Esercizi di GLOBALG.A.P.® Versione 6.0. – Igiene e Pulizia

written by Rivista di Agraria.org | 24 settembre 2026
Donato Ferrucci, Nicolò Passeri

Introduzione
Nel contesto della filiera ortofrutticola, garantire la sicurezza alimentare significa adottare misure igienico-sanitarie rigorose durante tutte le fasi di lavorazione. Le attività di raccolta, manipolazione e condizionamento dei prodotti ortofrutticoli richiedono il rispetto di precisi standard igienico-sanitari. In conformità ai requisiti GLOBALG.A.P.®, il personale deve attenersi a procedure comportamentali e operative volte a prevenire ogni rischio di contaminazione durante il processo produttivo.

La tematica
L'adozione di norme igieniche comportamentali e di vestiario da parte del personale addetto alla raccolta e alla manipolazione diretta dei prodotti alimentari è fondamentale per garantire la qualità dell'intero processo produttivo.

Abbigliamento

Lo standard in materia di indumenti da lavoro distingue due categorie principali di utilizzo:

- Per attività di raccolta in campo e manipolazione del prodotto raccolto. In questa fase non sono evidenziati pericoli igienico-sanitari significativi tali da richiedere uno specifico abbigliamento. Tuttavia, Gli indumenti da lavoro devono essere sempre puliti e gli stessi non devono essere impiegati per manipolazione di sostanze pericolose.
- Per le attività di condizionamento (cernita, calibratura, confezionamento) del prodotto raccolto: il personale deve indossare indumenti da lavoro specifici, quali camici da lavoro, copricapo e calzature, mentre guanti e mascherine solo secondo necessità operativa.

Gli indumenti da lavoro devono essere custoditi in armadietti dedicati, situati al di fuori dell'area produttiva, e strutturati per consentire al loro interno la separazione dagli abiti civili. In tali armadietti non è consentita la conservazione di alimenti e bevande non confezionate e/o prodotti chimici, fatta eccezione per i farmaci, che dovranno comunque essere collocati assieme agli abiti civili.

Gli abiti da lavoro sporchi dovranno essere separati da quelli puliti per evitare possibili contaminazioni.
L'impiego di indumenti riutilizzabili prevede che questi vengano sanificati attraverso lavaggio a 90°C con detergenti per uso domestico, asciugati con asciugatrici o in luoghi riparati da fonti di inquinamento e conservati in buste sanificate prima del trasporto.
Le scarpe da lavoro devono essere pulite dopo l'utilizzo e riposte nell'apposita anta interna dell'armadietto messo a disposizione.

Igiene delle mani

Tutti gli operatori, visitatori o subappaltatori che entrano in contatto diretto con i prodotti devono avere a disposizione postazioni per il lavaggio delle mani e per la successiva asciugatura attraverso salviette monouso o dispositivi ad aria. L'acqua in queste postazioni deve rispettare in ogni momento lo standard microbiologico, e in caso contrario, il personale dopo il lavaggio deve utilizzare un prodotto per la sanificazione delle mani.
Le mani devono essere lavate prima dell'inizio delle operazioni ed ogniqualvolta si verifichi una condizione di contaminazione, presenza di sporcizia o quando si esegue un'attività che non è quella di manipolazione dei prodotti ortofrutticoli (utilizzo di servizi igienici, aver fumato, impiego di fazzoletti per il naso, aver mangiato o una qualsiasi interruzione lavorativa).

Ulteriori precauzioni igieniche:

- Disinfezione e medicazione delle mani in caso di ferite o irritazioni della pelle
- Evitare di toccarsi bocca, naso, orecchie o occhi durante le lavorazioni.
- Asciugare il sudore con fazzoletti monouso.
- Non portare strumentazione da lavoro all'interno dei servizi igienici.

Norme comportamentali e divieti adottati nei luoghi di svolgimento delle attività di manipolazione o conservazione dei prodotti

