

M2255

Posted on 14.05.2024 by Adam Parnell

Category: [General Maritime](#)

Report Title Kekurangan Persediaan di Kapal

Initial Report

Seorang pelapor memberitahukan CHIRP bahwa awak kapal kapal pengangkut kekurangan makanan. Saat beberapa anggota kru mengunjungi misi pelaut, mereka menerima pasokan makanan kedaluwarsa dari supermarket lokal dengan harga diskon.

Pelapor mengindikasikan bahwa kru kelaparan karena tidak ada persediaan makanan di kapal.

Laporan tersebut meminta CHIRP untuk turun tangan dan memberitahukan otoritas untuk memeriksa status makanan di kapal.

Comment

Semua Negara mengamanatkan persyaratan minimum untuk persediaan makanan harian awak, yang harus tercermin dalam anggaran perusahaan. Ini termasuk mengalokasikan cadangan untuk persediaan penting ketika mungkin ada ketidakpastian dalam rotasi pelabuhan kapal dan akses ke penyedia makanan yang baik.

Penyediaan makanan berkualitas rendah dan murah tidak hanya menyebabkan pemborosan yang lebih tinggi tetapi juga menimbulkan risiko kesehatan jangka panjang bagi awak, termasuk peningkatan tingkat diabetes, obesitas, dan masalah jantung. Kekurangan makanan untuk awak adalah hal yang sama sekali tidak dapat diterima dan hanya boleh terjadi dalam keadaan yang luar biasa.

Nahkoda dan kru gagal memberikan perhatian yang memadai terhadap penyediaan, aspek kritis untuk memastikan keselamatan kapal. Jumlah makanan yang diperlukan harus dinilai berdasarkan ukuran kru, pola perdagangan, dan ketersediaan perusahaan penyedia makanan yang sesuai. Mengabaikan penilaian ini dapat mengakibatkan konsekuensi yang parah bagi kesehatan dan moral kru.

Membeli makanan kedaluwarsa atau dengan harga murah menunjukkan bahwa anggaran makanan didorong oleh langkah penghematan biaya daripada memprioritaskan kesejahteraan kru. Praktik ini tidak dapat diterima dan mengorbankan keselamatan dan kesejahteraan mereka yang berada di kapal.

Key Issues

Kemampuan—Nahkoda biasanya bertanggung jawab untuk memeriksa kualitas dan jumlah makanan di kapal. Ini membutuhkan perhatian yang seksama terhadap kebutuhan dan kerja sama yang erat dengan juru masak. Seberapa baik Anda mengelola pekerjaan ini? Apakah Anda merasa anggaran persediaan Anda terlalu ketat untuk memesan makanan berkualitas baik?

Kemampuan—Apakah juru masak di kapal Anda memiliki sertifikat memasak yang sesuai? Apakah ada kursus memasak penyegaran yang dapat diikuti secara rutin? Seberapa beragam menu Anda?

Peringatan—Jika Anda merasa kualitas dan jumlah makanan Anda tidak mencukupi, apakah Anda akan menghubungi DPA Anda?

Budaya—Menghadirkan jenis makanan yang tepat menciptakan suasana sosial yang baik dan merupakan bagian dari budaya sosial kapal yang baik. Silakan lihat proyek Social Integration Matters (SIM) yang dilakukan oleh International Seafarers Welfare Assistance Network (ISWAN).



