



Fylkesmannen i Rogaland

Rapport fra tilsyn med næringsmiddelhåndteringen på Rowan Stavanger

Virksomhetens adresse: Valaris, Veritasveien 25, 4007 Stavanger
Tidsrom for tilsynet: 22. august 2019 -
Kontaktperson i virksomheten: Kristin L. Dragsund

Sammendrag

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte i perioden 24.-26. september 2019 tilsyn med næringsmiddelhåndtering om bord på Rowan Stavanger på Gudrun-feltet.

Tilsynet ble utført som en verifikasjon av om innretningen gjennom sin internkontroll sikrer helsemessig trygge næringsmidler til enhver som oppholder seg på innretningen.

Rapporten beskriver de avvik og merknader som ble påpekt på de undersøkte områdene.

Det ble avdekket to avvik fra lovkrav:

- **Styringssystemet som skal sikre næringsmiddelhåndteringen har mangler.**
- **Tilretteleggingen som skal sikre næringsmiddelhåndteringen er ikke tilstrekkelig.**

I tillegg ble det gitt fire merknader, disse er oppgitt under punkt 5.

Dato: 21. oktober 2019

Silvia R. Wathne
tilsynsleder

Kari Louise Roland
seniorrådgiver

Innhold

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

1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn på Rowan Stavanger i perioden 24.- 26. september 2019. Tilsynet inngår som en del av Fylkesmannens planlagte tilsynsvirksomhet i inneværende år.

Tilsynet omfatter innretningen sitt arbeid med å sikre næringsmiddelhåndteringen ombord.

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 næringsmiddelhåndteringen og drikkevannsforsyningen i petroleumsvirksomheten. Tilsynsoppdraget er regulert gjennom en avtale mellom Fylkesmannen i Rogaland og Mattilsynet.

Formålet med tilsynet er å vurdere om virksomheten ivaretar ulike krav i lovgivningen gjennom sin internkontroll. Tilsynet omfattet undersøkelse om:

- hvilke tiltak virksomheten har for å avdekke, rette opp og forebygge overtredelse av lovgivningen innenfor de tema tilsynet omfatter
- tiltakene følges opp i praksis og om nødvendig korrigeres
- tiltakene er tilstrekkelige for å sikre at lovgivningen overholdes

Tilsynet ble gjennomført som en planlagt og systematisk gjennomgang av næringsmiddelhåndteringen; gransking av dokumentasjon, intervju av personer med oppgaver på området og befarings.

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

Rowan Stavanger, som eies og drives av Valaris, var under tilsynet lokalisert på Gudrun-feltet hvor Equinor Energy er operatør. Feltet ligger cirka 230 km fra Stavanger og vest av Johan Sverdrup-feltet. Boliginnetningen har en boligkapasitet på 140 personer. På tilsynstidspunktet var det 96 personer om bord.

Rowan Drilling fikk Petroleumsstilsynets samsvarsuttalelse for drift av Rowan Stavanger i petroleumsvirksomheten i juni 2011. Rowan drilling fusjonerte med Ensco og skiftet navn til Valaris 31. juli 2019. Endringen medførte ingen endring i driftsansvar for riggen.

Equinor fikk samtykke til bruk av innretningen på Gudrun-feltet i august 2019, med forventet operasjonsvarighet på ett og et halvt år.

Innretningen kom til feltet noen dager før tilsynet ble gjennomført. Forut for ankomst hadde den et opphold på om lag 5 måneder ved verft i Dundee. Under verftsoppholdet ble innretningen oppgradert for å være rustet til oppdraget på Gudrun-feltet. Oppgraderingen omfattet bl.a. utvidelse av boligkapasiteten fra 120 – 140 sengeplasser. I etterkant av verftsoppholdet har det vært behov for nedvask og oppgradering av lokaler og utstyr.

Sodexo AS har ansvar for næringsmiddelhåndteringen om bord, i henhold til kontrakt. Det foreligger en risikoanalyse for næringsmiddelhåndteringen om bord. Det er ikke identifisert kritiske styringspunkter for produktene eller produksjonsprosessene i kjøkkenet.

