



Ministère du Commerce et de la Promotion du Secteur Privé

-----  
Maison de l'Entreprise

# ***Formation en Hygiène, sécurité des aliments et gestion des entreprises destinée aux membres de la Coopérative Larewa de Sarkin Hatsi***

*Support Pédagogique*

## **Session 1: Formation en Hygiène et Sécurité des Aliments**

# POSTER 3

## Hygiène du personnel

### Bonnes pratiques : Hygiène corporelle

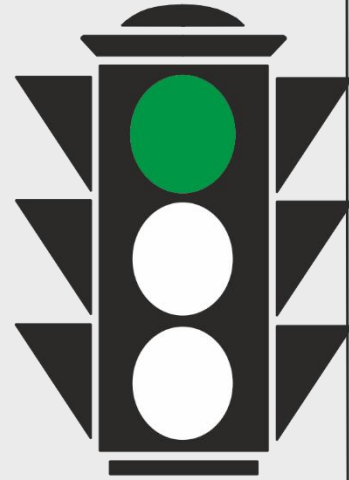
Laver les mains  
au savon de Marseille  
et à l'eau de javel



Puis Rincer les mains  
à de l'eau propre



Toujours porter un foulard, un  
masque, des gants et une blouse  
blanche pendant le travail



### Mauvaises pratiques : À éviter formellement



Au sortir des W.C, Toujours laver les mains à l'eau de javel



Les illustrations proviennent du document « *Support pédagogique illustré de la transformation et stockage des produits maraîchers en petite irrigation* » publié par **PromAP**

Cette fiche a été conçue dans le cadre de la formation en Hygiène, Sécurité des Aliments et Gestion des Entreprises aux femmes transformatrices de l'Arachide de la coopérative Larewa de Sarkin Hatsi (région de Maradi) financée par la [Maison de l'Entreprise](#)

**Copyright © juillet 2019 [Bioengineering and Agribusiness Consulting](#)**

Cabinet Bioengineering and Agribusiness Consulting  
M-22, av. Abdou Diouf - BP : 887 - Niamey-Niger  
T. +227 93302575  
E. [contact@csan-niger.com](mailto:contact@csan-niger.com)  
I. [www.csan-niger.com](http://www.csan-niger.com)