



Fylkesmannen i Rogaland

Rapport fra tilsyn med næringsmiddelhåndteringen

på Ivar Aasen, Aker BP.

Virksomhetens adresse: Aker BP Jåttåvegen 10 4020 Stavanger
Tidsrom for tilsynet: 8.januar 2018 -
Kontaktperson i virksomheten: Rune Midtsian Johnsen

Sammendrag

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte i perioden 14.-16.mars 2018 tilsyn med næringsmiddelhåndteringen på Aker BP sin innretning Ivar Aasen. Tilsynet ble utført som en verifikasjon av om innretningens internkontroll sikrer næringsmiddelhåndteringen ombord.

Denne rapporten beskriver de avvik og merknader som ble påpekt på de undersøkte områdene.

Det ble avdekket ett avvik fra lovkrav:

- Internkontrollrutinene for næringsmiddelhåndteringen på Ivar Aasen er ikke tilstrekkelig, noe som kan innebære en risiko for matvaresikkerheten.

Dato: 14.mai 2018

Erik Bruland
tilsynsleder

Helge A. Haga
seniorrådgiver

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	8
7. Dokumentunderlag	8
8. Deltakere ved tilsynet	8

1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn ved Aker BP sin innretning Ivar Aasen i perioden 13-16.mars 2018. Tilsynet inngår som en del av Fylkesmannens planlagte tilsynsvirksomhet i inneværende år.

Tilsynet omfatter innretningen sitt arbeid med å sikre at næringsmiddelhandteringen ombord er i tråd myndighetenes krav.

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 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 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 næringsmiddelhandteringen, ved gransking av dokumenter, intervju av personer med oppgaver på området og befaring.

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

Ivar Aasen, som ligger 175 km vest for Karmøy i den nordlige delen av Nordsjøen, startet produksjonen i 2016. Den første oljen ble produsert 24. desember i 2016. Innretningen eies og drives av Aker BP. Feltet er bygget ut med en bunnfast innretning. Innretningen fikk samtykke til oppstart og drift 7. september 2016.

Boligkvarteret er dimensjonert for inntil 70 personer. Sodexo var ansvarlig for levering av forpleiningstjenester på tilsynstidspunktet. Ny kontraktør vil overta kontrakt per 1.5.2018.

Aker BP sitt påseansvar gjennomføres blant annet gjennom årlig inspeksjon fra faglig ansvarlig lege, gjennom tilbakemelding/evaluering fra plattformledelse til forpleiningsleder en gang per tur. Det gjennomføres også hygieneinspeksjon på hver tur hvor styrende dokument «Mal for hygieneinspeksjon» anvendes.

Befaring i kjøkken og tilstøtende rom viste en gjennomgående bruk av glatte og lett vaskbare flater. Det ble observert godt renhold og god orden, samt at lokalene var godt utnyttet når det gjelder plass. På lagrene var all mat lagret opp fra gulv, maten var emballert og merket med dato. Det var lagt opp til elektronisk temperaturovervåking av kjøll og frys via software på pc på forpleiningslederens kontor. Dette systemet var ikke i bruk. Manuelle registreringer ble gjort.

Personell hadde dedikert toalett med automatisk åpne/lukke mekanisme uten bruk av hender. Automatiske blandebatteri var gjennomgående installert i boligkvarter.

3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 8. januar 2018.

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

Åpningsmøte ble avholdt ombord 14.mars 2018.

Intervjuer

Ni personer ble intervjuet.

Befaring

Befaring gjennomført 15.mars 2018. Forpleiningsleder deltok.

Oppsummeringsmøte ble avholdt 16.mars 2018, hvor både offshorepersonell samt faglig ansvarlig lege fra land deltok.

4. Hva tilsynet omfattet

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om næringsmiddelhandteringen ombord 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.

Kontroll med aktuelle risikoer er et av de mest sentrale kravene for alle som produserer mat. Kravet omtales som HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) og er det samme som fareanalyse, farevurdering eller risikoanalyse. HACCP har til hensikt å sikre at alle helsefarer som utgjør en risiko for mattryggheten er kjent, forebygget, eliminert eller redusert til et akseptabelt nivå. Kravet til farevurdering er obligatorisk for alle næringsmiddelvirksomheter og et sentralt kontrollpunkt når myndighetene fører tilsyn.

Tilsynets mål var å kontrollere om Aker BP 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 samt egne rutiner/standarder.

Tilsynet har ikke kontrollert og vurdert alle sidene ved næringsmiddelhandteringen, 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. Funn

5.1 Avvik 1.

Internkontrollen for næringsmiddelhåndteringen på Ivar Aasen er ikke tilstrekkelig, noe som kan innebære en risiko for mattryggheten.

