

1770

ZARZĄDZENIE MINISTRA ŻEGLUGI

z dnia 7 grudnia 1954 r.

w sprawie wyżywienia załóg na polskich morskich statkach handlowych w żegludze międzynarodowej.

Na podstawie art. 21 ust. 2 ustawy z dnia 28 kwietnia 1952 r. o pracy na polskich morskich statkach handlowych w żegludze międzynarodowej (Dz. U. Nr 25, poz. 171) zarządza się, co następuje:

§ 1. Armator powinien zabezpieczyć wszystkim członkom załogi jednakowe wyżywienie, bez względu na wiek i stopień służbowy, 4 razy dziennie (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja) w następujących racjach żywnościowych:

I. R a c j a d z i e n n a :

- 1) 400 g pieczywa różnego (z mąki żytniej i pszennej różnego przemiału) lub 100 g mąki żytniej i 200 g mąki pszennej;
- 2) 350 g mięsa (wołowina, cielęcina, wieprzowina, baranina); przepisana racja mięsa może być zastąpiona przez taką samą rację podrobek, nerek, serca, wątroby lub dziczyzny; zamiast racji mięsa świeżego może być wydany jeden z poniższych produktów zastępczych w następujących ilościach:

konserwy mięsne	300 g,
drób	350 g,
ryba świeża	750 g,
ryba suszona lub solona	375 g,
ryba w oliwie	250 g;

mięso należy wydawać w różnych gatunkach zarówno w ciągu dnia, jak i w ciągu tygodnia;

- 3) 100 g wędliny; 2 razy w tygodniu wędlina może być zastąpiona przez taką samą rację sera pełnotłustego;

- 4) 80 g cukru;
- 5) 100 g masła; masło może być zastąpione przez smalec najwyżej do 25% przewidzianej racji;
- 6) 2 jaja;
- 7) owoce deserowe (jabłka, gruszki, śliwki, czereśnie, wiśnie, pomarańcze itd.), w sezonie po 125 g, po sezonie 75 g oraz 1/2 cytryny (40 g) lub 50 g soku cytrynowego. Sezon ustala się na okres od 15 czerwca do 15 stycznia. Jeżeli względy racjonalnej gospodarki na statku na to pozwalają, powyższe ograniczenie sezonowe nie będzie miało zastosowania w portach krajów południowych.

II. R a c j a t y g o d n i o w a :

- 1) ziemniaki — 5.600 g ziemniaków, 350 g zboża różnego (kasza, ryż), 175 g jarzyn suchych (fasola, groch itp.), 1.500 g kapusty kiszanej i ogórków, 3.150 g jarzyn świeżych (marchew, buraki, kapusta, brukiew, kalarepa) lub 2.500 g jarzyn w puszkach; kapustę kiszoną zastępuje się w sezonie tą samą ilością warzyw świeżych nieinspektowanych (pomidory, ogórki, marchewka itp.);
- 2) 1.750 g mleka świeżego pełnego lub 750 g mleka skondensowanego;
- 3) 100 g kawy ziarnistej i 100 g kawy zbożowej oraz 70 g herbaty;
- 4) 100 g marmolady, 250 g owoców suszonych.

Niezależnie od racji dziennej produktów wymienionych pod I pkt 4, 5 i 6 ustala się rację tygodniową tych produktów dla kuchni w ilości:

120 g tłuszczu (masło, margaryna, słonina, smalec lub olej), 300 g cukru, 2 jaja, nadto 200 g nie słodzonego mleka skondensowanego.

III. Przyprawy (racja tygodniowa):

42 g musztardy i 100 g chrzanu, 7 g pieprzu, 70 g octu, 35 g maggi, 350 g cebuli, 210 g śmietany oraz inne przyprawy, jak: papryka, imbir, sól itp. według potrzeb.

§ 2. Poza racjami wymienionymi w § 1 armator obowiązany jest wydać członkom załogi zatrudnionym na zmianach nocnych od godziny 20 do 8 oraz członkom załogi zatrudnionym w godzinach nadliczbowych po godzinie 20 posiłek składający się z: 100 g wędliny lub zimnego mięsa bądź 100 g sera albo 2 jaj oraz 1 litra słodzonej kawy z mlekiem. Kawa może być zastąpiona przez tę samą ilość herbaty.

§ 3. W strefie tropikalnej należy wydawać wyłącznie mięso chude (cielęcina, wołowina itp.), a przy tym zmniejszyć jego rację o 25%, zwiększyć natomiast ilość jarzyn w tygodniowej racji o 50%. Ponadto każdy członek załogi powinien otrzymać codziennie 2 cytryny lub 2 pomarańcze i 1/4 litra soku orzeźwiającego oraz 1/4 litra czerwonego wina. Zamiast wina można dostarczyć 50 g cukru i 200 g owoców.

