

CIRCULAR No. DGGM-045

Para: Partes, Administraciones, Autoridades de Supervisión por el Estado Rector del Puerto, Armadores/Operadores, Organizaciones Reconocidas, Gente de Mar, Representantes Legales, Centros de Formación Marítima autorizados, Médicos autorizados, Consulados Privativos de Marina Mercante de la República de Panamá, Inspectorías, Oficinas de Registradores Auxiliares, Oficinas Autorizadas, Empresas Tramitadoras, Departamentos/Áreas/Unidades de la DGGM, Oficinas Regionales de Documentación de la Autoridad Marítima de Panamá y usuarios del Registro de Buques de Panamá.

De: 
Ing. Isabel Valencia M.
Directora General, encargada



Asunto: Alimentación y servicio de fonda – Regla 3.2, Norma A3.2 del Convenio sobre el trabajo marítimo, 2006, en su versión enmendada (MLC, 2006, en su versión enmendada).

Referencia: Convenio sobre el trabajo marítimo, 2006, en su versión enmendada (MLC 2006, en su versión enmendada), Ley No. 2 de 6 de enero de 2009 y Decreto Ejecutivo No. 86 de 22 de febrero de 2013 y sus modificaciones.

1. El propósito de esta Circular es comunicar a los usuarios del Registro Panameño, las disposiciones aplicables a la alimentación y servicio de fonda de conformidad con la Regla 3.2, Norma A3.2 del Convenio sobre el trabajo marítimo, 2006, en su versión enmendada (MLC, 2006, en su versión enmendada).
2. Todo buque proporcionará gratuitamente a la gente de mar durante su período a bordo o período de contratación, agua potable y víveres adecuados en cuanto a calidad, variedad, valor nutritivo y cantidad, que cubran adecuadamente las necesidades de la gente de mar y tomando en consideración los distintos orígenes culturales y religiosos, así como la duración y naturaleza del viaje.
3. La organización y el equipamiento del servicio de fonda del buque deberán permitir el suministro a la gente de mar de comidas adecuadas, variadas, equilibradas y nutritivas, preparadas y servidas en condiciones higiénicas. En cuanto a la higiene de los alimentos y el agua, se tendrán en cuenta las disposiciones contenidas en el Capítulo 29 de la Guía Médica Internacional de a bordo, 3ª Edición o sus versiones posteriores.
4. Los armadores deberán garantizar que todo marino empleado como cocinero del buque, tenga la formación y las cualificaciones exigidas para ejercer esta función a bordo de buques, para lo cual, se requiere haber completado el curso de formación reconocido por la Autoridad Marítima de Panamá

(AMP), que comprenda conocimientos prácticos de cocina, higiene alimentaria y personal, almacenamiento de los alimentos, gestión de las reservas, la protección del medio ambiente y la seguridad y la salud del servicio de fonda. La AMP reconocerá los cursos de formación en los siguientes casos:

- 4.1. Cuando el certificado del curso de formación de cocinero del buque haya sido emitido por un centro de formación marítima debidamente autorizado por la AMP.
 - 4.2. Cuando el certificado del curso de formación de cocinero del buque haya sido emitido por una Administración Competente que haya ratificado el MLC, 2006, en su versión enmendada y el certificado exprese fehacientemente que el curso de formación ha sido impartido de acuerdo con la Regla 3.2, Norma A3.2, párrafo 4 del Convenio sobre el trabajo marítimo, 2006, en su versión enmendada (MLC, 2006, en su versión enmendada).
 - 4.3. Cuando el certificado del curso de formación de cocinero del buque haya sido emitido por una Administración Competente que haya ratificado el Convenio sobre el Certificado de aptitud de los cocineros de buque, 1946 (No. 69) de la OIT y el certificado exprese fehacientemente que el curso ha sido impartido de acuerdo con el Convenio sobre el Certificado de aptitud de los cocineros de buque, 1946 (No. 69).
5. En los buques que operen con una dotación prescrita de menos de diez (10) tripulantes, pudieran no estar obligados a llevar cocinero plenamente calificado; sin embargo, toda persona que prepare alimentos en la cocina, en las áreas relacionadas con los alimentos y la higiene personal, así como con la manipulación y almacenaje de alimentos a bordo de un buque, deberá estar formada o instruida, de conformidad con el *Instructivo de Manipulación, Almacenamiento y Preparación de Alimentos*, aprobado por la AMP.
6. Conforme a lo establecido en el MLC, 2006, en su versión enmendada, un marino se considerará cualificado para optar por una libreta de embarque que lo acredite como cocinero a bordo de buques de bandera panameña, únicamente si cumple con los requisitos mínimos establecidos por la AMP. Los requisitos para la libreta de embarque están disponibles en el siguiente enlace de la página web de la AMP:
- 6.1. [Requisitos para Títulos de Competencia, Libretas de Embarque, Certificados de Suficiencia y Certificados de Endoso de Curso – Subalternos.](#)
7. Los buques están obligados a mantener a bordo la documentación técnica de la gente de mar emitida por la AMP que acrediten la formación y cualificaciones satisfactorias del cocinero o cocineros del buque que presten servicio a bordo.

