



EQUINOR ASA
Postboks 8500
4035 STAVANGER

Kontakt saksbehandler
Helge A. Haga,

Equinor - Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhandtering på Gullfaks A

Statsforvalteren gjennomførte et tilsyn med næringsmiddelhandteringen på Gullfaks A i perioden 25.-27.09.23. Vi undersøkte om innretningen sørger for trygg mat i samsvar med gjeldende regelverk. Tilsynsaktiviteten hadde hovedfokus på tilrettelegging av lokaler og utstyr.

Tilsynet ble gjennomført som del av Statsforvalterens planlagte tilsynsaktiviteter for 2023.

Foreløpig rapport ble sendt til Equinor for gjennomlesing den 24.10.2023. Vi mottok tilbakemelding den 31.10.2023. Det var ingen kommentarer til den foreløpige rapporten.

Endelig rapport etter tilsynet er nå utarbeidet og følger vedlagt. Den vil bli publisert på vår hjemmeside.

Statsforvalterens konklusjon:

Avvik 1. Styringssystemet som skal sikre trygg næringsmiddelhandtering har mangler i innhold og etterlevelse.

Avvik 2. Tilretteleggingen, som skal sikre trygg næringsmiddelhandtering, har mangler.

Dette er avvik fra:

Styringsforskriften § 6 om styring av helse, miljø og sikkerhet.
Forskrift om næringsmiddelhygiene; Jf. FOR (EF) 852/2004 vedlegg II.
Internkontrollforskriften for næringsmidler.

Statsforvalteren ber Equinor om å utarbeide en plan for hvordan de påpekte manglene skal rettes, **- innen 15. desember 2023.**

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 næringsmiddelhåndteringen på Gullfaks A
- En forpliktende tidsplan for iverksetting av tiltakene.

Med hilsen

Andres Neset (e.f.)
fylkeslege/avdelingsdirektør

Helge A. Haga
tilsynsleder

Dokumentet er elektronisk godkjent

Vedlegg

1 2023-GFA-Deltakeliste

Kopi til:

MATTILSYNET

PETROLEUMSTILSYNET

Felles postmottak Postboks 383

Postboks 599

2381

4003

BRUMUNDDAL

STAVANGER



Innhold

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



1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn med Equinor sin innretning Gullfaks A i perioden 25.-27.09.23. Tilsynet inngår som en del av Statsforvalterens planlagte tilsynsvirksomhet i inneværende år.

Tilsynet omfatter innretningen sitt arbeid med å sikre trygg mat om bord, med hovedfokus på tilrettelegging av lokaler og utstyr.

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 og drikkevannsforsyningen 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 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 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; - gransking av dokumentasjon, intervju av personer med oppgaver på området og befaring av kjøkkenet med tilhørende rom.

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

Gullfaksfeltet ligger i den nordlige delen av Nordsjøen, nord-vest av Bergen. Gullfaks A er en kombinert bore-, produksjons- og boligplattform. Produksjonsstart i desember 1986. Under tilsynet var det 218 personer ombord. Selskapet fikk i 2016 Petroleumstilsynets samtykke til forlenget levetid for innretningen frem til 2036.

Forpleiningstjenesten og helsetjenesten eies og drives av Equinor.

Internkontrollverktøyet eSmiley, benyttes til registrering av temperaturer ved matproduksjon, i kjøle- og fryseenheter, ved varemottak og i oppvaskmaskiner. Temperaturlogger for proviantens transportetappe blir lagret i eSmiley.



Styrende dokumentasjon OM101.18.04 – Sunn og sikker behandling av næringsmidler R-13061-beskriver innretningens egen oppfølging av kjøkkendriften. Denne beskriver at det skal gjennomføres minst tre kontroller i året, én pr leder forpleining, i samarbeid med verneombud. Lokal bedriftshelsetjeneste skal delta. Dokumentasjonen skal skje i verktøy for hendelsesrapportering, og ved avvik i forbindelse med kontrollen skal FAL kontaktes/informeres av HMS-koordinator.

Befaring viste at kjøkken og tilliggende rom fremstod som rene og godt tilrettelagt for god næringsmiddelhygiene, selv om enkelte forhold har behov for utbedring.

