



Macro Offshore  
Vestre Svanholmen 6  
4313 SANDNES  
Att.Marta Hetland

Kontakt saksbehandler

Silvia Renate Wathne, 51568994

## Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhandtering på Haven

Statsforvalteren gjennomførte tilsyn med næringsmiddelhandteringen på Haven i perioden 17.- 21. februar 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 Macro Offshore 12. mars 2025, og vi mottok svar 24. mars, hvor det opplyses om at dere ikke har kommentarer til rapporten.

### Statsforvalterens konklusjon:

- Avvik 1. Innretningens internkontroll sikrer ikke at rutiner som kan ha betydning for næringsmiddeltryggheten om bord blir etterlevd.
- Avvik 2. Tilrettelegging og renhold, som skal sikre trygg næringsmiddelhandtering, har mangler.

### Dette er avvik fra krav i:

Forskrift om næringsmiddelhygiene, Internkontrollforskriften for næringsmidler, Innretningsforskriften og Aktivitetsforskriften.

Vi ber dere om å utarbeide en plan for hvordan avvikene skal rettes innen **5. mai 2025**.

Planen må minimum inneholde informasjon om hvilke tiltak som en planlegger å iverksette og en forpliktende tidsplan for iverksetting av tiltakene.

Med hilsen

Marit Bergeland (e.f.)  
ass. direktør

Silvia Renate Wathne  
seniorrådgiver

*Dokumentet er elektronisk godkjent*



Vedlegg

1 Deltakerliste Macro-Haven

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.....	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 Haven i perioden 17.- 21. februar 2025. Tilsynet omfatter innretningen sitt arbeid med å sikre at næringsmiddelhåndteringen 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 næringsmiddellovgivningen.

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

## 2. Beskrivelse av virksomheten

Haven ble bygget som flotell i 2012 og fikk Samsvarsuttalelse (SUT) av Havindustritilsynet samme år. De siste årene har innretningen operert i Danmark. I 2024 kom den tilbake til Norge. Macro Offshore fikk ny samsvarsuttalelse (SUT) for Haven i oktober 2024. Samtidig fikk Gassco AS samtykke til å bruke innretningen som flotell under robustgjøringsprosjektet på Draupner.

Maksimal kapasitet for POB er 480 personer. På tilsynstidspunktet var POB ca 250.

Forpleiningstjenester leveres av ESS, i henhold til avtale. Helsetjenester leveres av International SOS (ISOS).



### 3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

**Tilsynsvarsel** ble utsendt 07.januar 2025.

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

**Forberedende møte** med ansvarlige for innretningen i landorganisasjonen, ble gjennomført hos Macro Offshore den 12.februar 2025

**Informasjonsmøte** ble avholdt om bord 17.februar 2025.

#### **Intervjuer**

Ni personer ble intervjuet. I tillegg ble det gjennomført samtale med representant fra verne-tjenesten.

#### **Befaring**

Befaring av kjøkken og tilliggende rom ble gjennomført 19. februar 2025, sammen med forpleiningsleder og kjøkkensjef.

**Oppsummeringsmøte** ble avholdt om bord 21. februar 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. Det ble også sett på om innretningen har lukket avvik som ble gitt på næringsmiddelområdet i rapport etter Fylkesmannens tilsyn med Haven i 2012.

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.

#### **Innretningens internkontroll sikrer ikke at rutiner som kan ha betydning for næringsmiddeltryggheten om bord blir etterlevd.**

#### **Avviket bygger på følgende fakta:**

Gjennomgang av Compliance, befarung og intervjuer viste følgende:

- For lav temperatur i frembudt varmmat:
  - På forespørsel fra tilsynet ble det målt temperatur i varmmat ved middagsservering 18. februar. Dette etter at varmmaten de tre siste måltidene kunne kjøles noe kaldt. Det ble målt 48 °C i stekt kyllingfilet og 54 °C i saus som stod til frembud. Kravet til ESS er at det ved varmhalding minst skal være 60 °C i maten.
  - I Macros styrende dokument "Hygienic Standard and Food Safety" er det beskrevet at "Hot food shall be maintained above 69 °C". Det er ikke samsvar mellom Macros overordnede temperaturkrav og ESS sine krav.
- Mangelfull kontroll av kritiske kontrollpunkt
  - ESS har i sin fareanalyse (HACCP) vurdert varmebehandling, nedkjøling, gjenoppvarming og varmhalding som kritiske kontrollpunkter (KKP) i produksjonen, og hvor det er størst fare for at det kan føre til helsefare. I Compliance er det lagt opp til at temperaturen på de kritiske kontrollpunktene skal måles og registreres daglig.
  - Stikkprøver i Compliance viser at dette ikke alltid følges opp i praksis:
    - I uke 5/6 ble det i seks dager ikke registrert temperaturer på varmebehandling, gjenoppvarming, varmhalding og salatbar. Registreringspunkt er oppført med N/A.
    - Ved temperaturmålinger blir forholdene ansett som utfylt 100 % selv om man fyller inn N/A i registreringspunktet.
    - Det er ikke registrert avvik som omhandler næringsmiddelbehandling i ESS sitt avvikssystem Topdesk i denne perioden.
- Mangelfull registrering av nedkjøling
  - 18. februar kl 14:58 ble det skrevet "Ingen nedkjøling i dag" i Compliance, selv om mat som ble servert til hhv lunsj og middag denne dagen ble observert nedkjølt i kjølerom og nedkjølingsskap under befarung. Maten ble servert igjen dagen etter (pølser, kylling og ris).
  - Kontroll i Compliance viser at det tre ganger i løpet av perioden 24.01-17.02 ble registrert før kl 14.00 at "Ingen nedkjøling i dag", selv om middag enda ikke var gjennomført. Nattpersonell, som begynner kl 19.00, er oppgitt i intervjuer å ikke ha oppgaver når det gjelder temperaturregistreringer.
- Manglende temperaturregistreringer av oppvaskmaskiner
  - Registrering i Compliance av temperaturer i oppvaskmaskiner viste at:
    - Granulmaskin ble lagt inn for temperaturregistreringer 31. januar 2025, selv om det på intervjuer ble oppgitt at maskinen har vært om bord i lengre tid.
    - På tilsynstidspunktet var ikke tunneloppvaskmaskin lagt inn i Compliance. Maskinen ble installert ved verftsoppholdet høsten 2024. Det kunne ikke fremvises temperaturmålinger som var gjort av denne maskinen.



- Mangelfull registrering av varemottak
  - I rutine for varemottak i Compliance er det oppgitt flere punkter som er viktig å sjekke for å sikre kontroll med varene, blant annet hindre at forurenset mat kommer inn, avbrudd i kjøle- og frysekjeden og sørge for at varene har akseptabel kvalitet.  
I Compliance ble oppgaven knyttet til varemottak satt på pause i juni 2024, og eneste registreringer etter varemottak på Haven finnes på forpleiningens PC, hvor tracelog/easylog som viser temperaturen under transport er oppført.
- Hygieneinspeksjoner
  - Inspeksjonene som gjennomføres annen hver uke som en del av egenkontrollen på næringsmiddelområdet har ikke fanget opp at interne rutiner og regelverkskrav ikke alltid etterleves i praksis.
  - Gjennomgang av inspeksjonsskjemaet viser at det ikke går klart frem av skjemaet at temperatur for oppvarming, varm-, og kaldholding omfattes av hygieneinspeksjonen.
  - Seksjon 2 i inspeksjonsskjemaet er også uklart. Det er uvisst om denne omhandler varemottak eller varelagering. Her er også skjærebrett oppgitt, som i praksis ikke er i varemottak eller varelager.

#### **Dette er avvik fra:**

Forskrift om næringsmiddelhygiene jf FOR (EF) nr. 852/2004 - §§ 12 og 13 om temperaturer, kapittel II, artikkel 5 bokstav d og e om overvåking av kritiske kontrollpunkt, jf internkontrollforskriften for næringsmidler §§ 4 og 5 om etablering av internkontroll og etterlevelse av denne, jf aktivitetsforskriften § 13 om næringsmidler.

#### **Avvik 2. Tilrettelegging og renhold, som skal sikre trygg næringsmiddelhåndtering, har mangler.**

#### **Avviket bygger på følgende fakta:**

Funn etter befaring av bysse og tilliggende rom viser forhold som ikke er tilstrekkelig tilrettelagt og rengjort for å kunne opprettholde en god næringsmiddelhygiene, herunder:

- På kjøkken var det flere spylehåndtak og blandebatteri som var tydelig skitne, og skitten kunne skrapes og vaskes bort. På den ene var deler av slangen slitt vekk.
- Traller i rustfritt stål var skitne, spesielt nederst.
- Verneutstyr og caps som tilhører forpleiningen henger på blandebatteri og tørkepapirholder i ren sone.
- Utstyr og kjemikalier blir oppbevart i vinduskarm, dette kan vanskeliggjøre renholdet. Kjemikalier bør oppbevares på egnet sted.
- Slitt og sprukken dørterskel i gang på B-dekk. Det samme gjelder gulv langsmed vegg i gang samt dørterskel inn til kjøle- og tørrvarelager på M-dekk.
- M-dekk; håndtak til kjølerom var ødelagt og tapet, taperester på mattraller og vegger. Limrester over lagerdører.
- Bakker i plast og rustfritt stål ble stablet våte. Plass for tørk av utstyr i skrubben var begrenset. Vått utstyr som lagres kan gi grobunn til uønskede bakterier som igjen kan overføres til mat.
- Skjærefjølere var svært slitte på flatene.
- Ben på hyller til rene bakker hadde rust.
- Gulv, ledning og fuger bak potetskreller var skitne.
- Flere steder på kjøkkenet var det limrester på skuffer, vegger og dører.
- Støyplater er støvete, og noen hadde rift/hull som gjør disse vanskelig å rengjøre/holde ren.
- I anretningen var gardin til brusbenk ødelagt, og fuge på benk var ruglete og skitten.



### **Dette er avvik fra:**

Forskrift om næringsmiddelhygiene jf FOR (EF) nr. 852/2004 vedlegg II, kapittel I og II om krav til lokaler, kapittel V om krav til utstyr, og kapittel IX om kryssforurensing, jf innretningsforskriften § 58, tredje ledd, aktivitetsforskriften § 13 om næringsmidler og § 14 om hygienisk og estetisk tilfredsstillende renhold til enhver tid.

## **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**

Innretingens 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:

- Tilgang til Mapal Compliance
- Appendix D - Administration Requirements (ID 362673) - Clean
- Organisasjonskart ESS-Haven
- Appendix A - Scope of Work (ID 362668) - Clean
- Compliance by Mapal
- 20005 Personlig Hygiene
- Risikovurdering og konklusjon offshore
- 2.02.00 Introduksjon om HACCP systemet
- Flytskjema offshore II
- Stillingsbeskrivelse Forpleiningsleder, kjøkkensjef, kokk, renholder og renholdsleder
- Printed\_incident\_I2412-6793
- Kompetansekrav personell
- ESS Kampanjehjul 2023-24
- ESS Kampanjehjul 2024-25
- ESS Tema 1 Uke 1-6 Mattrygghet Offshore 2023-24
- ESS Tema 4 Uke 19-24 Allergener 2023-24
- ESS Tema 1 Uke 1-6 Mattrygghetsopplæring Offshore 2024-25
- Mattrygghet kampanje 1 2025 – Haven – gjennomført
- Kompetansematrise næringsmiddelhygiene ESS - Haven
- Renholdsplan for messe natt
- Renholdsplan for messe
- Renholdsplan Kjøkken
- Temperaturlogger oktober 24 – januar 25
- 2.00.08 Avvik, korrigerende tiltak og grenseverdier





- Printed\_incident\_I2412-6794
- Printed\_incident\_I2501-2055
- Printed\_incident\_I2501-2056
- Printed\_incident\_I2412-3599
- Internrevisjonsplan 2025
- 2.05.00 Mistanke om matforgiftning
- Topdesk KI 0319 Intern revisjon
- Uniformering renholder kjøkken
- Månedssrapport Haven Desember-24 (ID 382254)
- 2025 Kompetansekrav Macro
- L3 MS Norway Management of Communicable Diseases
- 26.1.2025 Week 4 Hygiene Inspection Haven
- Hygiene Inspection week 2, section 2 2025
- 22.12.2024 Hygiene inspection section 1 and 2
- Hygiene inspection week 48 2024
- Job Description Offshore Nurse - Haven
- Job Description Technical Section Leader
- Kompetansekrav sykepleier
- Hygienic Standard and Food Safety – Macro Offshore – datert 17.11.23
- 2025 02 02 Hygiene inspection inkl bilder
- 2025 02 09 Hygiene inspection inkl bilder
- 2025 01 Månedssrapport Haven januar 25 (ID 382580)
- 2024 11 Månedssrapport Haven november 24 (ID 382257)
- Appendix A-Scope of Work Annex 2 Requirements Equinor
- Sider fra ESS Final complete contract signed (ID 381559)-2
- Sider fra ESS Final complete contract signed (ID 381559)-1
- Plan for gjennomføring av hygieneinspeksjoner 2025
- Aksjonsplan for oppfølging av ISOS HHI audit januar 2025 – datert 20.2.2025

## 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 Wathne seniorrådgiver

Helge A. Haga, seniorrådgiver og tilsynsleder