- Divieto di fumare e condurre sigarette elettroniche, di indossare gioielli, piercing, orologi, di consumare cibi, masticare caramelle o gomme, bere e/o di portare alcun oggetto personale. Tali oggetti devono essere sistemati nell'armadietto personale disposto nello spogliatoio;
- Il consumo di cibi e bevande deve aver luogo nello spogliatoio senza avere indosso gli indumenti da lavoro. Successivamente l'operatore procede con il lavaggio delle mani a cui fa seguito il vestirsi degli indumenti da lavoro e il raggiungimento della postazione di lavoro. Fa eccezione il consumo di acqua sul luogo di lavoro, trasportata in contenitori di plastica, da riporre nelle apposite cassette quando vuoti;
- Divieto di usare unghie finte. Le unghie devono essere corte, curate e senza smalto, inoltre, non è permesso usare trucco e profumi;
- Divieto di custodire o nutrire animali;
- Togliere gli indumenti da lavoro prima di accedere all'antibagno e alla toilette;
- È vietato pulire le mani sul camice da lavoro, tossire o starnutire sugli alimenti;
- Per nessun motivo è permesso l'uso di medicinali nelle aree di lavoro. Nel caso di assunzione di medicinali durante le ore di lavoro, l'operatore alimentare è tenuto a depositarli nel proprio armadietto, evitando di portarli negli ambienti di lavoro e il loro utilizzo/assunzione deve avvenire esclusivamente nel locale spogliatoio. In caso di assunzione di medicinali salvavita, è necessario consegnare al RGSA il certificato medico che ne attesti il necessario utilizzo;
- L'utensileria deve essere preventivamente pulita e gestita con attenzione, per ridurre al massimo le possibili contaminazioni, mentre è vietato l'utilizzo di strumenti non idonei al lavoro;
- Le operazioni di apertura e di rimozione dei prodotti dagli imballaggi devono avvenire con attenzione per ridurre al massimo le possibili contaminazioni fisiche;
- Non appoggiare direttamente sul pavimento gli imballaggi primari;

Norme sanitarie per il rientro al lavoro

In presenza di sintomatologie potenzialmente infettive (diarrea, vomito, gastroenterite, dissenteria da intossicazione alimentare, coliti, enteriti, epatiti, seborrea a mani e/o braccia, pustole, dermatiti, otite, colera, tifo,

paratifo), o nel caso di ferite ancora aperte, il lavoratore non deve rientrare al lavoro senza aver consultato il proprio medico curante e aver informato il responsabile aziendale.

Analoga procedura si applica nei seguenti casi:

- assenza dal lavoro per malattia;
- rientro da viaggi all'estero in Paesi considerati a rischio tossinfezioni;
- contatto con persone affette da patologie infettive.

In tali circostanze, è obbligatorio sottoporsi a visita medica per valutare l'idoneità igienico-sanitaria al rientro in servizio. Al momento del rientro, il lavoratore deve consegnare un certificato medico attestante l'idoneità lavorativa.

Pulizia dei locali e delle attrezzature

La pulizia e la sanificazione dei locali e delle attrezzature sono azioni assolutamente necessarie, che devono essere eseguite con una corretta prassi, che comprende una serie di operazioni di natura fisica e chimica volte ad assicurare l'igiene dei locali e delle attrezzature, al fine di prevenire contaminazioni accidentali del prodotto. I trattamenti del processo sono:

- La pulizia grossolana: procedura che viene effettuata con la sola acqua calda con l'ausilio di spatole e spazzole e serve ad eliminare lo sporco grossolano che potrebbe ostacolare l'operazione successiva di detersione.
- La detersione: ha lo scopo di eliminare, con adatti detergenti cationici o anionici, lo sporco residuo sulle superfici.
- Risciacquo: un prolungato risciacquo dopo la detersione con acqua assicura l'allontanamento delle ultime tracce di sporco, il quale potrebbe ridurre l'efficacia dei prodotti utilizzati per la successiva disinfezione.
- Disinfezione: trattamento mirato per la riduzione della carica microbica a livelli igienicamente sicuri.
- Risciacquo finale: rimuove eventuali residui di disinfettante.

Lo standard prevede per ciascuna tipologia di locale/attrezzatura l'impiego di differenti prodotti, frequenze minime e modalità esecutive:

Superficie	**Frequenza minima**	**Prodotto**	**Modalità esecutive**
Servizi igienici	Almeno una volta al giorno in base alle necessità	Detergente disinfettante	Rimuovere eventuali residui grossolani con l'aiuto di un panno; spruzzare la soluzione di detergente con l'ausilio di una spugna o di panno pulito e strofinare la superficie; lasciare in contatto per il tempo indicato in allegato; risciacquare con abbondante acqua potabile calda (40-50°C) mediante l'ausilio di un panno o direttamente sotto acqua corrente; far asciugare all'aria; versare su un panno pulito ed asciutto o spruzzare una piccola quantità di prodotto sanificante; applicare il prodotto su superfici pulite ed asciutte; passare il panno sulle superfici sino ad ottenere una lucidatura uniforme.

