



Transocean Norway Drilling AS
Postboks 8200
4069 STAVANGER
Att. Cato Svindland

Kontakt saksbehandler
Erik Bruland, 51568712

Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhåndteringen på Transocean Norway Drilling AS sin innretning Transocean Enabler

Statsforvalteren gjennomførte tilsyn med Transocean og besøkte i den forbindelse innretningen Transocean Enabler fra 20.9 til 22.9.21 Vi undersøkte om innretningen sikrer næringsmiddelhåndteringen om bord og sørger for etterlevelse av regelverk som er gjort gjeldende på norsk kontinentalsokkel.

Tilsynet ble gjennomført som del av Statsforvalterens planlagte tilsynsaktiviteter for 2021. Foreløpig rapport ble oversendt selskapet 4. oktober, og vi har ikke mottatt innsigelser til faktagrunnlaget.

Rapport etter tilsynet er utarbeidet og følger vedlagt. Den vil bli publisert på vår hjemmeside

Statsforvalterens konklusjon:

**Det ble avdekket avvik fra lovkrav:
Innretningen har ikke sikret tilstrekkelig at næringsmiddelhåndteringen om bord er i samsvar med regelverkskrav.**

Dette er brudd på:

- Forskrift om næringsmiddelhygiene, Internkontrollforskriften, Aktivitetsforskriften § 9.

Statsforvalteren ber selskapet om å utarbeide en plan for hvordan avviket skal rettes, og vi ber om en tilbakemelding innen **8. november 2021**.

Dato: 18. oktober 2021

Rigmor Kvia de Waard
Fung. avdelingsdirektør

Erik Bruland
tilsynsleder



Innhold

1. Innledning	3
2. Beskrivelse av virksomheten - spesielle forhold	3
3. Gjennomføring	4
4. Hva tilsynet omfattet	4
5. Avvik.....	5
6. Regelverk	6
7. Dokumentunderlag	6
8. Deltakere ved tilsynet.....	7



1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn på Transocean Enabler i perioden 20.-22.september 2021. Tilsynet inngår som en del av Statsforvalterens planlagte tilsynsvirksomhet i inneværende år. Tilsynet omfatter innretningen sitt arbeid med å sikre at næringsmiddelhandlingen om bord er i tråd med myndighetenes krav. Lov av 19.desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet (matloven) gjelder på norsk kontinentalsokkel.

Lov av 19.desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet (matloven) gjelder på norsk kontinentalsokkel. Statsforvalteren i Rogaland har, med hjemmel i rammeforskriftens § 67, fått delegert myndighet fra Mattilsynet til å føre tilsyn med næringsmiddelhandlingen i petroleumsvirksomheten. Tilsynsoppdraget, som er regulert gjennom en avtale mellom Statsforvalteren i Rogaland og Mattilsynet, omfatter blant annet næringsmiddelhygiene-forskriften, jf. EU forordning 852/2004 og forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddellovgivningen.

Formålet med tilsynet er å vurdere om virksomheten ivaretar ulike krav i lovgivningen gjennom sin styring/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 næringsmiddelhandlingen; gransking av dokumentasjon, intervju av personer med oppgaver på området og befaring av bysse/messeområdet.

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

Transocean Enabler fikk samsvarsuttalelse fra Petroleumstilsynet første gang i 2016, og fikk ny samsvarsuttalelse i juni 2019 da Transocean overtok ansvaret etter Songa offshore. Under tilsynet var innretningen i operasjon for Equinor på Johan Castberg feltet, nordvest for Hammerfest.

Forpleiningstjenesten utføres av Sodexo gjennom avtale. Sodexo har innført eSmiley som et verktøy til sitt internkontrollsystem. I den forbindelse ble det opplyst at prosedyrer og fareanalyse fra Sodexos gamle system skal overføres til eSmiley, dette skal være ferdigstilt ved årsskifte.

Transocean har egen bedriftshelsetjeneste, som blant annet skal føre kontroll med at den hygieniske standard på installasjonen tilfredsstiller myndighetskrav, og i tillegg krav som de selv har satt til Sodexos forpleiningstjeneste.



