



Fylkesmannen i Rogaland

Rapport fra tilsyn med næringsmiddelhåndteringen på Valhall PH

Virksomhetens adresse: Aker BP ASA
P.O Box 65
NO-1324 Lysaker

Tidsrom for tilsynet: 01.11.2019 -

Kontaktperson i virksomheten: Myndighetskontakt

Sammendrag

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte i perioden 16.-18. desember 2019 tilsyn med næringsmiddelhåndteringen på Aker BP ASA sin innretning Valhall PH.

Tilsynet ble utført som en verifikasjon av om innretningens internkontroll sikrer næringsmiddelhåndteringen om bord.

I forkant av utreise ble det avholdt et møte 12. desember med landorganisasjonen, hvor Fylkesmannen fikk informasjon om Valhall feltet.

Tilsynet ble gjennomført som del av Fylkesmannen i Rogaland sin planlagte tilsynsaktivitet i 2019.

Det ble avdekket to avvik fra lovkrav:

- Innretningen har ikke sikret tilstrekkelig styring med næringsmiddelhåndteringen.
- Tilretteleggingen som skal sikre trygg næringsmiddelhåndtering har mangler.

Det ble også gitt merknader om kompetanse for gjennomføring av hygieneinspeksjoner, samt forhold som gjelder tilrettelegging i bysse.

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

Dato: 3. februar 2020

Janne Dahle-Melhus
fylkeslege

Kari Louise Roland
seniorrådgiver

Innhold

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

1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn på Valhall PH i perioden 16.-18. desember 2019. Tilsynet inngår som en del av Fylkesmannens planlagte tilsynsvirksomhet i inneværende år.

Tilsynet omfatter innretningen sitt arbeid med å sikre at næringsmiddelhygiene om bord er i tråd med 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 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 næringsmiddelovgivningen.

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

Valhall er et felt i den sørlige del på norsk side i Nordsjøen. Produksjonen startet i 1982. Valhall PH er en produksjon -og hotelplattform som ble åpnet i 2013. Innretningen eies og drives av AkerBP. Det var 180 POB under tilsynet.

ESS Support Services AS har ansvar for næringsmiddelhåndteringen om bord, i henhold til kontrakt. ESS har tatt i bruk eSmiley som internkontrollsystem for matproduksjonen 1.mai 2018. Systemet omfatter fareanalyse og kontroll med kritiske styringspunkter for matproduksjon og renhold. I tillegg er NHO sine retningslinjer for god hygienepraksis i

forpleinings- og serveringsbransjen gjort gjeldende i sin helhet i eSmiley som rutiner for næringsmiddelhygienen om bord. Temperaturkontroller blir gjennomført etter innretningens kontrollplan og registreringer føres elektronisk i eSmiley.

Selskapet har egen helsetjeneste.

3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 1.11.19.

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

Formøte på land ble avholdt i selskapets lokaler i Jåttåvågen 12.12.19.

Åpningsmøte ble avholdt om bord 16.12.19

Intervjuer

10 personer ble intervjuet.

Lister over deltakere i tilsynet ligger vedlagt.

Befaring

Befaring gjennomført 16.12.19. Forpleiningsleder deltok.

Oppsummeringsmøte ble avholdt om bord 18.12.19.

4. Hva tilsynet omfattet

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om næringsmiddelhåndteringen om bord 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 innretningen 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

5.1. Avvik 1. Innretningen har ikke sikret tilstrekkelig styring med næringsmiddelhåndteringen.

Avviket bygger på følgende fakta:

Fareanalyse og kritiske kontrollpunkter

- En lokal fareanalyse for innretningen er utarbeidet i oktober 2019. Det kommer ikke klart frem hva formålet med analysen er. Den beskriver en høy risiko knyttet til flere forhold om bord, for eksempel risiko knyttet til for eksempel kjøle- og frysekapasitet. Tiltak, som er beskrevet, er ikke knyttet opp mot rutiner i styringssystemet. Det er ikke gjort lokale tilpasninger av styringssystemet i eSmiley som fanger opp og reduserer denne risikoen om bord.
- Flere av de risikoforhold, som er beskrevet i den lokale fareanalysen, er ikke en risiko for matproduksjonen, men tiltak for å redusere risiko. Her nevnes datomerking, bruk av plastfilm og gjennomføring av HACCP trening/kurs.

Opplæring / kompetanse

- Ifølge stillingsbeskrivelsene skal både forpleiningsledere og kokkene ivareta HACCP og kontroll med de kritiske styringspunktene, men intervjuer viste at det bare er forpleiningsledere som bruker systemet og loggfører alle kontrollpunktene.
- Forpleiningsassistenter, som har oppgaver i bysse og messe, er ikke kjent med eSmiley. I eSmiley er rutinene for de arbeidsoppgavene som forpleiningsassistenter utfører beskrevet, sammen med rutiner for personlig hygiene og renhold av utstyr og kjøkken.

Rutiner

Forpleiningsassistenter veksler mellom vask av lugar, oppgaver i vaskeri og næringsmiddelhåndtering i bysse i form av haking/skrelling av grønnsaker. Tilretteleggingen av oppgavene gjør at personell må veksle mellom arbeid i skitten og ren sone. Innretningen har ikke etablert krav til å sikre hygienene ved rett bruk av arbeidstøy for å hindre forurensing av mat i slike tilfeller.

