

# Анализ безопасности пищевых продуктов: в каком случае стоит рассмотреть аутсорсинг.

Возможно, вы задаетесь вопросом, стоит ли организовывать собственную микробиологическую лабораторию или отдать тестирование на аутсорсинг.

На этот вопрос нет простого ответа, кроме классической фразы «зависит от обстоятельств». Это зависит от количества тестов. Это зависит от затрат, связанных с выполнением необходимых тестов. Это зависит от кадровых ресурсов, доступных для проведения тестирования. Это зависит от удаленности потенциальной внешней лаборатории и сроков получения результатов.

## Количество тестов:

Обычно аутсорсинг используют в тех случаях, когда потребность в проведении определенных тестов низка, что делает неоправданным вложение времени и материалов, необходимых для проведения тестирования. Например, если количество проведенных вашей лабораторией в течение месяца тестов на молочнокислые бактерии (LAB) меньше, чем количество тест-пластин в самой маленькой упаковке тест-пластин для подсчета молочнокислых бактерий 3M™ Petrifilm™, возможно, выгоднее будет проводить эти анализы во внешней лаборатории. Упаковка тест-пластин 3M™ может храниться в морозильной камере до месяца после вскрытия и 18 месяцев, если не была вскрыта.

## Время на получение результатов:

Некоторые лаборатории разработали сложные логистические сети для того, чтобы максимально сократить время, требуемое на доставку образцов из предприятия в лабораторию.

Однако, время, затраченное на транспортировку образцов в лабораторию, будет больше того, что вы затратите, если собранные образцы будут тестироваться в лаборатории, находящейся на вашем предприятии. Время на получение результатов во многих случаях является решающим аспектом. 3M Пищевая безопасность разработала экспресс-методы определения показателей качества, а также экспресс-методы определения патогенов, которые могут использоваться как в собственной, так и во внешней лаборатории.

## Трудности в поиске специалистов:

В связи с усилением внимания со стороны регулирующих органов и интереса потребителей к безопасности пищевых продуктов растет спрос на квалифицированных лаборантов.

Порой найти подходящих сотрудников может быть непросто. Учитывая текучесть кадров, обучение новых сотрудников и проверки эффективности, управление собственной лабораторией – сложная задача для любого руководителя. Несмотря на то, что внешние лаборатории также сталкиваются с этими проблемами, многие из них имеют более постоянный штат сотрудников и даже несколько штатных сотрудников, работающих в разные смены и таким образом обеспечивающих ежедневную работу лаборатории. Возможно, вы захотите рассмотреть аутсорсинг в период нехватки персонала.

## Основание для капитальных затрат:

Любое оборудование со временем стареет и амортизируется. Когда придет время заменить лабораторное оборудование, вам придется обосновать затраты вашей компании. Как правило, это включает расчет окупаемости инвестиций и амортизационных отчислений. Вы можете решить, что эти затраты обоснованы, а можете прийти к решению передать тестирование внешней лаборатории.

---

**Независимо от того, проводите ли вы тестирование сами или прибегаете к услугам внешней лаборатории, вам нужно быть уверенным, что лаборатория использует методы, которым вы доверяете.** Узнайте, как методы 3M для управления пищевой безопасностью подходят вашей лаборатории. Поделитесь проверенными методами компании 3M для микробиологического анализа и анализа патогенов.

---

