



## Fylkesmannen i Rogaland

### Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhandteringen på Askepott

**Virksomhetens adresse:** KCA Deutag Drilling Norge AS  
Postboks 47 Sandsli  
5861 Bergen

**Tidsrom for tilsynet:** 09.12.2019 -

**Kontaktperson i virksomheten:** Myndighetskontakt Harald Bratthammar

#### Sammendrag

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte i perioden 27. – 30. januar 2020 tilsyn med næringsmiddelhandteringen om bord på Askepott.

Tilsynet ble utført som en verifikasjon av om innretningens internkontroll sikrer Næringsmiddelhandteringen ombord. I forkant av utreise ble det avholdt et møte 27. januar med landorganisasjonen, hvor Fylkesmannen fikk informasjon om innretningen og forhold tilknyttet tilsynstema.

Tilsynet ble gjennomført som del av Fylkesmannen i Rogaland sin planlagte tilsynsaktivitet i 2020.

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

**Det ble avdekket ett avvik fra lovkrav:  
Tilretteleggingen som skal sikre trygg næringsmiddelhandtering har mangler.**

Dato: 17.mars 2020

Janne Dahle-Melhus  
avdelingsdirektør/fylkeslege

Silvia Wathne  
tilsynsleder/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>3</b> |
| <b>4. Hva tilsynet omfattet.....</b>                           | <b>4</b> |
| <b>5. Avvik .....</b>  | <b>4</b> |
| <b>6. Regelverk.....</b>                                       | <b>5</b> |
| <b>7. Dokumentunderlag .....</b>                               | <b>5</b> |
| <b>8. Deltakere ved tilsynet.....</b>                          | <b>6</b> |

## 1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn på Askepott i perioden 27. – 30. januar 2020. Tilsynet inngår som en del av Fylkesmannens planlagte tilsynsvirksomhet i inneværende år.

Tilsynet omfatter innretningen sitt arbeid med å sikre at næringsmiddelhåndteringen 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 og drikkevannsforsyningen i petroleumsvirksomheten. Tilsynsoppdraget, som 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 næringsmiddelhåndteringen; gransking av dokumentasjon, intervju av personer med oppgaver på området og befaringsavtale av bysse/messeområdet.

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

Askepott er en Cat-J rigg som på tilsynstidpunktet boret for Equinor på brønnhodeplattformen Oseberg H. Innretningen er registrert i Norge og fikk samsvarsuttale 28. november 2017. Innretningen er eiet av Oseberg lisensen, mens KCA Deutag har driftsansvar og ansvar for SUT.

Innretningen har en boligkapasitet på inntil 140 personer. Det var 134 personer om bord under tilsynet.

Forpleiningstjenesten ivaretas av Compass Group/ ESS i henhold til kontrakt. Selskapet har tatt i bruk eSmiley som sitt internkontrollsystem.

International SOS har ansvar for helsetjenesten herunder sykepleier og faglig ansvarlig lege.

## 3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

**Tilsynsvarsel** ble utsendt 9. desember 2019.

Oversikt over dokumenter virksomheten har oversendt i forbindelse med tilsynet er gitt i kapittel 8. Dokumentunderlag.

**Formøte/åpningsmøte land:** Møte med landorganisasjonen ble avholdt i selskapets lokaler 27. januar 2020.

**Åpningsmøte** ble avholdt om bord 28. januar 2020.

Lister over deltakere på for- og åpningsmøtene ligger vedlagt.

#### **Intervjuer**

Åtte personer ble intervjuet.

#### **Befaring**

Befaring av bysse/ messeområdet ble gjennomført 28. januar 2020. Forpleiningssjef, KHMS leder og to sykepleiere deltok.

**Oppsummeringsmøte** ble avholdt om bord 29. januar 2020.

**Foreløpig rapport** ble oversendt 5. februar 2020.

### **4. Hva tilsynet omfattet**

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om næringsmiddelhåndteringen ombord på innretningen er i samsvar med de krav myndighetene har satt i lovverket; matloven, næringsmiddelhygieneforskriften, forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen og HMS-regelverkets forskrifter.

Tilsynets mål var å kontrollere om innretningen Askepott har tilstrekkelig oversikt over farer og rutiner for drift og 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 for å forebygge overtredelse av lovkrav og eller egne rutiner/ standarder.

