



Fylkesmannen i Rogaland

Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhygiene

på Leiv Eiriksson

Virksomhetens adresse: Ocean Rig AS, Postboks 409, 4067 Stavanger
Tidsrom for tilsynet: 31.01. – 6.5.2019
Kontaktperson i virksomheten: Rune Kvål

Sammendrag

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte i perioden 12.-14. mars 2019 tilsyn med næringsmiddelhygiene ombord på Ocean Rig AS sin innretning Leiv Eiriksson.

Tilsynet ble utført som en verifikasjon av hvordan innretningen sikrer at det blir lagt til rette for helsemessig trygg næringsmiddelhåndtering slik at maten er trygg for de som oppholder seg på innretningen.

Konklusjon:

Det ble ikke avdekket avvik fra lovkrav. Tilsynet konkluderte med merknader som gjelder vedlikehold. Dette kan bedres for å sikre et mer effektivt renhold i bysse og messe.

Dato: 7. mai 2019

Helge A. Haga
tilsynsleder

Silvia Wathne
rådgiver

Innhold

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

1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn på Leiv Eiriksson i perioden 12. – 14. mars 2019. Tilsynet inngår som en del av Fylkesmannens planlagte tilsynsvirksomhet i inneværende år.

Lov av 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet (matloven) og forskrifter gitt med hjemmel i den gjelder på norsk kontinentalsokkel. Fylkesmannen i Rogaland har, med hjemmel i rammeforskriftens § 67, fått delegert myndighet fra Mattilsynet til å føre tilsyn med næringsmiddelhandlingen og drikkevannsforsyningen i petroleumsvirksomheten. Tilsynsoppdraget er regulert gjennom en avtale mellom Fylkesmannen i Rogaland og Mattilsynet.

Formålet med tilsynet er å vurdere om virksomheten ivaretar de krav i lovgivningen som dreier seg om tilrettelegging for å sikre trygg mat om bord. Tilsynet ble gjennomført ved gjennomgang av tilsendt dokumentasjon, intervju av personer med oppgaver på området samt befarings. Tilsynet hadde hovedfokus på tilretteleggingen.

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

Leiv Eiriksson er en borerigg som ble bygget i 2001. Innretningen fikk SUT i juli 2008. Ocean Rig og innretningen er oppkjøpt av Transocean, og Transocean sitt styringssystem skal implementeres. Prosessene er pågående og forventes ferdigstilt i løpet av 2019.

Lokalisasjon for boreaktivitetene er i Nordsjøen, cirka 108 NM vest for Stavanger. Under tilsynet var det 118 personer ombord.

Forpleiningstjenesten ivaretas av 4Services i henhold til avtale.

3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 31.01.2019

Oversikt over dokumenter virksomheten har oversendt i forbindelse med tilsynet er gitt i kapitlet Dokumentunderlag.

Åpningsmøte ble avholdt ombord 12.3.2019

Intervjuer

10 personer ble intervjuet.

Oversikt over dokumentasjon som ble utlevert og gjennomgått under revisjonsbesøket er gitt i kapitlet Dokumentunderlag.

Befaring

Befaring av kjøkken, lager og messe ble gjennomført 13.3.2019. Forpleiningsledere deltok.

Oppsummeringsmøte ble avholdt ombord 14.3.2019.

4. Hva tilsynet omfattet

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om næringsmiddelhåndteringen ombord er i samsvar med de krav myndighetene har satt i lovverket; matloven, næringsmiddelhygiene-forskriften, internkontrollforskriften for næringsmidler og HMS-regelverkets forskrifter.

Tilsynets mål var å kontrollere om Leiv Eirikssons lokaler og utstyr er tilrettelagt på en slik måte at renhold lar seg gjennomføre, og dette på enklest mulig måte, for å sikre en god næringsmiddelhygiene om bord. Det ble også fokusert på om lokaler og utstyr er rent og godt vedlikeholdt for å kunne sikre at maten er trygg å spise for de som oppholder seg om bord.

Tilsynet har ikke kontrollert og vurdert alle sidene ved næringsmiddelhåndteringen, men hatt fokus på tilrettelegging. Gjennom stikkprøver har tilsynet også verifisert om innretningen har nødvendig kontroll på temperaturer, merking og emballering av mat, plassering av næringsmidler og etterlevelse av rutine for personlig hygiene.