Coltelli, utensili per la raccolta	Più volte al giorno in base alle necessità	Sanificante	Applicare la soluzione igienizzante con l'ausilio di una spugna o di un panno e attendere per il tempo di contatto indicato in allegato. Risciacquare con abbondante acqua potabile calda (40-50°C). Asciugare con carta a perdere.
Spogliatoi (pavimenti, pareti, armadi, soffitto)	Settimanale	Detergente	Spruzzare la soluzione detergente con l'ausilio di una spugna o di panno pulito, strofinando; lasciare sulla superficie per il tempo di contatto indicato in allegato; risciacquare con abbondante acqua calda (40-50°C) con l'ausilio di un panno; far asciugare all'aria.
Materiali di imballaggio per la raccolta (bins, cassette, compresi quelli riutilizzabili)	Settimanale o dopo ogni utilizzo intensivo	Detergente	Rimuovere i residui grossolani con abbondante acqua; spuzzare il detergente e pulire le pareti interne con panno; risciacquare con acqua; lasciare asciugare all'aria.
Mezzi di trasporto	Settimanale o in base alle necessità (se è un mezzo promiscuo)	Detergente, ove necessario disinfettante	– Dopo il trasporto di terra, pietre, o fertilizzanti chimici è opportuno utilizzare acqua a pressione; – dopo il trasporto di letame, liquami, pollina è necessario ricorrere alla disinfezione; – dopo il trasporto di prodotti raccolti contenuti in contenitori spazzare la polvere ed eventuali detriti.

In aggiunta alle operazioni di pulizia, l'azienda applica delle misure preventive di stoccaggio dei materiali di imballaggio presso i locali aziendali in modo da garantire l'idoneità all'uso previsto. Vengono mantenuti in adeguate condizioni di pulizia, proteggendoli da contaminazioni e deterioramento. Possono essere conservati all'aperto, purché i rischi di contaminazione siano stati gestiti correttamente.
In un'ottica di oculata gestione dei rifiuti, l'azienda deve utilizzare appositi contenitori da allontanare al più presto dai locali ed una netta separazione dei prodotti raccolti dai prodotti pericolosi, quali concimi, fitosanitari, detergenti, disinfettanti e lubrificanti, i quali sono stoccati in appositi armadietti chiusi in aree dedicate dell'azienda. In aggiunta, tutti i prodotti raccolti devono essere stoccati in modo appropriato e protetti dalle contaminazioni. Si evita di depositare, anche solo temporaneamente, i contenitori del prodotto raccolto vicino ad autobotti ed altri macchinari, che potrebbero favorire la contaminazione accidentale del prodotto.

Attività di pulizia nelle fasi di condizionamento (cernita, calibratura, confezionamento) del prodotto raccolto

Tutte le strutture e le attrezzature usate per lo stoccaggio e la manipolazione del prodotto vengono pulite con una frequenza definita secondo un programma di pulizia. Le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti di pulizia e sanificazione impiegati sono conservati negli uffici dell'azienda, a disposizione per la consultazione da parte del personale. In tale procedura sono allegate le istruzioni operative sul corretto impiego dei prodotti di sanificazione, il tipo, le concentrazioni e diluizioni del prodotto. Tutti gli addetti alle pulizie e sanificazione degli ambienti devono aver ricevuto un'idonea formazione sulle modalità di esecuzione delle seguenti operazioni:

PIANO OPERATIVO DI SANIFICAZIONE							
LOCALE/AREA		**FREQUENZA**				**SOSTANZE CHIMICHE**	
AREA	***SUPERFICI***	***GIORNALIERO***	***SETTIMANALE***	***MENSILE***	***INIZIO E FINE CAMPAGNA***	**PRODOTTO**	**MODO DI USO**

