



Transocean Norway Drilling AS  
Postboks 8200  
4069 STAVANGER  
Att.Kristin Dragsund

Kontakt saksbehandler

Silvia Renate Wathne, 51568994

## Rapport fra tilsyn med næringsmiddelhåndtering på Transocean Encourage

Statsforvalteren i Rogaland gjennomførte tilsyn med næringsmiddelhåndtering på Transocean Encourage fra 5. til 8. september 2023. Vi undersøkte om innretningen sikrer næringsmiddelhåndteringen om bord og sørger for etterlevelse av regelverk som er gjort gjeldende på norsk kontinentalsokkel.

Vi oversendte foreløpig rapport 3. oktober 2023 og mottok tilbakemelding fra dere innen fristen 23. oktober 2023. Der oppga dere at dere ikke har kommentarer/innsigelser til faktagrunnlaget i rapporten.

Endelig rapport oversendes med dette, rapporten vil også bli publisert på vår hjemmeside.

### Statsforvalterens konklusjon:

#### Det ble avdekket to avvik:

**Avvik 1. Internkontrollen for næringsmiddelhåndteringen på Transocean Encourage er ikke i tråd med regelverkskravene.**

**Avvik 2. Tilretteleggingen, som skal sikre trygg næringsmiddelhåndtering, har mangler.**

#### Dette er avvik fra følgende lovkrav:

Styringsforskriften, forskrift om næringsmiddelhygiene, internkontrollforskriften for næringsmidler.

Det er også kommentert på forhold som karakteriseres som merknader/ forbedringspunkter. Merknadene og avvikene er nærmere beskrevet under punkt 5.

Statsforvalteren ber selskapet om å utarbeide en plan med tidsfrister for hvordan avvikene skal rettes, **innen 8. desember 2023.**

Med hilsen

Andres Neset (e.f.)  
fylkeslege/avdelingsdirektør

Silvia Renate Wathne  
seniorrådgiver



*Dokumentet er elektronisk godkjent*

Vedlegg

- 1 Deltakerliste - møte med landorganisasjonen
- 2 Deltakerliste offshore

Kopi til:

Mattilsynet, Felles postmottak  
Petroleumstilsynet

Postboks 383  
Postboks 599

2381  
4003

Brumunddal  
Stavanger



## Innhold

<b>1. Innledning .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Beskrivelse av virksomheten – spesielle forhold .....</b>	<b>4</b>
<b>3. Gjennomføring.....</b>	<b>5</b>
<b>4. Hva tilsynet omfattet .....</b>	<b>5</b>
<b>5. Statsforvalterens konklusjon.....</b>	<b>6</b>
<b>6. Regelverk .....</b>	<b>7</b>
<b>7. Dokumentunderlag.....</b>	<b>7</b>
<b>8. Deltakere ved tilsynet .....</b>	<b>9</b>



## 1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn med næringsmiddelhåndteringen på Transocean Encourage i perioden 5. til 8. september 2023. Tilsynet inngår som en del av Statsforvalterens 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.

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 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 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

Vi ville også se om tilsynet med næringsmiddelhåndteringen på Transocean Barents i 2022 var erfaringsoverført til innretningen.

Tilsynet ble gjennomført som en planlagt og systematisk gjennomgang av næringsmiddelhåndteringen, ved gransking av dokumenter, intervju av personer med oppgaver på området og befarung.

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

Transocean Encourage, som ligger på Haltenbanken i Nordsjøen, er en flyttbar innretning (CAT-D) som fikk norsk skipssertifikat i 2016. Siden 2017 har den vært i aktivitet på den norske kontinentalsokkelen. Innretningen eies og drives av Transocean. POB er 130 personer.

Sykepleier om bord er ansatt i Transocean. Påseplikten ivaretas ved jevnlig hygieneinspeksjoner initiert av sykepleier. Forpleiningsleder og plattformsjef er med på inspeksjonene, og det benyttes en digital sjekklister for gjennomføringen. Forhold avdekket under inspeksjonene, blir fordelt til de som



er ansvarlig for å følge de opp. Siste versjon av sjekklisten blir benyttet, og funn fra siste inspeksjon blir fulgt opp ved den neste.