8. La AMP, en circunstancias de necesidad excepcional, podrá expedir una Dispensa para permitir que un cocinero no plenamente calificado preste servicio en un buque específico durante un período determinado, hasta el próximo puerto de escala apropiado o durante un período no superior a un (1) mes, a condición de que la persona beneficiaria de dicha exención haya recibido formación e instrucción en materias que incluyan la higiene alimentaria y la higiene personal, así como la manipulación y almacenamiento de víveres a bordo, aplicando el ***Instructivo de Manipulación, Almacenamiento y Preparación de Alimentos*** aprobado por la AMP.
9. Para solicitar la Dispensa de Cocinero del Buque en virtud de la Regla 3.2, Norma A3.2, párrafo 6 del MLC, 2006, en su versión enmendada, la compañía debe seguir el procedimiento indicado en la [Circular No. DGGM-046](#).
10. El capitán o la persona bajo sus órdenes realizará con frecuencia inspecciones documentadas a bordo del buque, y la fecha y los resultados de cada inspección se registrarán en el libro de registro oficial del Capitán, y estarán disponibles para su revisión. Estas inspecciones abarcarán lo referente a:
 - 10.1. Las provisiones de víveres y agua potable en cuanto a su calidad, valor nutritivo, calidad y variedad;
 - 10.2. Todos los locales y equipos utilizados para el almacenaje y manipulación de víveres y agua potable; y
 - 10.3. La cocina y demás instalaciones y equipos utilizados para preparar y servir comidas.
11. El Instructivo de Manipulación, Almacenamiento y Preparación de Alimentos aprobado por la AMP, está disponible en el siguiente enlace de la página web de la AMP:
 - 11.1. [Instructivo de Manipulación, Almacenamiento y Preparación de Alimentos](#).

Octubre, 2023 – Nueva. Se subroga la Circular DGGM-UCYC-017-2014 de 14 de agosto de 2014.

Las consultas sobre esta Circular o cualquier otra solicitud deben dirigirse a:

Departamento de Asuntos Laborales Marítimos

Dirección General de la Gente de Mar

Autoridad Marítima de Panamá

Teléfonos: (+507) 501-5059 / 5060

Correos: labormar@amp.gob.pa

Página web: <https://amp.gob.pa>

<https://panamashipregistry.com>

CIRCULAR No. DGGM-045

To: Parties, Administrations, Port State Control Authorities, Ship-owners/Operators, Recognized Organizations (RO's), Seafarers, Legal Representatives, Authorized Maritime Training Centers, authorized physicians (MD), Privative Consulates of Merchant Marine of the Republic of Panama, Inspectorates offices, Auxiliary Registry Offices, Authorized Offices, Brokers, Departments/Areas/Units of the General Directorate of Seafarers, Regional Documentation Offices of the Panama Maritime Authority and users of the Panama Ship Registry.

**From: Eng Isabel Valencia M.
General Director, in charge**



Subject: Food and catering - Regulation 3.2, Standard A3.2 of the Maritime Labour Convention, 2006, as amended (MLC, 2006, as amended).

Reference: MLC, 2006, as amended, Law No. 2 of January 6th, 2009 and Executive Decree No. 86 of February 22nd, 2013 and its modifications.