Zone di stoccaggio (materie prime, prodotto finito, imballaggi)	Pavimenti	Spazzatura del pavimento al fine di eliminare i residui di sporco.	Eliminazione residui di sporco Lavaggio con acqua calda e sanificante per pavimenti		Pulizia accurata del pavimento al fine di eliminare i residui di sporco. Lavaggio del pavimento con sanificante	Detergente	Come da etichetta/scheda prodotto del fornitore
	Pareti e soffitti			Deragnatura Rimozione polvere e sporco visibile	Deragnatura Rimozione polvere e sporco visibile Eventuale intonacatura		
	Scaffalature		Rimozione polvere e sporco visibile		Rimozione della polvere e residui sporco visibile Lavaggio con acqua e multiuso	Detergente	acqua 1) preparare in un secchio la soluzione in 2) utilizzare solo strofinacci e scope dedicate
	Finestre e porte		Rimozione della polvere e sporco visibile	Eliminazione polvere Lavaggio vetri e porte con multiuso	Rimozione polvere e sporco visibile Lavaggio con multiuso	Detergente	acqua 1) preparare in un secchio la soluzione in 2) utilizzare solo strofinacci e scope dedicate
	Plafoniere			Eliminazione polvere e sporco visibile Lavaggio con multiuso	Eliminazione polvere e sporco visibile Lavaggio con multiuso	Detergente	acqua 1) preparare in un secchio la soluzione in 2) utilizzare solo strofinacci e scope dedicate

LOCALE/AREA		**FREQUENZA**				**SOSTANZE CHIMICHE**	
AREA	***SUPERFICI***	***GIORNALIERO***	***SETTIMANALE***	***MENSILE***	***INIZIO E FINE CAMPAGNA***	**PRODOTTO**	**MODO DI USO**

Zona di lavorazione (cernita, calibratura, confezionamento)	Pavimenti	Spazzatura del pavimento al fine di eliminare i residui di sporco.	Eliminazione residui di sporco Lavaggio con acqua calda e multiuso per pavimenti		Pulizia accurata del pavimento al fine di eliminare i residui di sporco. Lavare con multiuso	Detergente	Come da etichetta/scheda prodotto del fornitore
	Pareti e soffitti			Rimozione polvere e sporco visibile Deragnatura	Deragnatura Rimozione polvere e sporco visibile Eventuale intonacatura		
	Scaffalature		Rimozione polvere e sporco visibile		Rimozione della polvere e residui sporco visibile Lavaggio con acqua e multiuso	Detergente	acqua 1) preparare in un secchio la soluzione in 2) utilizzare solo strofinacci e scope dedicate
	Finestre e porte		Rimozione della polvere e sporco visibile	Eliminazione polvere Lavaggio vetri e porte con multiuso	Rimozione polvere e sporco visibile Detersione con multiuso	Detergente	acqua 1) preparare in un secchio la soluzione in 2) utilizzare solo strofinacci e scope dedicate
	Macchinari (nastri linea di cernita, bilance, calibratrice, piani di lavoro)	Rimozione sporco visibile lavaggio con acqua calda ad ogni cambio prodotto			Rimozione polvere e residui sporco visibile Lavaggio con acqua calda	Sgrassatore + Detergente igienizzante concentrato senza risciacquo	Come da etichetta/scheda prodotto del fornitore
	Plafoniere			Eliminazione polvere e sporco visibile Lavaggio con multiuso per superfici in vetro	Eliminazione polvere e sporco visibile Detersione con multiuso	Detergente	acqua 1) preparare in un secchio la soluzione in 2) utilizzare solo strofinacci e scope dedicate

LOCALE/AREA		**FREQUENZA**				**SOSTANZE CHIMICHE**	
AREA	***SUPERFICI***	***GIORNALIERO***	***SETTIMANALE***	***MENSILE***	***INIZIO E FINE CAMPAGNA***	**PRODOTTO**	**MODO DI USO**

Bagni	Pavimenti	Pulizia accurata del pavimento al fine di eliminare i residui di sporco. Lavaggio del pavimento con acqua e battista multiuso			Pulizia accurata del pavimento al fine di eliminare i residui di sporco. Lavaggio del pavimento con acqua e battista multiuso	Detergente	Come da etichetta/scheda prodotto del fornitore
	Pareti e soffitti		Pulizia settimanale delle piastrelle con rimozione sporco visibile Sanificazione con acqua e candeggina	Rimozione polvere e sporco visibile D ragnatura	Deragnatura Rimozione polvere e sporco visibile Eventuale intonacatura		
	Finestre e porte		Rimozione della polvere e sporco visibile	Eliminazione polvere Lavaggio vetri e porte con multiuso	Rimozione polvere e sporco visibile Lavaggio con multiuso	Detergente	1 preparare in un secchio la soluzione in acqua 2 utilizzare solo strofinacci e scope dedicate
	Plafoniere			Eliminazione polvere e sporco visibile Lavaggio con multiuso	Eliminazione polvere e sporco visibile Lavaggio con multiuso	Detergente	1 preparare in un secchio la soluzione in acqua 2 utilizzare solo strofinacci e scope dedicate
	Sanitari e rubinetteria	Pulizia giornaliera accurata Lavaggio con acqua e battista multiuso		Disincrostazione	Pulizia giornaliera accurata Lavaggio con multiuso	Detergente e disinfettante	1 Preparare in un secchio la soluzione in acqua 2 Utilizzare solo strofinacci e scope dedicate

