



Equinor ASA
Postboks 8500 Forus
4035 STAVANGER
Att. Annbjørg Algerøy

Kontakt saksbehandler



Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhåndtering på Troll A

Statsforvalteren gjennomførte tilsyn med næringsmiddelhåndteringen på Troll A i perioden 20.– 23. oktober 2025. Vi undersøkte om innretningen sørger for trygg mat i samsvar med gjeldende regelverk.

Tilsynet ble gjennomført som del av Statsforvalterens planlagte tilsynsaktiviteter for 2025.

Foreløpig rapport ble oversendt selskapet 11.11.2025, og vi har ikke mottatt kommentarer til faktagrunnlaget.

Statsforvalterens konklusjon:

Avvik 1. Tilretteleggingen, som skal sikre trygg næringsmiddelhåndtering, har mangler.

Avvik 2. Innretningen har ikke sikret at rutiner etterleves og at nødvendig opplæring blir gitt, slik at krav i næringsmiddelregelverket overholdes.

Dette er avvik fra krav i:

Innretningsforskriften, aktivitetsforskriften, forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddellovgivningen, forskrift om næringsmiddelhygiene.

Statsforvalteren ber Equinor om å utarbeide en plan for hvordan de påpekte manglene skal rettes **innen 15.01.2026**.

I vurderingen av hvilke tiltak som skal velges, må en se nærmere på hvilke forhold som har medvirket til at krav i gjeldende regelverk ikke er oppfylt. Dette for å sikre at tiltakene samsvarer med årsakene og styrker innretningens styring/ internkontroll.

Planen må minimum inneholde:

- Hvilke tiltak som en planlegger å iverksette.
- Redegjørelse for hvordan ledelsen skal følge med på at tiltakene blir iverksatt og at de fungerer etter hensikten, - og hvordan ledelsen framover skal sikre forsvarlig oppfølging av næringsmiddelhåndtering på Troll A.
- En forpliktende tidsplan for iverksetting av tiltakene.



Med hilsen

Marit Bergeland (e.f.)
ass. direktør

Erik Bruland
fagleder/seniorrådgiver

Dokumentet er elektronisk godkjent

Vedlegg

1 2025-Deltakerliste - Troll A - onshore offshore

Kopi til:

Mattilsynet, Felles postmottak
Havindustritilsynet

Postboks 383
Postboks 599

2381
4003

Brumunddal
STAVANGER



Innhold

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



1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn med Troll A i perioden 20. – 23. oktober 2025. Tilsynet omfatter innretningen sitt arbeid med å sikre at næringsmiddelhygienen 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 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

Troll A er en plattform for gassproduksjon på Trollfeltet i Nordsjøen. Plattformen er en Condeep-plattform som står på 303 meters havdyp omtrent 70 kilometer nordvest for Bergen. Produksjonen startet i 1996. POB lå på rundt 100 personer på tilsynstidspunktet.

Faglig ansvarlig lege, sykepleiere og personell i forpleiningstjenesten er ansatt i Equinor.

Innretningen har tatt i bruk eSmiley som verktøy for internkontrollsystemet.



3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 18.08.2025

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

Forberedende møte med ansvarlige for innretningen i landorganisasjonen, ble gjennomført den 17.10.2025

Informasjonsmøte ble avholdt ombord 20.10.2025

Intervjuer

Ni personer ble intervjuet.

Befaring

Befaring av kjøkken og tilliggende rom ble gjennomført med fungerende FA-leder og kjøkkensjef 20.10.2025.

Oppsummeringsmøte ble avholdt om bord 23.10.2025.

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 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.

Tilretteleggingen, som skal sikre trygg næringsmiddelhåndtering, har mangler.

Avviket bygger på følgende:

Befaring i kjøkken og tilliggende rom viser mangler ved tilretteleggingen som skal sikre renhold og trygg næringsmiddelhåndtering. Mangler ved tilretteleggingen kan gjøre det vanskelig å rengjøre lokalene og føre til økt risiko for kontaminering og brudd på krav til trygg næringsmiddelhåndtering etter regelverket.