§ 4. Armator zapewni pracownikom działu maszynowego na statkach motorowych i na statkach o napędzie ropnym, palaczom węglowym i trymerom, a na zbiornikowcach wszystkim członkom załogi 1/2 litra mleka świeżego dziennie. W razie wyczerpania zapasu świeżego mleka pracownik otrzyma 180 g mleka skondensowanego nie słodzonego bądź 65 g mleka sproszkowanego, które powinno być przyrządzone i przygotowane do picia.

§ 5. 1. Armator obowiązany jest zaopatrzyć statek w wodę i żywność w takiej ilości, aby należne racje żywnościowe były dostarczane członkom załogi regularnie w czasie trwania całej podróży.

2. Produkty przeznaczone na wyżywienie załogi powinny być pierwszej jakości.

§ 6. Na statkach, które przebywają dłużej niż 3 dni na morzu, armator powinien zaprowadzić odpowiednie urządzenia celem zabezpieczenia produktów przed zepsuciem.

§ 7. 1. Posiłki powinny być podane członkom załogi najpóźniej na pół godziny przed rozpoczęciem pracy.

2. Czas podawania posiłków ustala się, jak następuje:

- 1) śniadanie od 7,30 do 8,00 godz.,
- 2) obiad od 12,00 do 13,00 godz.,
- 3) podwieczorek od 15,00 do 15,30 godz.,
- 4) kolacja od 17,30 do 18,00 godz.

§ 8. 1. Dostarczenie i załadowanie prowiantu powinno być ukończone najpóźniej na 5 godzin przed odcumowaniem statku do wyjścia na morze.

2. W czasie normalnego postoju statku w porcie z wyjątkiem dnia przyjazdu i odjazdu dostarczanie żywności powinno odbywać się w godzinach pracy, tj. od godz. 8 do 17,30.

3. Dla umożliwienia terminowej dostawy wszystkich artykułów ochmistrz (steward, gospodarz) powinien złożyć zapotrzebowanie na artykuły hotelowo-gospodarskie w następujących terminach:

- 1) na potrzeby bieżące — na 24 godziny przed wymaganym terminem dostawy,

2) na wyjście na morze — co najmniej na 40 godzin przed wymaganym terminem dostawy,

3) na wyjście na morze na długi rejs (Ameryka, Indie, Chiny) — co najmniej na 72 godziny przed terminem dostawy, ustalonym w ten sposób, aby dostawa mogła być zakończona w przeddzień wyjścia statku na morze.

4. W razie niekompletnego zaopatrzenia statku w porcie krajowym kapitan statku powinien przed opuszczeniem portu otrzymać pisemne upoważnienie na zakup żywności za granicą w ilościach gwarantujących członkom załogi ustalone racje żywnościowe.

§ 9. 1. Na statkach pasażerskich liczących łącznie ponad 150 pracowników armator jest obowiązany uruchomić kantinę i zatrudnić pracownika dla jej obsługi.

2. Pracownik prowadzący kantinę załogową na statkach o załodze ponad 150 osób zatrudniony jest na warunkach stewarda statku pasażerskiego przy obsłudze pasażerów.

§ 10. Armator zaopatrzy kantinę załogową na statkach:

- 1) w napoje, jak: woda sodowa, piwo, soki owocowe,
- 2) w inne towary, jak: słodycze, czekolady, owoce puszkowe, żyłетки, drelichy, rękawice robocze oraz papierosy — w ilości uzależnionej od ilości członków załogi i czasu trwania zamierzonej podróży.

§ 11. 1. Za towary sprzedawane w kantinie armator pobiera ceny detaliczne według obowiązujących cenników.

2. Do cen artykułów pochodzących z importu, zakupionych przez armatora w ramach przyznanych mu uprawnień w zakresie obrotu wartościami dewizowymi, dolicza się 10% na pokrycie kosztów własnych armatora.

3. Rachunki zakupu powinny być na żądanie przedstawione radzie załogowej.

4. Cennik towarów kantynowych na statku powinien być podpisany przez armatora oraz przez upoważnionego przedstawiciela rady załogowej i wywieszony na widocznym miejscu, przystępnym dla wszystkich członków załogi.

5. Należność za towary, o których mowa w ust. 2, nabywane w kantinie, członkowie załogi uiszczają z dodatku zagranicznego wypłacanego na statku.

§ 12. 1. Dla prowadzenia systematycznej kontroli żywienia na statku rada załogowa deleguje ze swego składu 1 członka, który pełni na statku funkcję delegata żywnościowego.

2. Do obowiązków delegata żywnościowego należy:

- 1) udział w przyjmowaniu żywności na statek zgodnie z § 14,
- 2) sprawdzanie, czy urządzenia kuchni i miejsc przeznaczonych do przechowywania żywności i manipulowania nią oraz sposób przygotowywania posiłków odpowiadają przepisom sanitarnym,
- 3) sprawdzanie, czy wydawane członkom załogi posiłki odpowiadają przepisom wymaganiom ilościowym i jakościowym.

