

M2255

Posted on 14.05.2024 by Adam Parnell

Category: [General Maritime](#)

Report Title Нестача провізії на борту

Initial Report

Звітувач повідомив CHIRP, що в екіпажу балкера закінчилася їжа. Коли деякі члени екіпажу відвідали The Mission to Seafarers, вони отримали прострочені продукти харчування з місцевого супермаркету за зниженою ціною. Звітувач повідомив, що екіпаж голодував, оскільки на борту не було запасів.

У звіті CHIRP було запропоновано втрутитися та повідомити адміністрації про ситуацію з провізією на борту.

CHIRP зв'язався з державним портовим контролем і було проведено розслідування.

Comment

Всі держави прапора встановлюють мінімальні вимоги до щоденного харчування екіпажу, які повинні бути відображені в бюджеті компанії. Це включає в себе виділення резервних коштів на необхідні продукти в тих випадках, коли може виникнути невизначеність щодо ротації портів і неможливість доступу до надійних постачальників.

Неякісні та дешеві продукти не тільки збільшують кількість відходів, але й створюють довгострокові ризики для здоров'я екіпажу, включаючи ріст захворюваності на діабет, ожиріння та проблеми з серцем. Нестача провізії для екіпажу абсолютно неприйнятна і має виникати тільки у виняткових обставинах.

Капітан і екіпаж не приділяли належної уваги постачанню, що є важливим аспектом забезпечення придатності судна до плавання. Необхідна кількість продуктів харчування повинна бути розрахована залежно від кількості членів екіпажу, маршруту та доступності належних постачальників провізії. Нехтування цією оцінкою може призвести до серйозних наслідків для здоров'я та морального стану екіпажу.

Купівля продуктів з простроченим терміном придатності або за зниженою ціною вказує на те, що бюджет на харчування складається виходячи із заходів економії, а не з міркувань благополуччя екіпажу. Така практика неприйнятна і ставить під загрозу безпеку і благополуччя тих, хто знаходиться на борту.

Key Issues

Можливості 1 – Капітан судна зазвичай несе відповідальність за перевірку якості та кількості провізії на борту. Це вимагає пильної уваги до вимог і тісної співпраці з кухарем. Наскільки добре ви справляєтеся з цією роботою? Чи вважаєте ви, що ваш бюджет на продукти занадто маленький, щоб замовляти якісну їжу?

Можливості 2 – Чи має кухар на вашому судні необхідні сертифікати? Чи проходить кухар регулярні курси підвищення кваліфікації? Наскільки різноманітне ваше меню?

Оповіщення – Якби ви відчували, що якість та кількість провізії недостатні, чи звернулися б ви до DPA?

Культура – Хороша їжа створює чудову соціальну атмосферу і є частиною соціальної культури на борту. *Будь ласка, ознайомтеся з проектом *The Social Integration Matters (SIM)*, який був ініційований *The International Seafarers Welfare Assistance Network (ISWAN)*.*



