

Rapport fra tilsyn med næringsmiddelhåndtering på Ringhorne

Statsforvalteren i Rogaland gjennomførte tilsyn med næringsmiddelhåndtering på Ringhorne fra 17. til 20. januar 2023. 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 2023.

Foreløpig rapport ble oversendt selskapet 26.01, og selskapet svarte i e-post 08.02 at man ikke hadde kommentarer eller innsigelser til denne.

Statsforvalterens konklusjon:

Det ble avdekket to avvik:

Avvik 1. Internkontrollen for næringsmiddelhåndteringen på Ringhorne er ikke i tråd med regelverkskravene

Avvik 2. Tilretteleggingen, som skal sikre trygg næringsmiddelhåndtering, har noen mangler.

Dette er avvik fra følgende lovkrav:

Styringsforskriften, forskrift om næringsmiddelhygiene, internkontrollforskriften for næringsmidler.

Det er også kommentert på forhold som karakteriseres som merknader/ forbedringspunkter. Merknadene og avvikene er nærmere beskrevet under punkt 5.

Vi ber Vår Energi om en forpliktende plan med tidsfrister for retting **innen 31. mars 2023**.

Med hilsen

(e.f.)

Erik Bruland
seniorrådgiver/tilsynsleder

Dokumentet er elektronisk godkjent

Kopi til:

Mattilsynet, Felles postmottak
Petroleumstilsynet

Postboks 383
Postboks 599

2381
4003

Brumunddal
Stavanger

Innhold

1. Innledning	3
2. Beskrivelse av virksomheten – spesielle forhold	3
3. Gjennomføring.....	4
4. Hva tilsynet omfattet.....	4
5. Statsforvalterens konklusjon.....	5
6. Regelverk.....	8
7. Dokumentunderlag	8
8. Deltakere ved tilsynet.....	10

1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn med næringsmiddelhåndteringen på Ringhorne i perioden 17. til 20. januar 2023. Tilsynet inngår som en del av Statsforvalterens planlagte tilsynsvirksomhet i inneværende år.

Tilsynet omfatter innretningen sitt arbeid med å sikre at næringsmiddelhygiene om bord er i tråd myndighetenes krav. 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 næringsmiddelhåndteringen 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 næringsmiddelovngivningen.

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 sikre næringsmiddelhåndteringen og 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, ved gransking av dokumenter, intervju av personer med oppgaver på området og befaring.

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

Ringhorne, som ligger vest for Utsirahøyden i Nordsjøen, startet produksjonen i 2003. Innretningen, som tidligere var eid og drevet av ExxonMobil, ble overtatt av Vår Energi i desember 2019.

Vår Energi har egen helseavdeling med sykepleier og faglig ansvarlig lege. Påseplikten ivaretas ved månedlige hygieneinspeksjoner initiert av sykepleier. Det er utarbeidet sjekklister for gjennomføring av inspeksjonen. Faglig ansvarlig lege mottar kopi av rapportene.

I tillegg gjennomføres kontraktsmøter mellom Vår Energi og ESS flere ganger årlig. Ifølge kontrakten skal kompetanse være fokusområde i kontraktsmøtene. Revisjon av underleverandøren for å etterse at regelverket overholdes var ikke gjennomført på tilsynstidspunktet. Det ble opplyst at årsaken var

prioritert fokus på Covid - pandemien. Videre at operatøren hadde en plan om å gjennomføre revisjon av underleverandøren.

Forpleiningen om bord ivaretas av ESS i henhold til kontrakt. Forpleiningsleder rapporterer jevnlig til driftsleder på land. Landorganisasjonen har en stilling som gir fagstøtte i forhold til menyer, oppfølging av underleverandører og faglige spørsmål. En overordnet stilling har ansvar for at selskapets rutiner på den enkelte enhet er i samsvar med regelverkskravene. Et nytt elektronisk internkontrollsystem er innført fra november 2022.

Befaring i kjøkken og tilstøtende rom fremstod i hovedsak som rent og godt tilrettelagt for renhold, selv om det er enkelte forhold som har behov for utbedring. Dette er nærmere beskrevet under punkt 5.

3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter;

Tilsynsvarsel ble utsendt 12.11.2022

Oversikt over dokumenter som er oversendt oss i forbindelse med tilsynet er gitt i kapitlet Dokumentunderlag.

Møte med landorganisasjonen ble gjennomført 16.01.2023.

Informasjonsmøte ble avholdt 17.01.2023.

Intervjuer

Ni personer ble intervjuet.

Befaring

Befaring av kjøkken og tilstøtende rom ble gjennomført 18.01.2023 sammen med forpleiningsleder.

