



COSL Drilling Europe AS
Postboks 34
4068 STAVANGER
Att.Lill Heidi Johansen

Kontakt saksbehandler

Silvia Renate Wathne, 51568994

Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhåndtering på COSL Pioneer

Statsforvalteren gjennomførte tilsyn med næringsmiddelhåndteringen på COSL Pioneer i perioden 11.08 – 14.08.2025. 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 sendt for gjennomlesing den 18. august 2025, og vi ba om kommentarer/ innsigelser til faktagrunnlaget innen 1. september. Vi mottok tilbakemelding i dag, 19. september, hvor dere har svart ut rapporten. Slik vi ser det, har dere ingen kommentarer til selve fakturagrunnlaget i rapporten.

Endelig rapport etter tilsynet er nå utarbeidet og følger vedlagt. Vi ber om at dere svarer ut rapporten innen gitt frist. Rapporten vil bli publisert på vår hjemmeside.

Statsforvalterens konklusjon:

- Avvik 1. Virksomheten har ikke i tilstrekkelig grad sørget for tilrettelegging og gjennomføring av renhold i områder hvor næringsmidler håndteres.
- Avvik 2. Innretningens internkontrollsystem sikrer ikke at rutiner og prosedyrer knyttet til næringsmiddeltrygghet blir fulgt i praksis.

Dette er avvik fra krav i:

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

Statsforvalteren ber COSL om å utarbeide en plan for hvordan de påpekte manglene skal rettes, - **innen 20. oktober 2025.**

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 innretningen
- En forpliktende tidsplan for iverksetting av tiltakene.

Med hilsen

(e.f.)

Silvia Renate Wathne
seniorrådgiver

Dokumentet er elektronisk godkjent

Vedlegg

1

Deltakerliste



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.....	9



1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn med COSL Pioneer i perioden 11.08 – 14.08.2025. 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 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

COSL Pioneer er en halvt nedsenkbar borerigg som ligger på Balder-feltet. Rikken ble bygd i 2010, og kom tilbake fra UK sektor til norsk sokkel i september 2024, hvor den har hatt oppdrag siden 2017. Innretningen hadde et oppholdt på verft i Ølen, før den startet boreoperasjoner for Vår Energi i januar 2025. Innretningen eies og drives av COSL Drilling Europe AS.

Maksimal POB er 120 personer, og riggen var full på tilsynstidspunktet.

Forpleiningstjenester leveres av ESS, i henhold til avtale. I helsetjenesten er sykepleierne ansatt i COSL.

3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 06.05.2025



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 18.06.2025

Informasjonsmøte ble avholdt ombord 12.08.2025

Intervjuer

10 personer ble intervjuet.

Befaring

Befaring av kjøkken og tilliggende rom ble gjennomført 12.08.2025.

Oppsummeringsmøte ble avholdt om bord 13.08.2025.

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.

Virksomheten har ikke i tilstrekkelig grad sørget for tilrettelegging og gjennomføring av renhold i områder hvor næringsmidler håndteres.

Observasjoner under befaring viser mangler ved fysisk renhold og tilrettelegging som skal sikre hygieniske forhold. Dette kan medføre økt risiko for kontaminering og brudd på krav til trygg næringsmiddelhåndtering etter regelverket.

Avviket bygger på følgende observasjoner:

- Det ble gjennomgående observert at dørterskler og gulvoverganger i bysse og tilliggende rom var betydelig slitt. Flere overganger hadde skader, rust, ujevne flater og materialslitasje som vanskeliggjør effektiv og hygienisk rengjøring. Dette kan føre til opphoping av smuss og bakterier, som utgjør en risiko for både hygiene og renhold.



