



| Rapport | |
|--|--------------------------------|
| Rapporttittel Tilsyn med næringsmiddelhandtering på Deepsea Bergen | Aktivitetsnummer 2014/ 9106 |

| Gradering |
|-----------|
| offentlig |

| Involverte | |
|---|------------------------------------|
| Hovedgruppe | Oppgaveleder Kari Louise Roland |
| Deltakere i revisjonslaget Helge A. Haga, Kari Louise Roland | Dato 07.10. 2014 |

1 Innledning

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte tilsyn med næringsmiddelhandteringen med Odfjell Drilling sin boreinnretning Deepsea Bergen (DSB) 07.10. 2014. Statoil har fått Petroleumstilsynets samtykke til å ta i bruk innretningen frem til 2017 for ulike brønnoperasjoner på feltene Heidrun, Åsgard, Norne, Urd og Skuld. Da tilsynet pågikk var innretningen i operasjon på Åsgardfeltet.

Tilsynet omfattet tilrettelegging av tekniske/ fysiske forhold, organisering, kompetanse, kapasitet og rutiner samt internkontroll som skal sikre at næringsmiddelhygiene er i tråd med regelverkets krav.

2 Bakgrunn

Deepsea Bergen ble ferdigstilt i 1983. Innretningen er bygget i tråd med maritimt regelverk. Odfjell fikk Petroleumstilsynets samsvarsuttalelse til drift av innretningen 14.12. 2001. Selskapet har, med bakgrunn i samsvarsuttalelsen, overordnet ansvar for at aktivitetene om bord er i tråd med gjeldende regelverk jf. rammeforskriften § 7.

Innretningsforskriften § 58 oppgir NORSOK C001 som norm for å være i tråd med regelverkets krav til boligkvarter. Det fremgår av veiledningen til innretningsforskriften § 58 at Sjøfartsdirektoratets forskrift om konstruksjon og utrustning av boligkvarteret på flyttbare innretninger kan benyttes som alternativ til standarden for lokaler som brukes til oppbevaring og håndtering av næringsmidler.

Innretningen er oppgradert flere ganger, sist i 2012. Ved siste oppgradering ble boliginnretningen utvidet med 10 nye enkeltmannslugarer. Boligkvartalet har nå en kapasitet på 110 personer.

Lov av 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet (matloven) gjelder på norsk kontinentalsokkel. Fylkesmannen i Rogaland har, med hjemmel i rammeforskriftens § 67, fått delegert myndighet fra Mattilsynet til å føre tilsyn med næringsmiddelhandteringen i petroleumsvirksomheten. Tilsynsoppdraget, som er regulert gjennom en avtale mellom Fylkesmannen i Rogaland og Mattilsynet, omfatter blant annet næringsmiddelhygiene-forskriften, jf. EU forordning 852/2004 og forskrift om intern kontroll for å oppfylle næringsmiddellovgivningen.

2.1 Generelt om styring av aktivitetene:

Forpleiningsselskapet NOC ivaretar næringsmiddelhandteringen i henhold til kontrakt. Forpleiningssjef har det overordnede ansvaret for matsikkerheten ombord. Han rapporterer til daglig leder i egen organisasjon og til Odfjell v/plattformsjefen. Kokken har ansvar for at interne rutiner vedrørende matsikkerhet blir fulgt og at kjøkken, fryse og proviantrom er i forskriftsmessig stand. Renholdsoperatørene sirkulerer mellom renhold i boligområdet og renhold/ enkelte næringsmiddelhandteringsoppgaver i bysse-messe i løpet av en offshoreperiode. Renholdsoperatør, som arbeider nattsift, ivaretar oppgavene i kjøkkenet og har i tillegg oppgaver i vaskeriet.

Odfjell sitt internkontrollsystem omfatter rutiner for avvikshåndtering, som gjelder for alle aktiviteter om bord. Avvik kritikalitetsvurderes og registreres i elektronisk system for håndtering av avvik. Avvik på enhetsnivå registreres i «Noncon». Generelle ikke enhetsspesifikke avvik registreres i «Synergi».

