



Vår Energi AS
Postboks 101 Forus
4064 STAVANGER
Att.Ida Kristin Andersen

Kontakt saksbehandler

Silvia Renate Wathne, 51568994

Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhandtering på Goliat - Vår Energi

Statsforvalteren gjennomførte tilsyn med næringsmiddelhandteringen på Goliat i perioden 24.-27. september 2024. Vi undersøkte om innretningen sørger for trygg mat i samsvar med gjeldende regelverk.

Tilsynet ble gjennomført som del av Statsforvalterens planlagte tilsynsaktiviteter for 2024.

Foreløpig rapport ble oversendt til Vår Energi for gjennomlesning 3. oktober 2024. Vi mottok svar fra dere 17.oktober 2024. I tilbakemeldingen har dere kommentert kulepunkt 6 under avvik 2; «For å sikre at alle får grunnleggende kompetanse i næringsmiddelhygiene, har vi lagt inn en årlig opplæring i dette temaet. For 2024 har vi hatt følgende opplæring: Mattrygghet (KAM- 2024-1)», samt at dere har lagt ved dokumentasjon på at renholdere har gjennomført den årlige opplæringen. Vi tar opplysningen til orientering, og legger til grunn at det som gjennomgås i årlige kampanjer gir personell kompetanse tilsvarende introduksjonskurset. Punktet fjernes dermed.

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

Statsforvalterens konklusjon:

- Avvik 1: Tilrettelegging og renhold, som skal sikre trygg næringsmiddelhandtering, har mangler.
- Avvik 2: Innretningen har ikke sikret tilstrekkelig at krav i næringsmiddellovgivningen overholdes
- Avvik 3: Helsetjenesten har ikke rutiner som sikrer at de hygieniske forholdene er forsvarlig ivaretatt på Goliat.

Dette er avvik fra krav i:

Forskrift om næringsmiddelhygiene, Internkontrollforskriften for næringsmidler og Aktivitetsforskriften.

Statsforvalteren ber Vår Energi om å utarbeide en plan for hvordan avvikene skal rettes innen **8. januar 2025**.

Planen må minimum inneholde informasjon om:

- Hvilke tiltak som en planlegger å iverksette.
- 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 Goliat



Innhold

| | |
|--|----------|
| 1. Innledning | 4 |
| 2. Beskrivelse av virksomheten | 4 |
| 3. Gjennomføring | 4 |
| 4. Hva tilsynet omfattet | 5 |
| 5. Statsforvalterens konklusjon | 5 |
| 6. Regelverk | 7 |
| 7. Dokumentunderlag | 8 |
| 8. Deltakere ved tilsynet | 9 |



1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn med Goliat i perioden 24.- 27. september 2024.

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. 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
- 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

Goliat ligger i Barentshavet, 85 km nordvest for Hammerfest. Produksjonen startet i 2016. Det var ca 59 personer om bord under tilsynet.

Innretningen eies og drives av Vår Energi. Forpleiningstjenester leveres av ESS, i henhold til avtale. Sykepleierne er ansatt i Vår Energi.

3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 23. august 2024



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

Forberedende møte med ansvarlige for innretningen i landorganisasjonen, ble gjennomført den 20. september 2024

Informasjonsmøte ble avholdt om bord 24. september 2024.

Intervjuer

Sju personer ble intervjuet. I tillegg ble det gjennomført samtale med seks representanter fra vernetjenesten.

Befaring

Befaring av kjøkken og tilliggende rom ble gjennomført 24. september 2024, sammen med forpleiningsleder.

Oppsummeringsmøte ble avholdt i Vår Energis lokaler i Hammerfest og Teams 27. september 2024.

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 næringsmiddelovgivningen, 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. Det ble også kontrollert om Vår Energi og ESS har erfaringsoverført funnene fra tilsynet på Ringhorne i 2023 til Goliat.

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. Statsforvalterens konklusjon

Avvik 1.

Tilrettelegging og renhold, som skal sikre trygg næringsmiddelhåndtering, har mangler.

