

MINISTERO DELLE INFRASTRUTTURE E DEI TRASPORTI

DECRETO 10 agosto 2023.

Approvazione delle linee guida per la formazione dei cuochi non pienamente qualificati e per il rilascio delle relative dispense.

IL CAPO DIPARTIMENTO
PER LA MOBILITÀ SOSTENIBILE

DI CONCERTO CON

IL COMANDANTE GENERALE
DEL CORPO DELLE CAPITANERIE DI PORTO

Vista la legge 28 gennaio 1994, n. 84 e successive modificazioni, recante riordino della legislazione in materia portuale ed in particolare l'art. 3, che attribuisce la competenza in materia di sicurezza della navigazione al Comando generale del Corpo delle capitanerie di porto;

Visto il codice della navigazione approvato con regio decreto 30 marzo 1942, n. 327 e successive modificazioni ed in particolare l'art. 317;

Visto il regolamento per l'esecuzione del Codice della navigazione (parte marittima) approvato con decreto del Presidente della Repubblica 15 febbraio 1952, n. 328 e successive modificazioni ed in particolare l'art. 426;

Visto l'art. 201 del decreto del Presidente della Repubblica 8 novembre 1991, n. 435 «Regolamento di sicurezza della navigazione e della vita umana in mare» che stabilisce, in attuazione degli articoli 317 del Codice della navigazione e 426 del relativo regolamento di esecuzione - parte marittima, che deve essere tenuta presente l'esigenza che l'equipaggio della nave sia numericamente sufficiente e qualitativamente idoneo ad assolvere i servizi di bordo, con riferimento alle procedure contenute nel Libro IV «Organizzazione dei servizi di sicurezza» dello stesso;

Vista la Convenzione internazionale sul lavoro marittimo (MLC,2006) ed in particolare le Regole 2.7 e 3.2 e gli Standard A.2.7 ed A.3.2;

Vista la legge 3 settembre 2013, n. 113 di «Ratifica ed esecuzione della Convenzione dell'Organizzazione internazionale del lavoro (OIL) n. 186 sul lavoro marittimo, con Allegati, adottata a Ginevra il 23 febbraio 2006 nel corso della 94ma sessione della Conferenza generale dell'OIL, nonché norme di adeguamento interno»;

Visto il decreto legislativo 27 luglio 1999, n. 271 di «Adeguamento della normativa sulla sicurezza e salute dei lavoratori marittimi a bordo delle navi mercantili da pesca nazionali, a norma della legge 31 dicembre 1998, n. 485»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 14 luglio 1957, n. 1065 di «Approvazione del regolamento per l'esecuzione della legge 4 agosto 1955, n. 727 (esecuzione della Convenzione internazionale n. 69 concernente il diploma di capacità professionale dei cuochi di bordo, adottata a Seattle il 27 giugno 1946, ratificata e resa esecutiva con la legge 2 agosto 1952, n. 1305)»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 18 aprile 2006, n. 231 relativo al «Regolamento recante la disciplina del collocamento della gente di mare, a norma dell'art. 2, comma 4 del decreto legislativo 19 dicembre 2002, n. 297»;

Vista la Convenzione internazionale per la salvaguardia della vita umana in mare, 1974 (SOLAS, 1974) come emendata ed in particolare la Regola V/14.2;

Vista la Convenzione Internazionale sugli Standard di addestramento e tenuta della guardia (STCW) come emendata ed in particolare l'Articolo VIII;

Visto il decreto legislativo 12 maggio 2015, n. 71, come emendato dal decreto legislativo 8 novembre 2021, n. 194, ed in particolare l'art. 17;

Ritenuto necessario disciplinare i casi in cui è possibile concedere una dispensa dal cuoco equipaggio a favore di un cuoco non pienamente qualificato;

Ritenuto necessario istituire un percorso di formazione per il personale navigante di nazionalità italiana;

Sentite le organizzazioni sindacali e le associazioni di categoria;

Considerato che la Rete nazionale istituti alberghieri (Re.Na.I.A.) è stata incaricata, per conto del Ministero dell'istruzione e del merito di organizzare, a livello nazionale e territoriale, la formazione del personale degli Istituti alberghieri attraverso specifiche misure di accompagnamento alla riforma dell'istruzione professionale rivolte alle scuole associate e non associate;

Decretano:

Art. 1.