Befaring i kjøkken og tilstøtende rom viste en gjennomgående bruk av glatte og lett vaskbare flater som var god tilrettelagt for renhold. Likevel var det mangler ifm. tilretteleggingen om bord. Dette er nærmere beskrevet under pkt. 5. Ved befaring ble det observert at mat var lagret opp fra gulv, og maten var emballert og merket med dato.

3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 19. august 2021.

Oversikt over dokumenter virksomheten har oversendt i forbindelse med tilsynet er gitt i kapittel 8. Dokumentunderlag.

Formøte/åpningsmøte land: Møte med landorganisasjonen ble avholdt 9. september 2021.

Åpningsmøte ble avholdt om bord 20. september 2021.

Lister over deltakere på for- og åpningsmøtene ligger vedlagt.

Intervjuer

Ni personer ble intervjuet.

Befaring

Befaring av bysse/ messeområdet ble gjennomført 20. september 2021. Forpleiningsleder deltok.

Oppsummeringsmøte ble avholdt om bord 22. september 2021.

4. Hva tilsynet omfattet

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om næringsmiddelhåndteringen ombord på innretningen er i samsvar med de krav myndighetene har satt i lovverket; matloven, næringsmiddelhygieneforskriften, forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddellovgivningen og HMS-regelverkets forskrifter.

Tilsynets mål var å kontrollere om innretningen Transocean Enabler har tilstrekkelig oversikt over farer og rutiner for drift og 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 for å forebygge overtredelse av lovkrav og eller egne rutiner/standarder.

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



5. Avvik

Avvik: Innretningen har ikke sikret tilstrekkelig at næringsmiddelhåndteringen om bord er i samsvar med regelverkskrav.

Avviket bygger på følgende fakta:

Helsetjenestens påseplikt

- I samsvar med styrende dokumentasjon gjennomføres det ukentlige hygieneinspeksjoner som også omfatter næringsmiddelhåndteringen. Imidlertid viser intervju og dokumentgjennomgang at inspeksjonene i praksis ikke utføres slik det er forutsatt:
 - Inspeksjonene dokumenteres ikke for hver uke, men slås sammen på et skjema for to uker om gangen som ikke gir et konkret bilde av forholdene ved hver inspeksjon
 - Skjemaset for hygieneinspeksjon er ikke fullt ut dekkende for det helsemanualen beskriver skal gjennomgå. For eksempel er det ikke avsatt plass på skjema til oppfølging av tidligere anmerkninger eller sjekk av arbeidstøy.
 - Mer inngående inspeksjoner skal ifølge manualen gjøres 1. søndag i hver måned. Intervju og dokumentasjon viser at dette ikke blir gjennomført.
 - Temperaturer blir ikke målt ved inspeksjonene, selv om det er oppgitt på skjema at dette skal gjøres.

Tilrettelegging og utstyr

Befaring viser at tilrettelegging og utstyr flere steder i bysse og messe ikke er i samsvar med egne krav - og myndighetskrav til forsvarlig næringsmiddelhygiene:

- Bakker, skjærefjølere og annet utstyr som brukes i matproduksjonen oppbevares flere steder på åpne hyller (med riller) under benkene i byssa. Vannsprut fra spyling av gulvet kan forurense utstyret og deretter næringsmidler som er i kontakt med dette.
- Det er observert at bakker flere steder på kjøkkenet stables våte. Dette kan føre til oppvekst av uønskede bakterier som igjen kan overføres til mat.
- Blandebatterier på kjøkkenet har korte hendler.
- Gulvbelegg ved serveringsdisk i messe er løsnet og svulmet opp.
- Vegger, sikringsskap og rekkverk i gang utenfor kjøle- og fryserom var skitne.
- Over benk på kjøkken er det åpent i taket etter reparasjonsarbeid.
- Det er plastfolie som ikke er fjernet på skapdører og annet utstyr på kjøkken.
- Håndklær til bad brukes til tørk av utstyr og til å oppbevare fjølere på.
- Pakninger i enkelte av underskapene var ødelagt og løse.
- Noe utstyr som ikke har fast plass, blir tilfeldig plassert i kjøkkenområdet.
- Under vask for skrelling er fugen til avløp/ kanal ikke lett vaskbar.

Dette er forhold som har utviklet seg over tid og ikke blitt fanget opp ved forpleiningens egenkontroll og helsetjenestens hygieneinspeksjoner.

