



Equinor ASA
Postboks 8500 Forus
4035 STAVANGER
Att.Annbjørg Algerøy

Kontakt saksbehandler

Silvia Renate Wathne, 51568994

Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhandtering på Oseberg feltcenter

Statsforvalteren gjennomførte et tilsyn med næringsmiddelhandteringen på Oseberg feltcenter i perioden 28. - 31. oktober 2024. Vi undersøkte om innretningen sørger for trygg mat i samsvar med gjeldende regelverk. Tilsynsaktiviteten hadde hovedfokus på tilrettelegging av lokaler og utstyr.

Foreløpig rapport ble oversendt til Equinor for gjennomlesning 11. november 2024. I svaret som vi mottok 20. november opplyses det om at dere ikke har kommentarer til rapporten.

Endelig rapport etter tilsynet er nå utarbeidet og følger med dette brevet. Den vil også bli publisert på vår hjemmeside.

Statsforvalterens konklusjon:

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

Avvik 2. Innretningens internkontroll sikrer ikke at egne rutiner ved egenkontroll blir etterlevd, og at mangler i tilretteleggingen på kjøkken og tilliggende rom, blir registrert og fulgt opp.

Dette er avvik fra krav i:

- Innretningsforskriften og aktivitetsforskriften
- Forskrift om næringsmiddelhygiene; Jf. FOR (EF) 852/2004
- Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen.

Statsforvalteren ber dere om å utarbeide en plan for hvordan avvikene skal rettes innen 29. januar 2025.

Planen må minimum inneholde informasjon om hvilke tiltak som en planlegger å iverksette og en forpliktende tidsplan for iverksetting av tiltakene.

Med hilsen

Marit Bergeland (e.f.)
ass. direktør

Silvia Renate Wathne
seniorrådgiver

Dokumentet er elektronisk godkjent



Vedlegg

1

Deltakerliste

Kopi til:

Mattilsynet, Felles postmottak
Havindustritilsynet

Postboks 383
Postboks 599

2381
4003

Brumunddal
STAVANGER



Innhold

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



1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn med Oseberg feltsenter i perioden 28. – 31. oktober 2024. Tilsynet inngår som en del av Statsforvalterens planlagte tilsynsvirksomhet i inneværende år.

Tilsynet omfatter innretningen sitt arbeid med å sikre trygg mat om bord, med hovedfokus på tilrettelegging av lokaler og utstyr.

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 og drikkevannsforsyningen 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; gransking av dokumentasjon, intervju av personer med oppgaver på området og befarung av kjøkkenet med tilhørende 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

Oseberg ligger i den nordlige delen av Nordsjøen. Oseberg ble påvist i 1979, og plan for utbygging og drift (PUD) ble godkjent i 1984. Feltet er bygd ut i flere faser, og det kom i produksjon i 1988. På Oseberg feltsenter er Oseberg A, Oseberg B og Oseberg D knyttet sammen med gangbroer. Maks POB er 319.

Forpleiningstjenesten og helsetjenesten ivaretas av Equinor. Boligkvarter og bysse er på Oseberg A, mens det er kaffesjapper på B og D. Alle måltider serveres og inntas på A, mens personell om bord selv er ansvarlig for å smøre matpakker til kaffepausene.

Styrende dokumentasjon OM101.18.04 – Sunn og sikker behandling av næringsmidler R-13061- beskriver innretningens egen oppfølging av kjøkkendriften. Denne beskriver at det skal gjennomføres minst tre kontroller i året, én pr leder forpleining, i samarbeid med verneombud.



Lokal bedriftshelsetjeneste skal delta. Dokumentasjonen skal skje i verktøy for hendelsesrapportering. Ved avvik i forbindelse med kontrollen skal faglig ansvarlig lege (FAL) kontaktes/informerer av HMS- koordinator.

Kjøkkenområdet med tilhørende rom er ikke oppgradert siden 2012.

