



Rapport	
Rapporttittel <b>Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhandtering på Ekofisk 2/4 L</b>	Aktivitetsnummer 2017/6937
Gradering	
offentlig	
Involverte	
Hovedgruppe	Oppgaveleder Silvia Renate Wathne
Deltakere i revisjonslaget Silvia Renate Wathne, Erik Bruland, Trine Hove Bjørnsen, Kari Louise Roland	Dato 29. – 31. august.2017.

## 1 Innledning

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte tilsyn med næringsmiddelhandtering på Ekofisk 2/4 L 29.-31.august 2017.

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 næringsmiddelhandteringen i petroleumsvirksomheten.

Tilsynsoppdraget, som er regulert gjennom en avtale mellom Fylkesmannen i Rogaland og Mattilsynet, omfatter blant annet næringsmiddelhygieneforskriften, jf. EU forordning 852/2004 og forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddellovgivningen.

Tilsynet hadde fokus på tilrettelegging av tekniske/ fysiske forhold, organisering, kompetanse, kapasitet, rutiner samt internkontroll som skal sikre at næringsmiddelhygienen er i tråd med regelverkets krav.

Næringsmiddelhandteringen utføres av en underleverandør. Alle som deltar i virksomheten er ansvarlige etter petroleumregelverket jf. rammeforskriften § 7.

NHOs «Retningslinjer for trygg mat i forpleinings og serveringsbransjen», anerkjent av Mattilsynet, er brukt som norm for internkontrollrutinene.

## 2 Bakgrunn

Ekofisk 2/4 L er en bolig -og feltsenterplattform, som eies og drives av operatørselskapet ConocoPhillips. Boligkvartalet har 552 enkeltmannslugarer. Selskapet fikk Petroleumstilsynets samtykke til bruk på Ekofiskfeltet 1.november 2013. Innretningen ble satt i drift høsten 2013 og offisielt åpnet 1. april 2014.

ConocoPhillips har, med bakgrunn i samsvarsuttalelsen, overordnet ansvar for innretningen og at aktivitetene er i tråd med gjeldende regelverk jf. rammeforskriften § 7.

Forpleiningsselskapet ESS Support Services AS ivaretar forpleiningstjenesten om bord i henhold til kontrakt.

En kontraktsansvarlig i ConocoPhillips landorganisasjon har overordnet ansvar for å følge opp kontrakten. Plattformeier/ logistikksjef offshore har ansvar for etterlevelse og tilrettelegging ombord.

Forpleiningssjefen har det overordnede ansvaret for HACCP/mattryggheten ombord. Han rapporterer til daglig leder i egen organisasjon og til ConocoPhillips v/plattformeier. Kjøkkensjefen har det utøvende ansvaret for næringsmiddelhåndteringen, HACCP, oppfølging og kontroll med kritiske styringspunkter. HSEQ direktør i ESS Support Services AS landorganisasjon bistår med løpende kvalitetssikring av styrende dokumentasjon og internkontrollsystem.

En overordnet fareanalyse for produktgrupper og produksjonstrinn er utarbeidet. Det fremgår av fremlagt fareanalyse at den skal være tilpasset næringsmiddelhåndteringen på Ekofisk 2/4 L.

Oppvarming er identifisert som ett kritisk styringspunkt. Allergener i buffetservering og noen varegrupper er også identifisert med høy risiko. Kritiske grenser for temperaturkontroll med risikoprodukter er definert. Prosedyrer er utarbeidet for å sikre næringsmiddelhåndteringen i prosenstrinnene. Temperaturlogger utledet av prosedyrene er utplassert på kjøkkenet, blir loggført og kontrollert av kjøkkensjef ved slutten av hvert skift.

Risikoanalysen er utarbeidet med referanse til Mattilsynets rutiner for trygg mat. Rutinene referer til regelverket og til nasjonale retningslinjer for trygg mat i forpleinings og serveringsbransjen

Selskapet har definert krav til opplæring i IK-mat og HACCP for nyansatte, som gjennomføres før oppstart. Et kompendium er utarbeidet for å kvalitetssikre introduksjonsopplæringen. Repetisjon av HACCP gjennomføres i HMS møter om bord. Det utarbeides årlig kampanjehjul for opplæring/ fokusområde i HMS møtene. Internt krav er at møtene skal inneholde minst to temaer årlig rettet mot IK mat.

