



Okea ASA
Ferjemannsveien 10
7042 TRONDHEIM
Att.Jan Martin Haug

Kontakt saksbehandler

Silvia Renate Wathne, 51568994

Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhandtering på Draugen

Statsforvalteren gjennomførte tilsyn med næringsmiddelhandteringen på Draugen i perioden 19 – 21. mars 2024. Vi undersøkte om innretningen sørger for trygg mat i samsvar med gjeldende regelverk.

Tilsynet ble gjennomført som del av Statsforvalterens planlagte tilsynsaktiviteter for 2024.

Foreløpig rapport ble sendt til OKEA for gjennomlesning den 15. april. Vi har ikke mottatt tilbakemelding innen fristen som var 29. april. På e-post i dag oppgis det at dere ikke har kommentarer til rapporten.

Endelig rapport etter tilsynet er nå utarbeidet og følger med dette brevet. Den vil også bli publisert på vår hjemmeside.

Statsforvalterens konklusjon:

Avvik 1

Innretningen har ikke sikret at næringsmiddelområdet er tilstrekkelig rengjort og tilrettelagt for renhold.

Avvik 2

Forpleiningsselskapet har ikke sikret at internkontrollrutinene er oppdatert og følges i praksis.

Avvik 3

Helsetjenesten har ikke i tilstrekkelig grad sørget for etterlevelse av interne rutiner og krav i styringssystemet.

Dette er avvik fra:

- Innretningsforskriften 58
- Aktivitetsforskriften §§ 9, 13 og 21
- Styringsforskriften § 6
- Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen §§ 4 og 5
- Forskrift om næringsmiddelhygiene; Jf. FOR (EF) 852/2004 vedlegg II kapittel I og II, kapittel V og kapittel IX



Statsforvalteren ber OKEA om å utarbeide en plan for hvordan lovbruddet skal rettes innen 1. juli 2024.

Planen må minimum inneholde:

- Hvilke tiltak som en planlegger å iverksette.
- En forpliktende tidsplan for iverksetting av tiltakene.

Med hilsen

Andres Neset (e.f.)
fylkeslege/avdelingsdirektør

Silvia Renate Wathne
seniorrådgiver

Dokumentet er elektronisk godkjent

Vedlegg

1 2024-OKEA Draugen-Deltakerliste

Kopi til:

Havindustritilsynet

Mattilsynet, Felles postmottak

Postboks 599

Postboks 383

4003

2381

STAVANGER

Brumunddal



Innhold

1. Innledning.....	4
2. Beskrivelse av virksomheten	4
3. Gjennomføring	5
4. Hva tilsynet omfattet.....	5
5. Statsforvalterens konklusjon	6
6. Regelverk	8
7. Dokumentunderlag	8
8. Deltakere ved tilsynet	9



1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn med Draugen i perioden 19 – 21. mars 2024.

Tilsynet omfatter innretningen sitt arbeid med å sikre at næringsmiddelhygieneen om bord er i tråd med 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 næringsmiddelhygieneforskriften, jf. EU forordning 852/2004 og forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen.

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
- 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 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

Operatøren og andre som deltar i petroleumsvirksomheten er ansvarlig etter petroleumregelverket. Operatøren skal påse at alle som utfører arbeid for seg etterlever krav som er gitt i helse- miljø og sikkerhetslovgivningen. Vi viser til rammeforskriften §7.

2. Beskrivelse av virksomheten

Draugen ligger i den sørlige delen av Norskehavet. Feltet er bygd ut med en bunnfast betonginnretning med integrert dekk, og har både plattform- og havbunnsbrønner. Produksjonen startet i 1993. OKEA ble operatør av Draugen-feltet i 2018 som en del av en transaksjon med Shell Norge. Selskapet fikk 08.03.2024 Havtilsynets samtykke til forlenget levetid for innretningen frem til 2040.

OKEA har inngått en kontrakt med Offshore Health Services som blant annet omfatter operatøransvarlig lege og faglig ansvarlig lege for innretningen. Sykepleierne om bord er ansatt i



OKEA. Principal WE& Health (land) har det overordnede ansvaret for å sørge for at alle styrende dokumenter er oppdatert innenfor områdene helse og arbeidsmiljø.

Forpleiningselskapet Sodexo har ansvar for næringsmiddelhåndtering og renhold i henhold til kontrakt.

Internkontrollverktøyet eSmiley benyttes til registrering av temperaturer ved matproduksjon, i kjøle- og fryseenheter, ved varemottak og i oppvaskmaskiner. Temperaturlogger for proviantens transportetappe blir også lagret i eSmiley. Ifølge styrende dokumentasjon skal avvik følges opp i Sodexo sitt avvikssystem Proqual.

