



Rapport

| | |
|--|-------------------------------|
| Rapporttittel Tilsyn med næringsmiddelhåndteringen på Heimdal, Statoil | Aktivitetsnummer 2017/1567 |
|--|-------------------------------|

Gradering

Offentlig

Involverte

| | |
|---|------------------------------|
| Hovedgruppe | Tilsynsleder Erik Bruland |
| Deltakere i revisjonslaget Silvia Wathne, Kari Louise Roland, Helge A Haga, Erik Bruland | Dato 24.-27.april 2017 |

1 Innledning

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte tilsyn med næringsmiddelhåndteringen på Heimdal 24.-27. april 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 næringsmiddelhåndteringen i petroleumsvirksomheten. Tilsynsoppdraget, som er regulert gjennom en avtale mellom Fylkesmannen i Rogaland og Mattilsynet, omfatter blant annet næringsmiddelhygiene-forskriften, 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.

2 Bakgrunn

Plattformen Heimdal startet produksjonen i desember 1985. Innretningen eies og drives av Statoil. Statoil søkte i 2013 Petroleumstilsynet om samtykke til forlenget drift av Heimdal i perioden 2014-2034, og fikk innvilget forlenget drift frem til 11.06.2021. Hotellkapasiteten om bord er 114 personer.

Statoil forpleining ivaretar selv forpleiningstjenesten om bord. Forpleining og administrasjonsleder (F&A leder) har ansvaret for at virksomheten på installasjonen drives i henhold til myndighetskrav og selskapets krav, strategier og retningslinjer. F&A leder på Heimdal rapporterer til leder Område 3.

HMS-leder (sykepleier) og faglig ansvarlig lege er ansatt i Statoil. Helsetjenestens påseansvar gjennomføres ved deltakelse på HMS-inspeksjoner tre ganger pr år, sammen med F&A leder og verneombud i avdelingen.

I perioden 01.04 – 13.5.17 (6 uker) gjennomføres det et pilotprosjekt på Heimdal hvor internkontrollsystemet eSmiley testes. Dette innebærer måling av temperaturer og registrering av temperaturer og renhold i eget datasystem. Under tilsynet ble det gitt en muntlig orientering om eSmiley og enkelte sider ble vist i selve datasystemet. Det ble opplyst at eSmiley skal innføres og brukes på alle Statoils innretninger i petroleumsvirksomheten.

I tilsynsperioden skulle forpleiningen fremdeles etterleve Statoils internkontrollsystem som ligger i ARIS, og det er dette systemet som er lagt til grunn for tilsynet.

3 Mål

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om næringsmiddelhåndteringen 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

Internkontrollen som skal sikre næringsmiddelhåndteringen på Heimdal er ikke tråd med krav i regelverk. Tilrettelegging for renhold og oppbevaring av næringsmidler, utstyr og redskaper var ikke tilstrekkelig ivaretatt. Den interne opplæringen sikrer ikke at ansatte har kompetanse til å utføre oppgaver slik at regelverkskravene etterleveres.

5 Observasjoner

Observasjoner deles generelt i to kategorier:

- Avvik: Knyttet 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 for næringsmiddelhåndteringen på Heimdal er ikke i tråd med regelverkskravene.

Begrunnelse:

1. Ansvar og myndighet for kokk og servicemedarbeider er ikke definert, da stillingsbeskrivelser for disse ikke er fremlagt.
2. Ansvar for HACCP er ikke nevnt i noen stillingsbeskrivelser.
3. Fareanalyse er ikke gjennomført på Heimdal. Det er heller ikke et krav i Statoils styrende dokumentasjon at det alltid skal foreligge en fareanalyse for kjøkken

jf. «OM 101.18.01- Utføre Hazard analysis and critical control point (HACCP)-Upstream offshore».