I tillegg gjennomføres kontraktmøter mellom Transocean og forpleiningsselskapet Sodexo flere ganger årlig. Transocean følger også opp Sodexo på årlige verifikasjoner som gjennomføres av landorganisasjonen. Transocean har ikke gjennomført revisjoner av Sodexos styringssystem.

Forpleiningen om bord ivaretas av Sodexo i henhold til kontrakt. eSmiley, som er et elektronisk internkontrollsystem, brukes blant annet til registrering av temperaturer og renhold.

Befaring i kjøkken og tilstøtende rom fremstod i hovedsak som rent og godt tilrettelagt for renhold, selv om det er enkelte forhold som har behov for utbedring. Dette er nærmere beskrevet under punkt 5.

### 3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter;

**Tilsynsvarsel** ble utsendt 11.05.2023

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

**Møte med landorganisasjonen** ble gjennomført 30.08.2023.

**Informasjonsmøte** ble avholdt om bord 06.09.2023.

#### Intervjuer

Ti personer ble intervjuet.

#### Befaring

Befaring av kjøkken og tilstøtende rom ble gjennomført 06.09.2023 sammen med forpleiningsleder.

**Oppsummeringsmøte** ble holdt om bord 07.08.2023.

**Foreløpig rapport** ble oversendt 03.10.2023

### 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 Transocean Encourage 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. Statsforvalterens konklusjon

### 5.1 Avvik

#### Avvik 1.

#### **Internkontrollen for næringsmiddelhåndteringen på Transocean Encourage er ikke i tråd med regelverkets krav til styring og etterlevelse**

Avviket bygger på følgende fakta:

- **HACCP/ risikoanalyse for næringsmiddelhåndteringen:**  
I eSmiley er det to fareanalyser. Den ene har tre kritiske kontrollpunkter, mens den andre, som er merket med Sodexos logo, har ingen.
- **Rutiner/prosedyrer for næringsmiddelhåndtering i eSmiley**  
Sodexos egne rutiner for næringsmiddelhåndtering finnes i det elektroniske styringssystemet Proqual. Det ble opplyst under tilsynet at rutinene er lagt i eSmiley. En gjennomgang i eSmiley viser at det er dobbelt opp med rutiner, og de er ulike. For eksempel er rutinen for nedkjøling pkt. 15.5 datert februar 2018, mens Sodexos rutine MA05.3 om nedkjøling er datert august 2023. Der er ikke informasjon i eSmiley om hvilke rutiner som er gjeldende.
- **Sikre ubrutt kjølekjede**  
I proviantkontainer er det montert opp temperaturmåler. Denne står fast og er knyttet opp mot bluetooth. Pga avstand til container om bord er det utfordringer med å få lest av temperaturen, da iPad ikke er ex-godkjent og kan ikke tas med på dekk. Det ble oppgitt under tilsynet at temperaturen blir målt ved varemottak, men i løpet av 2022 og 2023 er det kun lagt inn to rapporter som viser om kjølekjeden har vært brutt under transportetappen. Manglende oversikt over kjølekjeden under transport ble også avdekket under tilsynet på Transocean Barents i 2022.

#### **Dette er brudd på:**

- Styringsforskriften §6 om styring av helse miljø og sikkerhet
- Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen §§ 4 og 5 om krav til internkontroll; innføring, tilpasning og etterlevelse av denne.
- Forskrift om næringsmiddelhygiene jf. FOR (EF) 852/2004 kapittel II, artikkel 5 om fareanalyse og kritiske styringspunkter, vedlegg II kapittel XII punkt 5 om temperatur og kjølekjede.

#### Avvik 2.

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

Avviket bygger på følgende fakta:

- På kjøle- og fryserommene er rør til fordampereheten kledd i tape, mens et rør har vekst av sopp/mugg. Disse er vanskelig å rengjøre.
- Flere av kjøkkendørene på kjøkken har pakninger som er mangelfullt rengjorte og er ødelagte.



- Bruk av tape på kjøkken kan vanskeliggjøre renholdet; over løs luke, ødelagt list i glass i serveringsdisk, nummererte hyller på kjølerom.
- Rustfrie bakker stables våte. Dette kan føre til oppvekst av uønskede bakterier som igjen kan overføres til mat.
- Gulvet i oppvasken har sår og sveller flere steder. Rundt sluker og noe utstyr er det misfarget. Det ble oppgitt at det forelå planer om at gulvet skulle utbedres.
- Det er kort hendel på en vask på kjøkkenet. Korte hendler kan føre til kryssforurensing, da de må manøvreres med hendene.

