



Rapport	
Rapporttittel <b>Tilsyn med næringsmiddelhåndteringen på Edvard Grieg</b>	Aktivitetsnummer 2016/14510

Gradering
offentlig

Involverte	
Hovedgruppe	Oppgaveleder Kari Louise Roland
Deltakere i revisjonslaget Trine Hove Bjørnsen, Kari Louise Roland	Dato 13.-16.februar 2017

## 1 Innledning

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte tilsyn med næringsmiddelhåndtering på Edvard Grieg 13.-16.februar 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 intern kontroll 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.

Aktivitetene tilsynet omfatter gjennomføres av en underleverandør. Alle som deltar i virksomheten er ansvarlige etter petroleumregelverket jf. rammeforskriften § 7.

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

## 2 Bakgrunn

Innretningens boligmodul ble bygget ved Kværner Stord AS og var ferdigstilt i 2015.

Lundin Norway AS fikk Petroleumstilsynets samtykke til å ta i bruk boligkvarteret 01.07.2015. Selskapet har, med bakgrunn i samsvarsuttalelsen, overordnet ansvar for

innretningen og for at aktivitetene om bord er i tråd med gjeldende regelverk jf. rammeforskriften § 7.

Kjøkkenet om bord bearbeider og produserer mat til opptil 100 personer, som er maksimalt antall personell ombord.

Forpleiningsselskapet ESS ivaretar næringsmiddelhåndteringen i henhold til kontrakt. Mediteam AS bistår selskapet med faglig ansvarlig lege i henhold til kontrakt. Sykepleierne er ansatt i Lundin.

Forpleiningssjefen har det overordnede ansvaret for matsikkerheten ombord. Han rapporterer til daglig leder i egen organisasjon og til Lundin v/plattformsjefen. En HSEQ direktør i selskapets landorganisasjon bistår med løpende kvalitetssikring av styrende dokumentasjon og internkontrollsystem.

Forpleiningsselskapet sitt internkontrollsystem er bygget på en fareanalyse for produktgrupper og produksjonstrinn maten skal gjennomgå. Kritiske styringspunkter i produksjonsprosessene er identifisert og kritiske grenser for temperaturkontroll med risikoprodukter er definert. Risikoanalysen og rutinene er utarbeidet med referanse til NHO, bransjen og Norsk Veritas sine retningslinjer.

Prosedyrer er utarbeidet for å sikre næringsmiddelhåndteringen i prosessstrinnene. Temperaturlogger utledet av prosedyrene er utplassert på kjøkkenet. Avvik skal rapporteres i ESS sitt styringssystem Docmap.

Lundin gjennomfører sitt løpende påseansvar med underleverandøren gjennom månedlige hygienerunder. Sykepleier har ansvar for inspeksjonene. En guide er utarbeidet for faglig veiledning til hva inspeksjonene bør omfatte. Rapporter etter inspeksjonene skal følges opp i Synergi. ESS har gjennomført en intern verifikasjon om bord i desember 2015. Lundin har gjennomført en verifikasjon av kontrakten med ESS i mai 2016.

### **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**

Tilretteleggingen om bord var svært god. Styringssystemet var i hovedsak i tråd med regelverkets krav. Tilsynet avdekket likevel noen mangler; Det er uklart hvilket ansvar/oppgaver som gjelder for den enkelte på internkontrollområdet. Kompetansen til personellet er ikke tilstrekkelig sikret. Stikkprøver på utvalgte områder viste at interne krav i IK Mat manual ikke alltid ble fulgt.

## 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 med næringsmiddelhygiene på Edvard Grieg er ikke tilstrekkelig

##### Begrunnelse:

- Lundin sin stillingsbeskrivelse for FA HAM/sykepleier offshore punkt 2.4.2.sier at; «*Sykepleier skal sikre at leverandører utfører arbeid i samsvar med kontrakt, samt med myndigheters og selskapsinterne krav*» Kravet er ikke i samsvar med praksis på innretningen.
- FA-HAM/ sykepleier har oppgaver og ansvar knyttet til både drikkevannsforsyning og næringsmiddelhåndtering. Sykepleiers stillingsbeskrivelse omfatter likevel ikke påse ansvar i forhold til hygiene jf. Aktivitetsforskriften § 9 der det står; «*helsetjenesten skal påse at de hygieniske forholdene er forsvarlig ivaretatt.*»
- ESS Stillingsinstruks for Forpleiningsleder mottatt i forbindelse med tilsynet, datert 21.01.17, viser at stillingen har ansvar for HACCP arbeidet ombord. Opplæringskravet til stillingen viser at kravet til opplæring i internkontroll-systemet og HACCP skal gjennomføres først innen ett år.
- Kokken er hovedansvarlig for matproduksjonen om bord. Stillingsinstruks for Kokk, som er oppdatert 02.01.17, regulerer likevel ikke kokkens ansvar for næringsmiddelhygiene/ HACCP prinsippene. Opplæringskravet til stillingen viser at kravet til opplæring i internkontrollsystemet og HACCP skal gjennomføres først innen ett år.
- Det ble ikke fremlagt en rutine for hvordan ESS sikrer at alle aktuelle og kun gjeldende rutiner for næringsmiddelhåndteringen blir benyttet jf. forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen § 5 punkt 8.
- Sluttkontroll kjøkken mal 29 føres ikke slik kravet er i styrende dokumentasjon.
- Bøtter med smoothie oppbevares inntil tre dager på kjøll. Praksis er ikke i tråd med interne krav i «IK Mat Manual – Kritisk temperaturgrense – forventet holdbarhet på kjølevarer». I følge denne kan smoothie oppbevares produksjonsdag + 1 dag.
- Det er uklart hvilke avvik som skal rapporteres i ESS/ Lundin sitt avvikssystem. Det er ikke fremlagt dokumentasjon som regulerer dette.
- Lundin sin hygienerunde omfatter kontroll av dokumentasjon. Skjemaer for templogging av kritiske kontrollpunkter i produksjonsprosessene (Kontrollskjema 4 for temperatur i matvarer) blir likevel ikke gjennomgått.

