



## Fylkesmannen i Rogaland

### Rapport fra tilsyn med næringsmiddelhandteringen

#### på Eldfisk 2/7 S

**Virksomhetens adresse:** ConocoPhillips Skandinavia AS  
P.O. Box 3  
4064 Stavanger

**Tidsrom for tilsynet:** 14.9.2018 -

**Kontaktperson i virksomheten:** Myndighetskontakt

#### Sammendrag

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte i perioden 4. – 6. desember 2018 tilsyn med næringsmiddelhandteringen ombord på ConocoPhillips Skandinavia AS sin innretning Eldfisk 2/7 S.

Tilsynet ble utført som en verifikasjon av om innretningens internkontroll sikrer næringsmiddelhandteringen ombord.

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

Det ble avdekket tre avvik fra lovkrav:

- Forpleiningselskapet har ikke et entydig og fungerende styringssystem som sikrer næringsmiddelhandteringen ombord på Eldfisk 2/7 S.
- Virksomheten har ikke sikret at personell med oppgaver og ansvar for næringsmiddeltryggheten har fått nødvendig opplæring i kjøkkenets fareanalyse og styringssystem, slik at systemet er kjent og blir fulgt.
- Tilretteleggingen som skal sikre kontroll med temperaturer er ikke tilstrekkelig.

I tillegg ble det gitt to merknader under tilsynet.

Dato: 28. januar 2019.

Erik Bruland  
tilsynsleder

Silvia Wathne  
rådgiver

# Innhold

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

## 1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn på Eldfisk 2/7 S i perioden 4. – 6. desember 2018. 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 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 næringsmiddelhandlingen; gransking av dokumentasjon, 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 – spesielle forhold

Eldfisk 2/7 S, som eies og drives av ConocoPhillips Skandinavia AS, er en integrert plattform med brønnhode, prosess og boligmodul. Innretningen er tilknyttet Eldfisk A, Eldfisk FTP og Eldfisk E med broforbindelser. Den ble installert i 2014, og hadde produksjonsstart i 2015. Boligkapasiteten er på 154 personer.

ConocoPhillips Skandinavia AS har gjennom avtale delegert ansvaret for forpleiningstjenester ombord på Eldfisk 2/7 S til ESS Support Services AS (ESS). Avtalen er datert 2.10.2012. ESS er en del av Compass Group som leverer forpleiningstjenester globalt.

ConocoPhillips Skandinavia AS har sin egen bedriftshelsetjeneste, med sykepleiere og faglig ansvarlig lege for innretningen.

### 3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

**Tilsynsvarsel** ble utsendt 14.9.2018

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

**Åpningsmøte** ble avholdt ombord 4.12.2018

#### **Intervjuer**

12 personer ble intervjuet.

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

#### **Befaring**

Befaring av kjøkken og messe ble gjennomført 5.12.2018. Forpleiningsleder deltok.

**Oppsummeringsmøte** ble avholdt ombord 6.12.2018.

**Foreløpig rapport** ble oversendt 13.12.2018.

### 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 Eldfisk 2/7 S har tilstrekkelige oversikt over farer og tilhørende rutiner for drift, kontroll med næringsmiddelhåndteringen, slik at det blir levert helsemessig trygg mat. Tilsynet har hatt spesielt fokus på om internkontrollen avdekker svikt og om det er rutiner for å korrigere og forebygge overtredelse av lovkrav/ overtredelse av 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 om innretningen har nødvendig kontroll med matproduksjonen slik regelverket krever gjennom sin internkontroll.

### 5. Funn

#### **Avvik 1. Forpleiningselskapet har ikke et entydig og fungerende styringssystem som sikrer næringsmiddelhåndteringen ombord på Eldfisk 2/7 S**

Avviket bygger på følgende fakta:

- I forkant fikk tilsynet tilsendt et styringssystem som består av eSmileys system for fareanalyse og temperaturlogging, samt NHO sine bransjeretningslinjer for forpleinings- og serveringsbransjen. Ved verifikasjonen ombord viste personell til det «gamle» styringssystemet som er utarbeidet av ESS Compass Group.