Tilsynet har ikke kontrollert og vurdert alle sidene ved næringsmiddelhåndteringen, men hatt fokus på forhold der det kan være særlig fare for svikt. Gjennom stikkprøver har tilsynet verifisert om innretningen har nødvendig kontroll med matproduksjonen gjennom sin internkontroll, slik regelverket krever,

### **5. Avvik**

**Tilretteleggingen, som skal sikre trygg næringsmiddelhåndtering, har mangler.**

**Avviket bygger på følgende fakta:**

- Kasseroller 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 dette.

**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.

## 6. Merknader:

- Det er observert at stålbarer stables våte. Dette kan føre til oppvekst av uønskede bakterier som igjen kan overføres til mat.
- Bakker i tineskap mangler avrenningsrist.
- Innretningens kjøledisker for frembud av mat holder ikke anbefalt temperatur, kompensierende tiltak er iverksatt.

## 7. Regelverk

Lov om petroleumsvirksomhet av 29.11.1996

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

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 næringsmiddelovgivningen

## 8. Dokumentunderlag

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

Mottatt før utreise

- Kontrakt mellom KCADeutag og ESS – Scope of work
- KCADeutag - Organisasjonskart for operasjons-organisasjonen på Askepott og Askeladden. ESS - Organisasjonskart – Operations offshore
- KCADeutag Stillingsinstruks sykepleier
- Compass Group - Stillingsbeskrivelse - Forpleiningsleder Offshore
- Compass Group - Stillingsbeskrivelse - Kokk Offshore
- Compass Group - Stillingsbeskrivelse - Renholder Offshore
- eSmiley Fareanalyse Askepott
- eSmiley - Internkontrollrutiner for næringsmiddelhåndteringen (IK-Mat)
  - Oppvaskmaskin
  - Rengjøring av maskiner
  - Rengjøring og desinfeksjon
  - Korrigerende tiltak og avvik
  - Salatbar
  - Buffet
  - Håndvask
  - Personlig hygiene
  - Rengjøringsutstyr
  - Behandling av avfall
  - Tilbaketrekking
  - Renhold ved fare for smitte
  - Matforgiftning
- Compass Group - Oversikt over identifiserte kritiske styringspunkter for næringsmiddelhåndtering på Askepott
- Oversikt over kontrollpunkter på Askepott
- Temperaturlogger – transportetappe 29 stk.

- Kompetansekrav til ESS personell - ESS Opplæringskrav
- OCS – HR- Hvem har sertifikater – sertifikat fagbrev kokk pr.19.12.2019
- OCS-HR – All opplæring om bord – kampanjer internkurs – oversikt deltagere 2019
- eSmiley - kurs i mattrygghet – presentasjon
- Compass Group; Mistanke om matbåren sykdom smitte (gjelder offshore)
- Compass Group; Rengjøring ved fare for smitte
- KCADeutag operasjonell instruks. Avd. HEL «Sjekkliste for smitteverntiltak»
- Equinor: «Smittevern i UPN»
- KCADeutag. MODU- HEL-04 «Kontroll av hygieniske forhold».
- KCADeutag – retningslinje for mat og hygieneprøver på Askeladden og Askepott.
- KCADeutag – Operasjonell instruks – Hygieneinspeksjon
- Synergisaker – oppfølging av hygieneinspeksjoner
- 30 Avvik rapportert i Docmap og eSmiley siste 2 år.
- Templogger/ oversikt over avvik næringsmiddelhandtering siste to år
- ISOS helse og hygiene verifikasjon om bord på Askepott i 2018

Mottatt under tilsynet:

- Hygienerapporter datert 12.01.2020, 17.11.2019, 29.12.2019, 20.10.2019,28.01.2020,
- ISOS Health and hygiene Audit Report, Askepott, datert januar 2019.
- Swire oilfield Service – Equinor - Innmelding av last 29.01.2020
- HACCP lokal enhet: Askepott – 01.11.19
- OCS – HR; Hvem har sertifikater pr. 28.01.2020
- eSmiley- Sertifikat næringsmiddelhygiene

## 9. 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:

Trine Hove Bjørnsen

Kari Louise Roland

Silvia Wathne (tilsynsleder)