Scopo

Fermo restando le disposizioni contenute nella Convenzione internazionale sul lavoro marittimo (MLC,2006), con il presente decreto e relative linee guida allegate si approvano e si rendono esecutive le norme che disciplinano il percorso di formazione per «cuoco non pienamente qualificato», destinato al personale navigante di nazionalità italiana, nonché la casistica per la quale sia possibile concedere la dispensa rispetto ai requisiti richiesti per il «cuoco equipaggio».

Art. 2.

Campo di applicazione

Il presente decreto e le relative linee guida allegate si applicano alle navi di bandiera italiana che hanno l'obbligo di imbarcare il cuoco equipaggio come previsto nella tabella minima di sicurezza.

Art. 3.

Norme transitorie

Fino al 31 dicembre 2024 continua ad applicarsi lo Standard A3.2 paragrafo 6 della MLC,2006 mediante il rilascio da parte del Reparto VI - Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto, di provvedimenti autorizzativi qualora ne ricorrano i presupposti.

Art. 4.

Entrata in vigore

Il presente decreto, unitamente alle linee guida ed agli allegati che ne costituiscono parte integrante, è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore alla data di pubblicazione.

Roma, 10 agosto 2023

*Il Capo Dipartimento
per la mobilità sostenibile*
DI MATTEO

*Il Comandante generale
del Corpo delle Capitanerie di porto*
CARLONE



LINEE GUIDA PER LA FORMAZIONE DEI CUOCHI NON PIENAMENTE QUALIFICATI E PER IL RILASCIO DELLE RELATIVE DISPENSE

1. Introduzione

1. La Conferenza generale dell'Organizzazione internazionale del lavoro convocata a Ginevra dal Consiglio di amministrazione dell'Ufficio Internazionale del lavoro e ivi riunita il 7 febbraio 2006 nella sua 84^a sessione, ha adottato, il 23 febbraio 2006, la Convenzione internazionale sul lavoro marittimo, 2006.

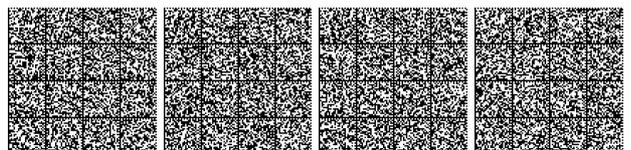
In particolare, alla Regola 3.2 *“Alimentazione e servizio di ristorazione”* è, tra l'altro, previsto che *“I marittimi impiegati come cuochi di bordo incaricati della preparazione dei pasti dovranno possedere la formazione e le qualifiche richieste per questa funzione”*.

Inoltre lo Standard A3.2 paragrafo 6 prevede che *“In circostanze di eccezionale necessità, l'autorità competente può rilasciare una dispensa con la quale si autorizza un cuoco non pienamente qualificato a servire su una determinata nave e per un periodo di tempo limitato, fino al successivo porto di scalo o per un periodo comunque non superiore a un mese, a condizione che la persona alla quale è stata accordata la deroga abbia ricevuto una formazione o un'istruzione sui principi relativi all'igiene alimentare e personale, così come la manipolazione e la conservazione degli alimenti a bordo”*.

2. Con le presenti linee guida si intende dare attuazione, attraverso un quadro chiaro ed armonizzato, alle disposizioni di cui alla sopra citata Convenzione, per quanto attiene il percorso di formazione per “cuoco non pienamente qualificato” a favore del personale navigante di nazionalità italiana prevedendo i casi in cui sia ritenuto possibile concedere una dispensa - rispetto alle previsioni richieste per il “cuoco equipaggio” – attraverso la presenza a bordo di un cuoco non pienamente qualificato di nazionalità italiana o straniera.