- Fareanalysen utarbeidet av eSmiley har identifisert syv kritiske styringspunkter (CCP) som skal gjelde for kjøkkenet ombord. I tillegg var det listet opp mer enn 40 kritiske styringspunkter i NHO retningslinjer. Systemet utarbeidet av ESS Compass Group, som ble fremlagt ombord, omfatter en annen fareanalyse med to kritiske styringspunkt. Flere styringssystemer med ulike kritiske styringspunkt gjør det uklart hvilke forhold som krever ekstra oppfølging i produksjonen ombord.
- Intervjuer viste at personell med ansvar og oppgaver for næringsmiddelhåndteringen ikke var kjent med hvilket styringssystem som var gjeldende.
- NHOs retningslinjer er i sin helhet lagt inn som innretningens prosedyrer for næringsmiddelhåndtering. Noen spesifikke omstendigheter/ egne tilpasninger er tilføyd noen av prosedyrene for lokale tilpasninger. En gjennomgang viser at flere av prosedyrene ikke var aktuelle på tilsynstidspunktet, for eksempel halal, sushi, selvplukk og sous vide.

**Avvik fra følgende lovkrav:**

- Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen §§ 4 og 5 om utarbeidelse og etterlevelse av internkontroll.
- Forskrift om næringsmiddelhygiene jf forordning 852/2004 kap 2, artikkel 5 om fareanalyse og kritiske styringspunkter.

**Avvik 2. Virksomheten har ikke sikret at personell med oppgaver og ansvar for næringsmiddeltryggheten har fått nødvendig opplæring i kjøkkenets fareanalyse og styringssystem, slik at systemet er kjent og blir fulgt.**

Avviket bygger på følgende fakta:

- Stillingsinstruksene viser at forpleiningsleder har et overordnet ansvar for fareanalysen og kontroll med kritiske styringspunkter, mens kokkene er ansvarlige for at fareanalysen blir ivaretatt på kjøkkenet med etterlevelse av prosedyrer og temperaturkontroller. Imidlertid viser intervjuer at opplæring i fareanalyse for å ivareta disse oppgavene ikke er gjennomført og at innholdet i styringssystemene var lite kjent på tilsynstidspunktet.

**Avvik fra følgende lovkrav:**

- Forskrift om næringsmiddelhygiene jf forordning 852/2004 vedlegg 2, kap XII om opplæring.

**Avvik 3. Tilretteleggingen som skal sikre kontroll med temperaturer er ikke tilstrekkelig.**

Avviket bygger på følgende fakta:

- I følge ESS arbeidsinstruks for kokkene (ARI) skal disse føre kontrollskjema og er ansvarlig for temperaturregistrering av matvarer i varm- og koldtkjøkken. Nytt styringssystem krever digital registrering av temperaturer. Det var ikke tilrettelagt med dataverktøy på kjøkkenet for slik registrering. Personell ombord har ikke fått

tilstrekkelig opplæring til å sikre at registreringene i produksjonen blir utført i tråd med styringssystemets krav.

- Det kunne ikke fremlegges dokumentasjon på at termometermålere for bruk på kjøkkenet ble årlig kalibrert/ byttet ut slik rutinen krever.

**Avvik fra følgende lovkrav:**

- Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovngivningen §§ 4 og 5 om utarbeidelse og etterlevelse av internkontroll.
- Forskrift om næringsmiddelhygiene jf forordning 852/2004 vedlegg 2, kap XII om opplæring.

