



## Fylkesmannen i Rogaland

### Rapport fra tilsyn med næringsmiddelhåndteringen

#### på Floatel Superior

**Virksomhetens adresse:** Floatel International, postboks 2359. SE-403 15 Gothenburg  
**Tidsrom for tilsynet:** 27.02. 2019 – 25.04.2019  
**Kontaktperson i virksomheten:** Henrik Woodbridge

#### Sammendrag

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte i perioden 2. - 5. april 2019 tilsyn med næringsmiddelhåndteringen ombord på Floatel International AB sin innretning Floatel Superior.

Tilsynet ble utført som en verifikasjon av hvordan innretningen sikrer at det blir lagt til rette for helsemessig trygg næringsmiddelhåndtering slik at maten er trygg for de som oppholder seg ombord.

#### Konklusjon:

Det ble ikke avdekket avvik fra lovkrav. Tilsynet konkluderte med en merknad som gjelder tilretteleggingen. Forbedret tilrettelegging kan forbedre næringsmiddelhåndteringen.

Dato: 25. april 2019

Erik Bruland  
tilsynsleder

Kari Louise Roland  
rådgiver

## **Innhold**

<b>Sammendrag .....</b>	<b>1</b>
<b>1. Innledning .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Beskrivelse av virksomheten – spesielle forhold.....</b>	<b>3</b>
<b>3. Gjennomføring.....</b>	<b>3</b>
<b>4. Hva tilsynet omfattet .....</b>	<b>4</b>
<b>5. Funn .....</b>	<b>4</b>
<b>6. Regelverk.....</b>	<b>4</b>
<b>7. Dokumentunderlag.....</b>	<b>5</b>
<b>8. Deltakere ved tilsynet .....</b>	<b>6</b>

## 1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn på Floatel Superior i perioden 02. – 05.04. 2019. Tilsynet inngår som en del av Fylkesmannens planlagte tilsynsvirksomhet i inneværende år.

Lov av 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet (matloven) og forskrifter gitt med hjemmel i den gjelder på norsk kontinentalsokkel. Fylkesmannen i Rogaland har, med hjemmel i rammeforskriftens § 67, fått delegert myndighet fra Mattilsynet til å føre tilsyn med næringsmiddelhandlingen og drikkevannsforsyningen i petroleumsvirksomheten. Tilsynsoppdraget er regulert gjennom en avtale.

Formålet med tilsynet er å vurdere om virksomheten ivaretar de krav i lovgivningen som dreier seg om tilrettelegging for å sikre trygg mat om bord. Tilsynet ble gjennomført ved gjennomgang av tilsendt dokumentasjon, befarings og intervju av personer med oppgaver på området.

Rapporten omhandler avvik og merknader som er avdekket under tilsynet og gir derfor ingen fullstendig tilstandsvurdering av innretningens/virksomhetens arbeid innenfor de områder tilsynet omfattet.

- **Avvik** er mangel på oppfyllelse av krav gitt i eller i medhold av lov eller forskrift
- **Merknad** er forhold som ikke er i strid med krav fastsatt i eller i medhold av lov eller forskrift, men der tilsynsmyndigheten finner grunn til å påpeke mulighet for forbedring

## 2. Beskrivelse av virksomheten – spesielle forhold

Floatel Superior er en hotellplattform med en boligkapasitet på 440 personer. Innretningen ble bygget ved Keppels verftet i Singapore i 2010. Floatel Superior fikk Petroleumsstilsynets Samsvarsuttalelse (SUT) til drift av innretningen etter petroleumsregelverket i 2012. Samtykke til bruk på Martin Linge feltet ble gitt til Equinor sommeren 2018. Prosjektet startet i august 2018.

International SOS ivaretar helsetjenestens oppgaver om bord i henhold til avtale. Forpleiningstjenesten ivaretas av 4Services i henhold til kontrakt. Innføring av et nytt internkontrollsystem for næringsmiddelhandlingen var pågående da tilsynet ble gjennomført.

## 3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

**Tilsynsvarsel** ble utsendt 27.02. 2019.

Oversikt over dokumenter virksomheten har oversendt i forbindelse med tilsynet er gitt i kapitlet Dokumentunderlag.

**Åpningsmøte** ble avholdt ombord 02.04. 2019.

### Intervjuer

11 personer ble intervjuet.

Oversikt over dokumentasjon, som ble utlevert og gjennomgått under revisjonsbesøket, er gitt i kapitlet - Dokumentunderlag.

## **Befaring**

Befaring av kjøkken, lager og messe ble gjennomført 04.04. 2019. Forpleiningsleder og kjøkkensjef deltok.

**Oppsummeringsmøte** ble avholdt ombord 05. 04. 2019.

## **4. Hva tilsynet omfattet**

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om tilretteleggingen for næringsmiddelhandteringen ombord er i samsvar med de krav myndighetene har satt i lovverket; næringsmiddelhygiene-forskriften, og HMS-regelverkets forskrifter.