2. Definizioni

- 2.1 **“Cuoco equipaggio”**: marittimo di età non inferiore a 18 anni arruolato, addestrato e provvisto della qualifica e della competenza di cui alla vigente normativa nazionale per esercitare tale funzione a bordo;
- 2.2 **“Cuoco non pienamente qualificato”**: marittimo di età non inferiore a 18 anni sprovvisto della qualifica e della competenza di “cuoco equipaggio” di cui alla vigente ma formato ai sensi del presente decreto;
- 2.3 **“Convenzione MLC,2006”**: Convenzione internazionale sul lavoro marittimo, 2006;



3. Formazione del cuoco non pienamente qualificato di nazionalità italiana

1. I corsi di formazione per “cuoco non pienamente qualificato” sono organizzati, in regime di extracurricularità, a cura degli Istituti professionali di Stato che erogano percorsi dell'indirizzo di Enogastronomia e ospitalità alberghiera secondo il programma di cui all'Allegato 1.
2. Il corso di formazione include almeno 23 (ventitré) ore di cucina e 9 (nove) ore di alimentazione, di cui 3 (tre) in compresenza tra il docente di teoria e un Insegnante tecnico pratico di laboratorio.
3. Per l'ammissione alla frequenza del corso il discente deve:
 - a. aver compiuto il 18° anno di età;
 - b. essere iscritto nelle matricole 1^a o 2^a categoria;
 - c. essere in possesso di un certificato Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) in corso di validità, erogato da Ente riconosciuto ai sensi della Direttiva Europea 2005/36/CE recepita con Decreto Legislativo 206/2007;
4. La frequenza al corso è obbligatoria. Per essere ammessi alla prova finale è necessario aver frequentato almeno il 90% delle attività formative.
5. Al discente che abbia superato la prova finale viene rilasciata l'attestazione di cui all'Allegato 2.

4. Standard minimi di laboratorio e dotazioni

1. L'Istituto professionale di Stato per l'Enogastronomia e ospitalità alberghiera che intende erogare la formazione di cui al precedente punto 3. deve:
 - i. essere in possesso degli standard minimi relativi alle dotazioni come indicati nell'allegato 3;
 - ii. avvalersi di formatori qualificati secondo gli standard di cui all'Allegato 4;
 - iii. prevedere la partecipazione al singolo corso per un numero massimo di 15 discenti.

5. Riconoscimento degli Istituti professionali di Stato per l'Enogastronomia e ospitalità alberghiera

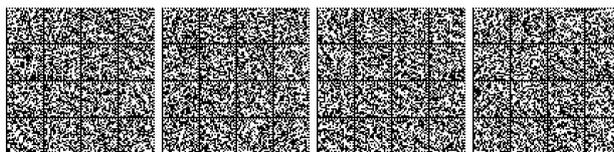
1. L'istanza per ottenere il riconoscimento è presentata in bollo, secondo il modello di cui all'Allegato 5.
2. La domanda di cui al comma 1 è inoltrata al Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti – Direzione Generale per la vigilanza sulle Autorità di sistema portuale, il trasporto marittimo e per vie d'acqua interne - mediante comunicazione alla casella di posta elettronica certificata dg.tm@pec.mit.gov.it, e comprensiva delle