Vegger og tak:



- Fuger mellom veggplater i kjøkken og proviantgang, samt skjøter i tak på kjøle- og fryserom er flere steder ujevne og løse.
- I skrubben er fuge i vindu og i hjørne bak matkvern svarte av mugg/ sopp.
- Det er teip-rester etter utstyr/oppslag på vegg i proviantgang og i kjøkkenområdet.
- Det er et gjennomgående funn at teip flere steder er brukt til å rette feil og mangler, f.eks. nedløpsrør, lysbrytere og whiteboard.

Gulv:

- Rundt flere sluker mangler det tilstrekkelig fuging.
- Det er flere hull/sprekker i gulv på tørrlager og i «garderobe til kjøkkenpersonell.
- Gulv ved dør inn til «skrubben» er misfarget av rust.

Dører:

På dørhåndtak til flere kjøle- og fryserom er maling/belegg slitt og flasket av, det samme gjelder på dør mellom proviantgang og kjøkken.

Utstyr, møbler og inventar:

- Sokkel på bakemaskin, stativ for skitne kluter og anretningstralle er tydelig slitt, dels med rust og avflassing.
- Enkelte skjærefjører i plast på kjøkken og fjernlager har hakk og er oppskrapet.
- Hjørnelister til underskap i frembudsdisk er tydelig slitt, løsnet og festet med teip.
- Pakning er ødelagt i kjøledisk kjøkken.
- Rengjøringsutstyr som svabre og koster er plassert direkte på gulvet i skrubben og i oppvaskområde.
- Sofa i pauserom for kjøkkenpersonell er tydelig slitt og skitten.

Dette er avvik fra:

Forskrift om næringsmiddelhygiene, jf. FOR (EF) 852/2004 vedlegg II kapittel I, II og V om krav til lokaler og utstyr.

Innretningsforskriften § 58, 2. ledd om boligkvarter.

Aktivitetsforskriften § 13 om næringsmidler og drikkevann og § 14 om hygienisk og estetisk tilfredsstillende renhold til enhver tid.

Avvik 2.

Innretningen har ikke sikret at rutiner etterleves og at nødvendig opplæring blir gitt, slik at krav i næringsmiddelregelverket overholdes

Egenkontroll:

I henhold til egne interne krav skal det gjennomføres IK-mat kontroll kjøkkendrift tre ganger per år fordelt på skift. Dokumentgjennomgang viser at det er gjennomført slike kontroller i juni og september 2025. Kontrollene har ikke fanget opp de forhold som tilsynet nå har avdekket, og som med stor sannsynlighet har vært der over noe tid.

Det er opplyst at det ble gjennomført kontroll i mars 2025. Det kan ikke fremlegges dokumentasjon som viser resultat -, og ev. oppfølging av denne kontrollen.

Temperaturer:

I kontrollskjema i eSmiley er temperaturkravet maks 8 °C i fire anretningsdisker. Det måles temperaturer helt opp til 8 °C. Rutinen for servering – buffet, sier at «*Servering av kald mat skal*



normalt skje i kjøleinnretning som holder temperatur under +7 °C.» Praksis er derfor ikke i samsvar med rutine i internkontrollen. Forholdet ble korrigert under tilsynet.