Opplæring

- Fremlagt dokumentasjon på opplæring viser at flere forpleiningsassistenter/renholdere ikke har fullført intern opplæring i samsvar med dokument SK350.



Dette er brudd på:

- Aktivitetsforskriften § 9 om helsetjenestens oppgaver; helsetjenesten skal påse at de hygieniske forholdene er forsvarlig ivaretatt.
- Internkontrollforskriften for næringsmidler § § 4 og 5 om internkontroll; innføring, tilpasning og etterlevelse av denne.
- Forskrift om næringsmiddelhygiene jf. FOR (EF) 852/2004: Vedlegg II kapittel I punkt 2 om lokaler, kapittel V punkt 1 om utstyr og kapittel IX punkt 3 om kryssforurensing.
- Forskrift om næringsmiddelhygiene jf. FOR (EF) 852/2004: Vedlegg II kapittel XII punkt 1 om opplæring.

6. Regelverk

Lov om petroleumsvirksomhet av 29.11.1996

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

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 næringsmiddelovgivningen

7. Dokumentunderlag

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

- MA04 Hygienereglement for kjøkkenpersonell
- MoM Steco Sodexo – referat møte.
- Stillingsbeskrivelse sykepleier - NOR-HRM-HB-03_3.11_Medic
- RE01 Bruk og renhold av kjøkkenutstyr - rev 0316
- RE04 Nedvask av rom med smitte
- RUH - AVVIK registrert i perioden 01.07.20 - 30.08.21 Transocean Enabler
- Funksjonsbeskrivelse forpleiningsleder
- Funksjonsbeskrivelse kokk
- HMS18 Tiltak i serveringsområder ved smittsomme utbrudd
- IK-Mat prosedyrer ProQual
- Internal H-WE audit Enabler findings 2020
- Internal H-WE audit Enabler findings 2021
- NRY-HSE-PR-03 med vedlegg
- KV01 Avvik og RUH
- KV03 Plan for revisjoner og tilsyn
- KV04 Intern revisjon av styringssystem og etterlevelse av regelverkskrav
- MA03 HACCP - Analyse
- WRA FOOD handling and potable water NRY
- Årsrapport helse- og arbeidsmiljøavdelingen 2020
- Opplæringsskjema SK 350 Randi Kvikne
- Opplæringsskjema SK350 - Adrian Valencia
- Opplæringsskjema SK350 - Amporn Haga
- Opplæringsskjema SK350 - Anita Storvik



- Opplærings skjema SK350 - Benedicte Birkeli
- Opplærings skjema SK350 - Lars J Mehl
- Presentasjon Steco150421
- TONSL -20.017 Sodexo Mobile Unit Catering SOW Executed 20200520
- Uke 24 og 25 Hygieneinspeksjon NRY-HSE-PR-03-FM 3-8-3n
- Uke 27 og 28 Hygieneinspeksjon NRY-HSE-PR-03-FM 3-8-3n
- Uke 29 og 30 Hygieneinspeksjon NRY-HSE-PR-03-FM 3-8-3n
- Uke 30 og 31 Hygieneinspeksjon NRY-HSE-PR-03-FM 3-8-3n
- Uke 32 og 33 Hygieneinspeksjon NRY-HSE-PR-03-FM 3-8-3n

Dokumentasjon mottatt om bord:

- Utskrift RUH/ avvikrappporter, Sodexo
- ENR Norway QHSE Monthly Dashboard august 2021
- Utskrift ProQual, kvartalsrapport internrevisjon Matsikkerhet, 18.5.21 og 2.6.2021
- Utskrift ProQual, kvartalsrapport internrevisjon Boligmodul, 16.9.2021
- Utskrift ProQual, internrevisjon Hovedvernerunde Offshore hospital, vaskeri, skifterom, proviantmottak, proviant og lagerplass, lugarer med bad, lintøyrom og bøttekott, HMS, kontrollrom, kjemikalierom, bysse, kontorer, treningsrom, kjøle-og fryserom.16.9.2021
- Utskrift GOAM-inspeksjon, 16.2.2021 og 5.4.2021.
- Sjekkliste SK 440 04/21 - 06/1 – 09/21
- Utskrift 70710Transocean Enabler, utført internkontroll 27.6.2018 – 15.9.2021

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:

Helge A. Haga
Silvia Wathne