



Seadrill Norway Operations Ltd
Finnestadveien 28
4029 STAVANGER
Att. Aleksander Kristensen

Kontakt saksbehandler

Silvia Renate Wathne, 51568994

Rapport fra tilsyn med næringsmiddelhandtering på West Elara.

Statsforvalteren i Rogaland gjennomførte i perioden 13.-15. desember 2021 et tilsyn med Seadrill sin innretning West Elara. Vi undersøkte om innretningen sørger for trygg mat i samsvar med gjeldende regelverk.

Tilsynet ble gjennomført som del av Statsforvalterens planlagte tilsynsaktiviteter for 2021. Vi oversendte foreløpig rapport 23. desember 2021. Vi har ikke mottatt tilbakemelding fra dere. Rapporten nå ferdigstilt og vil bli publisert på vår hjemmeside.

Rapport og deltakerliste er vedlagt.

Statsforvalterens konklusjon:

- Tilretteleggingen, som skal sikre trygg næringsmiddelhandtering, har mangler.
- Styringssystemet, som skal sikre trygg næringsmiddelhandtering, har mangler.

Dette er brudd på:

- Forskrift om næringsmiddelhygiene;
 - Jf. FOR (EF) 852/2004 vedlegg II kapittel I og II om krav til lokaler, kapittel V om krav til utstyr og kapittel IX punkt 2 og 3 om lagring av næringsmidler og kryssforurensing.
- Styringsforskriften § 6 om styring av helse, miljø og sikkerhet.
- Aktivitetsforskriften § 9 bokstav a – om helsetjenestens oppgaver.

Statsforvalteren ber selskapet om å utarbeide en plan med tidsfrister for hvordan avvikene skal rettes, innen 18. mars 2022.

Vi takker for godt samarbeid i løpet av tilsynet

Med hilsen

Lone M. Solheim
ass. statsforvalter

Silvia Renate Wathne
rådgiver



Dokumentet er elektronisk godkjent

Kopi til:

Petroleumstilsynet

Postboks 599

4003

Stavanger

Mattilsynet, Felles postmottak

Postboks 383

2381

Brumunddal



Innhold

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



1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn med West Elara i perioden 13.-15. desember 2021. Tilsynet inngår som en del av Statsforvalterens planlagte tilsynsvirksomhet i 2021. Tilsynet omfatter innretningen sitt arbeid med å sikre at næringsmiddelhygieneen om bord er i tråd med myndighetenes krav.

Lov av 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet (matloven) gjelder på norsk kontinentalsokkel. Statsforvalteren 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 Statsforvalteren i Rogaland og Mattilsynet, omfatter blant annet næringsmiddelhygieneforskriften, 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 sikre næringsmiddelhåndteringen og 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 av kjøkken og tilliggende rom.

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

West Elara eies og drives av Seadrill. Selskapet fikk samsvarsuttalelse for innretningen i desember 2011. ConocoPhillips Skandinavia AS fikk i desember 2018 samtykke til å ta den i bruk til boring av brønner på Eldfisk 2/7 S. Under tilsynet var det ca. 100 personer om bord.

Forpleiningstjenesten utføres av Sodexo gjennom avtale. Sodexo har vår/sommer 2021 innført eSmiley som et verktøy for internkontroll. Det er opplyst at prosedyrer og fareanalyse fra Sodexos gamle system skal over i eSmiley, og at dette skulle være ferdigstilt ved årsskiftet 2021/22.

Befaring i kjøkken og tilstøtende rom viste for det meste bruk av glatte og lett vaskbare flater som var godt tilrettelagt for renhold. Ved befarings ble det observert at mat var lagret opp fra gulv, og maten var emballert og tilstrekkelig merket.

Helsetjenesten ivaretas av Internasjonal SOS gjennom avtale.



3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 15.oktober 2021.

Oversikt over dokumenter som er oversendt oss i forbindelse med tilsynet er gitt i kapitlet Dokumentunderlag.

