

(Traduction)

CONVENTION CONCERNANT L'ALIMENTATION ET LE SERVICE DE TABLE À BORD DES NAVIRES

La Conférence générale de l'Organisation internationale du Travail, convoquée à Seattle par le Conseil d'administration du Bureau international du Travail, et s'y étant réunie le 6 juin 1946, en sa vingt-huitième session,

Après avoir décidé d'adopter diverses propositions relatives à l'alimentation et au service de table à bord des navires, question qui constitue le quatrième point à l'ordre du jour de la session,

Après avoir décidé que ces propositions prendraient la forme d'une convention internationale,

adopte, ce vingt-septième jour de juin mil neuf cent quarante-six, la convention ci-après, qui sera dénommée Convention sur l'alimentation et le service de table (équipage des navires), 1946:

Article 1

1. Tout Membre de l'Organisation internationale du Travail pour lequel la présente convention est en vigueur est responsable de l'établissement d'un niveau satisfaisant d'alimentation et de service de table pour les équipages de ses navires de mer, de propriété publique ou privée, affectés, pour des fins commerciales, au transport de marchandises ou de passagers et immatriculés dans un territoire pour lequel la présente convention est en vigueur.

2. La législation nationale ou, en l'absence d'une telle législation, des contrats collectifs passés entre employeurs et travailleurs définiront quels navires ou quelles catégories de navires seront réputés navires de mer aux fins de la présente convention.

Article 2

Les fonctions suivantes seront exercées par l'autorité compétente, sauf dans la mesure où elles sont remplies de manière adéquate en vertu de conventions collectives:

- a) élaboration et application de règlements concernant les provisions de vivres et d'eau et le service de table, ainsi que la construction, l'emplacement, l'aération, le chauffage, l'éclairage, l'installation d'eau et l'équipement de la cuisine et des autres locaux du bord affectés au service général, y compris les cambuses et les compartiments frigorifiques;
- b) inspection à bord des provisions de vivres et d'eau, ainsi que des locaux, aménagements et équipement pour l'emmagasinage, la manipulation et la préparation des denrées d'alimentation;
- c) délivrance de diplômes de capacité aux membres du personnel pour lesquels des qualifications déterminées sont exigées;
- d) étude de méthodes propres à assurer aux équipages une alimentation et un service de table satisfaisants et diffusion d'informations éducatives sur ces méthodes.

Article 3

1. L'autorité compétente doit exercer son activité en étroite collaboration avec les organisations d'armateurs et de gens de mer et avec les autorités nationales ou locales qui s'occupent de questions d'alimentation et d'hygiène publique; elle peut, en cas de besoin, utiliser les services des autorités susmentionnées.