Hygieneinspeksjoner

Skjema for hygieneinspeksjoner omfatter ikke temperaturer som måles i matproduksjonen. Temperaturlogger i eSmiley blir ikke gjennomgått ved hygieneinspeksjonene.

Avvik fra følgende lovkrav:

- Aktivitetsforskriften § 9 om helsetjenestens påseplikt.
- Internkontrollforskriften for næringsmidler §§ 4-5 om internkontroll og dens innhold.
- Forskrift om næringsmiddelhygiene jf. FOR (EF) 852/2004: kapittel II artikkel 5 om fareanalyse og kritiske kontrollpunkter, kapittel IX punkt 3 om kryssforurensing, kapittel VIII punkt 1 om personlig hygiene, kapittel XII punkt 1 om opplæring.

5.2. Avvik 2. Tilretteleggingen som skal sikre trygg næringsmiddelhåndtering har mangler.

Avviket bygger på følgende fakta:

Bakker, skjærebrett og annet utstyr som brukes i matproduksjonen oppbevares flere steder på åpne hyller (med riller) under benkene i byssa. Vannsprut fra spyling av gulvet kan forurense utstyret og deretter næringsmidler som er i kontakt med utstyret

Avvik fra følgende lovkrav:

Forskrift om næringsmiddelhygiene jf. FOR (EF) 852/2004:
vedlegg II kapittel I punkt 2 om lokaler, kapittel V punkt 1 om utstyr og kapittel IX punkt 3 om kryssforurensing.

5.3. Merknader

- Helsetjenesten utfører hygieneinspeksjoner i bysse og messe, som omfatter forpleiningstjenestens internkontroll med næringsmiddelhåndteringen. En forbedring vil være at selskapet har et system som sørger for at alle sykepleiere, som skal gjennomføre en slik hygieneinspeksjon og påse at forpleiningen følger opp eget internkontrollsystem, får en innføring i systemet og kritiske styringspunkt.
- Tape er brukt enkelte steder i byssa for reparasjon av utstyr og inventar, og det ble observert taperester på veggene. Tape og taperester lar seg ikke lett rengjøre, og bør derfor fjernes, da manglende renhold kan være grobunn for bakterier.

6. Regelverk

Lov om petroleumsvirksomhet av 29.11.1996

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

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

7. Dokumentunderlag

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

- Organisasjonskart – ESS Operations and support - Aker BP - rev nov 2019
- AkerBP - Kontrakt FA-00913 Catering and Housekeeping Services
- Compass Group - Stillingsbeskrivelse - Forpleiningsleder Offshore versjon 1
- Compass Group - Stillingsbeskrivelse - Kokk Offshore versjon 2
- Compass Group - Stillingsbeskrivelse - Renholder Offshore versjon 4
- AkerBP - Stillingsbeskrivelse sykepleier Valhall
- Gjennomførte HACCP analyser for Valhall
- Rutiner & kritiske styringspunkt Valhall
- HACCP Valhall PH

- IK - Mat, HACCP plan
- Rutiner for rengjøring av maskiner og utstyr
- Vallhall PH - Temperatur logging september, oktober og november 2019
- ESS Opplæringskrav
- Kompetansedokumentasjon næringsmiddelhandtering
- Kurs eSmiley
- Oppfølging av avvik ESS
- Statistikk internkontroll
- Leveranseavvik
- AkerBP - Hygieneverifikasjoner Valhall og NUI 2018 og 2019
- Valhall Internrevisjon Rapport
- Statusrapport for internrevisjon Valhall
- Renholdshåndbok
- Matforgiftning (eSmiley)
- Mistanke om matbåren sykdom smitte (Gjelder Offshore) ver 4
- PR-504 Rengjøring ved fare for smitte ver 4
- Renhold ved smitte (hentet fra renholdshåndboken)
- Rutiner for Salatbar
- AkerBP - Håndtering av smittsomme sykdommer
- AkerBP - Inspeksjon 81-04-04 Utfør næringsmiddel- og hygieneverifikasjon2
- PR-667 Gjennomføring av Internrevisjon
- Sjekkliste internrevisjoner Forpleiningsleder (kjøkken)
- Sjekkliste internrevisjoner kokk (kjøkken)
- Analyseresultater mat datert 24.4.18, 25.7.18, 22.10.18, 26.8.19, 6.5.19, 11.2.19.

Dokumentasjon som ble gjennomgått under tilsynet:

- Gjennomførte hygieneinspeksjoner 3.6.18 og 21.11.18, 2.3.19 og 13.9.19
- ESS dok PR-247 Mistanke om matbåren sykdom/smitte datert 15.1.17
- AkerBP dok 81-000312 - Utføre hygieneinspeksjon
- Kundetilfredshet Aker BP Valhall datert 18.11.19
- Avvik kryssmitte 9.9.19
- Aker BP Verifikasjonsrapport Helse & Hygiene Valhall PH 5.12.2019
- Opplæring sykepleier Valhall
- ESS - Fareanalyse for Valhall

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:

Silvia Wathne, Kari Louise Roland og tilsynsleder Erik Bruland.