1. The purpose of this Circular is to communicate to the users of the Panamanian Registry, the provisions applicable to food and catering in accordance with Regulation 3.2, Standard A3.2 of the Maritime Labour Convention, 2006, as amended (MLC, 2006, as amended).
2. Every ship shall provide, free of charge, to seafarers during their period on board or period of engagement, drinking water and food of appropriate quality, variety, nutritional value and quantity that adequately covers the requirements of seafarers, taking into account their different cultural and religious backgrounds, as well as the duration and nature of the voyage.
3. The organization and equipment of the catering service of the ship shall allow the provision to seafarers of adequate, varied, balanced and nutritious meals prepared and served in hygienic conditions. In regards to hygiene of food and water, the provisions contained in Chapter 29 of the International Medical Guide for Ships, 3rd Edition or its subsequent versions shall be taken into account.
4. Ship-owners shall ensure that seafarers employed as ship's cooks are trained and qualified for their position on board ships, for which, completion of the training course recognized by the Panama Maritime Authority is required, which covers practical cookery, food and personal hygiene, food storage, stock control, and environmental protection and catering health and safety. The PMA will recognize the training courses in the follow cases:

- 4.1. When the training course certificate of ship's cook has been issued by a maritime training center duly authorized by the PMA.
 - 4.2. When the training course certificate of ship's cook has been issued by a Competent Administration who has ratified the MLC, 2006, as amended and the certificate expresses thoroughly that the course has been imparted according the Regulation 3.2, Standard A3.2, paragraph 4 of the Maritime Labour Convention, 2006, as amended (MLC, 2006, as amended).
 - 4.3. When the training course certificate of ship's cook has been issued by a Competent Administration who has ratified the ILO Certification of Ships' Cooks Convention, 1946 (No. 69) and the certificate expresses thoroughly that the course has been imparted according the ILO Certification of Ships' Cooks Convention, 1946 (No. 69).
5. On ships operating with a prescribed manning of less than ten (10) crew members, it may not be required to carry a fully qualified cook, however, anyone processing food in the galley shall be trained or instructed in areas including food and personal hygiene as well as handling and storage of food on board ship, in accordance with the *Instructions for Handling, Storage and Preparation of Food*, approved by the PMA.
 6. In accordance with the provisions of MLC, 2006, as amended, a seafarer shall be considered as qualified to opt for seaman's book accrediting him as ship's cook on board Panamanian flag ships, only if the minimum requirements established by the PMA are met. The requirements for seaman's book are available at the following link on the PMA website:
 - 6.1. [Requirements for Certificates of Competency, Seaman's Books, Certificates of Proficiency and Certificates of Course Endorsement - Ratings.](#)
 7. Ships are required to maintain on board the technical documentation for seafarers issued by the PMA attesting the satisfactory training and qualifications of the ship's cook or cooks serving on board.
 8. The PMA, in circumstances of exceptional necessity, may issue a dispensation permitting a non-fully qualified cook to serve in a specified ship for a specified limited period, until the next convenient port of call or for a period not exceeding one month, provided that the person to whom the dispensation is issued is trained or instructed in areas including food and personal hygiene as well as handling and storage of food on board ship, applying the *Instructions for Handling, Storage and Preparation of Food*, and approved by the PMA.

9. To request for Dispensation for Ship's Cook under Regulation 3.2, Standard A3.2, paragraph 6 of the MLC, 2006, as amended, the company must follow the procedure established in [Circular No. DGGM-046](#).

10. The master or person under the authority of the master shall frequently perform documented inspections on board the ship, and the date and results of each inspection shall be recorded in the Master's official logbook and be available for review. These inspections shall cover the concerning to:
 - 10.1. Supplies of food and drinking water in relation to their quantity, nutritional value, quality and variety;
 - 10.2. All spaces and equipment used for the storage and handling of food and drinking water; and
 - 10.3. Galley and other equipment for the preparation and service of meals.

11. The Instructions for Handling, Storage and Preparation of Food approved by the PMA, is available at the following link on the PMA website:
 - 11.1. [Instructions for Handling, Storage and Preparation of Food](#).

October, 2023 – New. The Circular DGGM-UCYC-017-2014 of August 14, 2014, is subrogated.

The queries about this Circular or any other request must be addressed to:

*Maritime Labour Affairs Department
General Directorate of Seafarers
Panama Maritime Authority*

Telephones: (+507) 501-5059 / 5060

Emails: labormar@amp.gob.pa

Webpage: <https://amp.gob.pa>

<https://panamashipregistry.com>