International SOS leverer helsetjenester til Valaris, inkludert faglig ansvarlig lege og sykepleiere. Fagansvarlig lege skal gi råd når det gjelder hygiene. Sykepleier skal gjennomføre hygieneinspeksjoner sammen med Sodexo forpleiningsleder og plattformsjef i henhold til innretningens prosedyre.

3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 22. august 2019.

Åpningsmøte ble avholdt ombord 24. september 2019.

Intervjuer

Syv personer ble intervjuet.

Befaring

Befaring av lokaler ble gjennomført 25. september. Forpleiningsleder deltok.

Oppsummeringsmøte ble avholdt ombord 26. september 2019.

Foreløpig rapport ble oversendt selskapet 4. oktober 2019.

4. Hva tilsynet omfattet

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om næringsmiddelhåndteringen ombord er i samsvar med de krav myndighetene har satt i lovverket; matloven, næringsmiddelhygieneforskriften, internkontrollforskriften for næringsmidler og HMS-regelverkets forskrifter.

Tilsynets mål var å kontrollere om Rowan Stavanger har tilstrekkelige oversikt over farer og tilhørende rutiner for drift, kontroll med næringsmiddelhåndteringen, slik at det blir levert helsemessig trygg mat. Tilsynet har hatt spesielt fokus på om internkontrollen avdekker svikt og om det er rutiner for å korrigere og forebygge overtredelse av lovkrav/ overtredelse av egne rutiner/standarder.

Tilsynet har ikke kontrollert og vurdert alle sidene ved næringsmiddelhåndteringen, men hatt fokus på forhold der det kan være fare for svikt. Gjennom stikkprøver har tilsynet verifisert om innretningen har nødvendig kontroll med matproduksjonen slik regelverket krever gjennom sin internkontroll.

5. Funn

Avvik 1. Styringssystemet som skal sikre næringsmiddelhåndteringen har mangler.

Begrunnelse:

1. Fareanalysen er ufullstendig fordi;
 - Det fremgår ikke hvilke tiltak som skal redusere risiko i produksjonsprosessene.
 - Noen prosesstrinn/ farer er uten risikovurdering.
 - Det fremgår ikke av analysen hvordan man har avgjort at det ikke foreligger et kritisk styringspunkt (hvordan beslutningstreet er brukt). Det er dermed ikke mulig å se hvilke vurderinger som er gjort.
2. Skjema for temperaturmålinger mangler krav til kontroll av oppvarming ref. prosedyre MA05.2.
3. Dokumentet «Rowan Drilling 2019 - Area plan for Hygiene inspections Rowan Stavanger» har krav til å påse at temperaturmålingene i kjøkkenet overholdes hver 2. uke. Skjema for Galley checklist (hygieneinspeksjon) omfatter ikke dokumentasjon av at dette kravet blir kontrollert.

Avvik fra følgende lovkrav:

- Forskrift om næringsmiddelhygiene jf forordning 852/2004 artikkel 5 om fareanalyse og kritiske kontrollpunkter.
- Forskrift om internkontroll for å oppfylle for å oppfylle næringsmiddelovgivningen §§ 4 og 5 – om utarbeidelse og etterlevelse av internkontroll.
- Aktivitetsforskriften § 9 – om påse-plikten.

Avvik 2. Tilretteleggingen som skal sikre næringsmiddelhåndteringen er ikke tilstrekkelig.**Begrunnelse:**

- Det var store mengder isdannelse i tak og på gulv i fryserom. Dette ble påpekt i tilsyn gjennomført av ISOS i mars 2019 og ved hygieneinspeksjon 15.09. Forholdet er lagt inn i innretningens avvikssystem i etterkant av inspeksjonen i mars.
- Gulvet i kjølerommet er ikke tilrettelagt for renhold. Rommet har ikke sluk, dørterskelen mangler foring og vann renner under terskelen ved svabring. Gulvet bar preg av mangelfullt renhold særlig langs gulvlistene.
- Det var skittansamlinger og skader i flere dørpakninger i bysseområdet.
- Noen rister over slukene i kokeområdet var skrudd fast slik at det var vanskelig å rengjøre den delen av sluken. En sluk i manglet rist, en sluk var nesten tett av skitt og det kom vond lukt opp av en av slukene.
- En del utstyr bar preg av slitasje, for eksempel skjærefjølør og slikkepotter.
- Noen bakker på kjøkkenet var stablet våte.
- En del oppvaskkurver var plassert på gulvet i garderoben til kjøkkenpersonalet
- Berøringspunktet for brusdispenserne er ikke tilrettelagt for renhold. Det var rester av lim på overflaten.
- Gulvet i messen bar preg av slitasje og mangelfullt renhold.