5. Funn

Tilsynet sine undersøkelser avdekket ingen avvik fra regelverkskrav. Tilsynet har konkludert med en merknad;

Merknad 1.

Vedlikeholdet i bysse og messe kan bedres for å sikre et mer effektivt renhold.

- På oppvaskrom var det rust nederst på vegg, dørkarm og dør.
- Ristene må skrues opp for å rengjøre slukene i oppvaskrom, disse ble ikke regelmessig skrudd opp og rengjort.
- Det var en del huller i veggplatene over benker etter gammelt utstyr.
- Gulvet i byssa var misfarget der det er størst belastning. Det var usikkert om dette kunne skyldes bruk av feil/lite effektivt rengjøringsmiddel.
- Det manglet deksel på tre takventiler på lager og i gang bak byssa. Gjennomgående var det mye skitt/støv i ventilene.
- Det var en del slitt utstyr i bysse/ messe f.eks. servise, bestikkskuff, oppvaskkurver, skjærefjølere og plastbakker. Disse var modne for utskiftning.
- Gulvet i messa hadde skader etter at gammelt utstyr var fjernet.
- Det var støvfeller på lydplater som var lagt i taket over frembudsdisk i messe.

6. Regelverk

Lov om matproduksjon og mattrygghet av 19.12.2003.
FOR-2008-12-22-1623; Forskrift om næringsmiddelhygiene

FOR-1994-12-15-1187; Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen

Lov om petroleumsvirksomhet av 29.11.1996

HMS-forskriftene (rammeforskriften, styringsforskriften, aktivitetsforskriften og innretningsforskriften)

7. Dokumentunderlag

Virksomhetens egen dokumentasjon knyttet til den daglige drift og andre forhold av betydning som ble oversendt under forberedelsen av tilsynet:

- Kontrakt Ocean Rig og 4Service
- Templogg messe uke 31 – 43 2018
- Hovedbok internkontroll 2018 4Service
- HACCP med produktgrupper for Leiv Eiriksson
- Trafikklys temperaturer
- Frekvensvaskeliste pr 18.10.16
- Nedvask for kokk dag kjøkken
- Nedvask for messe stilling
- Nedvask for nattkokk
- Organisasjonskart 4Service Offshore
- Registrerte rapporter 2017-2019
- Hygiene and Infection Control datert 31.8.2018
- Ukentlige hygieneverifikasjoner 6.01.2019 – 17.02.2019

Dokumentasjon mottatt under tilsynet ombord:

- Referat renholdsmøter møtedato, 24.7.18, 9.8.18, 5.9.18,18.9.18, 4.10.18,16.10.18, 30.10.18, 22.11.18, 10.1.19, 22.1.19, 7.2.19 og 20.2.19.
- Stillingsinstruks 4Service for messe dag, nattkokk og dagkokk.
- Diplom gjennomført opplæring Medic – Kystlab
- Prosedyre 8-39 Hygiene og Smittevern Ocean Rig
- Work order 2018-10943: Change fridges in dirty coffee shop, smokers and non-smokers
- Work order 2018- 04924: Renewal of small mixer in galley
- Work order 2018- 10764: Change out fridge 4 &5 in galley
- Work order 2019 – 01762: Replace defective overheat protection dish washer scullery
- Work order 2019-01937: Replace damaged meat probe
- Work order 2018- 04924: Replace thaw cabinet for galley
- Material requisition MR No.:2019RLE0135 approved by TechSup 27.01.2019 "Refrigerator I galley"
- Material requisition MR No.:2019RLE0333 approved by TechSup 19.02.2019 "Meat Probe"
- Material requisition MR No.:2019RLE0136 approved by TechSup 27.01.2019 "Mixer for galley"
- Material requisition MR No.:2019RLE0133 approved by TechSup 27.01.2019 "Controlled Thaw cabinet"

8. Deltakere ved tilsynet

Oversikt over deltakerne på åpningsmøte og sluttmøte, og over hvilke personer som ble intervjuet, er gitt i tabellen som er vedlagt rapporten.

Fra tilsynsmyndighetene deltok:

Kari Louise Roland, Erik Bruland, Silvia Wathne og tilsynsleder Helge A. Haga

Rapporten er utarbeidet av Silvia Wathne og Kari Louise Roland