NOC sin internkontroll skal ivareta en forsvarlig kontroll av utført arbeid, HMS om bord og holde løpende kontroll med bakteriologisk risiko og standard. Feil, mangler og uregelmessigheter skal registreres og følges opp. Forpleiningssjefen er internkontrollansvarlig om bord. Avvik skal videre rapporteres til kvalitetssikringsleder i NOC landorganisasjon.

Odfjell sitt påseansvar ivaretas ved hygieneinspeksjoner som gjennomføres hver 14. dag i henhold til NOC 3432-internkontrollskjema. Odfjell er representert ved sykepleier og plattformsjef. NOC er representert ved forpleiningsleder. I tillegg holdes det kvartalsvise møter for oppfølging av kontrakt og gjennomføres ev. interne revisjoner. Odfjell har tildelt ansvaret for hygiene og næringsmiddelkontroll til driftsleder og faglig ansvarlig lege i Kokstad Bedriftshelsetjeneste (KBHT).

3 Mål

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om næringsmiddelhandteringen er i tråd med regelverkets krav til næringsmiddelhygiene slik de er beskrevet i Matloven, jf. Forskrift om næringsmiddelhygiene og Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddel-
lovgivningen.

4 Resultat

Lokalene, som skal brukes til næringsmidler, er ikke tilstrekkelig tilrettelagt for å sikre god næringsmiddelhygiene. Odfjell har ikke sørget for tilstrekkelig oppfølging av underleverandøren. NOC sin internkontroll er ikke godt nok implementert på innretningen.

5 Observasjoner

Observasjoner deles generelt i to kategorier:

- Avvik: Knyttes til de observasjonene hvor vi mener å påvise brudd på regelverket.
- Forbedringspunkt: Knyttes til observasjoner hvor vi ser mangler, men ikke har nok opplysninger til å kunne påvise brudd på regelverket.

5.1 Avvik

5.1.1 Odfjell har ikke sørget for at lokaler som brukes til næringsmidler er tilrettelagt for å sikre forsvarlig næringsmiddel-håndtering.

Begrunnelse:

1. Håndvasken i byssa er ikke tilrettelagt for å sikre en god håndhygiene.
 - Vasken er ikke utstyrt med blandebatteri som kan manøvreres uten å bruke hendene. Forholdet har vært kjent i over ett år. Kompenserende tiltak er forsøkt uten at problemet er løst.
2. Lager for oppbevaring av tørr proviant var ikke tilrettelagt for renhold.
 - Kabler og rør var skitne og ikke tildekket
 - Lagerrommet for tørr proviant ble brukt til lagring av forskjellige gjenstander man ikke hadde plass til andre steder. Ting som blir oppbevart utildekket bak dører og i kroker fører til opphopning av støv og skitt og vanskeliggjør renhold.
 - Diverse utstyr/ papirlapper som hang på veggene vanskeliggjør renhold.
 - Det var muggdannelse i pakninger rundt dør til kjøøl og frys.
 - Rommet var utstyrt med dobbel dør ut til dekk. Den innerste døra var satt i permanent åpen posisjon. Ytterdøra var malingsslitt og skitten.
3. Kjøkkenet var noen steder ikke tilrettelagt for renhold og god næringsmiddelhygiene
 - Luftventiler rundt koke/steke-området, som kokkene berører for å styre luftstrømmen, var svært tilgriset.
 - En lysarmatur over steke-sonen var tilgriset av fett. Det ble opplyst at det var vanskelig å komme til for å få rengjort denne. Problemstillingen var ikke avviksrapportert til Odfjell.
 - Det ble opplyst at frityrkokeren ikke var tilrettelagt for renhold.
 - Det ble observert en løs taklist og en løs takplate i kjøkkenet
 - Ventilasjons hette rundt koke og steke området hadde ventiler. Isolasjonsmateriale (Glava) tørt ut rundt ventildekslene.
 - På gulvet i byssa ble det observert flere skader i belegget og rustdannelse særlig rundt festepunktene for kjøkkeninventar.