**Regelverkskrav:**

*Aktivitetsforskriften § 13 – om næringsmiddelhåndtering i henhold til Matloven med tilhørende forskrifter herunder forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddellovgivningen og forskrift om næringsmiddelhygiene.*

*Aktivitetsforskriften § 9 – om helsetjenestens ansvar for å påse hygieniske forhold.*

*Styringsforskriftens § 21 – om oppfølging av eget og andre deltageres styringssystem.*

**5.2 Forbedringspunkter****5.2.1 Frembud av næringsmidler kan forbedres:**

Vann til måltidene ble servert fra 1,5 liters flasker med skrukork, noe som kan øke risikoen for kontaktsmitte i tilknytning til frembud.

**6 Deltagere fra Petroleumstilsynet**

Trine Hove Bjørnsen – jurist

Kari Louise Roland – seniorrådgiver (tilsynsleder)

NAVN (Name)	FUNKSJON (Function) Tittel – Firma (Title – Company)	OPPSTARTS-MØTE (Opening meeting)	INTERVJU (Interview)	OPPSUMMERINGS- MØTE (Final meeting)
Terje Smedhaug	Forpleiningsleder	X	X	X
Gudmund Strømsvåg	Plattformsjef	X	X	
Jørn Aasland	Plattformsjef			X
Kari Vikse	Forpleiningsassistent		X	X
Vanja Risanger	FA- HAM	X	X	X
John Hjelle	Fagansvarlig lege		X	X
Klaus Kjellevold	Kokk		X	X
Anne Sivertsen	Forpleiningsassistent		X	X
Svein Konrad Sjørven	HVO	X	X	X

**7 Dokumenter**

Følgende dokumenter ble benyttet under planlegging og gjennomføringen av tilsynet:

- Organisasjonskart Edvard Grieg
- Lundin Norway - Stillingsinstruks plattformsjef/ operasjonsleder land.
- Stillingsinstruks, fagansvarlig helse og arbeidsmiljø
- ARI forpleiningsjef
- ARI forpleiningsleder
- ARI Kokk 13.00 – 01.00
- Arbeidsbeskrivelse renholder 1; 07.00 – 19.00
- Arbeidsbeskrivelse renholder 2; 09.00 – 21.00
- ARI renholder
- ESS Opplæringskrav
- ESS Opplæringsprogram 2016/2017
- Compass Group – Power Point presentasjon av HACCP og IK Manual
- Kopi av kompetansematriser ESS personell – Edvard Grieg 27.01.2017
- Kartlegging av fare ved HACCP – Edvard Grieg
- Compass Group - IK-Mat Manual
- Compass Group – Innholdsfortegnelse driftshåndbok måltidstjenester

- Prosedyrene; Temperaturkontroll (PR-253), Tining av matvarer (PR-254), Varmholding av matvarer (PR- 257), Nedkjøling av matvarer (PR-249), Nedkjøling av næringsmidler (PR-249), Gjenoppvarming av næringsmidler (PR-240)
- Renholdsplan messe 49, 50,51,52 og 01.
- Renholdsplan kjøkken kokk 2 13.00 – 01.00
- Kontrollskjema 1 for kjøle og fryseenheter utfylt for november og desember
- Kontrollskjema 4 for temperatur i matvarer uke 49 – 52.
- Kontrollskjema 3 for oppvaskmaskiner – pantry og granul
- ESS- Internkontroll sjekklister
- ESS Slutt og stikkprøvekontroll, kjøkken
- Hygienerapport november 2016
- Hygienerapport desember 2016
- Hygienerapport januar 2017
- Compass Group - Kvalitetsrevisjon – intern, datert 03.12.2015.
- Lundin Norway – Audit report – ESS Support Services AS, datert 31.05.2016.
- Synergi Life rapport – oversikt over avvik 2015-2016 næringsmiddelhandtering
- Synergi Life rapport saksnr.3600
- Synergi Life rapport saksnr2786
- Synergi 4614
- Synergi 4775
- Synergi 4973

Rapporten ble utarbeidet av:

Trine Hove Bjørnsen  
Kari Louise Roland