

LABORATOIRE D'HYGIENE DES ALIMENTS ET DE L'ENVIRONNEMENT 2019

Annexe Tamatave

Janvier			Février			Mars			Avril			Mai			Juin		
M	1	Nouvel an	V	1		V	1		L	1	BPH	M	1	Fête du travail	S	1	
M	2		S	2		S	2		M	2		J	2		D	2	
J	3		D	3	FORMATIONS EN INTRA	D	3		M	3	Méthode HACCP	V	3		L	3	Audit en HACCP
V	4		L	4		L	4		J	4		S	4		M	4	
S	5		M	5		M	5	Audit interne en HACCP	V	5		D	5		M	5	
D	6		M	6		M	6		S	6		L	6	Comprendre l'ISO 22000	J	6	
L	7	FORMATIONS EN INTRA	J	7	J	7		D	7		M	7		V	7		
M	8		V	8	V	8		L	8	Comprendre BRC/IFS	M	8		S	8		
M	9		S	9	S	9		M	9		J	9		D	9	Pentecôte	
J	10		D	10	D	10		M	10		V	10		L	10	Lundi de Pentecôte	
V	11		L	11	L	11		J	11		S	11		M	11		
S	12		M	12	M	12		V	12		D	12		M	12		
D	13		M	13	M	13		S	13		L	13		J	13		
L	14	FORMATIONS EN INTRA	J	14	J	14		D	14		M	14	BPH en restauration	V	14		
M	15		V	15	V	15		L	15		M	15		S	15		
M	16		S	16	S	16		M	16	Audit interne en laboratoire	J	16		D	16		
J	17		D	17	D	17		M	17		V	17		L	17		
V	18		L	18	L	18	Comprendre BRC/IFS	J	18		S	18		M	18	BPH en charcuterie	
S	19		M	19	M	19		V	19		D	19		M	19		
D	20		M	20	M	20		S	20		L	20	Audit en ISO 22000	J	20		
L			J	21	J	21		D	21	Pâques	M	21		V	21		
M			V	22	V	22		L	22	Lundi de Pâques	M	22		S	22		
M			S	23	S	23		M	23	BPH en produits surgelés	J	23		D	23		
J	24	BPH	D	24	D	24		M	24		V	24		L	24		
V	25		L	25	L	25	Comprendre l'ISO 22000	J	25		S	25		M	25		
S	26		M	26	M	26		V	26		D	26		M	26	Fête nationale	
D	27		M	27	M	27		S	27		L	27		J	27		
L	28	Méthode HACCP	J	28	J	28		D	28		M	28		V	28		
M	29				V	29	Comm 1947	L	29		M	29		S	29		
M	30				S	30		M	30		J	30	Ascension	D	30		
J	31				D	31					V	31					

LABORATOIRE D'HYGIENE DES ALIMENTS ET DE L'ENVIRONNEMENT 2019

Antananarivo

Janvier			Février			Mars			Avril			Mai			Juin		
M	1	Nouvel an	V	1		V	1		L	1		M	1	Fête du travail	S	1	
M	2		S	2		S	2		M	2		J	2		D	2	
J	3		D	3		D	3		M	3		V	3		L	3	
V	4		L	4	Bonnes Pratiques de Laboratoire	L	4	Techniques de Laboratoire en Microbiologie des eaux	J	4		S	4		M	4	
S	5		M	5		M	5		V	5		D	5		M	5	
D	6		M	6		M	6		S	6		L	6	Maîtriser l'audit interne en laboratoire	J	6	
L	7	FORMATIONS EN INTRA	J	7	J	7	D	7		M	7	V	7				
M	8		V	8	V	8	L	8	Techniques de Laboratoire en Chimie des eaux	M	8	S	8				
M	9		S	9	S	9	M	9		J	9	D	9	Pentecôte			
J	10	D	10	D	10	M	10	V		10	L	10	Lundi de Pentecôte				
V	11		L	11	Initiation à la norme 17025	L	11	Pratique de la méthode HACCP du 11 au 13	J	11		S	11		M	11	
S	12		M	12		M	12		V	12	D	12		M	12		
D	13		M	13		M	13	Production et essais de performance des milieux de culture du 11 au 15	S	13		L	13		J	13	
L	14	FORMATIONS EN INTRA	J	14	BPH	J	14		D	14		M	14		V	14	
M	15		V	15		V	15	L	15		M	15		S	15		
M	16		S	16	S	16	S	16		M	16	BPH en restauration	J	16		D	16
J	17	D	17	D	17	D	17	M	17	V	17			L	17		
V	18		L	18	Techniques de laboratoire en Microbiologie des aliments	L	18		J	18		S	18		M	18	Comprendre le BRC/IFS
S	19		M	19		M	19		V	19		D	19		M	19	
D	20		M	20		M	20		S	20		L	20		J	20	Maîtrise de l'audit interne
L	21		J	21		J	21		D	21	Pâques	M	21	Pratique de la méthode HACCP	V	21	
M	22		V	22		V	22		L	22	Lundi de Pâques	M	22		S	22	
M	23		S	23		S	23		M	23		J	23		D	23	
J	24		D	24		D	24		M	24		V	24		L	24	
V	25		L	25		L	25		J	25		S	25		M	25	
S	26		M	26		M	26		V	26		D	26		M	26	Fête nationale
D	27		M	27		M	27		S	27		L	27		J	27	
L	28		J	28		J	28		D	28		M	28		V	28	
M	29					V	29	Comm 1947	L	29		M	29		S	29	
M	30					S	30		M	30		J	30	Ascension	D	30	
J	31					D	31					V	31				