

## Relatório de Inspeção / Inspection Report

Nome do Navio./IMO/Name of Vessel./IMO: EXPLORER - 9183518

Data/Date: 22/11/2013 10:52:19

### IRREGULARIDADES/VIOLATIONS

PSR\*

00. Documentação/Required documents	0
01. Notificação de Evento de Saúde Pública/Public health report	0
02.01 Alimentos - Recebimento: Instalações físicas, equipamentos, móveis e utensílios / Food Receiving - Physical facilities, equipment, furniture and fixtures	20
02.02 Alimentos - Recebimento (controle de qualidade): identificação, temperatura, integridade e validade / Food Receiving - Quality control: origin, temperature, integrity and expiration dates	0
02.03 Alimentos - Recebimento: Fluxo Operacional / Food Receiving - Operational flow	0
02.04 Alimentos - Armazenamento: Instalações físicas, equipamentos, móveis e utensílios / Food Storage - Physical facilities, equipment, furniture and fixtures	0
02.05 Alimentos - Armazenamento: Controle de qualidade: da Identificação, integridade e validade / Food Storage - Quality control: origin, integrity and expiration dates	0
02.06 Alimentos - Armazenamento: Controle de Temperatura / Food Storage - Temperature control	0
02.07 Alimentos - Cozinha: Instalações Físicas / Food preparation (Galley, etc.) - Physical facilities	0
02.08 Alimentos - Cozinha: Equipamentos, móveis e utensílios / Food preparation (Galley, etc.) - equipment, furniture and fixtures	0
02.09 Alimentos - Cozinha: Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios / Food preparation (Galley, etc.) - Cleanliness of equipment, furniture and fixtures	0
02.10 Alimentos - Cozinha: Preparação do alimento (fluxo operacional e controle de processos) / Food preparation (Galley, etc.) - Operational flow and cross-contamination prevention	0
02.11 Alimentos - Cozinha: Manipuladores (hábitos higiênicos, condições de saúde e conduta) / Food preparation (Galley, etc.) - Food handlers (hygiene, health and habits)	20
02.12 Alimentos - Exposição de Alimentos (Refeitórios e Restaurantes): Controle de Temperatura e tempo de exposição / Food Display and Service (Restaurants and crew messroom) - Time and temperature control	0
03.2 Água Potável - Reservação / Potable water - Tanks	0
03.3 Água Potável - Desinfecção / Potable water - Disinfection	0
03.4 Água Potável - Distribuição / Potable water - Distribution	0
03.5 Água Potável - Registros/ Potable water - Registers	0
03.6 Água Potável - Abastecimento / Potable water - Bunkering	0
03.7 Água de Recreação / Potable water - Recreational Water Facilities	0
04. Hospital de Bordo / Hospital	0
05. Climatização / HVAC system	0
06. Limpeza e Desinfecção	0
07. Resíduos Sólidos / Garbage	0
08. Programa Integrado de animais sinatrópicos / Integrated pest manament	0
09. Efluentes Sanitários / Sewage	0
00. Documentação/Required documents	0
01. Notificação de Evento de Saúde Pública/Public health report	0
02.01 Alimentos - Recebimento: Instalações físicas, equipamentos, móveis e utensílios / Food Receiving - Physical facilities, equipment, furniture and fixtures	0
02.02 Alimentos - Recebimento (controle de qualidade): identificação, temperatura, integridade e validade / Food Receiving - Quality control: origin, temperature, integrity and expiration dates	0
02.03 Alimentos - Recebimento: Fluxo Operacional / Food Receiving - Operational flow	0
02.04 Alimentos - Armazenamento: Instalações físicas, equipamentos, móveis e utensílios / Food Storage - Physical facilities, equipment, furniture and fixtures	0
02.05 Alimentos - Armazenamento: Controle de qualidade: da Identificação, integridade e validade / Food Storage - Quality control: origin, integrity and expiration dates	0



Storage - Quality control, origin, integrity and expiration dates

02.06 Alimentos - Armazenamento: Controle de Temperatura / Food Storage - Temperature control	0
02.07 Alimentos - Cozinha: Instalações Físicas / Food preparation (Galley, etc.) - Physical facilities	0
02.08 Alimentos - Cozinha: Equipamentos, móveis e utensílios / Food preparation (Galley, etc.) - equipment, furniture and fixtures	0
02.09 Alimentos - Cozinha: Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios / Food preparation (Galley, etc.) - Cleanliness of equipment, furniture and fixtures	0
02.10 Alimentos - Cozinha: Preparação do alimento (fluxo operacional e controle de processos) / Food preparation (Galley, etc.) - Operational flow and cross-contamination prevention	0
02.11 Alimentos - Cozinha: Manipuladores (hábitos higiênicos, condições de saúde e conduta) / Food preparation (Galley, etc.) - Food handlers (hygiene, health and habits)	0
02.12 Alimentos - Exposição de Alimentos (Refeitórios e Restaurantes): Controle de Temperatura e tempo de exposição / Food Display and Service (Restaurants and crew messroom) - Time and temperature control	0
03.2 Água Potável - Reservação / Potable water - Tanks	0
03.3 Água Potável - Desinfecção / Potable water - Disinfection	0
03.4 Água Potável - Distribuição / Potable water - Distribution	0
03.5 Água Potável - Registros/ Potable water - Registers	0
03.6 Água Potável - Abastecimento / Potable water - Bunkering	0
03.7 Água de Recreação / Potable water - Recreational Water Facilities	0
04. Hospital de Bordo / Hospital	0
05. Climatização / HVAC system	0
06. Limpeza e Desinfecção	0
07. Resíduos Sólidos / Garbage	0
08. Programa Integrado de animais sinatropicos / Integrated pest managment	0
09. Efluentes Sanitários / Sewage	0

**TOTAL PSR : 40**

### Equipe de Inspeção/Health Inspection Team

\* Cada controle tem um valor de risco resultado da multiplicação da Probabilidade x Severidade x Relevância. A soma desses resultados identificados na inspeção é o total do PSR. / Each control point has a "risk value" (Probability x Severity x Relevance = PSR). The sum of the PSR control points is equal to total PSR.

Para saber mais visite /To learn more visit <http://www.anvisa.gov.br/hotsite/cruzeiros/resultadodasinspecoes.html>