- Det ble flere steder observert ansamlinger av skitt, rust og smuss bak utstyr i byssa. Dette gjaldt særlig områder rundt og under matkverna, ovn, benker, under hyller, i tineskap, samt langs ledninger og rørføringer. De aktuelle områdene fremstår som vanskelig tilgjengelige for renhold.
- Overganger mot sluk i byssa var ujevne og manglet tilstrekkelig fuging. Det ble observert smuss i overgangene, som vanskeliggjør effektiv rengjøring og vedlikehold.
- Under befaringen ble det gjennomgående observert at flere lysbrytere og stikkontakter i byssa var tydelig skitne og preget av slitasje. I tillegg manglet det flere steder fuging rundt disse, noe som medfører at smuss og fukt kan samle seg i overgangene til vegg.
- I fryserom 3 er det registrert lekkasjer fra rør tilhørende kjølemotor, som midlertidig er forsøkt utbedret med gaffateip. Matvarer oppbevares direkte under det lekkende området, noe som utgjør en risiko for kontaminering. I samme kjølerom ble det også observert sopp eller mugg på ledninger rundt kjølemotor.
- Flere av plastbakkene til mat var stablet mens de fortsatt var våte, som kan gi grobunn til uønskede bakterier, som igjen kan overføres til mat. Det ble ikke dokumentert rutiner som sikrer at denne type utstyr tørkes tilstrekkelig før lagring.
- Under tilsynet ble det observert at håndtakene på flere skuffer i anretningsområdet i messa var tydelig skitne.
- Gulvet i grovkjøkkenet fremstår som sterkt slitt og tydelig misfarget. Overflaten er i en slik tilstand at det ikke lar seg gjøre å opprettholde tilstrekkelig renhold.
- Det er registrert slitasje på flere dørblader til kjø- og fryseenheter, noe som vanskeliggjør tilfredsstillende renhold. I tillegg er det observert sprekke-dannelser og oppsamling av smuss i noen av dørhåndtakene til kjø- og fryseenheter.
- Rengjøringsutstyr som svabre og koster ble observert plassert direkte på gulvet i grovkjøkken og oppvaskområde. I tillegg ble det registrert ledninger liggende på gulvet i byssa, samt utstyr til oppvaskmaskin plassert direkte på gulvet i oppvasken. Slike plasseringer vanskeliggjør tilfredsstillende renhold.
- Det ble observert hull i vegg over kjøkkenbenk. Skaden kan medføre utfordringer med renhold og vedlikehold.
- I oppvaskrommet var det dårlig organisering i stativ/traller osv., som vanskeliggjør renhold.

Dette er brudd på:

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 kryssforurensning
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.

Innretningens internkontrollsystem sikrer ikke at rutiner og prosedyrer knyttet til næringsmiddeltrygghet blir fulgt i praksis.

Mangelfull registrering i Compliance

- Ved gjennomgang av registreringer i ESS sitt system «Compliance», ble det avdekket at det i to perioder var registrert "Ingen nedkjøling i dag". Dette samsvarer ikke med opplysninger gitt under intervjuer, hvor det ble opplyst at nedkjøling av mat skjer stort sett daglig. I periodene hvor det er registrert ingen nedkjøling, er det samtidig registrert gjenoppvarming, noe som forutsetter at nedkjøling har funnet sted. Nedkjøling er definert som et kritisk kontrollpunkt hvor det ifølge interne prosedyrer er krav om daglig registrering.



- Stikkprøver viser at registreringene av nedkjøling av mat er mangelfulle i fem dager i perioden 1.-12. juni (for eksempel navn på rett, temperatur og tid).
- Ved flere tilfeller i perioden 2.- 5. august er det registrert "Ingen oppvarming/varmebehandling i dag" for middagen, selv om det opplyses at det serveres varmmat til middag hver dag.

Manglende oppfølging av kompetanse hos forpleiningspersonell

- Forpleiningsselskapet har krav til at alle kokker og forpleiningsledere skal ha kurs «Mattrygghetskurs Nivå 3». Ifølge tabell mottatt under tilsynet mangler en forpleiningsleder og tre kokker dette kurset.