I henhold til styrende dokumentasjon «Prosedyre for ivaretagelse av hygieniske forhold» (OKEA) er sykepleier/HMS-koordinator ansvarlig for å gjennomføre hygieneinspeksjoner tre ganger per år (en gang per skift). Faglig ansvarlig lege deltar på et årlig tilsyn i denne forbindelse. Rapport og eventuelle tiltak registreres og følges opp i dataverktøyet PIMS HSE.

Vår befarung under tilsynet viste at kjøkkenet og tilliggende rom i all hovedsak fremstod som rene og godt tilrettelagt for å ivareta god næringsmiddelhygiene. Enkelte forhold har likevel behov for utbedring. Det er i forbindelse med tilsynet opplyst at en oppgradering av himlingen i kjøkkenområdet er nært forestående.

3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 22.12.2023

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

Forberedende møte med ansvarlige for innretningen/Draugen i landorganisasjonen, ble gjennomført den 02.02.2024

Informasjonsmøte ble avholdt om bord 19.03.2024

Intervjuer

10 personer ble intervjuet.

Befaring

Befaring av bysse og messe ble gjennomført 19.03.2024 sammen med forpleiningsleder

Oppsummeringsmøte ble avholdt om bord 21.03.2023

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 næringsmiddelreguleringen, og HMS-regelverkets forskrifter.



Tilsynets mål var å kontrollere om innretningen 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

Avvik 1.

Innretningen har ikke sikret at næringsmiddelområdet er tilstrekkelig rengjort og tilrettelagt for renhold.

Avviket bygger på følgende fakta:

- Det ble flere steder observert pakninger på dører og skap i byssa som var skitne, slitt og ikke tilrettelagt for renhold.
- Det var et gjennomgående funn at gaffateip ble brukt til å rette feil og mangler i byssa, for eksempel i kjøle- og fryserom, samt på toalettør tilknyttet byssa. Det ble også observert taperester rundt ventiler i taket byssekontor/toalett. Dette er forhold som kan vanskeliggjøre renhold.
- Under flere benker på kjøkkenet var det åpne hyller hvor det ble oppbevart rent utstyr som brukes i næringsmiddelhåndteringen. Når gulvet spyles kan vannsprut fra gulvet forurense utstyret som oppbevares i hyllene. Forurenset utstyr kan igjen overføre helseskadelige bakterier til maten.
- En del støvfeller vanskeliggjør renhold da det var åpne områder mellom maskiner/utstyr og tak i byssa. Eksempelvis bar området over og rundt maskineriet i bakerovnen preg av mangelfullt renhold. Ifølge informasjon gitt under tilsynet var det ikke etablert rutiner for rengjøring av området.

Dette er avvik fra:

- Innretningsforskriften § 58, tredje ledd om tilrettelegging for forsvarlig hygienisk standard i boligkvarteret, jf. aktivitetsforskriften § 13 om næringsmidler
- Forskrift om næringsmiddelhygiene; Jf. FOR (EF) 852/2004 vedlegg II kapittel I og II om krav til utstyr og lokaler og kapittel IX punkt 2 og 3 om lagring av næringsmidler og kryssforurensing

Avvik 2.

Forpleiningselskapet har ikke sikret at internkontrollrutinene er oppdatert og følges i praksis.

Avviket bygger på følgende fakta:

- Tilsynet viste at styrende dokumentasjon for næringsmiddelhåndteringen ikke var oppdatert i samsvar med praksis, for eksempel var fareanalysen for tining, som er definert som en kritisk grunnforutsetning, ikke oppdatert i tråd med tilrettelegging og praksis ombord. Videre viste prosedyrer til kontrollskjemaer som ikke var i bruk.
- Observasjon og informasjon under tilsynet viser at hygienereglementet for kjøkkenpersonell MA04 ikke alltid ble fulgt. Dette gjaldt krav til sprutbeskyttelse ved arbeid i oppvasken.



- En stikkprøvemessig gjennomgang viste at temperaturkontroll og logging av oppvarmede produkter i stor grad ble utført på grøt, supper, sauser, stuinger ol. Ifølge rutine MA05.2 «Prosedyre oppvarming av matvarer» skal man velge produkter som er risikoutsatt, for eksempel kylling, gryteretter og kjøttprodukter etc.

Dette er avvik fra:

Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen §§4 og 5 om krav til internkontroll og innhold i internkontrollen

Avvik 3

Helsetjenesten har ikke i tilstrekkelig grad sørget for etterlevelse av interne rutiner og krav i styringssystemet.