LOCALE/AREA		**FREQUENZA**				**SOSTANZE CHIMICHE**	
AREA	***SUPERFICI***	***GIORNALIERO***	***SETTIMANALE***	***MENSILE***	***INIZIO E FINE CAMPAGNA***	**PRODOTTO**	**MODO DI USO**

Spogliatoio	Pavimenti	Pulizia accurata del pavimento al fine di eliminare i residui di sporco. Lavaggio del pavimento con acqua e multiuso			Pulizia accurata del pavimento al fine di eliminare i residui di sporco. Sanificazione Con multiuso	Detergente	Come da etichetta/scheda prodotto del fornitore
	Pareti e soffitti		Pulizia settimanale delle piastrelle con acqua e multiuso	Rimozione polvere e sporco visibile Deragnatura	Deragnatura Rimozione polvere e sporco visibile Eventuale intonacatura		Come da etichetta/scheda prodotto del fornitore
	Finestre e porte		Rimozione della polvere e sporco visibile	Eliminazione polvere Lavaggio vetri e porte con multiuso	Rimozione polvere e sporco visibile Lavaggio con multiuso	Detergente	Come da etichetta/scheda prodotto del fornitore
	Plafoniere			Eliminazione polvere e sporco visibile Lavaggio con multiuso per superfici in vetro	Eliminazione polvere e sporco visibile Lavaggio con multiuso	Detergente	Come da etichetta/scheda prodotto del fornitore

LOCALE/AREA		**FREQUENZA**				**SOSTANZE CHIMICHE**	
AREA	***SUPERFICI***	***GIORNALIERO***	***SETTIMANALE***	***MENSILE***	***INIZIO E FINE CAMPAGNA***	**PRODOTTO**	**MODO DI USO**
Mezzo di trasporto	Pareti e pavimento del vano carico	Rimozione giornaliera dello sporco visibile	Rimozione dello sporco visibile Lavaggio pavimenti e pareti con acqua e multiuso		Rimozione dello sporco visibile Lavaggio pavimenti e pareti con multiuso	Detergente	Come da etichetta/scheda prodotto del fornitore

Celle frigo	Pareti e ripiani e guarnizioni	Rimozione dello sporco visibile	Rimozione dello sporco visibile Lavaggio pavimenti e pareti con acqua e multiuso		Pulizia accurata del pavimento e pareti al fine di eliminare i residui di sporco. Sanificazione Con multiuso	Detergente	Come da etichetta/scheda prodotto del fornitore

Monitoraggio

Il corretto svolgimento delle operazioni descritte deve essere verificato regolarmente attraverso attività di monitoraggio con verifiche pre-operative giornaliere; eventuali non conformità rilevate vanno registrate e gestite secondo le procedure previste.

Le operazioni di pulizia effettuate dagli operatori addetti ed i controlli su tali operazioni a cura dei responsabili di produzione, sono registrate nel modulo delle pulizie.

Conclusioni

L'implementazione di corrette pratiche igieniche e di pulizia, unitamente all'adozione di specifiche norme comportamentali, contribuisce in modo decisivo al mantenimento della qualità e sicurezza dei prodotti. Il rispetto delle istruzioni operative da parte del personale, la gestione strutturata delle attività di sanificazione e la costante attività di monitoraggio costituiscono strumenti essenziali per garantire la conformità ai requisiti richiesti dallo standard GLOBALG.A.P. e prevenire possibili contaminazioni lungo la filiera.

Donato Ferrucci (Torino 1964), Docente sistemi qualità e certificazione dei prodotti alimentari ITS Agroalimentare Roma/Viterbo. Agronomo, pubblicista, e Master in Diritto Alimentare. Responsabile Bioagricert srl per l'area Lazio/Abruzzo/Umbria/Marche. Per info: Google "Donato Ferrucci Agronomo".

Nicolò Passeri, Dottore Agronomo, libero professionista. Consulente per imprese agricole ed agroalimentari in ambito tecnico legale. Svolge analisi economico-estimative e di marketing dei processi produttivi. Supporta le imprese nella valorizzazione in filiera delle produzioni e nello sviluppo e dei sistemi di certificazione volontari e regolamentati. Docente presso ITS Academy Agroalimentare.