Avviket bygger på følgende fakta:

Funn etter befaring av bysse og tilliggende rom viser forhold som ikke er tilstrekkelig tilrettelagt og rengjort for å kunne opprettholde en god næringsmiddelhygiene:

- Gulv på kjøkken har hull/skader enkelte steder.
- På dører inn til kjøle- og fryserom var det skitt som kunne skrapes vekk



- Flere kontaktpunkter, slik som skapdører (inn og utside), dører, trillehyller og spylehåndtak var skitne.
- Under flere benker 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.
- Det var synlige flekker på vegger og tak etter rengjøring ved spyling.
- På toppen av kjøleskap var det støv og skitt. Her oppbevares lokk til matbakker.
- Gaffatape var brukt til å reparere vegg i gang.
- Fuger på fryserom og grønnsakskjøøl, samt "kjølerom dag" var gjort/utført/lagt på en slik måte at de er vanskelig å rengjøre. En fuge hadde vekst av sopp/mugg. Et gjennomgående funn var at fuger mellom veggplatene var løse/manglet/kunne rives av.
- Dører hadde løse pakninger.
- Koster og svabre var plassert direkte på gulv, det manglet oppheng for disse.
- Nederst i tineskap var det rustansamlinger, og det lakk vann. Rust nederst på dør til pauserom.
- Kanner med kjemikaler var plassert direkte på gulv ved ovner.
- Ketchupbeholder i anretningen har klistremerke som er skittent og delvis bort-skrapet.
- På benk mellom drikkedispensere i anretningen er det samlet flere ledninger som vanskeliggjør renholdet.
- På lager på kjøkkenet var det plassert utstyr som ikke lengre er i bruk/brukes sjeldent, sammen med en tv, lyseffekter og pynt om hverandre. Store gryter, rister og røreboller var plassert på gulv.

Dette er avvik fra:

Forskrift om næringsmiddelhygiene jf FOR (EF) nr. 852/2004 vedlegg II, kapittel I og II om krav til lokaler, kapittel V om krav til utstyr, og kapittel IX om kryssforurensing, jf Aktivitetsforskriften § 14 om hygienisk og estetisk tilfredsstillende renhold til enhver tid.

Avvik 2.

Innretningen har ikke sikret tilstrekkelig at krav i næringsmiddelovgivningen overholdes.

Avviket bygger på følgende fakta:

Risikovurdering og internkontroll

- Risikovurderingen i Compliance konkluderer med at nedkjøling er et Kritisk kontrollpunkt (KKP). Dette er basert på en fare for "Tilførsel av sykdomsfremkallende mikroorganismer eller fremmedlegemer", som følge av mangelfull tildekking og urent utstyr. Handlingsplanen for overvåking av nedkjøling er utelukkende basert på temperaturer. Tildekking og renhold er ikke nevnt.
- Rutine for nedkjøling og innfrysing (2:01:12) er oppgitt å være KKP. Innfrysning er ikke nevnt i risikovurderingen.
- Renhold nevnes i liten grad i Compliance, da rutiner for renhold stort sett dreier seg om å sikre HMS i renholdsarbeidet. Renhold av vegg, tak og sluk er ikke nevnt.
- Ved temperaturmålinger blir punktet anses som utfylt 100 % selv om man fyller inn N/A. Nedkjøling av mat ble registrert kun ti ganger i juli og åtte ganger i august, selv om det oppgis at nedkjøling gjøres så og si daglig.
- Stikkprøve viser at det sjeldent måles temperaturer i forbindelse med produksjon av middag, da oppgaven med å måle temperaturer er tillagt kokk som lager frokost og lunsj.



- Vår Energi og ESS har kvartalsvise møter for oppfølging av kontrakt. I møtene informeres det om at det utføres hygieneinspeksjoner på innretningen. Referat fra møtene viser at det ikke informeres noe om resultatene fra inspeksjonene. Helsetjenesten er ikke representert på møtene.

I avtalen mellom partene (scope of work) pkt. 12 er det oppgitt at ESS skal "organize an annual joint audit and inspection site visit to ensure compliance with agreements requirements". Verifikasjon viser at det er utført revisjon i 2020, 2021 og 2023, pr telefon/Teams, revisjonsteamet har ikke vært om bord.

Det fremgår ikke av revisjonsrapportene hva revisjonen omfattet og hva som ble kontrollert. Inntrykket fra rapportene er at de i hovedsak har hatt fokus på arbeidsmiljøforhold.

Dette er avvik fra:

Forskrift om næringsmiddelhygiene jf FOR (EF) nr. 852/2004 - kap II art 5 pkt 1 og 2 om fareanalyse og kritiske styringspunkt, jf internkontrollforskriften for næringsmidler §§ 4 og 5, pkt 7, 8 og 9 om internkontroll og etterlevelse av denne.

Avvik 3.

Helsetjenesten har ikke rutiner som sikrer at de hygieniske forholdene er forsvarlig ivaretatt på Goliat.