Forberedende møte med ansvarlige for innretningen i landorganisasjonen, ble gjennomført på Teams 7. desember.

Informasjonsmøte offshore ble avholdt om bord 13. desember.

Intervjuer

Ti personer ble intervjuet.

Befaring

Befaring av bysse og tilliggende rom ble gjennomført 14. desember. Forpleiningsleder deltok.

Oppsummeringsmøte ble holdt om bord 15.desember 2021.

Utkast til rapport ble oversendt selskapet 23. desember 2021.

4. Hva tilsynet omfattet

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om næringsmiddelhandteringen 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 West Elara har tilstrekkelige rutiner for å sikre god næringsmiddelhygiene, slik at maten som serveres er trygg. Tilsynet har også hatt søkelys på om internkontrollen avdekker svikt og om det er etablert rutiner for å korrigere og forebygge overtredelse av lovkrav og egne rutiner/standarder.

Tilsynet har ikke kontrollert og vurdert alle sidene ved næringsmiddelhandteringen, men hatt søkelys 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. Statsforvalterens konklusjon

Avvik 1. Tilretteleggingen, som skal sikre trygg næringsmiddelhåndtering, har mangler.

Avviket bygger på følgende fakta:

- Oppvaskmaskinen om bord fungerer ikke tilfredsstillende:
 - Det er kun en oppvaskmaskin om bord. Sodexo definerer denne selv som en oppvaskmaskin som skal brukes til tallerkener, glass, kopper og bestikk, mens den i praksis blir brukt til vask av alt av utstyr. Maskinen har ikke grovvaskfunksjon.
 - Det ble observert at flere tallerkener, brett og glass var slitte.
 - Ved flere anledninger under tilsynet ble det observert at suppetallerkener var skitne/misfarget når de stod i anretningen. Lugols test viste at det var proteinrester på disse tallerkenene, dvs at de ikke var tilfredsstillende rengjort.
 - Det ble opplyst om at det foreligger et forslag til kjøp av ny oppvaskmaskin, men at en avgjørelse om dette ikke var tatt.
- Flere vasker på kjøkken har blandebatterier med korte hendler. Slike hendler kan føre til en uønsket kryssforurensing, da de må manøvreres med hendene.
- Under benker på kjøkken er det hyller hvor det oppbevares rent utstyr. Disse hyllene er ikke tette. Når gulvet spyles vil vannsprut fra gulvet forurense utstyret som oppbevares på hyllene. Forurenset utstyr kan igjen forurense maten.
- Gulv under arbeidsbenker i kjøkken var ikke tilfredsstillende rengjort.
- Det var avflasset maling flere steder i slukrenner i kjøkkenet.
- Rundt sokler på kjøkkenutstyr var det gjennomgående avflasset maling.
- Det ble observert slitte og skitne fuger flere steder i oppvaskrom.
- Det var ikke forklær (vanntette) i oppvaskrom til beskyttelse av rent arbeidstøy ved arbeid i oppvasken.
- Det var isdannelse i tak/vegg/vifte på fryserom.

Dette er brudd på:

Forskrift om næringsmiddelhygiene;

- Jf. FOR (EF) 852/2004 vedlegg II kapittel I og II om krav til lokaler, kapittel V om krav til utstyr og kapittel IX punkt 2 og 3 om lagring av næringsmidler og kryssforurensing.

Avvik 2. Styringssystemet, som skal sikre trygg næringsmiddelhåndtering, har mangler.

Hygieneinspeksjoner:

- Seadrills sjekklister for «Health and hygiene report» er ikke tilpasset innretningen og er ikke oppdatert i forhold til praksis. For eksempel er ikke oppvaskmaskin/oppvaskrom nevnt.
- Intervjuer viser at det ukentlig rulleres på hvor det blir gjennomført inspeksjoner, dermed utføres det ikke ukentlig kontroll på kjøkken. Likevel er sjekklister fullstendig utfylt hver uke. Dette gir dermed ikke et korrekt bilde av hva som er ettersatt på inspeksjonen, samt total score.

