичь экономии затрат при

передаче анализа безопасности своей продукции на аутсорсинг. Однако они получают преимущества, которые в некоторых случаях имеют большее значение, чем затраты. При общении с представителями лаборатории, которую вы рассматриваете на предмет возможного сотрудничества, спросите об общей стоимости с учетом обеспечения сбора образцов, их перевозки и т. д. Таким образом можно определить, будет ли при этом достигнута экономия затрат, или другие преимущества аутсорсинга важнее вопросов стоимости.

## 5. Имеют ли для вас значение дополнительные услуги?

Некоторые лаборатории предоставляют своим заказчикам дополнительные услуги, помимо необходимых микробиологических и химических анализов. Например, они могут предлагать образовательные мероприятия и ресурсы для повышения технической квалификации и отраслевых знаний ваших штатных сотрудников, возможность общаться с коллегами по отрасли через Интернет и аудиторское обеспечение.