I august 2023, gjennomførte forpleiningen en intern inspeksjon av tilretteleggingen for renhold i kjøkken og tilliggende rom. Inspeksjonen avdekket en rekke mangler som ikke var identifisert tidligere. Det er opplyst i rapporten etter inspeksjonen, at den er ment som et styringsverktøy i vedlikeholdsplanleggingen for forpleiningen. Videre at deler av rapporten er fulgt opp og at gjenstående funn vil bli fokusert og fulgt opp fremover.

De forholdene som ble avdekket under vår befaring er i hovedsak avdekket i forbindelse med innretningens egen inspeksjon like forut for tilsynet. Tilstandsrapporten viser og at det ble avdekket flere andre forhold som ikke er beskrevet i vår befaring.

Denne rapporten beskriver tilstanden slik den var under befaringsen. Våre funn er nærmere beskrevet under punkt 5.

3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 29.06.23.

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 den 25.09.23.

Informasjonsmøte ble avholdt om bord 25.09.23.

Intervjuer

11 personer ble intervjuet. I tillegg deltok flere fagdisipliner fra vernetjenesten i et felles gruppeintervju som omfattet alle tilsynsteamene.

Oversikt over dokumentasjon som ble gjennomgått under tilsynsbesøket er gitt i kapitlet Dokumentunderlag.

Befaring

Befaring av kjøkken med tilhørende rom ble gjennomført 26.09.23 sammen med F&A leder og kjøkkensjef.

Oppsummeringsmøte ble holdt om bord 27.09.23.



4. Hva tilsynet omfattet

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om næringsmiddelhandteringen om bord på innretningen er i samsvar med de krav myndighetene har satt i lovverket; - matloven, næringsmiddelhygiene-forskriften, forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelreguleringen og HMS-regelverkets forskrifter.

Tilsynets mål var å kontrollere om Gullfaks A har tilstrekkelige rutiner for å sikre god næringsmiddelhygiene, slik at maten som serveres er trygg. Tilsynet har også hatt søkelys på om internkontrollen avdekker svikt og om det er rutiner for å korrigere og for å forebygge overtredelse av lovkrav og eller egne rutiner/standarder.

Tilsynet har ikke kontrollert og vurdert alle sidene ved næringsmiddelhandteringen, men har hatt søkelys på forhold der det kan være særlig fare for svikt. Gjennom stikkprøver har tilsynet verifisert om det innretningen gjør på drikkevannsområdet -, og om resultatene av det som gjøres, er i samsvar med myndighetskrav og de krav som selskapet har satt gjennom sin internkontroll.

5. Statsforvalterens konklusjon

Avvik 1.

Styringssystemet som skal sikre trygg næringsmiddelhandtering har mangler i innhold og etterlevelse.

Avviket bygger på følgende fakta:

Styrende dokumentasjon OM101.18.04 - R-13061 beskriver forpleiningstjenestens egen oppfølging/kontroll av dokumentasjon og etterlevelse av internkontroll av næringsmidler.

I OM101.18.04 vises det til «Sjekkliste til bruk ved inspeksjon næringsmiddelhygiene (IK-mat)».

Dokumentgjennomgang og intervjuer viser at:

- Det kommer ikke klart frem hvem sjekklisten gjelder for; forpleiningen eller helsetjenesten.
 - Sjekklisten blir ikke benyttet ved hver inspeksjon/verifikasjon, det er uklart om den skal fylles ut, hvem som evt. skal fylle den ut, og om den skal legges ved rapporten.
 - Sjekklisten mangler punkt om oppfølging av forrige verifikasjon.
 - På en utfylt liste datert 15.7.23, under «avvik med kommentarer» var det notert opp forhold som går på vedlikehold kjøkken, men som ikke har resultert i opprettelse av tiltak. Flere sjekkpunkter ble ikke vurdert.
 - Punktet på sjekklisten «Mottak av proviant» er fylt ut med «ingen proviant», selv om man mottar proviant ukentlig. Det er uklart om det er dagens proviant man kontrollerer eller om man går tilbake i tiden etter siste utført verifikasjon for å kontrollere om rutine for proviantmottak er etterlevd.
-
- Det er oppgitt i OM101.18.04 at FAL skal kontaktes/informeres av HMS-koordinator ved avvik. En stikkprøve viser at FAL ikke har fått kopi av siste verifikasjonsrapport august 2023, selv om det var gjort funn som førte til tiltak.
 - Verifikasjonene som er gjennomførte er ikke lett-sporbare, fordi de ikke er navngitt som bestemt i styrende dokumentasjon OM101.18.04 - R-13061, jf tilsyn Statfjord A i 2022. Verifikasjonene er oppført som ulike typer evalueringer.