Denne rapporten beskriver tilstanden slik den var under befaringen. Våre funn er nærmere beskrevet under punkt 5.

3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 1.10.2024.

Oversikt over dokumenter som er oversendt oss i forbindelse med tilsynet/ gjennomgått under tilsynsbesøket er gitt i kapitlet Dokumentunderlag.

Forberedende møte med ansvarlige for innretningen i landorganisasjonen, ble gjennomført den 28.10.2024 på Sandsli.

Informasjonsmøte ble avholdt om bord 28.10.2024.

Intervjuer

Åtte personer ble intervjuet. I tillegg, - gruppesamtale med seks personer fra vernetjenesten.

Befaring

Befaring av kjøkken og tilliggende rom ble gjennomført 29.10.2024, sammen med forpleiningsleder og kjøkkensjef.

Oppsummeringsmøte ble holdt om bord 31.10.2024.

4. Hva tilsynet omfattet

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

Tilsynets mål var å kontrollere om Oseberg feltsenter har tilstrekkelige rutiner for å sikre tilrettelegging for god næringsmiddelhygiene, slik at maten som serveres er trygg. Tilsynet har også hatt søkelys 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 har hatt søkelys på forhold der det kan være særlig fare for svikt. Gjennom stikkprøver har tilsynet verifisert om det innretningen gjør på næringsmiddelområdet -, og om resultatene av det som gjøres, er i samsvar med myndighetskrav og de krav som selskapet har satt gjennom sin internkontroll.



5. Statsforvalterens konklusjon

Avvik 1.

Tilretteleggingen, som skal sikre trygg næringsmiddelhåndtering, har mangler.

Avviket bygger på følgende fakta:

Funn etter befaring av kjøkken og tilliggende rom:

- Gulv på kjøkken, gang, oppvaskrom og lager var slitt og fremstod som skittent. Tilstrekkelig rengjøring av gulvet er vanskelig på grunn den dårlige tilstanden det er i. Notifikasjon om behov for utbedring av gulvet er lagd i SAP, her fremgår det at det er besluttet å ikke gjøre noe med dette på nåværende tidspunkt. Ny vurdering skal tas i 2026.
- Flere av hyllene over benkeplater på kjøkken er malt på undersiden. Malingrester flasser av og ned på område der det jobbes med mat. Dette vanskeliggjør renholdet.
- To kjøleskap er plassert i området hvor mat håndteres. På begge disse er bakside og topp åpne, og på kompressorene er det støvansamlinger. Disse utgjør en støvfelle og er vanskelig å få gjort rene.
- Under benk på kjøkkenet var det åpne hyller hvor det ble oppbevart rent utstyr som brukes i næringsmiddelhåndteringen. Når gulvet spyles kan vannsprut fra gulvet forurense utstyret som oppbevares i hyllene.
- Oppvekst av sopp/mugg bak kjølevifte i et av kjølerommene.
- Håndtak på dør på to av fryse/kjølerommene hadde inngrodd skitt.
- På vegger i gang utenfor lager var det limrester etter at vegglister som er fjernet.
- Taperester etter utstyr/oppslag på vegghyller på lager og på vegger på kjøkken.
- Klemlist på dør til kjølerom var ødelagt. Håndtak på dør til kjølerom var knekt.
- Huller i vegg ved tørrvarelager.
- Flere steder ble det observert taperester på vegg, samt pålimte instruksjoner som var ødelagte. Malingen har flasset av på brødskjæremaskin.
- Nedkjølingsskap virker ikke, nytt er satt i bestilling.
- Ødelagt gardin på frembudsskap i anretningen.

Dette er avvik fra:

- Innretningsforskriften § 58 - om tilrettelegging for forsvarlig hygienisk standard i boligkvarteret jf. aktivitetsforskriften §13 om næringsmidler og drikkevann.
- Forskrift om næringsmiddelhygiene; Jf. FOR (EF) 852/2004 vedlegg II kapittel I og II om krav til utstyr og lokaler og kapittel V om krav til utstyr og kapittel IX punkt 2 og 3 om kryssforurensing

Avvik 2.

