



Fylkesmannen i Rogaland

Rapport fra tilsyn med næringsmiddelhåndteringen

på Oseberg Øst, Statoil.

Virksomhetens adresse: Statoil Petroleum AS Forusbeen 50 N-4035 Stavanger
Tidsrom for tilsynet: 27.-30.11.2017
Kontaktperson i virksomheten: Myndighetskontakt

Sammendrag

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte i perioden 27.-30. november 2017 tilsyn med næringsmiddelhåndteringen på Statoil Petroleum AS sin innretning Oseberg Øst. Tilsynet ble utført som en verifikasjon av om innretningens internkontroll sikrer næringsmiddelhåndteringen om bord. Denne rapporten beskriver de avvik og merknader som ble påpekt på de undersøkte områdene.

Det ble ikke avdekket avvik fra lovkrav. Tilsynet konkluderte med to merknader som gjelder kryssforurensing og personlig hygiene ved matvarehåndtering.

Dato: 5.12.2017

Erik Bruland
tilsynsleder

Silvia Renate 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.....	Feil! Bokmerke er ikke definert.
6. Regelverk	5
7. Dokumentunderlag.....	5
8. Deltakere ved tilsynet.....	6

1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn på Oseberg Øst i perioden 27.-30.11.2017. Tilsynet inngår som en del av Fylkesmannens planlagte tilsynsvirksomhet i inneværende år.

Tilsynet omfatter innretningen sitt arbeid med å sikre at næringsmiddelhygienene ombord er i tråd med myndighetenes krav. I tillegg vurderte tilsynet innretningen opp mot søknad om levetidsforlengelse frem til 2031.

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 næringsmiddelhåndteringen 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 næringsmiddelhåndteringen, ved gransking av dokumenter, 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

Oseberg Øst ligger 25 kilometer nordøst for Oseberg feltsenter i Nordsjøen, vest av Bergen. Innretningen startet produksjonen i mai 1999, og driftes av Statoil Petroleum AS. Hotellkapasiteten om bord er 62 personer.

Statoil forpleining ivaretar selv forpleiningstjenesten ombord. Forpleining og administrasjonsleder (F&A leder) har ansvaret for at virksomheten på installasjonen drives i henhold til myndighetskrav og selskapets krav, strategier og retningslinjer. F&A leder på Oseberg Øst rapporterer til leder for området, HMS-leder (sykepleier) og faglig ansvarlig lege er ansatt i Statoil. Helsetjenestens påseansvar gjennomføres ved deltakelse på HMS-inspeksjoner tre ganger pr år, sammen med F&A leder, kjøkkensjef, plattformsjef og verneombud i avdelingen.

Vi er kjent med at eSmiley skal innføres på Oseberg Øst i 2018, som et nytt verktøy for å sikre etterlevelse av næringsmiddelhygieneregelverket. I implementeringsfasen skal forpleiningen fremdeles etterleve Statoils internkontrollsystem som ligger i ARIS, og det er dette systemet som er lagt til grunn for tilsynet.

Befaring i kjøkken og tilstøtende rom viste en gjennomgående bruk av glatte og lett vaskbare flater. Det ble gjennomført en større oppussing av lokaler i 2016, da ble mye av utstyret på kjøkken erstattet med nytt. Det ble observert godt renhold og god orden, samt at lokalene er godt utnyttet når det gjelder plass. På lagrene var all mat lagret opp fra gulv, maten var emballert og merket med dato. Temperaturer i mat samt i kjøle- og fryseenheter blir målt i henhold til Statoils egne krav. Det ble gitt kommentarer vedrørende registrering av kryss i stedet for selve temperaturen på skjema, et forhold som ble rettet umiddelbart og ny praksis ble innført.

3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 19.september 2017.

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

Åpningsmøte ble avholdt 27.11.2017.

Intervjuer

Seks personer ble intervjuet.

Befaring

Befaring gjennomført 29.11.2017. Forpleiningsleder og kokk deltok.

Oppsummeringsmøte ble avholdt 30.11.2017, hvor både offshorepersonell samt personell i landorganisasjonen deltok.

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, næringsmiddelhygieneforskriften jf. (EF) forordning 852/2004, forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddellovgivningen, og HMS-regelverkets forskrifter.

Tilsynets mål var å kontrollere om Statoil Petroleum 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 og 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 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

Tilsynet sine undersøkelser avdekket ingen avvik fra regelverkskrav. Tilsynet har konkludert med to merknader;

Merknad 1. Kryssforurensning

Oppgaver til servicearbeiderne varierer i løpet av samme skift. De har rengjøringsoppgaver på lugarer og oppgaver i bysse. Det er ikke krav om at arbeidstøy skal skiftes mellom arbeidsoperasjonene. Den skriftlige rutinen i styrende dokumentasjon OM101.18.02 krav R-110500 sier at den enkelte selv skal vurdere evt. klesskift. I praksis hører det sjeldenheten til at tøy blir skiftet og det er ikke alltid at forstykke blir benyttet. Kravet gir rom for en tolkning/praksis som kan utgjøre en fare for næringsmiddeltryggheten i byssa, og burde vært konkretisert for å sikre lik praksis.

Merknad 2. Personlig hygiene ved matvarehåndtering

Forpleiningspersonell i bysse bruker øredobber og armbåndsur. I styrende dokumentasjon OM101.18.02 er det i krav R-13614 oppgitt at «finger ringer, armbånd etc. ikke er tillatt ved behandling av næringsmidler». Kravet gir rom for tolkning/praksis som kan utgjøre en fare for næringsmiddeltryggheten i byssa, og burde vært konkretisert for å sikre lik praksis.

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 næringsmiddellovgivningen, 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:

- Temperaturlogg kjøøl frys temp august, september og oktober 2017
- PIV 01, 02, 03, 04, og 05 2017
- OMC DPN JOS CA – Stillingsbeskrivelse for personell med oppgaver og ansvar for næringsmiddelhandtering
- HACCP Fareanalyse
- HACCP oppgradering kjøkken Oseberg Øst
- Styringspunkt lagt inn i eSmiley - kontrollpunkter
- Aris krav matvarehåndtering – OM101.18.02 Utføre internkontroll ved matvarehåndtering
- Renholdsplan kjøkken uke 39-41 2017
- Tilberedning av mat - OM101.18.04 Sunn og sikker tilberedning av mat
- Renholdsplan kjøkken utstyr maskiner

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, Silvia Renate Wathne og tilsynsleder Erik Bruland.