§ 13. 1. Kapitan statku umożliwi każdorazowo delegatowi żywnościowemu wypełnienie jego obowiązków zwalniając go z pracy na czas konieczny dla wykonywania czynności delegata żywnościowego.

2. Kapitan statku nie może ingerować w czynności delegata żywnościowego wykonywane z racji pełnienia tej funkcji ani też wydawać mu rozkazów służbowych

dotyczących spraw ściśle związanych z funkcją delegata żywnościowego.

3. Kapitan statku i pozostali członkowie załogi powinni służyć pomocą delegatowi żywnościowemu przy pełnieniu jego obowiązków.

§ 14. Przyjmowanie żywności na statku odbywa się przy udziale delegata żywnościowego, przy czym sprawdzeniu podlega waga, ilość i jakość produktów. W razie stwierdzenia, że dostarczona żywność nie odpowiada przepisanyim wymaganiom, delegat żywnościowy przedstawia swoje zastrzeżenia kapitanowi statku.

§ 15. 1. Niezależnie od kontroli, o której mowa w §§ 12 i 14, komisja w składzie: kapitan lub upoważniony przez niego oficer, delegat żywnościowy oraz członek załogi odpowiedzialny za przechowywanie żywności i wyżywienie załogi — dokonuje w czasie podróży co najmniej 4 razy w miesiącu inspekcji:

- 1) zapasów żywności i wody na statku,
- 2) miejsc i urządzeń służących do przechowywania żywności i wody oraz manipulowania nimi,
- 3) kuchni i wszystkich urządzeń służących do przygotowywania i podawania posiłków.

2. Wyniki inspekcji powinny być stwierdzone na piśmie.

§ 16. 1. W przypadku zaistnienia konieczności wyrzucenia za burtę zepsutej żywności należy zawiadomić o tym delegata żywnościowego.

2. Wyrzucenie zepsutej żywności za burtę odbywa się przy udziale delegata żywnościowego.

3. Z czynności tej powinien być sporządzony protokół, w którym podać należy:

- 1) ilość i rodzaj wyrzuconych produktów,
- 2) przyczynę i okoliczności zepsucia,
- 3) datę stwierdzenia zepsucia,
- 4) datę wyrzucenia za burtę,
- 5) podpisy kierownika statku, szefa działu oraz delegata żywnościowego.

4. O wyrzuceniu żywności za burtę należy sporządzić zapis w dzienniku okrętowym.

§ 17. 1. Zażalenia dotyczące wyżywienia członków załogi składają delegatowi żywnościowemu, który przedkłada je z własnymi uwagami kapitanowi statku.

2. Kapitan statku po zbadaniu sprawy wydaje odpowiednie zarządzenia.

3. O każdym zażaleniu, bez względu na sposób jego załatwienia, kapitan sporządza zapis w dzienniku okrętowym.

4. W razie nieuwzględnienia przez kapitana zażalenia delegat żywnościowy ma prawo zwrócić się do dyirekcji przedsiębiorstwa żeglugowego.

5. Jeżeli zażalenie dotyczy niedostatecznego zaopatrzenia statku w żywność przed wyjściem w podróż, delegat żywnościowy składa zażalenie do urzędu morskiego, który obowiązany jest natychmiast przeprowadzić inspekcję.

§ 18. 1. Właściwy urząd morski zorganizuje inspekcję:

- 1) zaopatrzenia statków w żywność i wodę,
- 2) pomieszczeń i urządzeń przeznaczonych na przechowywanie żywności i wody oraz manipulowanie nimi,
- 3) kuchni i wszelkich urządzeń służących do przygotowywania i podawania posiłków.

2. Osoby przeprowadzające inspekcję mają prawo wydawać zalecenia kapitanowi statku bądź armatorowi w zakresie wymienionym w ust. 1 pkt 1, 2 i 3.

3. Osoby, o których mowa w ust. 2, składają ze swej pracy okresowe sprawozdania według wytycznych opracowanych przez urząd morski.

§ 19. 1. Członkowie załogi zatrudnieni przy manipulowaniu żywnością i przyrządzaniu posiłków powinni posiadać kwalifikacje zawodowe przewidziane w odpowiednich przepisach.

2. Ministerstwo Żeglugi (Centralny Zarząd Polskiej Marynarki Handlowej) w porozumieniu z Zarządem Głównym Związku Zawodowego Pracowników Żeglugi obowiązane jest organizować w miarę potrzeby szkolenie zawodowe członków załogi zatrudnionych przy manipulowaniu żywnością i przyrządzaniu posiłków.

§ 20. Urząd morski powinien sporządzać roczne sprawozdania z wykonania przepisów §§ 15—19.

§ 21. Nadzór nad wykonywaniem przepisów niniejszego zarządzenia sprawują:

- 1) w czasie pobytu statków w portach polskich — urzędy morskie oraz organy służby zdrowia, każdy w zakresie swoich kompetencji,
- 2) w czasie pobytu statków w portach zagranicznych — polskie urzędy konsularne.

§ 22. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Żeglugi: M. Popiel