- dichiarazioni da cui si evinca il possesso dei requisiti di cui al precedente punto 4. comma 1 lettere i. ed ii.
3. La Direzione generale, competente alla predisposizione del provvedimento di cui al successivo comma 7, esamina la documentazione e verifica la conformità agli allegati del presente decreto.
 4. In caso di esito positivo dell'esame di cui al comma 3, è facoltà della Direzione Generale competente programmare un sopralluogo che consiste in accertamenti finalizzati a verificare la conformità delle attrezzature ai requisiti previsti dal presente decreto al quale partecipano i rappresentanti della Direzione generale competente appositamente incaricati, il Preside o il vicepresidente dell'Istituto ed almeno un istruttore.
 5. La data del sopralluogo è comunicata al soggetto interessato con un minimo preavviso di cinque giorni.
 6. Il provvedimento formale di definizione del procedimento è adottato entro 180 giorni, secondo quanto previsto dal Decreto Ministeriale 30 marzo 1994, n. 765.
 7. Il provvedimento formale di riconoscimento d'idoneità allo svolgimento dei corsi per "cuoco non pienamente qualificato" contiene informazioni in merito alle aule, alle attrezzature, al corpo docente, al numero degli allievi, nonché alle modalità relative allo svolgimento dei corsi.
 8. L'inosservanza delle condizioni poste nel provvedimento di cui al precedente comma 7, comporta la sospensione del riconoscimento di idoneità allo svolgimento del corso o, nei casi di più gravi violazioni, la revoca definitiva dello stesso.
 9. La Direzione Generale competente si riserva di effettuare controlli presso gli Istituti professionali di Stato che erogano percorsi dell'indirizzo di Enogastronomia e ospitalità alberghiera che hanno ottenuto il riconoscimento di cui al precedente comma 7.

6. Spese

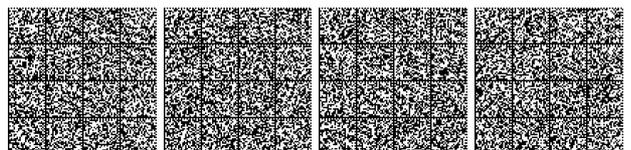
1. Le spese derivanti dalle attività espletate dalla Direzione generale competente ai fini del rilascio e controllo delle autorizzazioni sono a carico dell'istituto richiedente, ai sensi dell'articolo 5 comma 9 del Decreto legislativo 12 maggio 2015, n.71 e secondo le tariffe di cui al Decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti 9 giugno 2017 e successive modifiche ed integrazioni.
2. Le spese relative all'erogazione dei corsi per "cuoco non pienamente qualificato" sono a carico del committente o del singolo richiedente.



7. Rilascio della dispensa in caso di sbarco ed impossibilità di sostituzione del cuoco equipaggio

1. Le dispense di cui all'Allegato 6 sono concesse – ai sensi dello Standard A3.2 punto 6 della Convenzione sul lavoro marittimo (MLC,2006) - qualora venga accertata l'impossibilità, nell'immediato, di provvedere alla sostituzione del "cuoco equipaggio" con personale qualificato ed esclusivamente se a bordo sia presente un "cuoco non pienamente qualificato" provvisto di:
 - i. Attestato di addestramento teorico pratico di cui al presente decreto - Allegato 2 – per il personale navigante italiano ovvero formazione ai sensi dello Standard A3.2 punto 6 della Convenzione sul lavoro marittimo (MLC,2006) da altro Stato per il personale navigante straniero;
 - ii. Abbia ricevuto – attraverso una specifica procedura ISM ed a cura del cuoco equipaggio certificato - adeguata familiarizzazione con le pertinenti procedure ed attrezzature della nave su cui è imbarcato. Tale percorso deve risultare da apposita dichiarazione sottoscritta dal comandante della nave, dal cuoco equipaggio e dal marittimo che si intende proporre per la temporanea sostituzione;
 - iii. sia in possesso di certificato HACCP in corso di validità.

2. La dispensa è rilasciata, nei porti nazionali dall'Autorità Marittima del porto in cui avviene lo sbarco del cuoco equipaggio, ed all'estero dal Comando Generale del Corpo delle Capitanerie di porto – VI Reparto (Sicurezza della Navigazione e Marittima).