Tilsynets mål var å kontrollere om Floatel Superior lokaler og utstyr er tilrettelagt slik at næringsmiddelhandteringen lar seg gjennomføre på en slik måte at næringsmiddelhygiene blir forsvarlig ivaretatt og at maten er trygg å spise for de som oppholder seg om bord.

Tilsynet har ikke kontrollert og vurdert alle sidene ved næringsmiddelhandteringen, men har hatt fokus på tilrettelegging. Gjennom stikkprøver har tilsynet også verifisert om innretningen har nødvendig kontroll på temperaturer, merking og emballering av mat, plassering av næringsmidler og etterlevelse av rutine for personlig hygiene.

## **5. Funn**

Tilsynets undersøkelser avdekket ingen avvik fra regelverkskrav men konkluderte med en merknad;

### **5.1 Merknad.**

#### **Forhold som er observert og som anbefales utbedret for at lokalene skal bli bedre tilrettelagt for næringsmiddelhandteringen:**

- Det var flere støvfeller mellom tak og skap i byssa.
- Blandebatteri på håndvasker i toaletter for byssepersonell må manøvreres med hendene
- Vifter i fryserom fungerer ikke tilfredsstillende. Kondensdannelse kan dryppe ned på mat under. Det er bestilt deler til ny vifte.
- Det er støvansamling i ventilasjonsavtrekk over serveringsområdet i messe som kan forurense næringsmidler på anretningsbord under.
- Det var lite hylleplass i grønnsakskjøl.

## **6. Regelverk**

Lov om matproduksjon og mattrygghet av 19.12.2003.

FOR-2008-12-22-1623; Forskrift om næringsmiddelhygiene

FOR-1994-12-15-1187; Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddellovgivningen

Lov om petroleumsvirksomhet av 29.11.1996

HMS-forskriftene (rammeforskriften, styringsforskriften, aktivitetsforskriften og innretningsforskriften)

## 7. Dokumentunderlag

Virksomhetens egen dokumentasjon knyttet til den daglige drift og andre forhold av betydning som ble oversendt under forberedelsen av tilsynet:

- 1000-214-02 Food safety, hygiene and catering facilities
- Analyse rapport mat
- Observasjonsrapport Floatel Superior 26-28.6.18
- Oppsummering Floatel Superior rapport 18-19.02.19
- Rapport etter Floatel Superior besøk 18-19.02.19
- Revisjonsrapport Floatel Superior 21-24.19
- Nedvaskliste baker, kokk dag
- Nedvaskliste
- Nedvaskliste kokk natt
- Nedvasklister messe
- Registrering av matprøver
- Organisasjonskart
- BHT kontrakt Excl Commercial section
- 1000-214-02 Food Safety Hygiene and Catering Facilities Rev 4 (1)
- Stillingsinstruks 4 Service
- 1000-221-52 Job Description Medic Rev 2
- Job description Nurse, ISOS
- IK-mat, Bysse
- IK-mat, Messe
- IK-mat, Pantry
- IK-mat, Treif kuttemaskin
- Link til IK mat system Floatel Superior med HACCP og bransjeretningslinje.docx"
- IK-mat HACCP vurdering
- IK-mat, 6.1 Oppbygging av HACCP i 4Service
- Kontrollplan FSP
- Hele IK-mat systemet med HACCP og bransjeretningslinjer
- IK-mat, 7.20 Rutine for bruk av treif kuttemaskin
- Temperatur bysse
- Temperatur messe
- Temperatur varmebehandlet mat og nedkjøling
- Utført internkontroll utskrift fra Esmiley
- Kompetansekrav
- 1000-214-02 Hotel Manual
- Kompetansematrise Floatel Superior 4 Service.xlsx"
- Kompetansematrise ISOS
- 1000-210-29 Quality assurance manual
- Avvik Floatel Superior i hseq.xls"
- 1000-213-01A7 Communicable disease management plan
- Rutine ved påstått matforgiftning
- Vedlegg rutine for matforgiftning
- Vedlegg ved matforgiftning engelsk
- 1000-214-02 Food safety Hygiene and Catering Facilities
- Smittevern i UPN Equinor

**Dokumentasjon mottatt under tilsynet ombord:**

- Equinor – Floatel Superior – Project Team
- Floatel International – Quality Assurance Manual- Management system Audit handling
- Floatel International – Hotel Inspection Form
- International SOS – Frying Fume exposure in the galley – Floatel Superior

**8. Deltakere ved tilsynet**

Oversikt over deltakerne på åpningsmøte og sluttmøte, og over hvilke personer som ble intervjuet, er gitt i tabellen som er vedlagt rapporten.

**Fra tilsynsmyndighetene deltok:**

Trine Hove Bjørnsen og Kari Louise Roland