All opplæring loggføres i kompetansestyringssystemet OCS. En oversikt over loggføringen av opplæringen for 2017 viser at alle har fått opplæring i HACCP introduksjonskurs og de fleste har deltatt i repetisjonsopplæring i HMS møtene der tema for juli / august 2017 var HACCP.

Avvik skal rapporteres og følges opp i ESS Support Services AS sitt eget avvikssystem Docmap.

Tekniske avvik, som gjelder tilretteleggingen, blir rapportert og registrert i ConocoPhillips sitt vedlikeholdssystem.

Forpleiningsleder etterser at gjeldende rutiner er fulgt ved hjelp av en internkontroll sjekkliste ved slutten av hver tur.

ESS Support Services AS landorganisasjon gjennomfører interne revisjoner i henhold til plan. Funn avdekket i forbindelse med verifikasjon/ inspeksjon følges opp i Docmap.

ConocoPhillips landorganisasjon gjennomfører sitt løpende påseansvar med underleverandøren gjennom jevnlig rapporteringer (KPI), kvartalsvise møter på land og revisjoner/verifikasjoner, som omfatter etterlevelse av kontrakt og regelverkskrav. Siste verifikasjon ble gjennomført i november 2015.

Verifikasjoner blir også gjennomført månedlig om bord. Selskapets sykepleier deltar som faglig rådgiver. En sjekkliste «Tilstandsrapport Hygiene» brukes for å kvalitetssikre verifikasjonen og dokumentere funn.

### 3 Mål

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om næringsmiddelhandteringen er i tråd med regelverkets krav til næringsmiddelhygiene slik de er beskrevet i Matloven, jf. Forskrift om næringsmiddelhygiene og Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddel-lovgivningen.

### 4 Resultat

Det ble avdekket to avvik som er beskrevet under punkt 5.1. Tilretteleggingen om bord var i hovedsak svært god. Frossen fisk og grønnsaker måtte kokkene hente i fryse/ kjølerom på dekk. Tilretteleggingen gav i praksis ikke tilstrekkelig skille mellom ren og uren sone. Det kunne ikke dokumenteres at man hadde kontroll med kritisk styringspunkt og ubrutt kjølekjede. Næringsmidler ble i noen tilfeller oppbevart utildekket. Rutiner sikrer ikke at avvik som gjelder f.eks. manglende overvåking av kjølekjeden blir formidlet til plattformier.

### 5 Observasjoner

Observasjoner deles generelt i to kategorier:

- Avvik: Knyttes til de observasjonene hvor vi mener å påvise brudd på regelverket.
- Forbedringspunkt: 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.

#### 5.1 Avvik

##### 5.1.1 Internkontrollen var ikke tilstrekkelig til å sikre trygg næringsmiddelhandtering

#### Begrunnelse:

##### a) Det kunne ikke dokumenteres at man hadde kontroll med kritisk styringspunkt:

Oppvarming er identifisert som et kritisk styringspunkt i risikoanalysen for næringsmiddelhandteringen på Ekofisk 2/4 L. Det er ikke etablert et internkontrollkrav for å dokumentere kontroll med det kritiske styringspunktet oppvarming ved tillaging av mat (førstegangsoppvarming), slik regelverket krever. Det ble opplyst at man i praksis likevel kontrollerte temperaturene.

**b) Det kunne ikke dokumenteres at kjølekjeden til enhver tid var ubrutt:**

I følge kontrakten med ConocoPhillips har ESS Support Services AS ansvar for å sikre temperaturen under en transportetappe på inntil fire døgn ut til feltet.

Innsendt dokumentasjon viste at ESS Support Services AS har identifisert flere avvik på escorteligger i 2017.

Stikkprøver tatt under tilsynet viste i tillegg at to av tre escorteligger var mangelfulle.

Personell med ansvar for varemottak har i disse tilfellene ikke hatt mulighet til å kontrollere at kjølekjeden var ubrutt/ at interne krav til kritiske temperaturgrenser ved varemottak ble overholdt jf. IK Mat Manual.