4. Innretningen har ikke gjennomført opplæring i HACCP som gir de ansatte kompetanse til å gjennomføre fareanalyse/ instruere eller undervise i dette.
 - Det har vært gjennomført noe opplæring for en tid tilbake, men det er ikke et system som sikrer kontinuerlig opplæring/repetsisjon av dette temaet. Det er uklart hvem som har det overordnede ansvar for at denne kompetansen sikres for alle ansatte.
 - Det er et krav i styrende dokumentasjon «OM101.18.02 – Utføre internkontroll ved matvarehåndtering R-105030» at kjøkkensjef, kokker og servicemedarbeidere skal forstå hvordan HACCP og internkontroll fungerer, og skal instruere/ undervise kolleger i dette. Det er videre et krav i styrende dokumentasjon (R-11148) at HACCP skal utføres ombord ved endring av kjøkken/ endring av produksjonsprosessen.
5. I styrende dokument «OM101.18.02 – Utføre internkontroll ved matvarehåndtering» er det krav til oppbevaring av skjemaer for revisjon og sporbarhet i 3 måneder. I samme dokument er det krav til at dokumentasjon og etterlevelse av IK-mat skal kontrolleres tre ganger pr år. Kravene samsvarer ikke med hverandre.
6. Rutiner for å sikre kontroll med temperaturer var mangelfulle:
 - a) Mottak av varer: På skjema for temperaturkontroll ved mottak av kjølfrys kontainer blir ikke temperaturer dokumentert, men man skriver ok/ feil. Temperaturloggen for transportetappen kan ikke avleses da brikken er låst fast til kontainer.
 - b) Nedkjøling av varm mat: I styrende dokumentasjon er det ingen skriftlige krav til loggføring av temperaturer ved nedkjøling av varm mat.
 - c) Servering av varm mat: I rutinen R-12112 «Temperaturkontroll ved servering av varmmat» er det oppgitt at næringsmidler som serveres varme skal gis en forsvarlig varmebehandling tilpasset næringsmidlenes art. Det er ikke nærmere beskrevet hva som er forsvarlig. Det er videre oppgitt at temperaturen bør overstige 75 °C ved oppvarming av mat.
 - d) Gjenoppvarming: Det finnes ingen egen rutine for gjenoppvarming. Det er heller ikke krav til måling og registrering av temperaturen ved oppvarming/ gjenoppvarming.
 - e) Regelverksreferansene på temperaturskjemaene var ikke i henhold til gjeldende regelverk.
7. Rutine for å sikre holdbarheten og beskytte næringsmidler som lagres mot forurensning kunne ikke fremlegges under tilsynet. Det ble observert flere bakker med næringsmidler på kjølerom og i kjøleskap som ikke var tildekket og/eller merket.
8. Det kunne ikke vises til rutine for kalibrering av kjøkkenets manuelle termometer.

9. På tilsynstidspunktet var det ikke utstyr ombord for å ta ut matprøver ved mistanke om matbåren smitte jf. «VR 2557 Smittevern i UPN, App D». Det ble opplyst om at denne er satt i bestilling.
10. Det fremgår av styrende dokumentasjon (R-13061) at HMS-leder (sykepleier) skal delta i kontroll av rutiner på kjøkken. Kontrollen skal påse at IK-mat etterleves og at loggskjema for kritiske styringspunkt er i henhold til rutiner. Det er ikke et krav at HMS-koordinator skal ha kunnskap om internkontrollen for næringsmiddelhåndteringen, selv om de skal påse at denne blir etterlevd. Det kunne heller ikke fremlegges sjekkliste for inspeksjonene som sikrer at alle relevante kontrollpunkter blir etterlevd på kjøkkenet.
11. På orienteringsmøtet ved ankomst ble det anbefalt å drikke flaskevann. Det var ikke iverksatt tiltak på kjøkkenet som følge av denne anbefalingen. Vann fra kran ble fremdeles brukt til matlaging og renhold på kjøkkenet. Skrellede grønnsaker ble oppbevart i vann på kjølerom. Internkontrollen sikret ikke samsvar mellom bruk av flaskevann på innretningen og vann til matlaging/renhold på kjøkkenet. Under oppholdet ble forholdet rettet og avviksrapportert.

Regelverkskrav:

Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen §§4 og 5 om krav til internkontroll og innhold i internkontrollen.

Forskrift om næringsmiddelhygiene;

- § 13 om varmebehandling og varmholding,
- jf FOR (EF) 852/2004 kapittel 2, artikkel 5 om fareanalyse og kritiske styringspunkter, vedlegg II kapittel XII om kompetanse og opplæring, kapittel IX punkt 5 og 6 om temperaturstyring, kapittel IX punkt 2 og 3 om lagring av næringsmidler og kryssforurensing og kapittel VII om vannforsyning

Innretningsforskriften § 61 om næringsmiddel og drikkevannsforsyning.

Aktivitetsforskriften § 9 bokstav a, ii) om helsetjenestens påseplikt.

5.1.2 Tilrettelegging for renhold og oppbevaring av næringsmidler, utstyr og redskaper var ikke tilstrekkelig ivaretatt

Begrunnelse:

1. Håndtak på dør til kjølerom hadde en overflate som var skadd/ ikke tilrettelagt for renhold.
2. Kjørler som skal brukes i kontakt med næringsmidler lagres på hyller/ bakker nær gulvhøyde på kjøkkenet.
3. Flere steder på kjøkkenet stables plastbakker våte.
4. Flere bakker med oppkuttete grønnsaker blir tildekket med kjøkkenhåndklær på kjølerom.
5. Avfallsstativ på kjøkken var uhensiktsmessig plassert foran håndvask.
6. Dørterskel mellom kjøkken og kjølegang, samt mellom kjøkken og messe var korrodert og ikke tilrettelagt for renhold.