- Det var en støvfelle i et hjørne under bakebenken
- Oppvaskområdet er ikke godt tilrettelagt for å skille mellom ren og skitten sone. Området er plassert i enden av byssa uten fysisk skille. Skitne og rene ting transporteres inn og ut av byssa gjennom samme inngang. Oppvaskområdet er ikke utstyrt med innleveringsluke for skitne kjørler.
- En dør ut til lagerrom for tørrvarer fungerte som skillevegg for oppvaskområdet. Denne «skilleveggen» var ikke tett og overflaten var heller ikke lett å holde ren.
- Det var huller i taket over oppvasksonen og i taket over serveringsområdet for varmmaten.

4. Messeområdet er ikke hensiktsmessig innredet og utstyrt for å sikre hygienisk frembud av mat.

- Juice blir servert fra kartonger med skrukork noe som øker risikoen for kontaktsmitte i tilknytning til frembud. Montering av juicedispenser kan redusere faren for kontaktsmitte.
- Åpne hyller for lagring av varer og utstyr under benken for frembud av drikke vanskeliggjør renhold.
- Innlevering av skitne kjørler foregår i et avskjermet område i messen og må bæres inn hoveddør til kjøkken for vask.
- Oppvaskkurver, som brukes til oppbevaring av kopper i området for frembud av drikke, bar tydelig preg av slitasje.

5. Toalettet for byssepersonell var plassert i felles korridor like ved inngangen til messa.

- Et skilt på døra understreket at dette var reservert for byssepersonellet. Sentral plassering/ lett tilkomst øker imidlertid sannsynligheten for at det benyttes/ blir lånt ut til andre. Forholdet ble bekreftet under tilsynet.

Krav:

Innretningsforskriften § 58 jf. SDIR boligforskriften § 6 punktene 5 og 7 om tilrettelegging for hygiene og hensiktsmessig innredning, § 12 punktene 1 og 10 om kabler og rør og håndvask.

Aktivitetsforskriften § 13 – om næringsmiddelhygiene

Forskrift om næringsmiddelhygiene;

Vedlegg II:

kap. I punkt 1,2 og 4. – om lokaler og håndvask. Jf. NHO retningslinje –«Trygg mat» 3.13.3.

kap. II bokstavene b og e – om veggflater og dører

kap. V – om krav til utstyr.

5.1.3. Odfjell har ikke fanget opp at underleverandøren NOC sin internkontroll ikke har fungert.

Begrunnelse:

1. NOC har ikke fanget opp at rutiner, som skal sikre næringsmiddelhygien, ikke blir fulgt;

- Oppbevaring av egenprodusert mat på kjølerom skal være i henhold til prosedyre 5332 om nedkjøling av råvarer. Saus i store kvanta, som ble oppbevart i en stor dyp bakke med liten overflate, var ikke i henhold til prosedyren.

