



Fylkesmannen i Rogaland

Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhandteringen på Gjøa

Virksomhetens adresse: Neptune Energy Norway
Vestre Svanholmen 6
4066 Stavanger

Tidsrom for tilsynet: 03.09.2020 -

Kontaktperson i virksomheten: Sigbjørn Dalane

Sammendrag

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte i perioden 19. – 21. oktober 2020 tilsyn med næringsmiddelhandteringen om bord på Gjøa.

Tilsynet ble utført som en verifikasjon av om innretningens internkontroll sikrer næringsmiddelhandteringen ombord. I forkant av utreise ble det avholdt et møte 14. oktober med landorganisasjonen, hvor Fylkesmannen fikk informasjon om innretningen og forhold tilknyttet tilsystema.

Tilsynet ble gjennomført som del av Fylkesmannen i Rogaland sin planlagte tilsynsaktivitet i 2020.

Denne rapporten beskriver de avvik som ble påpekt på de undersøkte områdene.

**Det ble avdekket ett avvik fra lovkrav:
Styringen av næringsmiddelhandteringen på Gjøa har mangler.**

Dato: 12. november 2020

Janne Dahle-Melhus
avdelingsdirektør/fylkeslege

Silvia Wathne
rådgiver

Innhold

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

1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn på Gjøa i perioden 19. – 21. oktober 2020. Tilsynet inngår som en del av Fylkesmannens planlagte tilsynsvirksomhet i inneværende år.

Tilsynet omfatter innretningen sitt arbeid med å sikre at næringsmiddelhåndteringen om bord er i tråd med myndighetenes krav.

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 og drikkevannsforsyningen i petroleumsvirksomheten. Tilsynsoppdraget, som 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 befarung av bysse/messeområdet.

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

Gjøafeltet ble funnet i 1989 og produksjonen av olje og gass startet opp i 2010. Feltet er utbygd med Gjøa, som er en halvt nedsenkbar flytende plattform. Det var 99 personer om bord under tilsynet.

Forpleiningstjenesten ivaretas av Compass Group/ ESS i henhold til kontrakt. Selskapet har tatt i bruk eSmiley som sitt internkontrollsystem.

International SOS har ansvar for helsetjenesten, herunder sykepleier og faglig ansvarlig lege.

Befaring i kjøkken og tilstøtende rom viste en gjennomgående bruk av glatte og lett vaskbare flater. Det er gjennomført en større oppgradering av kjøkken, hvor blant annet gulvet på kjøkken er nytt. Det ble observert godt renhold og god orden, og et skille mellom rene og urene soner. På lagrene var all mat lagret opp fra gulv, maten var emballert og merket med dato.

3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 3. september 2020.

Oversikt over dokumenter virksomheten har oversendt i forbindelse med tilsynet er gitt i kapittel 8. Dokumentunderlag.

Formøte/åpningsmøte land: Møte med landorganisasjonen ble avholdt 14. oktober 2020.

Åpningsmøte ble avholdt om bord 19. oktober 2020.

Lister over deltakere på for- og åpningsmøtene ligger vedlagt.

Intervjuer

Syv personer ble intervjuet.

Befaring

Befaring av bysse/ messeområdet ble gjennomført 20. oktober 2020. Forpleiningssjef deltok.

Oppsummeringsmøte ble avholdt om bord 21. oktober 2020.

Foreløpig rapport ble oversendt selskapet 29. oktober 2020.

4. Hva tilsynet omfattet

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om næringsmiddelhåndteringen ombord på innretningen er i samsvar med de krav myndighetene har satt i lovverket; matloven, næringsmiddelhygieneforskriften, forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen og HMS-regelverkets forskrifter.

Tilsynets mål var å kontrollere om innretningen Gjøa har tilstrekkelig oversikt over farer og rutiner for drift og 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 for å forebygge overtredelse av lovkrav og eller egne rutiner/ standarder.

Tilsynet har ikke kontrollert og vurdert alle sidene ved næringsmiddelhåndteringen, men hatt fokus på forhold der det kan være særlig fare for svikt. Gjennom stikkprøver har tilsynet verifisert om innretningen har nødvendig kontroll med matproduksjonen gjennom sin internkontroll, slik regelverket krever.

5. Avvik

Avvik: Styringen av næringsmiddelhåndteringen på Gjøa har mangler.

Avviket bygger på følgende fakta:

1. Temperaturmålinger i mat

Målinger av temperaturer i mat er av ESS definert som et kritisk styringspunkt, som er et punkt som er essensielt for mattryggheten om bord.