Innretningens internkontroll sikrer ikke at egne rutiner ved egenkontroll blir etterlevd, og at mangler i tilretteleggingen på kjøkken og tilliggende rom, blir registrert og fulgt opp.

Avviket bygger på følgende fakta:

Verifikasjoner (oppfølging drift av kjøkken) initieres av forpleiningsledelsen på kjøkken tre ganger årlig i henhold til OM10.18.04 - R13061.

Sjekklisten som skal benyttes i verifikasjonene beskriver de ulike områdene på kjøkken og tilliggende rom, og hvordan disse skal vurderes. Gjennomgang viser at sjekklisten mangler kontrollpunkt som sikrer at mangler fra tidligere verifikasjoner blir fulgt opp.



Gjennomgang av dokumentasjon etter verifikasjonene gjort i 2023, viser at det i to av disse mangler opplysninger om hvem som deltok. I 2024 er det opplyst at helsetjenesten deltok. Overskrift for verifikasjonene er ikke konsekvent eller i henhold til egne krav.

Resultatet etter verifikasjoner i 2024 viser at det ikke er gjort noen funn som omhandler renhold eller vedlikehold på kjøkken og tilliggende rom som er blitt registrert og fulgt opp, annet enn ødelagte lokk på bakker og ødelagt nedkjølingsskap. Egne notifikasjoner på slitt kjøkkengulv og ødelagt klemlist ble registrert i SAP våren 2024, uten at disse forholdene er nevnt i gjennomførte verifikasjoner i samme periode.

Dette er avvik fra:

- Innretningsforskriften § 61 jf Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddel-lovgivningen § § 4 og 5 om internkontroll; innføring, tilpasning og etterlevelse av denne.
- Jf Aktivitetsforskriften § 9 bokstav a, ii om helsetjenestens oppgaver

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:

- NOT 47913786 Gulv kjøkken
- Rengjøringsplan Oseberg feltsenter
- OM 101.18.04 Sunn og sikker behandling av næringsmidler
- Avvik Kreamer OSE 2023 2024
- Rutiner for internrevisjon lk mat
- Synergi IK mat 2023\2510901 • IK - mat kontroll kjøkkendrift plattform OSF • Synergi Life
- Synergi IK mat 2023\2900416 • Områdeinspeksjon kjøkken • Synergi Life
- Synergi IK mat 2023\2364429 • Områdeevaluering R-13061 kjøkken • Synergi Life
- Synergi IK mat 2024\3305412 • IK mat kontroll kjøkkendrift plattform OSF • Synergi Life
- Synergi IK mat 2024\3543658 • IK mat kontroll kjøkkendrift plattform OSF • Synergi Life
- Synergi IK mat 2024\3095469 • Områdeinspeksjon kjøkken Oseberg Feltsenter • Synergi Life
- Sjekkliste næringsmiddelhygiene inspeksjon
- App C.3 - Maler for plattforminterne verifikasjoner (PIV)
- 03 3316362 • PIV 11 Næringsmiddelhygiene 2024 • Synergi Life
- 3285028 • Områdeinspeksjon OSF • Synergi Life
- 3476975 • Områdeinspeksjon Forpleining uke 32 6,7 og 8 etg. • Synergi Life
- 3647845 • Områdeinspeksjon OSB, OSD og renhold kjøkken • Synergi Life



- 3156836 • Områdeinspeksjon 1 etg + C02 og SKR • Synergi Life
- 3221296 • Områdeinspeksjon vernerunde uke 16 2024 F&A Leder • Synergi Life
- 3253490 • VO runde i område 6,7 og 8 etg LQ • Synergi Life

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:

Sveinung Kvia

Silvia Wathne – tilsynsleder