- Verifikasjoner for de to siste årene viser at det er gjort svært få funn som omhandler næringsmiddelhygiene på kjøkkenet og tilliggende rom i tiden før juli 2023. Tilstandsrapport i boligkvarter utført av forpleiningen i forbindelse med tilsynet, datert 7.august 2023, synliggjør forhold som har vært der over tid, og som er av betydning for næringsmiddelhygiene.

Dette er avvik fra:

- Styringsforskriften § 6 om styring av helse, miljø og sikkerhet
- Internkontrollforskriften for næringsmidler § § 4 og 5 om internkontroll; innføring, tilpasning og etterlevelse av denne.

Avvik 2.

Tilretteleggingen, som skal sikre trygg næringsmiddelbehandling, har mangler.

Avviket bygger på følgende fakta:

Tilrettelegging kjøkken og tilliggende rom:

- Gulv på kjøkken og tilhørende rom består av fliser av eldre type med noen utslitte fuger, også i overganger mellom rom.
- Noen kjøleromsdører har sprukne pakninger.
- Røremaskiner har slitt maling og rust på ben.
- To av kjølediskene i messa er defekte
- Det har tidligere vært tilfeller av kloakk som kom opp av sluk i bakeri, grunnet tette rør fra personaltoalett. Det er gjort strakstiltak. På tilsynstidspunktet var det ikke gjort tiltak for å hindre at det skjer igjen.

Dette er avvik fra:

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

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 næringsmiddelregelverket, 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:

- Stillingsbeskrivelse kjøkkensjef EPN JOS CA GFA
- Stillingsbeskrivelse kokk EPN JOS CA GFA
- Stillingsbeskrivelse forpleiningsleder EPN JOS CA GFA



- Renholdsrapporter bysse messe siste 3 mnd.
- OM101.18.04 - Sunn og sikker behandling av næringsmidler – Upstream
- Stillingsbeskrivelse sykepleier
- Daglige renholdsrutiner bysse og messe GFA
- Y2 avvikshåndtering
- Rutiner for avvikshåndtering i forpleiningen
- Avvik eSmiley 2 års periode
- Rapporter etter internrevisjoner siste 2 år
- Oversikt over avvik på næringsmiddelhandlingsområdet
- Y2 register 01.01.21-15.08.23
- M2 notifikasjoner siste 2 år
- IK-mat kontroll 22.05.22
- IK-mat kontroll 17.07.23
- IK-mat kontroll 14.01.21
- IK-mat kontroll 10.05.21
- IK-mat kontroll 30.01.22
- PIV 11 29.05.23
- Verifikasjon utført 09.07.23
- Verifikasjon utført 01.08.23
- PIV 11 25.11.18
- PIV 11 23.05.22
- Plan for gjennomføring av PIV 2023
- Rutine for gjennomføring av PIV 11 Næringsmiddelhygiene – utklipp fra GL0418 – versjon 9.
- Tilgang til eSmiley Gullfaks A

Dokumentasjon som ble utlevert og gjennomgått under tilsynet:

- Presentasjon fra oppstartsmøte Sandsli 25.9.23
- Tilstandsrapport LQ Gullfaks A, datert 7.8.23.
- Synergi 2744766
- Sjekkliste til bruk ved inspeksjon –mal - gyldig fra 27.2.23
- Sjekkliste til bruk ved inspeksjon – utfylt – datert 15.7.23

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

Helge A. Haga - tilsynsleder