Oppsummeringsmøte ble holdt 19.01.2023.

4. Hva tilsynet omfattet

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om næringsmiddelhåndteringen om bord er i samsvar med de krav myndighetene har satt i lovverket; - matloven, næringsmiddelhygieneforskriften jf. (EF) forordning 852/2004, forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen, og HMS-regelverkets forskrifter.

Tilsynets mål var å kontrollere om Ringhorne har tilstrekkelige rutiner for å sikre god næringsmiddelhygiene, slik at maten som serveres er trygg. Tilsynet har også hatt fokus på om internkontrollen avdekker svikt og om det er etablert rutiner for å korrigere og for å forebygge overtredelse av lovkrav og 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 det innretningen gjør på næringsmiddelområdet -, og om resultatene av det som gjøres, er i samsvar med myndighetskrav og de krav som selskapet selv har satt gjennom sin internkontroll.

5. Statsforvalterens konklusjon

5.1 Avvik

Avvik 1.

Internkontrollen for næringsmiddelhåndteringen på Ringhorne er ikke i tråd med regelverkets krav til styring og etterlevelse

Avviket bygger på følgende fakta:

Organisering:

- Det er opplyst i ESS styrende dokumentasjon «Opplæring og kompetanse» at det skal være minst en akkreditert mattrygghetsveileder om bord. I tillegg fremgår det av prosedyren «Revidering av rutinene» at det skal være en kvalitetsansvarlig på innretningen. Det fremgår ikke av stillingsbeskrivelser eller av informasjon gitt under tilsynet at noen av disse rollene finnes ombord.
- Det var uklart hvem som utgjorde forpleiningsselskapets HACCP gruppe.

HACCP/ risikoanalyse for næringsmiddelhåndteringen:

- En gjennomgang av innretningens risikoanalyse (HACCP) for næringsmiddelhåndteringen viser at;
 - Forpleiningsselskapet har vurdert at det er høy risiko for svikt flere steder i produksjonsprosessen og har derav konkludert med behov for en rekke «Kritiske Kontrollpunkter» (KKP) herunder; varemottak, kjølelagring, tining, varmebehandling, varmholding, gjenoppvarming og nedkjøling. Hvorfor det er konkludert med høy risiko for svikt på disse prosesstrinnene, til tross for rutiner som skal sikre produksjonsprosessene, er uklart.
 - Tilsvarende mangler i ESS sin risikoanalyse ble påpekt i forbindelse med tilsynet på Edvard Grieg i 2021. Dette er ikke erfaringsoverført til Ringhorne, som har tilsvarende rammebetingelser og produksjon.

Rutiner:

- Det er ikke samsvar mellom det som er definert som kritiske kontrollpunkter i risikoanalysen og i innretningens rutiner. Eks. varemottak og tining er et kritisk kontrollpunkt ifølge analysen, men ikke ifølge rutinene. Fryselagring er ikke et kritisk kontrollpunkt ifølge analysen, men ifølge rutinene.
- Rutinene for produksjonsprosessene, som skal sikre styring med de kritiske kontrollpunktene, beskriver ikke hvilke ev. kritiske grenseverdier man skal styre etter eller tiltak ved overskridelser. Det er derimot utarbeidet et eget dokument «Handlingsplan for overvåking av KKP». Handlingsplanen angir heller ikke kritiske grenseverdier, men ordinære krav til temperaturer.
- Det er egne flytskjemaer for farevurdering av f.eks. sous vide og sushi. Det er opplyst at sous vide og sushi ikke er aktuelt å servere om bord. Det er påpekt i tidligere tilsyn med ESS at rutinene skal være tilpasset produksjonen.
- En stikkprøve under befaringen viste at en kremdessert i kjøledisk holdt en temperatur på 6,7 grader etter 2 timer. Rutinen som skal sikre næringsmiddelhygiene ved kald servering er

utydelig i forhold til hva som er kravet for å sikre næringsmiddelkvaliteten. Rutinen sier; «Hvis produktet står på en buffet mindre enn to timer kan den holde under 7 grader». Den angir dermed ikke tydelig hva som er kravet dersom mat fra kald buffet skal gjenbrukes.

- Det er opplyst under tilsynet at frysevarer til tining oppbevares i romtemperatur over natten på grunn av plassmangel. Ifølge ESS sin rutine skal tining skje på kjøll ved maks 4 grader C. Rutinen har ikke krav til temperaturregistrering eller loggføring av temperatur underveis i tineprosessen, selv om det er vurdert som et kritisk kontrollpunkt.

