

M2255

Posted on 14.05.2024 by Adam Parnell

Category: [General Maritime](#)

Report Title Kakulangan ng mga probisyon sa barko

Initial Report

Iniulat ng reporter sa CHIRP na naubos na ang pagkain ng mga crew sa isang bulk carrier. Noong bumisita ang ilan sa mga miyembro sa seaman's mission, nakatanggap sila ng mga expired na mga food supplies mula sa isang lokal supermarket sa mas mababang halaga para sa mga crew. Ipinahiwatig ng reporter na ang mga crew ay nagugutom na dahil walang mga probisyon sa barko.

Hiniling ng reporter sa CHIRP na mamagitan at iparating sa mga awtoridad na tignan ang food status nila sa barko.

Nakipag-ugnayan ang CHIRP sa Port State Control, at isang imbestigasyon ang isinagawa.

Comment

Lahat ng mga Flag States ay may mandato na magkaroon ng minimum requirement para sa pang-araw araw na food provisions ng mga crew, na kinakailangan magreflect sa budget ng kumpanya. Kabilang na dito ang paglalaan ng reserbang allowance para sa mga mahahalagang probisyon kapag walang katiyakan sa port rotation ng barko at access sa mahuhusay na providers. Ang mga probisyon na may mababang kalidad at murang pagkain ay hindi lamang humahantong sa mas mataas na pag-aaksaya kundi nagbibigay din ng pang-matagalang health risk sa mga crew, kabilang na ang pagtaas ng rate ng diabetes, obesity at problema sa puso. Ang pagkaubos ng pagkain ay talaga namang hindi katanggap-tanggap at nangyayari lang dapat kapag mayroong mga pambihirang pangyayari.

Ang master at crew ay nabigong makapagbigay ng sapat na atensyon sa pagpro-probisyon, isang kritikal na aspeto ng pagtitiyak ng seaworthiness ng barko. Ang dami ng pagkaing kailangan ay dapat i-assess base sa crew size, trading pattern at pagkakaroon ng angkop na victualing companies. Ang pagpapabaya sa assessment na ito ay maaaring magresulta ng matindi sa kalusugan ng mga crew at sa kanilang morale.

Ang pagbili ng expired na pagkain o mga pinababang presyo ng pagkain ay nagpapahiwatig na ang pag-budget ng pagkain ay bunsod ng pagtitipid kaysa unahin ang kapakanan ng mga crew. Ang kasanayang ito ay hindi katanggap-tanggap at nakokompromiso ang kaligtasan at kapakanan ng mga taong nasa barko.

Key Issues

Kakayahan – Kadalasan, ang master ang may responsibilidad na tignan ang kalidad at dami ng mga pagkain sa barko. Nangangailangan ito ng atensyon sa mga kinakailangan at pakikipag-ugnayang maigi sa cook. Gaano mo kahusay na napangangasiwaan ang trabahong ito? Sa palagay mo ba ay masyadong mahigpit ang inyong provision budget para makapag-order ng magandang kalidad na pagkain?

Kakayahan – Ang cook ba sa inyong barko ay mayroong angkop na cooking certificate? Mayroon bang mga regular na refresher cooking courses na maaaring kuhain? Gaano nagkakaiba-iba ang iyong mga pagkain?

Pag-alerto – Kung sa palagay mo ang kalidad at dami ng inyong pagkain ay hindi sapat, makikipag-ugnayan ka ba sa inyong DPA?

Kultura – Ang pagkakaroon ng sapat na klase ng pagkain ay nakakalikha ng mahusay na social atmosphere at parte ng mahusay na onboard social culture. Mangyaring tingnan ang *The Social Integration Matters (SIM) project*, na isinagawa ng *The International Seafarers Welfare Assistance Network (ISWAN)*.