Allegato 1**PROGRAMMA PER CUOCO NON PIENAMENTE QUALIFICATO****GIORNO 1**

9:00 Registrazione partecipanti

9:15 Presentazione del corso 9:30

Cultura alimentare:

- Definizione di alimento e di principi nutritivi
- La piramide alimentare della Dieta Mediterranea e le linee guida per una sana alimentazione

10:30 Coffee-break

10:45 Attività laboratoriale (di gruppo): stesura di menù bilanciati dal punto di vista nutrizionale e calcolo costo pasto

12:00 Gestione degli acquisti e degli approvvigionamenti in relazione alla pianificazione dei menù 13:00 Pranzo

14:00 Laboratorio di cucina: enogastronomia a zero sprechi – gestione degli scarti e smaltimento rifiuti

17:45 Test e discussione finale

GIORNO 2

9:00 Tecniche di cottura tradizionali ed innovative

- La cottura in acqua di pasta, legumi secchi, carne e prodotti ittici
- La cottura a vapore
- La cottura nei grassi: frittura e cottura saltata
- La cottura al calore secco: cottura da forno e diverse tipologie di forno, cottura alla griglia e cottura allo spiedo

10:30 Coffee-break

10:45 Modificazioni a carico dei principi nutritivi in seguito a tecniche di cottura tradizionali ed innovative

- Glucidi: destrinizzazione e gelatinizzazione dell'amido, caramellizzazione del saccarosio
- Proteine: idrolisi, denaturazione e reazione di Maillard
- Lipidi: idrolisi, termossidazione, polimerizzazione e l'importanza del punto di fumo
- Vitamine e sali minerali: solubilizzazione in acqua e danno termico
- Composti mutageni: ammine eterocicliche aromatiche e idrocarburi policiclici aromatici

12:00 Attività laboratoriale (di gruppo): stesura di menù nutrizionalmente bilanciati applicando tecniche di cottura innovative (sous vide, vasocottura, cottura a bassa intensità...) 13:00 Pranzo

14:00 Laboratorio di cucina: realizzazione di un menù nutrizionalmente equilibrati applicando appropriate tecniche di cottura e mise en place

17:45 Test e discussione finale



GIORNO 3

9:00 Principali allergie/intolleranze, patologie alimentari e credi religiosi

- Differenze tra allergia ed intolleranza
- Principali intolleranze alimentari: celiachia e intolleranza al lattosio
- Principali patologie alimentari: malattie cardiovascolari, diabete e obesità
- Le regole alimentari nell'Ebraismo, Islam e nel Cristianesimo

10:30 Coffee-break

10:45 Attività laboratoriale (di gruppo): adattamento dei menù realizzati nel giorno 1 in funzione delle diverse esigenze (allergie/intolleranze alimentari, credi religiosi e patologie);

12:00 Discussione lavori

13:00 Pranzo

14:00 Laboratorio di cucina: enogastronomia per celiaci

17:45 Test e discussione finale

GIORNO 4

9:00 Principi di igiene e principali malattie trasmesse dagli alimenti presenti nei menù stilati nelle giornate del corso

10:30 Coffee - break

10:45 Attività laboratoriale (di gruppo): studio di casi di intossicazione alimentari, gestione delle conseguenze e tecniche di prevenzione.

12:00 Discussione lavori

13:00 Pranzo

14:00 Convenzione MLC 2006 e D.lgs. 271/99 di "Adeguamento della normativa sulla sicurezza e salute dei lavoratori marittimi a bordo delle navi mercantili da pesca nazionali, a norma della legge 31 dicembre 1998, n. 485":

- principi generali di sicurezza del lavoro e tutela della salute a bordo delle navi
- documento di valutazione dei rischi
- servizio di prevenzione e protezione
- segnaletica di sicurezza
- formazione dei lavoratori in materia di sicurezza e igiene del lavoro, nonché di prevenzione degli infortuni

15:30 Attività laboratoriale (di gruppo): redazione del DVR di una nave da crociera con l'individuazione dei soggetti coinvolti, i principali pericoli e l'analisi del rischio

17:45 Test finale e questionario di gradimento del corso.