Avviksrutiner:

- En avviksrutine for forpleinings-selskapet er beskrevet i styrende dokumentasjon «Generell mattrygghet». Rutinen viser til et skjema som skal fylles ut og registreres i systemet. Det er uklart hva som menes med rapporteringskravet. Ifølge informasjon gitt under tilsynet må forpleiningen rapportere avvik på egne feil, på mangler ved tilretteleggingen og på feil ved leveranse av varer fra underleverandør. Ifølge informasjon gitt under tilsynet må rapporteringen gjennomføres i ulike systemer. Dette fremgår ikke av prosedyren.

Kompetanse:

- Ifølge «Kompetansekrav ESS» skal nyansatte, kokker og forpleiningsleder ha;
 - næringsmiddelhygienekurs
 - HACCP e- learning program
 - Opplæring i IK mat manual og prosedyrer
 - Forpleiningsleder skal i tillegg ha selvstudie i næringsmiddelhygiene.Kompetansen skal registreres samlet i kompetansestyringssystemet OCS.
- Ifølge ESS rutinen «IK mat systemets hensikt - Opplæring og kompetanse» – skal i tillegg mattrygghetsansvarlig/ leder gi opplæring til alle ansatte på enheten i;
 - næringsmiddelhygiene,
 - allergener,
 - virksomhetens internkontrollrutiner
 - maskiner og utstyr
 - ved endring av rutiner.
- Ifølge informasjon gitt under tilsynet er dette opplæring som skal gis om bord i form av kampanjer. Bevis på at denne opplæringen er gjennomført skal oppbevares i form av et «opplæringsregister for oppmøte» som regelmessig skal gjennomgås. Informasjon gitt under tilsynet viste at det er uklart om dette registeret finnes. Det er opplyst at deltagelse på undervisning om bord/ kampanjer loggføres i OCS.
- Utskrifter fra OCS - loggført grunnleggende opplæring og kampanjer, viser at selskapets krav til kompetanse ikke er synkronisert med kravene i styrende dokumentasjon. Det er dermed vanskelig å få oversikt/ etterse om kravene er innfridd for den enkelte. Det kunne ikke dokumenteres at forpleiningsleder og kokk hadde gjennomgått HACCP e-learning program, næringsmiddelhygiene-kurs eller hatt selvstudie i næringsmiddelhygiene.
- Ifølge kontrakten skal status på kompetanse rapporteres regelmessig i kontraktsmøter med Vår energi. Det er uklart hva forventingen til rapportering innebærer. En gjennomgang av presentasjoner gitt i kontraktsmøtene viser at ESS på næringsmiddelhygieneområdet har rapportert på opplæring i eSmiley internkontrollsystem, som har vært gjeldende frem til og med oktober 2022.

Dette er brudd på:

Styringsforskriften §6 om styring av helse miljø og sikkerhet

Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen §§ 4 og 5 om krav til internkontroll; innføring, tilpasning og etterlevelse av denne.

Forskrift om næringsmiddelhygiene;

- Jf. FOR (EF) 852/2004 kapittel II, artikkel 5 om fareanalyse og kritiske styringspunkter, vedlegg II kapittel IX punkt 7 om tining og kapittel XII om kompetanse og opplæring.

Avvik 2.

Tilretteleggingen, som skal sikre trygg næringsmiddelhåndtering, har mangler.

Avviket bygger på følgende fakta:

- Serveringsklyper til varmedisken er plassert nær håndvask. Dette kan føre til at sprut ved vask av hendene havner på klypene.
- På melkekjølen er det mugg/soppvekst langsmed vegg/gulv.
- Pakninger i flere av kjølediskene på kjøkkenet er ødelagte og mangelfull rengjorte.
- Plast- og stålbakker er stablet våte. Dette kan føre til oppvekst av uønskede bakterier som igjen kan overføres til mat.
- Det er limrester på vegger flere steder på kjøkkenet etter fjernet utstyr/plakater.
- På mobile avfallsstativ er malingen flasket av, og disse er rustne.
- Flere plastmugger, plastbakker, bokser og serveringsfat er slitte med riper og misfarging.
- Ledning på gulv under vannbad, samt varer på gulv i messa, kan hindre et effektivt renhold.
- Det er korte hendler på flere av vaskene på kjøkkenet. Slike hendler kan føre til kryssforurensing, da de må manøvreres med hendene.