7. Stolene i messen hadde en skitten overflate. Det ble opplyst at disse ikke var lette å holde rene.
8. Vinduene i messa var punktert. Vinduspostene mellom innerglass og ytterglass var korrodert og begrodd av mugg/sopp. Korrosjons- og muggskadene hadde spredd seg til innvendig karm rundt ett av vinduene.

Regelverkskrav:

Forskrift om næringsmiddelhygiene;

- *Jf. FOR (EF) 852/2004 vedlegg II kapittel I og II om krav til utstyr og lokaler og kapittel IX punkt 2 og 3 om lagring av næringsmidler og kryssforurensing*

Innretningsforskriften § 58, 2.ledd om boligkvarter

Aktivitetsforskriften § 14 om hygienisk og estetisk tilfredsstillende renhold til enhver tid

6 Deltagere fra Fylkesmannen i Rogaland

Kari Louise Roland, seniorrådgiver

Silvia Renate Wathne, rådgiver

Helge A. Haga, seniorrådgiver

Erik Bruland, seniorrådgiver (tilsynsleder)

7 Dokumenter

Følgende dokumenter ble benyttet under planlegging og gjennomføringen av tilsynet:

- Organisasjonskart for forpleining 2016, datert 14.09.2011
- Organisasjonskart Heimdal Forpleining, datert 22.2.2017
- Forpleining og administrasjon (DPN JOS CA) - Organisasjon, ledelse og styring, versjon 2, gyldig fra 01.01.2017
- Kompetansekrav for personell i forpleining
- OM101.18.01 - Utføre Hazard analysis and critical control point (HACCP) Upstream Offshore, revidert 19.03.2016
- Innholdsfortegnelse - Manual for Næringsmiddelhåndtering
- OM101.18.04 - Sunn og sikker tilberedning av mat, revidert 19.03.2016
- Oversikt over formål og temaer hygienekurs
- Oversikt over kurs – kokk kjøkken
- Gjennomgått OMC 01 01.01.2016-15.05.2016
- OM 104.05.03 - Ivareta medarbeider i forpleining som er ny om bord, revidert 03.11.2016
- Kvalitetsavvik Heimdal Forpleining 2016 og 2017 – utskrift fra SAP
- HMS Inspeksjoner i forpleining 2017 - oversikt
- OM101.18.02 - Utføre internkontroll ved matvarehåndtering, revidert 25.08.2016
- Avviksrapport MAL
- Synergi nummer HMS Runder Forpleining – sakstabell
- Synergi rapporter datert 29.05.2016, 24.10.2016, 23.02.2017, 18.03.2017 og 27.04.2017

- R-103491 – Utføre renhold kjøkken – Upstream offshore, revidert 19.03.2016
- R- 13061 – Kontrollere rutiner – Upstream offshore, revidert 19.03.2016
- Veileder for prøvetaking av mat – MjøsLab iks
- Plattformintern verifikasjon PIV 12 Næringsmiddelhygiene, revidert 03.12.2015
- Smittevern i UPN, dok nummer WR 2557, versjon 1

Maler og utfylte sjekklister:

- Nedvaskprogram for 2016 Kjøkken
- Nedvaskprogram for 2017 Kjøkken
- Rutiner renhold kjøkken Desember 2016
- Rutiner renhold kjøkken Februar 2017
- Rutiner renhold kjøkken Januar 2017
- Internt Kontroll skjema for servering av mat Des, Jan, Feb
- Internt kontroll skjema for servering av mat – mal
- Intern kontroll skjema for frys og kjøleenheter – mal
- Temp Oppvaskmaskin 2.etg Des 2016
- Temp Oppvaskmaskin 2.etg Feb. 2017
- Temp Oppvaskmaskin 2.etg Jan. 2017
- Temp Oppvaskmaskin 3.etg Des 2016
- Temp Oppvaskmaskin 3.etg Feb 2017
- Temp Oppvaskmaskin 3.etg Jan 2017
- Temp Oppvaskmaskin M50 Des 2016
- Temp Oppvaskmaskin M50 Feb 2017
- Temp Oppvaskmaskin M50 Jan 2017
- Temperatur Kjøøl Frys Skrubb Oppvask Des. 2016
- Temperatur Kjøøl Frys Skrubb Oppvask Feb 2017
- Temperatur Kjøøl Frys Skrubb Oppvask Jan. 2017
- Temperatur kontroll Mottak Container Desember 2016
- Temperatur kontroll Mottak Container Februar 2017
- Temperatur kontroll Mottak Container Januar 2017
- Opplæring Ny Kokk - mal
- Opplæring Ny Servicearbeider – mal

eSmiley:

- HACCP dokumenter og planer
- Rapport kontroller Heimdal pilot
- Risikoanalyse Heimdal pilot

Rapporten er utarbeidet av:

Silvia Renate Wathne - rådgiver
Kari Louise Roland - seniorrådgiver