Opplæring:

- I eSmiley pkt. 3 er det oppført at mattrygghetskurs skal repeteres hvert 4. år av kokker, kjøkkensjefer og lærlinger. En stikkprøve i CAMS viser at gjennomført kurs har en utløpsperiode på 5 år (60 måneder).
- I stillingsbeskrivelsen til servicearbeiderne er mattrygghet og mathygiene oppført som en ferdighet. Servicearbeiderne har oppgaver som innbefatter håndtering av uemballerte næringsmidler, slik som kutting, utplassering og av-bakking. Ifølge rutine i eSmiley skal servicearbeiderne selv vurdere hvorvidt det er nødvendig å skifte arbeidstøy når man går fra å utføre arbeidsoppgaver i boligkvarter til kjøkken- og serveringsområdet.
 - Det er ikke krav til kurs, og det kan heller ikke dokumenteres at servicearbeidere har fått opplæring som skal sikre at de har nødvendige ferdigheter innen næringsmiddelhåndtering.
 - Det fremgår ikke av «fadderskjema» som brukes ved opplæring av nyansatte, at næringsmiddelhåndtering også er en del av den obligatoriske opplæringen.

Dette er avvik fra:

Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen §§ 4 og 5 om krav til internkontroll og etterlevelse av denne, jf. forskrift om næringsmiddelhygiene; Jf. Jf. FOR (EF) 852/2004 vedlegg II kapittel XII om kompetanse og opplæring, jf. Aktivitetsforskriften § 9 bokstav a, ii) om helsetjenestens påseplikt.

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:

- 3839310 PIV 11 2005. Næringsmiddelhygiene - Synergi Life
- 2959206 PIV 11 2003. Næringsmiddelhygiene - Synergi Life
- OMC01 Forpleining og administrasjon (EPN JOS CA) - Organisasjon, ledelse og styring



- Troll (EPN EPW TRO) - Organisasjon, ledelse og styring
- IK - Matprogram eSmiley TRA
- I-10917- Bruk av forskrift ved intern kontroll av kjøkken
- OM101.18.04 Sunn og sikker behandling av næring
- R-13061 Følg opp drift av kjøkken
- Kontrollplan TRO 2025 E-smiley
- HACCP kjøler og fryse ute av drift i 3 x 14 dager oppstart 10.01.2022
- HACCP 25.10.2022 Utvidet fareanalyse ved strømløst kjøkken
- ARBEIDSRUTINER KJØKKEN 2 kokker + 1 Kokk-Messestilling
- ARBEIDSRUTINER KJØKKEN VED POB 91-160 3 kokker
- IK Mat Program, 3 Kompetanse og opplæring
- Cams dokumentasjon på opplæring
- Renholdsplan kjøkken
- Utskrift temperaturlogger siste 3 måneder TRA
- IK Mat Program, 5.1 Rutine for registrering og oppfølging av avvik
- Avvik Kraemer siste 2 år
- WR2557 Smittevern
- Behov for tiltak grunnet smittefare i boligkvarter
- Sjekkliste internrevisjon av næringsmiddelhandtering
- Rutiner for internrevisjon av næringsmiddelhandtering
- Rapport etter internrevisjoner av næringsmiddelhandteringen for de siste 2 årene
- 6419533 • IK-mat kontroll kjøkkendrift Troll A • Synergi Life inkl vedlegg
- 4303122 • IK-mat kontroll kjøkkendrift plattform Troll A • Synergi Life
- 3402859 • IK mat kontroll kjøkkendrift plattform Troll A • Synergi Life
- 3270192 • Revisjonnr.1 av internkonrollen E-smily • Synergi Life
- GL0418 HMS oppfølging
- GL0645
- I-108705 - Sjekkliste for oppfølging av drift kjøkken
- PIV program - PIV 11 tatt ut
- Teknisk dokument til GL0418, ver. 10 - Read Only
- Vedlegg til GL0418 2025 - FINAL - Enkel møtemal - Read Only
- Vedlegg til GL0418 2025 - FINAL - PIV metodikk til bruk i PIV gjennomføring - Read Only
- Vedlegg til Synergi 3839310 PIV 11. Næringsmiddelhygiene
- Sunn og sikker behandling av næringsmidler
- Sjekkliste til bruk ved inspeksjon Næringsmiddelhygiene (IK-mat)
- Stillingsbeskrivelse Servicearbeider

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:





Juridisk vurdering:

