



Fylkesmannen i Rogaland

Rapport fra tilsyn med næringsmiddelhandtering

på Veslefrikk B

Virksomhetens adresse: Equinor Energy AS, Postboks 8500 Forus 50 4035 Stavanger
Tidsrom for tilsynet: 29.04.2019 –
Kontaktperson i virksomheten: Myndighetskontakt Geir Guttormsen

Sammendrag

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte i perioden 3.- 5. juni 2019 tilsyn med næringsmiddelhandteringen ombord på Equinor sin innretning Veslefrikk B, i forbindelse med søknad om forlenget drift til 31.12.2025.

Tilsynet ble utført som en verifikasjon av hvordan innretningen sikrer helsemessig trygge næringsmidler. I forkant av utreise ble det avholdt et møte med landorganisasjonen på Sandsli, hvor Fylkesmannen fikk informasjon om Veslefrikk.

Rapporten beskriver de avvik og merknader som ble påpekt på de undersøkte områdene.

Det ble avdekket ett avvik fra lovkrav:

- **Veslefrikk B sikrer ikke at kontrollrutiner på næringsmiddelområdet blir gjennomført og fulgt opp.**

I tillegg ble det gitt merknad som omhandler vedlikehold og tilrettelegging for god hygieneprosedyre, samt Veslefrikk B sin fareanalyse.

Dato: 13.august 2019

Silvia R. Wathne
tilsynsleder

Trine Hove Bjørnsen
seniorrådgiver

Innhold

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

1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn på Veslefrikk B i perioden 3.-5. juni 2019. Tilsynet inngår som en del av Fylkesmannens planlagte tilsynsvirksomhet i inneværende år.

Lov av 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet (matloven) og forskrifter gitt med hjemmel i den 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 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 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 – spesielle forhold

Veslefrikk ligger i den nordlige delen av Nordsjøen, 30 kilometer nord for Oseberg. Veslefrikk B er en halvt nedsenkbar innretning med prosessanlegg og boligkvarter. Produksjonen startet i 1989. Maks POB er 168 personer.

Forpleiningstjenesten ivaretas av Equinor selv. Forpleiningens internkontrollsystem er eSmiley hvor rutiner er beskrevet, og temperaturer og renhold blir registrert.

Det fremgår av søknaden om forlenget drift at den generelle tilstanden til kjøkkenet er god, og at ny koldtdisk var planlagt skiftet ut innen 2018. Denne var skiftet ut på tilsynstidspunktet.

3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 29.04.2019

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

Formøte ble avholdt hos Equinor, Sandsli, 3.6.2019

Åpningsmøte ble avholdt ombord 3.6.2019
Lister over deltakere på for- og åpningsmøte ligger vedlagt.

Intervjuer

15 personer ble intervjuet.
Oversikt over dokumentasjon som ble utlevert og gjennomgått under revisjonsbesøket er gitt i kapitlet Dokumentunderlag.

Befaring

Befaring av kjøkken og messe ble gjennomført 4.6.2019. FA-leder deltok.

Oppsummeringsmøte ble avholdt ombord 5.6.2019.

Foreløpig rapport ble oversendt selskapet 20.6.2019

4. Hva tilsynet omfattet

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om næringsmiddelhåndteringen ombord er i samsvar med de krav myndighetene har satt i lovverket; matloven, næringsmiddelhygiene-forskriften, internkontrollforskriften for næringsmidler og HMS-regelverkets forskrifter.

Tilsynets mål var å kontrollere om Veslefrikk B har tilstrekkelige oversikt over farer og tilhørende rutiner for drift, 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 forebygge overtredelse av lovkrav/ overtredelse av 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 om innretningen har nødvendig kontroll med matproduksjonen slik regelverket krever gjennom sin internkontroll.

5. Funn

Avvik:

Veslefrikk B sikrer ikke at kontrollrutiner på næringsmiddelområdet blir gjennomført og fulgt opp.

Begrunnelse:

- Det mangler dokumentasjon på at revisjoner er gjennomført i henhold til egne krav i eSmiley del B pkt 4.2 og ARIS R-13061 etter januar 2018.
- Plattform intern verifikasjon (PIV) 12 Næringsmiddelhygiene ble ikke gjennomført i 2018 i henhold til årsplan. Det er ikke registrert avvik på manglende gjennomføring.
- PIV 12 av september 2017 konkluderte med at helsetjenestens rolle «kan bli enda mer involvert ved kjøkken/boligkvarter inspeksjoner». Synergien ble avsluttet uten at det vises til planlagte tiltak.
- HMS-leder skal gjennomføre kontroll med hygieniske forhold jf stillingsinstruks. Det er ikke definert i styringssystemet hva en slik kontroll skal inneholde og hvor ofte kontrollen skal gjennomføres for å ivareta helsetjenestens påseplikt. Equinors egen rutine R-13061 beskriver forpleiningstjenestens egen verifikasjon av bysse/messe 3 ganger pr år initiert av FA-leder.

Avvik fra følgende lovkrav:

- *Aktivitetsforskriften § 9 – om påse-plikten.*
- *Forskrift om internkontroll for å oppfylle for å oppfylle næringsmiddelovgivningen §§ 4 og 5 – om utarbeidelse og etterlevelse av internkontroll.*

Merknader (forbedringspunkt):

- Det er korte hendler på blandebatterier på flere vasker på kjøkkenet. Dette kan være en kilde til kryssforurensing, og det anbefales bruk av berøringsfrie vasker med lange hendler eller sensorstyrte blandebatterier.
- Røde branndører mellom bysse og varmmatdisker har gjennomgående mye avflasket maling. Det er rust og avflasket maling nederst på røremaskiner. Disse er derfor vanskelig å rengjøre.
- I innretningens IK-mat program er det utarbeidet en fareanalyse med spesifiserte farer for Veslefrikk. Prosesstrinnene tining, bearbeiding av næringsmidler og varemottak tørrvarer er ikke vurdert i denne analysen. For å kunne vurdere den reelle risikoen med næringsmiddelhåndteringen om bord er det viktig at alle prosessstrinn vurderes. Vi er kjent med pågående arbeid med internkontrollsystemet som gjøres sentralt i Equinor, og vil anbefale at dette blir lagt inn som en del av dette forbedringsarbeidet.

6. Regelverk

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

Lov om petroleumsvirksomhet av 29.11.1996

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

7. Dokumentunderlag

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

- Søknad om samtykke til forlenget drift av Veslefrikk, oversendt av Petroleumstilsynet 19.11.2018
- eSmiley internkontrollsystem
- Renholdsplan inkludert messeområde 2018
- Årlig renholdsoppgaver messe revidert 13.4.19
- Rapport temperaturer bysse 1.1 – 31.5.2019
- Avvikskontroller bysse 1.1.- 23.5.2019
- Siste internkontroll 2018 – Synergi 1530805
- Intern organisering av forpleining skrevet ut 22.5.19
- Stillingsinstruks sykepleier (HMS leder) offshore
- Fareanalyse HACCP
- Siste HACCP Veslefrikk – Synergi 1519573
- Synergi nr 1532153

Dokumentasjon mottatt under tilsynet ombord:

- Synergi 1519573, 1581099, 1530805, 1514542,1499038.
- PIV 12 Næringsmiddelhygiene – beskrivelse
- PIV årsplan Veslefrikk 2018
- Veileder for prøvetaking av mat
- Skjema til utfylling ved mistanke om matforgiftning
- Utført internkontroll for VFB 1.3.- 4.6.19

8. Deltakere ved tilsynet

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

Fra tilsynsmyndighetene deltok:

Trine Hove Bjørnsen og tilsynsleder Silvia Wathne