**c) Oppbevaringen av næringsmidler sikrer ikke alltid næringsmiddelkvaliteten:**

Inspeksjon i bysse messeområdet avdekket at tilberedt mat ikke konsekvent tildekket.

Grønnsaker blir i enkelttilfeller oppbevart i vannbad tildekket med håndkle som kan være/ bli forurenset av bakterier og vaskemidler.

**d) Det var ikke definert entydige temperaturkrav til oppvask:**

Det er ikke samsvar mellom temperaturkravene til oppvaskmaskinene i kontrollskjema 3 og temperaturkravene i prosedyre PR 526: Bruk av oppvaskmaskin.

**e) Avviksrapporteringen/ håndteringen var ikke tilstrekkelig til å sikre næringsmiddelkvaliteten:**

En gjennomgang av rapporterte avvik viser at alle avvik er rettet mot underleverandør.

To tilfeldig valgte escorteligger, med mangler, var ikke avviksrapportert.

To av tre avvik, som gjelder escorteligger, mangler tiltak for å rette opp forholdet.

Tiltakene som er beskrevet omfatter ikke hva ESS Support Services AS skal gjøre for å *hindre gjentagelse*. ConocoPhillips var ikke kjent med avvikene.

**Krav:**

Aktivitetsforskriften §13 sier at Matloven med tilhørende forskrifter er gjort gjeldende  
Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen §§ 4 og 5 – om plikt til internkontroll/ internkontrollens innhold.

Forskrift om næringsmiddelhygiene §13 – om nasjonale temperaturkrav.

Forskrift om næringsmiddelhygiene jf. EU forordning 852/2004:

kapittel 2, artikkel 5 – om fareanalyse og kritiske styringspunkter

Vedlegg II, kapittel 4, punkt 7 – om transportcontainere

Vedlegg II kapittel IX – punkt 2 og 3 - om beskyttelse mot forurensing

Vedlegg II kapittel X punkt 1 – om emballering

Vedlegg II kapittel V – om krav til utstyr

**5.1.2. Tilretteleggingen som skal sikre trygg næringsmiddel håndtering var ikke tilstrekkelig ivarettatt.****Begrunnelse:**

Fiskefryser, grønnsakskjøler og søppelpresse er plassert på dekk. Kokkene må gå ut flere ganger daglig for å hente inn næringsmidler/ kaste søppel. Det ble gitt ulike opplysninger om hvilke

bekledningsrutiner man praktiserte for å ivareta hygien. Det er opplyst at ingen brukte skobeskyttelse.

Det ble observert kondensdannelse i fiskefryseren. Kondensdannelse, som forårsakes av temperaturfall i fryserommet, kan forringe næringsmiddelkvaliteten.

**Krav:**

Næringsmiddelhygieneforskriften EU forordning 852/2004, Vedlegg II, kapittel I, punkt 1 og 2 – om krav til lokaler og kapittel VIII, punkt 1 – om personlig hygiene.

## 6 Andre kommentarer

Når det gjelder intern repetisjonsopplæring i HACCP har ESS Support Services ASi sitt kampanjehjul kun lagt opp til ett tema i 2017, ikke to tema slik det interne kravet er. Det ble opplyst at årsaken var at innretningens personell parallelt med kampanjehjulet hadde hatt internopplæring i andre temaer inn mot ernæring/ næringsmidler. Ved kampanjens slutt er det seks kokker som ikke har gjennomført repetisjonsopplæring i HACCP. Fylkesmannen forutsetter at disse også får tilsvarende repetisjon.

## 7 Deltagere fra Fylkesmannen i Rogaland

Silvia Renate Wathne – tilsynsleder  
Trine Hove Bjørnsen – jurist/ seniorrådgiver  
Erik Bruland – seniorrådgiver  
Kari Louise Roland – seniorrådgiver

Deltagere ombord se vedlagt liste.