Avviket bygger på følgende fakta:

- I forbindelse med tilsynet fikk vi tilsendt skjema som skal benyttes ved OKEA sine hygieneinspeksjoner. En gjennomgang av gjennomførte inspeksjoner viste at skjemaet ikke var tatt i bruk.
- I henhold til OKEA «Prosedyre for kompetanse og faglige vedlikeholds krav til helsepersonell» skal sykepleier ha 16-timers næringsmiddelhygienekurs hvert 10 år. Dokumentasjon og informasjon gitt under tilsynet viser at kompetansekravet til næringsmiddelhåndtering for helsepersonell ikke konsekvent er etterlevd.

Dette er avvik fra:

- Styringsforskriften § 6 om styring av helse, miljø og sikkerhet
- Aktivitetsforskriften § 9 bokstav a, ii) om helsetjenestens påseplikt og § 21 om kompetanse

Merknader:

Tilrettelegging:

På grunn av plassmangel var det plassert flere kjø-, frys og lagerrom på dekk. Personell må ofte gå gjennom skittent område på dekk for å hente varer inn til rent område i byssa. Trafikk mellom skittent uteområde og byssa kan innebære en risiko for hygien. Det er opplyst at rutiner for skobeskyttelse vanskelig lar seg etterleve. En forbedring vil være å vurdere om det finnes alternative tiltak som lar seg gjennomføre i praksis

Forpleiningsselskapets rutiner/prosedyrer for næringsmiddelhåndtering

Dokumentasjon og informasjon under tilsynet viste at forpleiningsselskapet i praksis bruker to digitale styringssystemer for styring/internkontroll og avvikshåndtering, henholdsvis eSmiley og Proqual. To parallelle styringssystemer kan føre til manglende oversikt og etterlevelse av krav. En forbedring vil være å forenkle systemet for å sikre entydige interne krav og etterlevelse av disse.

Helsetjenestens påse-plikt

Helsetjenesten har en plikt til å påse at hygieniske forhold er ivaretatt om bord. I forhold til påseplikte vil en forbedring være at fareanalysen for Draugen og utfallet av denne er kjent for helsetjenesten om bord.



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 næringsmiddellovgivningen, FOR-1994-12-15-1187

7. Dokumentunderlag

Innretningsens 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:

- Draugen organisasjonskart
- Ensure routines for hygiene control offshore.
- OKEA – Sodexo Appendix A – Scope of work
- Lokal Risikovurdering Mottak, Lager etc.
- Forpleiningsleder
- Funksjonsbeskrivelse Renholder
- Kokk
- Stillingsbeskrivelse sykepleier Draugen
- HR23 Kompetansestyring – Sodexo
- Kompetanse Draugen – Sodexo
- Kompetanse Matrise – Sodexo
- Prosedyre for kompetanse for faglige vedlikeholds krav til helsepersonalet – OKEA
- Ingenium logg Draugen
- Intern opplærings oversikt Draugen
- SK 350 Opplæring på enheten Logg
- InTempReport2023 (24 stykk)
- InTempReport2024 (2 stykk)
- Kontroll rapport E-smiley okt-des 23
- KV01 Avvik og RUH 2022
- Reg Avvik mot Leverandør 2022-2023
- Reg Avvik mot Leverandør 2 2022-2023
- Sodexo Eksternt avvik
- Sodexo Interne avvik Proqual 22-23
- Smittevern
- Food safety Q2 2023
- Food safety Q4 2023
- OKEA_Skjema-Hygieneinspeksjon Draugen
- OKEA_Procedyre for ivaretagelse av hygieniske forhold
- Intern systemrevisjon HMS Draugen 25.11.23
- Intern systemrevisjon HMS Draugen 31.10.21
- Hygiene inspeksjon 18 juni 2022



- Hygiene inspeksjon 19 feb 2023
- Hygieneinspeksjon 07.10.2022 abe
- Hygieneinspeksjon 16.07.2023
- Hygieneinspeksjon 23.02.2022 tsv
- Hygieneinspeksjon 25.11.2023
- Vedlikehold draugen bysse
- Hovedmanual for helsetjenesten offshore
- Næringsmiddelhåndtering på Draugen – oversikt over oppfølging av avvik, feil, forbedringer og hendelser
- Sodexo – SK440 Kontroll med maskiner og utstyr – utfylte lister for oktober og november 2023 samt februar 2024.

Rutiner i eSmiley

- MA01 – MA 13
- Kontrollskjema SK410 Kontrollskjema temperaturer, SK411 Temperaturlogg, SK440_Kontroll_med_maskiner_og_utstyr, SK480 Valideringsskjema HACCP planer.
- Veiledning Matprøver
- RE01 Bruk og renhold av kjøkkenutstyr
- RE0101 Ukentlig nedvask

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:

Tilsynsleder og de som var involvert/ team på aktuelt tema

- Kari Louise Roland
- Maria Selvikvåg Høines
- Silvia Wathne (tilsynsleder)