Allegato 2



(NOME DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO CHE EROGA IL CORSO)

Attestato di addestramento teorico pratico ai sensi dello Standard A3.2 punto 6 della Convenzione sul lavoro marittimo (MLC,2006)

Demonstration of competence to undertake the tasks and duties of Standard A3.2 point 6 of Maritime Labour Convention (MLC, 2006)

Si certifica che il sig.....nato a il.....
This to certifies that Mr. born in on

iscritto nelle matricole del Compartimento marittimo di al n.....
entered in the registers of the Marine Department of No.

ha effettuato l'addestramento teorico-pratico previsto dallo Standard A3.2 punto 6 della Convenzione sul lavoro marittimo (MLC,2006) sugli argomenti di cui al programma allegato al Decreto del _____.

Has carried out practical-theoretical training in accordance with Standard A3.2 point 6 of Maritime Labour Convention (MLC,2006) and as per instructions given in the Annex of the Decree dated_____.

Il presente attestato non costituisce certificazione da cuoco equipaggio.

This evidence cannot be considered ship's cook certification.

Addì, _____
Date,

Firma di chi ha eseguito l'addestramento

Signature of the person who performed the training



Allegato 3**STANDARD MINIMI DI LABORATORIO E DOTAZIONI****LABORATORIO DI CUCINA PROFESSIONALE CON ALMENO 8 POSTAZIONI**

Piano cottura dotato di almeno 8 fuochi; armadio frigoriferi distinti per tipologia di alimenti non inferiori a n.3; armadio surgelatore n.1; abbattitore di temperatura, banchi di lavoro non inferiori a n.4; macchina per il sottovuoto; affettatrice; impastatrice planetaria; tritacarne; frullatore a immersione / cutter; friggitrice; piastre fry top o griglie; forno trivalente (combinato convenzione - vapore); forno microonde; rooner o macchinario per la bassa temperatura, macchina per la pasta; armadi e pensili

UTENSILERIA

Teglie gastronomiche e placche da forno; pirofile; piatti di servizio e vassoi; posate di servizio; coltelleria; taglieri; pelapatate; grattugia; batteria di cucina (casseruole, pentole, padelle, ecc.) di diversa tipologia e formato; mestolame; spatole; leccapentole; forchettoni; bucafoglia; passaverdure; forbici; colini; setacci; scolapasta; bastardelle e bacinelle; brocche; batticarne; fruste; pennelli; mattarelli; stampini; coppapasta; termometri; sac à poche e relative bocchette; sacchetti sottovuoto adatti alla cottura degli alimenti; vasetti in vetro per vasocottura; bilancia digitale; carta forno; pellicola per alimenti; carta alluminio; carta assorbente

DOTAZIONI DI LEGGE PER FUNZIONALITA' DEL LABORATORIO

Lavastoviglie; lavelli e vasche di lavaggio per piatti e attrezzature; lavelli e vasche di lavaggio per alimenti; cappe di aspirazione; rispetto dei requisiti igienici degli ambienti per pavimenti, pareti, soffitti e finestre; contenitori idonei per la raccolta dei rifiuti.

LABORATORIO MULTIMEDIALE FORNITO DI LIM O VIDEO-PROIEZIONE E POSTAZIONI PC INDIVIDUALI**DOTAZIONI PER LA SICUREZZA SECONDO NORMATIVA VIGENTE**

- Rispetto dei requisiti previsti dal D.LGS. 81/08 "TESTO UNICO SULLA SICUREZZA" e successive modifiche;
- Rispetto dei requisiti previsti dal DPR n.151/2011 "Regolamento di prevenzione incendi" e successive modifiche;
- Rispetto dei requisiti previsti dal Regolamento (CE) 178/2002 (principi e requisiti generali della legislazione alimentare); dal Regolamento (CE) 852/2004 (igiene dei prodotti alimentari); dal Regolamento (CE) 853/2004 e dal Regolamento (CE) 854/2004 e successive integrazioni e modifiche.



Allegato 4**STANDARD FORMATORI**

Docente di Scienze degli alimenti – classe di concorso A31 – con almeno 3 anni di servizio a tempo indeterminato o determinato.