## 8 Dokumenter

Følgende dokumenter ble benyttet under planlegging og gjennomføringen av tilsynet:

Dokumenter sendt inn i forkant:

- Renholdsleder Offshore
- Renholder Offshore
- Stillingsbeskrivelse Regional Medical Director
- Stillingsbeskrivelse HSE Coordinator
- Kontraktsutdrag 1
- Kontraktsutdrag 2
- ESS Opplæringskrav
- ESS Kompetansematrise Ekofisk Lima
- Organisasjonskart CoPSAS
- ESS - Compass Norge ESS
- Forpleiningssjef Offshore
- Kjøkkensjef Offshore
- Kokk Offshore
- Internkontroll
- Mat index prosedyrer, IK Mat

- Diverse prosedyrer tilknyttet næringsmiddelhåndteringen
- IK-Mat manualen
- Opplæringsplan ESS 201617
- Risikovurdering HACCP Ekofisk Lima 2016
- Kontrollskjema 1 kjøl og fryseenheter
- Kontrollskjema 2 for salat- og koldtbord
- Kontrollskjema 3 for oppvaskmaskiner
- Kontrollskjema 4 for temperatur i matvarer
- Kontrollskjema 5 for bakteriologiske matvareprøver
- Sluttkontroll kjøkken
- OJT Ekofisk LIMA on the job training
- Håndtering av rapporterte avvik og observasjoner
- Rapportering og håndtering av avvik
- IK Mat avvik & leverandøravvik 01.01.2016- 28.06.2017
- Mistanke om matbåren sykdom smitte
- ESS revisjonsplan
- CoPSAS hygieneinsp. verifikasjoner 2016 2017
- Kontrollskjema 4 uke 25 2017 temperatur matvarer
- Kontrollskjema 2 uke 25 2017 temperatur kjøledisk
- Kontrollskjema 3 mai 2017 temperatur oppvaskmaskin
- Kontrollskjema 3 mai 2017 hettemaskin
- Kontrollskjema 3 mai 2017 oppvaskmaskin pentry

Dokumenter mottatt under tilsynet:

ESS Support Services AS:

- Stillingsbeskrivelse kjøkkensjef, versjon 1
- Arbeidsoppgaver detaljert Kjøkkensjef EKOL (ARI)
- Messe 1 og 2, dag og natt renholdere EKOL (ARI)
- HMSK Kampanjehjul 2017
- HMSK mål: (å ha motiverte og kompetente medarbeidere) Krav til vedlikehold av kompetanse
- Undervisningsopplegg IK- mat & Hygiene
- Undervisningsopplegg HACCP/Risikovurdering og IK- Manualen /prosedyrer.
- Krav til intern opplæring ulike stillinger
- Oversikt over gjennomført introduksjon HACCP
- Oversikt over gjennomført hygiene / næringsmiddelhygiene kurs
- Oversikt over gjennomført opplæring kritiske styringspunkt HACCP
- PR-236: Hygienepraksis sikker matvareproduksjon
- PR-259: Hygienepraksis og sikker matvareproduksjon
- PR-539: ESS - Merking av allergener og tilberedning av allergivennlig mat, rev 1
- PR-539: Eures - Merking av allergener og tilberedning av allergivennlig mat
- PR -091 Pandemi beredskapsplan
- Renholdsplan Kjøkken Lima godkjent 03.10.2016
- Renholdsplan Messe Lima, godkjent 16.08.2015
- Slutt og stikkprøvekontroll kjøkken 22.08.2017
- Internkontroll sjekklister utfylt for mai, juni, juli 2017
- Revisjonsplan 2017

- Observasjonsrapport Farlig forhold på dekk – behov for ny utgang til kjøøl & frys ute
- E-postutveksling - Farlig forhold på dekk – behov for ny utgang til kjøøl & frys ute
- Observasjonsrapport - søppelhåndtering.10.11.2014
- E-postutveksling - søppelhåndtering.2014 - 2017
- Funn i forb. med revisjon og inspeksjon gjennomført i 13.02.2015- oppfølging
- KPI månedsrapporter for Ekofiskfeltet mars og juli 2017
- Kvartalsmøte- agenda 09.03.2017

ConocoPhillips:

- Tilstandsrapport Hygiene mai, juni, juli 2017
- Audit Report Ekofisk 2/4 L 02-06. november 2015

Rapporten ble utarbeidet av:

Trine Hove Bjørnsen

Kari Louise Roland