Manglende oppfølging fra helsetjenesten

- Ved tilsynet ble det avdekket at helsetjenesten på innretningen ikke gjennomfører hygieneinspeksjoner med den frekvens som fremkommer av gjeldende prosedyre (L2-QUA-102444, pkt 6.2.4). Ifølge prosedyren skal slike inspeksjoner gjennomføres ukentlig, men i praksis gjennomføres de annenhver uke.
- Helsetjenesten har ikke oppdaget eller meldt fra om tydelig skitt, rust eller utilfredsstillende renhold i bysse/matproduksjonsområder i tråd med påseansvaret. Dette er ikke dokumentert i tilsendte hygieneinspeksjoner eller på annen måte. Ved gjennomgang av hygienerapporter hentet fra Synergi ble det avdekket mangelfull utfylling og avvik fra innholdet i virksomhetens egen sjekklister.
- Det kan ikke vises til at det er gjennomført hygieneinspeksjon i uke 25 og 27, og det er ikke gitt noen forklaring på hvorfor.

Dette er brudd på:

Forskrift om næringsmiddelhygiene; Jf. Jf. FOR (EF) 852/2004 kapittel 2, artikkel 5 om fareanalyse og kritiske styringspunkter, vedlegg II kapittel XII om kompetanse og opplæring, jf. forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddellovgivningen §§ 4 og 5 om krav til internkontroll og innhold i internkontrollen

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 næringsmiddellovgivningen, 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:

- Frekvensrengjøring av kjøkken COSLPioneer



- Frekvensrengjøring av spisesal COSLPioneer
- Risikovurdering og konklusjon offshore II
- 2.01.10 Varmebehandling (KKP)
- 2.01.11 Varmeholding (KKP) og kald servering
- 2.01.12 Nedkjøling (KKP) og innfrysing
- 2.01.13 Gjenoppvarming (KKP)
- 2.02.00 Introduksjon HACCP systemet
- Flytskjema offshore II
- Stillingsbeskrivelse - Renholder Offshore ver 2
- Stillingsbeskrivelse - Forpleiningsleder Offshore ver 3
- Stillingsbeskrivelse - Kokk Offshore ver 2
- Mattrygg Kampanje
- Oversikt kurs Mattrygghet KAM-2025-1
- Oversikt Mattrygghetskurs Nivå 3
- 2.00.08 Avvik, korrigerende tiltak og grenseverdier
- 2.05.00 Mistanke om matforgiftning
- Tilgang til Compliance by Mapal
- Kompetansematrise Pioneer
- Hygiene inspeksjon 2025
- 393385 - Verification of health, hygiene & potable water el - Synergi Life
- COSLITT-397 – OFFSHORE CATERING HOUSEKEEPING AND HOTEL SERVICES - ESS Submission
- EDOCS- #246657-v14-Hygieneinspeksjon
- EDOCS- #319453-v5-Hygiene_inspection
- 240328 - Annual activity plan COSL Pioneer 2023 - Synergi Life
- 272099 - Catering Audit to be conducted onboard by ESS - Synergi Life
- 272099 - Catering Audit to be conducted onboard by ESS - Synergi Life
- 308739 - Annual activity plan COSL Pioneer 2024 - Synergi Life
- 363890 - Medco Internal Health & Hygiene Inspection - Synergi Life
- 374559 - ESS Compliance Inspection onboard COPI to NORSOK s - Synergi Life
- 393737 - Annual activity plan COSL Pioneer 2025 - Synergi Life
- 426940 - Hygiene inspection week 12 - Synergi Life
- 433666 - Hygiene inspection week 15 - Synergi Life
- 444312 – Hygiene inspection week 19 - Synergi Life
- 449125 - Hygiene inspection week 21 - Synergi Life
- 455326 - Hygiene inspection Week 23 - Synergi Life
- 476285 - Hygiene inspection Week 31 - Synergi Life
- 471094 - Hygiene inspection Week 29 - Synergi Life
- Frame Agreement - Responsibility -Offshore Catering Housekeeping and Hotel Services - Contract no. COSL-FA-397 - Signed
- L2-QUA-61303
- Presentasjon kvartalsmøte Q1 2025
- Sjekkliste -Hygiene inspection
- Kursoversikt Rig medic - status all rigs 13.08.2025
- Vår Energi - Updated Doctor Statement COSLPioneer - January 2025 - Southernfields
- 2024 Report Internal Health Hygiene Inspection COSL Pioneer
- JD-COSL-35139
- L2-HSE-66571
- L2 – QUA – 102444 QHSE Reporting



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 og tilsynsleder

Maria Selvikvåg Høines, rådgiver/jurist