



## ANALISI DEL DOCUMENTO

### STORIA:

Il protocollo HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) venne messo a punto negli anni Sessanta-Settanta negli Stati Uniti, per garantire l'alimentazione degli astronauti della NASA e tutelare la riuscita delle missioni nello spazio.

L'HACCP è stato introdotto in Europa negli anni Novanta e viene applicato obbligatoriamente da tutti gli operatori del settore alimentare.

## COLLEGAMENTI

### Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva:

La normativa per i pubblici esercizi: bar, ristoranti, esercizi con somministrazione alimenti e bevande.

### Scienza e cultura dell'alimentazione:

Le tecniche utilizzate per la produzione e la distribuzione dei pasti.

### Inglese:

*Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP): il sistema e le linee guida per la sua applicazione.