

Relatório de Inspeção / *Inspection Report*

Nome do Navio/IMO/Name of Vessel/IMO: ZENITH - 8918136

Data/Date: 14/03/2014 09:06:06

| 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 | 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 |
| 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 sinatrópicos / Integrated pest manament | 0 |
| 09. Efluentes Sanitários / Sewage | 0 |
| TOTAL PSR : | 0 |

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>