Avvik fra følgende lovkrav:

- Forskrift om næringsmiddelhygiene:
- Jf. FOR (EF) 852/2004 vedlegg II kapittel I, II og V om krav til utstyr og lokaler, kapittel IX punkt 3 om kryssforurensing.
- Innretningsforskriften § 58, 3.ledd om forsvarlig hygienisk standard i boligkvarter

Merknader:

- Helsetjenesten tar matprøver i henhold til interne krav. Dersom det blir dokumentert hvor prøvene blir tatt ut vil man kunne bruke funnet til å avgjøre om en eventuell forurensing har sin kilde i produksjonen eller fra de som forsyner seg i messen.
- Dispensere for drikke som berøres minst mulig med hendene bidrar til å redusere antallet felles kontaktpunkter i frembudsområdet.
- Vasken i kokeområdet og i grovkjøkkenet er utstyrt med kort hendel som må manøvreres med hendene.
- Det er ikke fremlagt noen rutine over hvilke tiltak som skal iverksettes for å redusere antall kontaktpunkter i serveringsområdet i en situasjon med smitte.

6. Dokumentunderlag

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

- SK513 Rowan Stavanger Sjekkliste IK Mat HACCP
- MA01 Index Haccp
- MA02 HACCP
- MA04 Hygienereglement for kjøkkenpersonell
- 9 RE01 Bruk og renhold av kjøkkenutstyr
- Communication organisation Rowan and contractors

- Purchase order - Stavanger Sodexo Stav signed contract 29.05.2018
- Work Order Rowan - ISOS
- Funksjonsbeskrivelse: Forpleiningsleder, kokk, renholdsoperatør
- Job description Offshore Nurse Rig ISOS
- KV01 Avvik og RUH
- RMS-QHSE-7802 Change and Non-Conformance Management Procedure (CNCM)
- Avvik registrert siste 2 år Sodexo
- Annual HSE GOAM Audit - Rowan Stavanger Nov 2018 – audit, summary and action plan.
- 1073381 Rowan-Sodexo audit report draft – utført 9.4.19
- Dusjnedvask Stavanger
- INSTA 800, Renholdsplan, RE05 Profil, R.Viking
- Temperatur
- Temperaturlogg kjøøl, frys, oppvarming juni, juli og august 2019
- Temp kontroll mottak av varer UK
- Opplæring – Matsikkerhet Rowan Stavanger
- Health and Hygiene Verification Report, Rowan Stavanger utført mars 2019, februar 2018, juni 2017

Dokumentasjon som ble mottatt under tilsynet:

- KV04 Intern revisjon av styringssystem og etterlevelse av regelverkskrav
- Risikovurdering ProQual feb 2019 og sept 2019
- SK512 Sjekkliste driftsbesøk
- SK513 Rowan Stavanger Sjekkliste IK Mat HACCP utført 6.12.17
- 2019 Area Plan for Hygiene Inspections Rowan Stavanger
- Valaris Galley Checklist mal
- Valaris Galley Checklist utført 15.9.19
- Sodexos rutiner: MA02, MA03 Haccp Analyse, MA04, MA04.1, MA04.2, MA04.3, MA04.4, MA04.5, MA05, MA5.1, MA05.2, MA05.3, MA05.4, MA05.5, MA05.6, MA06, MA07, MA08, MA09, MA10, MA12, MA13, SK411, SK430, SK410, SK440.
- Valaris oversikt CNC printet 26.9.19

Dokumenter lagt til grunn før utreise:

- Samtykke søknad for bruk av Rowan Stavanger til produksjonsboring på Gudrun PL 025 -Ephorte 19/7218

7. 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:

- Kari Louise Roland
- Silvia Wathne