**Dette er brudd på:**

- Innretningsforskriften § 61 om tilrettelegging for næringsmiddelhåndtering
- Forskrift om næringsmiddelhygiene jf. FOR (EF) 852/2004 vedlegg II kapittel I og II om krav til lokaler, kapittel V om krav til utstyr, kapittel IX punkt 2 og 3 om lagring av næringsmidler og om kryssforurensing

## 5.2 Merknad

I forbindelse med tilsynet fikk vi oversendt dokument SK513 – som er en sjekkliste for IK-MAT/HACCP. Sodexo har flere sjekklister som brukes ved inspeksjoner/verifikasjoner om bord. SK513 er ikke beskrevet i styrende dokumentasjon, og det kunne ikke dokumenteres at denne er i bruk på innretningen.

## 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:

- Operasjonsmanual Transocean 2020
- ENC org.
- Offshore Health Bridging Doc
- MA05.2 Oppvarming av matvarer
- MA05.3 Nedkjøling av matvarer
- MA05.4 Varmeholding av matvarer
- MA05.5 Kjøleholding av matvarer
- MA05.6 Tining av råvarer
- MA07 Regler for bruk av kniv
- SK513 Sjekkliste IK Mat



- MA01 Index Haccp
- MA02 HACCP
- MA04 Hygienereglement for kjøkkenpersonell
- MA04.1 Varemottak og varehåndtering
- MA04.2 Kryssforurensing og vareseparering
- MA04.3 Matprøver
- MA04.4 Sporing holdbarhet og merking
- MA04.5 Frembud av matvarer
- MA05 Temperaturkontroll
- MA05.1 Kalibrering av termometer
- MA03 HACCP - Analyse
- Stillingsbeskrivelse Renholder
- Stillingsbeskrivelse Forpleiningsleder
- Stillingsbeskrivelse Kokk
- Stillingsinstruks Medic 10809
- Oversikt opplæring Norway Transocean Encourage
- RenholdsplanRE01 Bruk og renhold av kjøkkenutstyr
- MA10 Beslutningstre Haccp
- Flytskjema -HACCP - Kjøkken SK480 Validering av Haccp plan
- KV01 Avvik og RUH
- MA06 Mistanke om matforgiftning
- MA09 HACCP-ansvarlige
- Rapport internrev Internal H-WE audit Encourage findings 2022.
- Rapport internrev Food Safety Q2 2023
- Rapport internrev HHAR-ENCOURAGE-NOR-TRANSOCEAN-0623
- Rapport etter inspeksjon bysse – messe ENC-23-Jul-2023
- Rapport etter inspeksjon bysse – messe Weekly Hygiene inspection week 27, 2023
- Rapport etter inspeksjon bysse – messe ENC-4-Aug-2023
- Rapport etter inspeksjon bysse – messe ENC-8-Aug-2023
- Rapport etter inspeksjon bysse – messe ENC-Jul-2023
- OIM Rapport 08.03.23
- Oim rapport 09.03-23.03.2023 PH
- OIM Rapport 12-26.01.2023 RT
- Oim rapport 21.06.23 Ronny
- OIM referat uke 32 Ronny
- MinutesQBRQ122
- MinutesQBRQ222
- MinutesQBRQ322
- MinutesQBRQ422
- MinutesQBRQ12023
- OIM Møterapport 18-31.05.23
- Oim møterapport 20.4-04.05.2023
- Oim møtereferat 13.07-27.07.2023
- Oim rapport 01.06-.06.2023
- SK 440 Uke 32 RT
- Hygieneplan Sodexo
- Prøvingsrapport Nemko Norlab
- Kompetansematrise TO sykepleiere
- MA05.7 Gjenoppvarming av matvarer
- MA08 Prosesstrinn for produksjon i kjøkkenet





- MA12 Opplæring IK-Mat og HACCP
- MA13 Merking av allergener
- SK440 Kontroll med maskiner og utstyr
- Sodexo ENR kompetanse matrise
- Veiledning og retningslinjer matprøver
- Digital tilgang til eSmiley under tilsynet

## **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:**

Silvia Renate Wathne

Helge A. Haga