Insegnante tecnico pratico di Laboratori di servizi enogastronomici (settore cucina) – classe di concorso B20 – con almeno 5 anni di servizio a tempo indeterminato o determinato.



Allegato 5

INTESTAZIONE DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

Imposta di bollo

Alla Direzione Generale per la
vigilanza sulle Autorità di sistema portuale,
il trasporto marittimo e per vie d'acqua
interne
pec: dg.tm@pec.mit.gov.it

OGGETTO: istanza di riconoscimento di idoneità allo svolgimento del corso per cuoco non pienamente qualificato

Il sottoscritto _____ in qualità di _____ dell'Istituto Professionale di Stato _____ con sede in _____ pec:

C H I E D E

ai sensi del decreto _____ il riconoscimento di idoneità allo svolgimento del corso "per cuoco non pienamente qualificato".

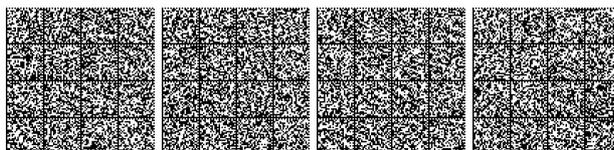
A tal riguardo il sottoscritto allega alla presente la documentazione attestante la rispondenza agli allegati 1, 3 e 4 del decreto sopra citato. In particolare si trasmette:

- 1)
- 2)
- 3)

Data e luogo, _____

In fede,

Firma digitale



Allegato 6



Ministry of Infrastructure and Transport

Type/Name	G.T.	Number of Registry	Port of Registry	IMO No.

With reference to the application submitted by "_____" with letter/message dated ____ to obtain an authorization to perform a single voyage for ____ days (max 30 days) not fully in compliance with the Manning Document and in particular without the ship's cook;

Considering that the cook has been disembarked due to _____;

Having evidence of the following documentation submitted by the ship's Company related to the _____¹ Mr./Ms. _____:

- HACCP certificate issued on _____ with expiration date _____;
- Training competence to be engaged in duties of Standard A3.2 point 6 - MLC, 2006 issued by _____ on _____ (per il personale navigante italiano - Italian crew members);
- Certificates of qualification as a non-fully qualified cook as per Standard A3.2 point 6 - Maritime Labour Convention (MLC, 2006) issued by _____ on _____; (personale navigante straniero/foreign crew members);

Having evidence of the statement - signed by the ship's master - attesting that Mr./Ms. _____ received adequate instruction/training - keeping adequate evidence - from the ship's cook in accordance with Standard A3.2 point 7;

Having regard to the ship's Minimum Safe Manning Document No. _____ dated _____, issued in ____ by _____;

Having regard to the ship's Crew list;

Taking into account the impossibility to provide a qualified substitute before ship's departure from _____;

Having regard to the STCW Convention Article VIII and to the Italian Legislative Decree No.71/2015 Article 17;

Having regard to the MLC,2006 - Standard A3.2 points 6 and 7;

Having regard to the Decree dated _____;

Having regard to Regulation V/14 e V/3 SOLAS Convention 74, as amended;

GRANTS TO

M/V " _____ " - Italian Flag - IMO No. _____

a dispensation to perform a single voyage to be carried out within _____/for ____ days (max 30 days)² not fully in compliance with the Minimum Safe Manning Document:

- Having on board Mr./Ms. _____ as a non-fully qualified cook, missing the ship's cook;
- Without the _____¹

With the following conditions:

- The Master shall employ the remaining crew in an appropriate manner in order to ensure the required seafarers' hours of work and hours of rest, and update the muster list if deemed necessary.
- The Master shall also assure this Administration of the application of the above instructions.

This Authorization does not release the Master, Company and Owner from obtaining all other necessary authorizations/dispensations from other Authorities, bodies or institutions legally entrusted with specific responsibilities in areas either directly or indirectly involved in the process.

The present message shall be made available, upon request, to flag State surveys and authorized officers in port State.

_____, _____

Signature_____

¹ Es. Crews rank (eg Messman)
² Delete as appropriate