Avviket bygger på følgende fakta:

- Aker BP sine rutiner for hygieneinspeksjon omfatter ikke alle de kritiske grunnforutsetninger som Sodexo har identifisert. For eksempel varmebehandling, nedkjøling av mat og personlig hygiene.
- Mangelfull temperaturregistrering blir ikke rutinemessig fanget opp av hygieneinspeksjonen.
- Sodexo har ikke sikret at personell ombord har fått innføring i fare/HACCP-analysens innhold, slik at identifisert risiko knyttet til produktgrupper og produksjonsprosesser på Ivar Aasen er godt kjent for alle med ansvar og oppgaver på området.
- Temperaturregistreringer er ikke i samsvar med krav i egne rutiner, herunder;
 - Skjema for temperaturlogg SK 411- kjøleenheter er ikke tilpasset innretningens fasiliteter.
 - I følge prosedyre MA 05.02 skal oppvarming av mat kontrolleres daglig og loggføres. Kontrollskjema SK 410 er ikke tilrettelagt for dette.
 - Ukentlig kontrollmåling føres ikke i samsvar med Sodexo prosedyre MA05, som sier at temperatur skal avleses på display samt kontrolleres med eget termometer.
 - Kontrollskjema SK 410 oppgir at høyeste temperatur på varmholding av mat skal føres inn i skjemaet, og ikke den laveste som vil være den kritiske grensen for matvaretryggheten.
 - Temperaturkontroll av oppvaskmaskin registreres ikke som forutsatt i skjemaet SK 411.
 - Skjemaet SK 410 setter krav til oppbevaring av lettbederlig mat til maksimum 5 °C. Prosedyre MA 04.5- frembud/servering av mat angir 4 °C eller lavere, som er i henhold til krav i regelverk.
 - Overnevnte observasjoner er ikke avviksrapportert.
- Befaring viser at grønnsaker oppbevares i vannbad tildekket med kjøkkenhåndkle.
- Personell som lager mat har også oppvaskoppgaver i uren sone; oppvasken. Dette kan representere en hygienisk risiko da sprutbeskyttelse ikke brukes rutinemessig.

Avvik fra følgende lovkrav:

Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen §§ 4 og 5 - om krav til internkontroll og innhold i internkontrollen.

Forskrift om næringsmiddelhygiene;

- § 12 om temperaturer i lett bedervelige næringsmidler
- § 13 om varmebehandling og varmhoding,
- Jf. FOR (EF) 852/2004 kapittel 2, artikkel 5 om fareanalyse og kritiske styringspunkter, vedlegg II kapittel VIII punkt 1 om personlig hygiene, kapittel IX punkt 3 om beskyttelse av næringsmidler, punkt 5 og 6 om temperaturstyring og kapittel XII om kompetanse og opplæring

Aktivitetsforskriften § 9 bokstav a, ii) om helsetjenestens påseplikt.

6. Regelverk

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 næringsmiddeloggivningen, FOR-1994-12-15-1187

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:

- Funksjonsbeskrivelse kokk, forpleiningsleder, renholdsoperatør
- Stillingsbeskrivelse HSE Coordinator/Medic- faglig ansvarlig lege
- Contract NO. FA-00613 -Catering og Housekeeping services
- Kompetanse krav Sodexo
- Internkontrollprosedyrer – Sodexo
 - MA 12- Opplæring Ik-mat/haccp
 - SK 513- Sjekkliste IK-MAT/HACCP
 - MA08 - Prosesstrinn for produksjon i kjøkkenet
 - MA02 - HACCP
 - MA09 - Haccp/Ik-mat ansvarlige
 - MA04.3-Matprøve
 - MA13 – Merking av allergener
 - MA04.2-Kryssforurensing og vareseparering
 - MA04.5-Frembud/servering av mat
 - MA05.5-Kjøleholding av matvarer
 - MA 5.2 -Kalibrering av termometer
 - MA04.2-Varemottak og varehåndtering
 - MA05.6-Tining av råvarer
 - MA05.4-Varmeholding av matvarer
 - MA06 - Mistanke om matforgiftning
 - MA05.2- Oppvarming av matvarer
 - MA05.3-Nedkjøling av matvarer
 - MA04.4-Sporing, holdbarhet og merking
 - MA 05 - Temperaturkontroll
- Hygienereglement for kjøkkenpersonell
- Matprøve mars 2018

- SK 411 Temperaturlogg
- SK 410 Kontrollskjema temperatur mat
- Prosedyre KV01 – Avvik og RUH (Sodexo)
- Avviksrapportering i perioden 1.10.17- 12.2.18
- Aker BP Helsemanual
- Aker BP 81-04-04 – Utfør næringsmiddel -og hygieneverifikasjon
- Hygiene rulleringsplan Ivar Aasen
- Mal Hygieneinspeksjon
- Revisjonsledelse – 2017 hygieneinspeksjon -synergi
- Rapporter Hygieneinspeksjon uke 50 2017- uke 8 2018

Dokumentasjon som ble mottatt under tilsynet:

- Sodexo HACCP analyse
- SK 513- Sjekkliste IK-MAT/HACCP
- SK350 – Opplæring på driftsenheten
- SK501 – OIM møtereferat
- SK 411 - Temperaturlogg 14.2-13.3 2018
- SK330 – HMS møte referat
- AkerBP 81-04-04 -Utfør næringsmiddel – og hygieneverifikasjon

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:

Helge A. Haga

Kari Louise Roland

Erik Bruland (tilsynsleder)