HACCP-prinsippene:

- Helsetjenesten er ikke kjent med Sodexos fareanalyse/hvor det er størst risiko for svikt i næringsmiddelhåndteringen. Dette gjør det vanskelig å følge opp kravene i Seadrills dokument PRO-00-0106 «Hygiene & Safe Food Handling», hvor det er oppgitt at sykepleier om bord skal sikre at underleverandør har innført HACCP-prinsippene. Dette blir heller ikke gjennomført i praksis.



Dette er brudd på:

Styringsforskriften § 6 om styring av helse, miljø og sikkerhet
Aktivitetsforskriften § 9 bokstav a – om helsetjenestens oppgaver

Merknad

Helsetjenesten har en plikt til å påse at hygieniske forhold er ivaretatt om bord. For å kunne gjøre dette vil det være en forbedring at helsetjenesten er kjent med de farer som er avdekket i forpleiningens fareanalyse.

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 næringsmiddelovgivningen, FOR-1994-12-15-1187

7. Dokumentunderlag

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

En del dokument ble tilsendt og gjennomgått på forhånd, mens andre dokument ble gjennomgått i løpet av tilsynsbesøket. Følgende dokumentasjon ble gjennomgått og vurdert som relevante for tilsynet:

- MA03 HACCP – Analyse - Sodexo
- MA02 HACCP – Sodexo
- Seadrill – Sodexo Minutes QBRQ1, QBRQ2, QBRQ3, QBRQ4 2021
- Hygieneinspeksjoner 2021-10-31, 2021-11-07, 2021-11-14, 2021-11-21, 2021-11-28
- ISOS Health and hygiene inspections HHAR-WEST-ELARA-NOR-SEADRILL-2019 og 2021
- Opplæringsskjema SK 350 for Monika Normann_20210804_103034, Ove Kåre Lange 20.08.19, Per Mørkesdal 04.09.2019, Siri Simonsen 04.09.19, Uni Grethe Jordskar_20210803_164954, Arne Egge, Lisbeth Kvinge 22.08.2019, Olav Våge 29.08.2019, Andreas Rehder, Arild Drangevåg 09.02.21 HM 10022021, Bjarne Herstad 16082019, Christian Dalaker, Harald Vestre 16082019, Helge Melby HM07082019, Ine Marie Kulander03022020, Lene Rasmussen HM27122019, Lise Vestnes HM07082019, Mariann Bjørdal HM07082019.
- Opplæring INSTA 800- Renholdsoperatør
- MA12 Opplæring IK-Mat og HACCP
- SDRL GLO CORP 082816 - SODEXO - MSA Scope
- RE01 Bruk og renhold av kjøkkenutstyr - rev 0316
- RE02 Renhold av rom og inventar
- SK513 Sjekkliste IK Mat- Sodexo
- MA04.4 Sporing holdbarhet og merking
- SK430 Mottakskontroll offshore Revidert 15.11-21
- MA06 Mistanke om matforgiftning



- MA04.2 Kryssforurensing og vareseparering
- Stillingsbeskrivelser; Renholdsoperatør, forpleiningsleder, kokk
- PRO-37-0671 - Job Description Medic
- PRO-37-0671 - Job Description Responsible Doctor
- PRO-00-0106 - Hygiene & Safe Food Handling (Seadrill Europe)
- Seadrill - DIR-00-0132 - Infectious Illness
- Organisasjonskart West Elara - Seadrill
- Temperaturer oktober 2021 eSmiley
- eSmiley Utført internkontroll 01.09-30.11.
- Cross Learning Seadrill HS - prosedyre

Dokumentasjon som ble gjennomgått under tilsynet:

- Hygieneinspeksjon utført 12.12.21 inkludert eSmiley-rapporter temperaturer
- Plan/forslag ny oppvaskmaskin – Sodexo – september 2021

8. Deltakere ved tilsynet

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

Fra tilsynsmyndighetene deltok:

Kari Louise Roland – seniorrådgiver
Silvia Wathne – rådgiver og tilsynsleder.