Dette er brudd på:

Innretningsforskriften § 61 om tilrettelegging for næringsmiddelhåndtering

Forskrift om næringsmiddelhygiene;

- Jf. FOR (EF) 852/2004 vedlegg II kapittel I og II om krav til lokaler, kapittel V om krav til utstyr, kapittel IX punkt 2 og 3 om lagring av næringsmidler og om kryssforurensing

5.2 Merknader

- Opplæringen i nytt ESS internkontrollsystem kan forbedres. Nødvendig eierskap til nytt internkontrollsystem krever både opplæring og øvelse i bruk av systemet og i tillegg inngående kjennskap til HACCP og rutiner. Opplæring er gitt på Teams til forpleiningslederne som skal videreføre dette til kokkene. En forbedring vil være at det gis bedre rammevilkår for opplæringen av alle brukere av systemet, for å sikre etterlevelse og nødvendig eierskap.
- Tilsynet erfarte at det var vanskelig å få oversikt over temperaturhistorikken i internkontrollsystemet. Visuelle grafer av temperaturen i f.eks. kjøledisken lar seg ikke fremstille. Dette gjør det vanskelig å få nødvendig oversikt over status i en gitt periode.
- Rutinene som skal sikre påseplikten mot underleverandøren kan forbedres;

Vår energi har ikke gjennomført revisjon av underleverandøren for å se om virksomheten drives i samsvar med gjeldende regelverk for næringsmiddelhandteringen. En forbedring vil være å definere hvor ofte en revisjon må gjennomføres og utføre dette i henhold til plan.

Ifølge kontrakten skal det gjennomføres møter med underleverandøren der bla. hygiene-inspeksjoner og matprøver skal være tema. Innsendte presentasjoner fra disse møtene har ikke søkelys på inspeksjoner, men på matprøver. Det er uklart hvordan matprøvene skal verifisere at næringsmiddelhygiene er tilfredsstillende. En forbedring vil være kontroll med overflater/rengjøring ved bruk av Lugols væske eller ATP målinger.

Sykepleier, som utfører inspeksjoner av bysse og messe en gang i måneden, har ikke fått innføring i forpleiningstjenestens definerte risiko og internkontrollsystemet Compliance. Hygieneinspeksjonene er ikke i samsvar med ESS sin definerte risiko for næringsmiddelhandteringen f.eks. mangler temperaturer ved varemottak og temperaturer underveis i matproduksjonen.

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

Forskrift om næringsmiddelhygiene, FOR-2008-12-22-1623, jf. EU-forordning 852/2004.

Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen, FOR-1994-12-15-1187

7. Dokumentunderlag

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

En del dokument ble tilsendt og gjennomgått på forhånd, mens andre dokument ble gjennomgått i løpet av tilsynsbesøket. Følgende dokumentasjon ble gjennomgått og vurdert som relevante for tilsynet:

01 - Organisasjonskart.

02 - Appendix - D.

02 - Prosedyre for næringsmiddel prøvetaking 15.11.22.

02 - Scope of Work fra Offshore Catering Services.

Generell mattrygghet

2.05 Personlig hygiene.

2.06 Dokumentstyring.

2.07 Revidering av internkontrollsystemet.

2.08 Avvik, korrigerende tiltak.

2.0 Overordnet informasjon, organisering og meldeplikt.

2.01 Food safety policy.

2.02 Ik-matsystemets hensikt og fremgangsmåte.

2.03 Krav og regelverk innen mattrygghet.

2.04 Opplæring og kompetanse.

IK mat grunnforutsetninger

- 2.01.0 Innkjøp.
- 2.01.01 Varemottak.
- 2.01.02 Sporing av varer.
- 2.01.03 Kjølelagring (KKP).
- 2.01.04 Fryselagring (KKP).
- 2.01.05 Tørrvarelagring.
- 2.01.06 Tining.
- 2.01.07 Mathåndtering og forberedelse.
- 2.01.08 Sous-vide tilberedning.
- 2.01.09 Vask av grønnsaker og salater.
- 2.01.10 Varmebehandling (KKP).
- 2.01.11 Varmholding og kald servering (KKP).
- 2.01.12 Nedkjøling og innfrysing (KKP).
- 2.01.13 Gjenoppvarming (KKP).
- 2.01.16 Mottagelse av ferdigprodusert mat.
- 2.01.17 Oppvask.
- 2.01.18 Rengjøring og desinfisering - offshore.
- 2.01.20 Avfallshåndtering.
- 2.01.21 Krav til lokaler og utstyr.
- 2.01.21b Vedlikehold.
- 2.01.22 Skadedyrkontroll.
- 2.01.23 Produksjon og servering av Sushi og bløtdyr.
- 2.01.24 Matkontaktmateriale.
- 2.01.26 Forbudte varer.
- 2.01.27 Uakseptabelt utstyr og prosesser.
- 2.01.28 Kalibrering av termometere.
- 2.01.29 Holdbarhetsmerking.
- 2.01.30 Internrevisjon.
- 2.01.32 Offshore varemottak og temperaturkontroll.