**Merknad/forbedringspunkt:**

- Ifølge smittevernplan 2.2.4 skal helseavdelingen månedlig utføre verifikasjon av forpleiningstjenesten for å se til at internkontrollsystemet fungerer/ kritiske styringspunkter etterleves. I ConocoPhillips Skandinavia AS har noen av sykepleierne hatt spesielt fokus på å sikre oppgavene innen næringsmiddelhygiene. En sjekklister som dekker både renhold og kontroll med temperaturregistreringer er utarbeidet som støtte til verifikasjonen. Denne fylles ut månedlig i henhold til rutinen. En forbedring vil være at selskapet har et system som sørger for at alle sykepleiere som skal følge opp internkontrollen til forpleiningstjenesten, får en innføring i innretningens gjeldende internkontrollsystem og kritiske styringspunkt.
- Årsrapport fra Eurofins viser oversikt over matprøver som er tatt ut og analyser som er gjort av disse. En forbedring vil være at det blir synliggjort i rapporten hvor prøvene var tatt ut (i bysse eller messe) for å kunne få et inntrykk av hygieniske forhold i produksjonen. Matprøver tatt ut i messeområdet kan være forurenset av øvrig personell ombord.

## 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 næringsmiddelovngivningen

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:

- ConocoPhillips Skandinavia AS Stillingsbeskrivelser HSE Coordinator, Offshore Medical Supervisor, Onshore Medical Supervisor
- Compass Group - Gjennomførte HACCP analyser for Sierra
- Fra eSmiley – vedlegg 7 Oversikt kritiske styringspunkter

- IK-Mat – NHOs retningslinjer (Bransjeretningslinjer for god hygienep praksis i forpleinings- og serveringsbransjen) inkl rengjøring og desinfeksjon, rengjøring av maskiner.
- Compass Group utskrift-rapport temperaturlogger siste 3 måneder
- Kompetanse og opplæringskrav ESS personell
- Selskapets oversikt over gjennomført opplæring
- Generell prosedyre for avvikshåndtering i ESS
- Rutiner for avvikshåndtering i forpleining
- Leverandøravvik Eldfisk Sierra 2017
- NHOs bransjeretningslinje - Personlig hygiene, mistanke om sykdom, matforgiftning og fremmedlegemer i mat
- ConocoPhillips Skandinavia AS Prosedyre 6251N Smittevernplan
- ConocoPhillips Skandinavia AS Generell Prosedyrebok Helsetjenesten
- Compass Group PR-667 Gjennomføring av internrevisjoner
- Sjekkliste for internrevisjon Næringsmiddelhandtering
- Compass Group Revisjonsprogram for 2018
- Compass Group Rapport etter internrevisjon ESS utført 7.8.2017
- ESS Renholdsplan for kjøkken og messe
- ESS Organisasjonskart Driftsorganisasjon Offshore
- Contract MSA Offshore Catering
- Compass Group Stillingsbeskrivelser forpleiningsleder, kokk, renholder
- ESS lokal ARI Rutine kokk varmt, lokal ARI Kokk dag kaldt, lokal ARI Nattkokk, lokal ARI Forpleiningsleder og Renholder Messe dag.

#### **Dokumentasjon mottatt under tilsynet ombord:**

- ESS - Risikoanalyse avd. Sierra utarbeidet okt 2018
- ConocoPhillips Skandinavia AS – Kvalitetsplan – Ekofiskfeltet gyldig fra 1.10.2016
- Contract Management Plan for Greater Ekofisk Catering services datert 1.10.2017
- Årsrapport – Næringsmiddelanalyser 2017 – Eurofins
- ESS prosedyre PR 247
- ConocoPhillips Skandinavia AS Tilstandsrapport Hygiene sept, okt, nov 2018
- Generell prosedyrebok for helsetjenesten 3.2.1
- Temperaturlogger transportlogg kjøll og frys i perioden juni, juli, august 2018
- Compass Group IK-Mat manual oppdatert 1.1.2017
- ESS Internkontroll sjekkliste datert 26.11.2018
- ESS Slutt- og stikkprøvekontroll, kjøkken og renhold datert 26.11.2018

## **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, Silvia Wathne og tilsynsleder Erik Bruland.

#### **Rapporten er utarbeidet av**

Kari Louise Roland og Silvia Wathne.