Avviket bygger på følgende fakta:

- Hygieneinspeksjoner gjennomføres ikke månedlig som forutsatt i styrende dokumentasjon, ref. dokument "Forebygging og håndtering av smittsomme sykdommer og epidemier", pkt. 5.2.3. I praksis har det bare blitt gjennomført fem hygieneinspeksjoner hittil i 2024. I disse fremgår det at alle forhold er "akseptable" eller blanke med unntak av isdannelse i fryserom i februar. Inntil nylig har oppgaven for inspeksjon vært lagt til forpleiningen.
- Hygieneinspeksjonsskjemaet er blitt oppdatert to ganger i perioden juli-september 2024. Sist oppdatert inspeksjonsskjema (3.0) er datert 12.9.2024;
 - OIM sin rolle er ikke beskrevet.
 - Skjema viser til fem KKP mens ESS kun har tre KKP.
 - Det vises til prosedyre for kaldservering, men den finnes ikke.
 - Det mangler kontrollpunkt for varemottak.
 - Kontrollpunkt som gjelder orden, ryddighet og renhold mangler nærmere informasjon om hvordan det skal kontrolleres at slike fundamentale grunnforutsetninger blir ivaretatt, f.eks. visuelt/sjekkliste/ logg.
 - Skjema mangler kontrollpunkt for å sikre oppfølging av foregående hygieneinspeksjon.
 - Det sikres ikke at kontroll av alle grunnforutsetninger (GF) blir gjennomgått i løpet av en gitt periode.

Dette er avvik fra:

Aktivitetsforskriftens § 9 om helsetjenestens påseplikt, jf Aktivitetsforskriften § 14 om hygienisk og estetisk tilfredsstillende renhold til enhver tid.

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

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:

- Forebygging og håndtering av smittsomme sykdommer og epidemier
- Hygieneinspeksjon_sjekkliste
- Compliance by Mapal
- 2.02.00 Introduksjon om HACCP systemet
- Stillingsbeskrivelser
- Tema 1 Uke 1-6 Mattrygghet Offshore
- Tema 4 Uke 19-24 Allergener
- Scope of Work fra Offshore Catering Services
- Job description - Health and Working Environment Coordinator
- Revisjonsrapport Goliat 30.08.2023
- Hygieneinspeksjon 15.07.2024 - Goliat
- Mattrygghet - opplæring
- Kampanjehjul 2023-24
- Kompetansekrav personell
- Flytskjema offshore II
- Risikovurdering og konklusjon offshore
- Organisasjonskart
- Printed_incident_I2309-6687
- Temperaturlogger Juni-august 2024
- Topdesk KI 0319 Intern revisjon
- Hygieneinspeksjon 24.03.2024 - Goliat
- Hygieneinspeksjon 25.02.2024 - Goliat
- Hygieneinspeksjon 25.08.2024 - Goliat
- Hygieneinspeksjon 29.07.2024 - Goliat
- Uniformering renholder kjøkken
- Allergener - opplæring
- Sertifikatkurs i næringsmiddelhygiene – eSmiley – for 9 ansatte
- Renholdsplan Goliat
- 2.00.08 Avvik, korrigerende tiltak og grenseverdier
- Avvik Compliance temperaturlogging
- Printed_incident_I2212-1902
- Printed_incident_I2403-0897Youghurt dårlig dato
- Printed_incident_I2406-1773
- Printed_incident_I2408-4983 Ferske reker levert uten kjøling
- Printed_incident_I2408-9627 Temperaturloggere Lagre
- Kvartalsmøte _Vår Energi_14.08.24
- Kvartalsmøte _Vår Energi_Q1_24
- MOM - Kontraktsmøte Q1_24_ Vår Energi_ ESS



- MOM - Kontraktsmøte Q2_24_ Vår Energi_ ESS
- Sluttrapport og tilsynskvittering fra Mattilsynet etter systemrevisjon hos Compass Group Norge
- Hvordan rapportere og følge opp hygieneinspeksjoner
- Presisering - roller og ansvar hygieneinspeksjonsrunder.msg"
- GOLIAT Internrevisjon Rapport 2020
- Revisjonsrapport GOLIAT 2021
- SV Ext Vedr tilsyn på Goliat – epost fra Stian Winum, ESS mottatt 25.9.24 og 26.9.24.
- Flytskjema revisjon
- Tilgang til Mapal Compliance

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:

Helge A. Haga, seniorrådgiver

Silvia Wathne, seniorrådgiver og tilsynsleder