HACCP prosesser

- 2.02.00 Introduksjon om HACCP systemet.
- 2.02.01 Risikobeskrivelse av varegruppene.
- 2.02.02 Beskrivelse av prosesstrinnene.
- 2.02.03 Beslutnings tre og risiko-analysemetode.
- 2.02.05 Flytskjema og risikoanalyse offshore.
- 2.02.05 Risikoanalyse.
- 2.02.05.b Flytskjema.
- 2.02.06 Flytskjema og risikoanalyse sous-vide.
- 2.02.11 Flytskjema og risikoanalyse for sushi.
- 2.02.12 Tiltaksplan for de kritiske kontrollpunktene.
- 2.02.12.b Tiltaksplan for de kritiske kontrollpunktene.

Rutiner for beredskap

- 2.05.00 Mistanke om matforgiftning.
- 2.05.01 Håndtering ved funn av fremmedlegemer.
- 2.05.02 Mistanke om sykdom ansatte.
- 2.05.04 Sperring, tilbaketrekning og tilbakekalling av uønskede varer.
- 2.05.05 Media håndtering.

03 - Oversikt Compliance Ringhorne.

04 - HACCP - Kritiske styringspunkt.

05 - 4.1 Stillingsbeskrivelse - Forpleiningsleder Offshore ver 1.

- 05 - 4.2 Stillingsbeskrivelse - Kokk Offshore ver 2.
- 05 - 4.3 Stillingsbeskrivelse - Renholder Offshore ver 4.
- 06 - VE HAMK, Sykepleier offshore -.
- 07 - Kompetansekrav.
- 08 - Kurs
- 08 - Kursbevis 8 ansatte
- 09 - Renholdsplan Bysse.
- 10 - Temperaturlogger.
- 11 - Avviksrutine Ringhorne.
- 12 - 46682 • Avvik hvitløksdressing • Synergi Life.
- 12 - Avvik Ringhorne.
- 12 - Fremmedlegeme 01.
- 12 - Fremmedlegeme 02.
- 12 - Fremmedlegeme 03.
- 13 - 2.05.00 Mistanke om matforgiftning.
- 14 - Beredskapslager ved smitteutbrudd (IDOM) standard liste.
- 14 - Forebygging og håndtering av smittsomme sykdommer og epidemier.
- 14 - Hvordan rapportere avvik på drikkevann og matvareprøver i Synergi.
- 15 - Hygieneinspeksjoner MAL.
- 15 - Registrering og oppfølging av HMSS&K-data i Synergi.
- 15 - Rutiner for Internrevisjon.
- 16 - Revisjonsrapport Ringhorne 2021.
- 16 - Status på tiltak etter internrevisjon.
- 17 - 50788 • Hygieneinspeksjon august 2022 • Synergi Life.
- 17 - 53096 • Hygieneinspeksjon oktober 2022 • Synergi Life.
- 17 - 54596 • Hygieneinspeksjon november 2022 • Synergi Life.
- 17 - 55735 • Hygieneinspeksjon september 2022 • Synergi Life.
- 17 - 55852 • Hygieneinspeksjon desember 2022 • Synergi Life.
- 18 - 2021 01 MOM - Kontraktsmøte Vår Energi - ESS.
- 18 - 2021 02 MOM - Kontraktsmøte Vår Energi - ESS.
- 18 - 2021 03 MOM - Kontraktsmøte Vår Energi - ESS.
- 18 - Kontraktsmøte Vår Energi 280121.
- 18 - Kontraktsmøte Vår Energi 290621.
- 18 - Kontraktsmøte Vår Energi 13.12.21.
- 19 - Kampanje nov 2022 hygiene og infeksjonskontroll.

Dokumentasjon som ble mottatt under tilsynet:

- Utskrift fra OCS – oversikt kompetanse / opplæring; Forpleiningssjefer og kokker; Ansatt nr.; 47439,51218,51769,47877
- Vår Energi Hygieneinspeksjoner-2022; mai, september, november, desember og januar 2023
- Prøvetaking av næringsmidler hver 3 mnd. - Ringhorne

Korrespondanse mellom Vår Energi/ Ringhorne og Statsforvalteren:

- E-post fra compass-group Ingrid Midbøe datert 18.01.2023 med innlogging til Get Compliant

8. Deltakere ved tilsynet

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

Fra tilsynsmyndighetene deltok:

Silvia Renate Wathne
Kari Louise Roland