- Egenprodusert mat skal lagres, oppbevares, merkes og tas i bruk i henhold til prosedyre 5319. Noen produkter var tildekket med håndkle eller fille, noen var ikke tildekket og noen manglet datomerking. Det ble opplyst at egenprodusert mat som var satt på lager ble brukt senest innen 4 dager. Denne praksis er ikke i samsvar med prosedyren.
 - Vask og skylletemperatur på oppvaskmaskinen skal være i henhold til leverandørens anbefalinger, ref. prosedyre 5604. Det kunne ikke dokumenteres at det føres kontroll med oppvasktemperaturene.
 - Gjenoppvarmet mat skal varmes opp til 75 grader, ref. prosedyre 5333. Det kunne ikke dokumenteres at det føres kontroll med dette.
 - Bekledningsrutinene for bysse-området, omfatter bl.a. beskyttelsesfrakk for besøkende i byssa, beskyttelsesfrakk for forpleiningspersonell som oppholder seg i pauserommet, bruk av plastforkle ved oppvask. Rutinene blir ikke fulgt.
 - NOC sitt internkontrollskjema 3432 som brukes ved ukentlige hygieneinspeksjoner omfatter ikke etterlevelse av rutiner for å sikre næringsmiddelhåndteringen.
 - «Morgenmøte» gjennomføres ikke i henhold til rutine 5724 om daglig status gjennomgåelse og arbeidsplanlegging.
2. En risikoanalyse (HACCP) for Deepsea Bergen er utført av NOC. Analysens identifiserte farer er ikke kjent for alle ansatte med oppgaver innen næringsmiddelhåndtering. Identifiserte farer er ikke fulgt opp med forbyggende tiltak lokalt.
 3. Innsendt dokumentasjon viser at det i liten grad meldes avvik på næringsmiddelhåndteringen.
 4. Intervjuer viser at det er usikkerhet omkring hva som er interkontroll og hvordan den skal fungere.
 5. Avvik som gjaldt tilrettelegging ble ikke alltid meldt til Odfjell. F.eks var det kjent at lysarmatur over koke stekeplate var vanskelig tilgjengelig for renhold uten at det var meldt som et internt avvik.
 6. Det er uklart hvordan Odfjell sitt ansvar for oppfølging av næringsmiddelhåndteringen skal ivaretas.
 - Odfjell har en prosedyre; «Helsetjenesten offshore - Hygiene og næringsmiddelkontroll». Prosedyren, som var oppdatert i 2012, viser til utgått regelverk. Nytt regelverk var gjort gjeldende på det tidspunktet prosedyren ble revidert.
 - Prosedyren «Helsetjenesten Offshore- Hygiene og næringsmiddelkontroll» plasserer ansvaret for hygiene og næringsmiddelkontroll på driftsleder og faglig ansvarlig lege. Det fremgår ikke hva dette ansvaret innebærer.
 - Det er ikke beskrevet i styrende dokumentasjon hvordan rapporteringen skal foregå mellom KBHT, NOC og Odfjell.
 - KBHT var ikke kjent med HACCP analysen som NOC har utarbeidet for Deepsea Bergen etter en internrevisjon som ble gjennomført av Odfjell.
 - Det blir ikke gitt noen rutinemessig tilbakemelding til ansvarlige i Odfjell sin landorganisasjon om resultatene fra hygieneinspeksjoner utført om bord.

Krav:

Styringsforskriften §§ 6 og 21 - om definering av entydig ansvar og myndighet, om rapporteringslinjer og om oppfølging av andre deltakere

Aktivitetsforskriften § 13 – om næringsmiddelhygiene

Forskrift om næringsmiddelhygiene med tilhørende EU forordning 852/2004 Vedlegg II.

§13 om varmebehandling

Vedlegg II kap. IX punktene 2,3,5 og 6 - om temperaturstyring ved lagring

Vedlegg II kap. VIII punkt 1 om personlig hygiene.

Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen § 1 og § 5 punktene 7 og 8.

5.1.5. Odfjell har ikke sørget for nødvendig utstyr for kontroll av næringsmidler om bord.

Begrunnelse:

- Prøvetakingsutstyr som skulle brukes ved behov for kontroll av næringsmidler var utgått på dato.

Krav:

Innretningsforskriften § 61, siste ledd – om utstyr for kontroll av næringsmidler.

5.2 Forbedringspunkter

5.2.1 Tilretteleggingen av lokaler som brukes til næringsmidler kan forbedres

Begrunnelse:

- Veggene i kjøle og fryserom har slitt overflate med rustflekker som ikke er godt tilrettelagt for renhold. Flatene var tross dette ikke synlig skitne på tilsynstidspunktet.
- Veggene i lager for tørrvarer hadde en slitt/ru overflate som heller ikke er godt tilrettelagt for renhold. Flatene var tross dette ikke synlig skitne på tilsynstidspunktet

5.2.2. Tilrettelegging for å sikre nødvendig kompetanse i næringsmiddelhåndtering kan forbedres.

Begrunnelse:

- Sykepleierne skal gjennomføre oppfølgingen av næringsmiddelhygiene i forbindelse med ukentlige hygieneinspeksjoner. Alle sykepleierne om bord har gjennomgått ett kurs i næringsmiddelhygiene. Det sikres imidlertid ikke at kunnskapen om næringsmiddelhåndtering oppdateres ved rutinemessig repetisjonskurs.