En gjennomgang av månedsoppsummering av temperaturmålinger i eSmiley for 2020 viser at temperaturer målt i mat er oppført som utløpt opptil 4-7 dager på rad i de fleste av månedene. Prosedyren og praksis er at målingene skal registreres hver dag. Dette er ikke registrert som avvik i ESS sitt system. Forholdene er heller ikke tatt med i oppsummering etter månedlige hygieneinspeksjoner utført av sykepleier og forpleiningsleder. Eksempelvis viser rapporten etter hygieneinspeksjonen i juli 2020 at det ikke er anmerkninger i forhold til temperaturkontroll, mens det i denne måneden mangler registreringer for syv dager i strekk. Manglede registreringer er dermed ikke fanget opp verken av ESS eller helsetjenesten.

2. Internkontrollsystemets tilpasning

ESS sitt internkontrollsystem «IK-mat» beskriver rutiner som skal sikre at gjeldende regler blir fulgt og at virksomheten serverer trygg mat. Rutinene er hentet fra NHOs retningslinjer og inneholder flere rutiner som ikke er aktuelle på Gjøa. Eksempelvis kan nevnes halal, mat fra automater, enkelte konserveringsmetoder, sous vide og selvplukk av bær.

Kravet til et internkontrollsystem innebærer at systemet skal tilpasses de aktivitetene som faktisk foregår om bord, og skal derfor ikke inneholde rutiner som ikke er relevante/aktuelle for virksomheten.

Avvik fra følgende lovkrav:

- Internkontrollforskriften for næringsmidler § 4 og 5 om internkontroll; innføring, tilpasning og etterlevelse av denne.
- Aktivitetsforskriften § 9 om helsetjenestens oppgaver; helsetjenesten skal påse at de hygieniske forholdene er forsvarlig ivaretatt.

6. Merknad

Hygieneinspeksjoner

I rapportene etter hygieneinspeksjon er det oppført at inspeksjonen er utført i henhold til plan og sjekklister. Neptunes prosedyrer som omhandler næringsmiddel og bolighygiene beskriver elementer som bør vurderes ved inspeksjonen. En konkret sjekklister for hva som skal gjennomgås og hvordan forholdene skal vurderes er ikke utarbeidet. Utarbeidelse og bruk av en slik sjekklister ved hygieneinspeksjonene kan være nyttig for å sikre lik praksis og vurdering av forholdene som skal etterses.

7. Regelverk

Lov om petroleumsvirksomhet av 29.11.1996

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

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

8. Dokumentunderlag

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

- Org. kart offshore v2
- Revisjon ESS-Safari Engros 2019
- Tilsyn kompetansestyring
- Årlig BHT tilsyn offshore rapport 2018 -1
- AMU and K-AMU members -26.02.2019
- Avvik næringsmidler
- EPN Competence_Matrix
- eSmiley juni, juli og august 2020
- Health and hygiene audit Gjøa 2019 - ISOS
- Hygieneinspeksjon de siste 5 måneder
- MoM Kvartalsmøte NE- ESS 2020
- MSD-HSEQ-11-00005 - Næringsmiddel og bolighygiene
- MSD-HSEQ-EE-05-00003 Smittevern
- PR 504 Rengjøring ved fare for smitte ver 4
- Renhold ved smitte, hentet fra renholdshåndboken
- Rutiner for Salatbar
- PR 667 Gjennomføring av Internrevisjon
- Sjekkliste internrevisjoner Forpleiningsleder kjøkken
- Sjekkliste internrevisjoner kokk kjøkken
- Rapport Internrevisjon Gjøa 2018
- ESS Operations Neptune Energy Gjøa
- IK Mat internkontrollsystem
- IK Mat systemet Gjøa
- Fareanalyse Gjøa
- Stillingsbeskrivelse Forpleiningsleder Offshore ver 1
- Stillingsbeskrivelse Kokk Offshore ver 2
- Stillingsbeskrivelse Renholder Offshore ver 4
- ESS Opplæringskrav
- Fagbrev Forpleiningsleder og Kokk
- HACCP Kurs FPL og Kokker
- Fremmedlegemer i maten
- Allergenmerking ESS
- Fareanalyser mattrygghet
- IK mat beredskap offshore
- Næringsmiddelhygiene & Kritiske styringspunkter
- Rutiner for avviksbehandling i ESS
- Rutiner for avviksbehandling iht eSmiley
- Avviksregistrering 2019 og 2020
- Matforgiftning eSmiley
- Mistanke om matbåren sykdom smitte Gjelder Offshore ver 4

Dokumentasjon mottatt om bord:

- Synergi 15019 – Årlig Hygieneinspeksjon
- Synergi 15024 – Handling of food
- Synergi 18034 – Hygieneinspeksjon september 2020
- Synergi 16292 – Hygieneinspeksjon april 2020
- Analyseresultat matprøver februar og september 2020

9. Deltakere ved tilsynet

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

Fra tilsynsmyndighetene deltok:

Trine Hove Bjørnsen

Silvia Wathne

Erik Bruland (tilsynsleder)