6 Andre kommentarer

Ferdig skrelte poteter/gulrøtter oppbevares i vann i opptil 4 dager. Det kunne ikke dokumenteres at dette er hygienisk/ ernæringsmessig forsvarlig.

7 Deltagere fra Fylkesmannen i Rogaland

Helge A. Haga - seniorrådgiver

Kari Louise Roland - seniorrådgiver (oppgaveleder)

| NAVN (Name) | FUNKSJON (Function) Tittel – Firma (Title – Company) | OPPSTARTS-MØTE (Opening meeting) | INTERVJU (Interview) | OPPSUMMERINGS- MØTE (Final meeting) |
|-------------------|--|-------------------------------------|----------------------|---|
| Håvard Stene | Sykepleier - Odfjell | X | X | X |
| Odd Melsæter | Sykepleier -Odfjell | X | | X |
| Helle Karin Kuløy | Renholdsop.-NOC | X | X | X |
| Camilla Pedersen | Renholdsop.-NOC | X | X | X |
| Inger Lise Løtoft | Renholdsop.-NOC | X | X | X |
| Hege Fosstveit | Renholdsop.-NOC og V.O. | X | X | X |
| Jan Erik Eriksen | Forpleiningssjef- NOC | X | X | X |
| Per Bomann | Kokk - NOC | X | X | X |
| Bjørn Gåssand | Plattformsjef Odfjell | X | X | X |
| Jonny Sæstad | Kvalitetsrådgiver NOC | | | |
| Henning Olsen | Vara HVO- Odfjell | X | X | X |

8 Dokumenter

Følgende dokumenter ble benyttet under planlegging og gjennomføringen av tilsynet:

Dokumenter oversendt i e-poster fra selskapet datert 19.09.2014;

- Org. kart Deepsea Bergen
- Rammeavtale NOC
- NOC organisasjonskart
- NOC Stillingsbeskrivelser
- NOC kompetansekrav prosedyre A2105
- Deepsea Bergen sertifikatkrav
- Status kompetansekrav for Deepsea Bergen 15.09. 2014
- Oversikt over gjennomgått kurs i næringsmiddelhygiene for sykepleier
- NOC- Introduksjon ringevikarer og ny ansatte
- NOC – signaturlister for prosedyregjennomgang forpleiningspersonell
- Hygienekurs for offshore ansatte
- NOC - HACCP analyse Deepsea Bergen
- NOC kritiske kontrollpunkter 5324 – 5334
- NOC prosedyrer; mottak 5201, tilberedning og renhold 5301 - 5312, tining 5313, rengjøring av rom 5316-5317, sporbarhet 5318, lagring 5319, renhold oppvaskmaskin 5320, renhold av utstyr 5335-5338 og 5823, rengjøringsutstyr

kjøkken 5755, matforgiftning 5322, temperaturkontroll 5604 og avfallshåndtering 5601.

- Odfjell – internkontrollprosedyre for flyttbare innretninger
- NOC – prosedyre 5603 internkontroll
- NOC prosedyre 5212 avvikshåndtering
- Avvik rapportert av NOC
- Oversikt avvik rapportert 2013 og 2014 Deepsea Bergen forpleining
- NOC internkontrollskjema 3432
- NOC interne inspeksjoner 2014
- Odfjell – Helsetjenestens inspeksjon 2012

Dokumenter mottatt under tilsynet;

- NOC- retningslinje 5724; Daglig status gjennomgåelse og arbeidsplanlegging
- NOC – retningslinje 5615; Uniformering i arbeidsområde
- NOC – retningslinje 5857; Bruk av vaske informasjon vedrørende micro kluter og mikro mopper.
- Odfjell Drilling; Helsetjenesten offshore – Hygiene og næringsmiddelkontroll

Rapporten ble utarbeidet av:

Kari Louise Roland
seniorrådgiver

Helge A. Haga
seniorrådgiver