



Repsol Norge AS  
Postboks 649 Sentrum  
4003 STAVANGER  
Att.Myndighetskontakt

Kontakt saksbehandler

Silvia Renate Wathne, 51568994

## Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhåndteringen på Yme Inspirer

Statsforvalteren gjennomførte et tilsyn med næringsmiddelhåndteringen på Yme Inspirer i perioden 05.-07.06.2023. Vi undersøkte om innretningen sørger for trygg mat i samsvar med gjeldende regelverk.

Tilsynet ble gjennomført som del av Statsforvalterens planlagte tilsynsaktiviteter for 2023.

Vi oversendte foreløpig rapport 29.06.2023 og mottok tilbakemelding fra dere innen fristen 20.07.2023. Dere hadde ingen kommentarer til den foreløpige rapporten.

### **Statsforvalterens konklusjon:**

**Det ble ikke avdekket avvik under tilsynet med næringsmiddelhåndteringen på Yme Inspirer.**

Det ble avdekket noen forhold knyttet til styrende dokumentasjon som ikke er i strid med lov eller forskrift, men der vi finner grunn til å påpeke mulighet for forbedring.

Vi takker for et godt samarbeid i forbindelse med tilsynet.

Med hilsen

Marit Bergeland (e.f.)  
ass. direktør

Silvia Renate Wathne  
seniorrådgiver

*Dokumentet er elektronisk godkjent*

Vedlegg

1 Deltakerliste - møte med landorganisasjonen



## 2 Deltakerliste offshore

Kopi til:

Petroleumstilsynet

Mattilsynet, Felles postmottak

Postboks 599

Postboks 383

4003

2381

Stavanger

Brumunddal



## Innhold

<b>1. Innledning .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Beskrivelse av virksomheten .....</b>	<b>4</b>
<b>3. Hva tilsynet omfattet .....</b>	<b>5</b>
<b>4. Statsforvalterens konklusjon.....</b>	<b>6</b>
<b>5. Merknader/forbedringspunkter .....</b>	<b>6</b>
<b>6. Regelverk .....</b>	<b>7</b>
<b>7. Dokumentunderlag.....</b>	<b>7</b>
<b>8. Deltakere ved tilsynet .....</b>	<b>9</b>



## 1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn med innretningen Yme Inspirer i perioden 05.-07.06.2023. Tilsynet inngår som en del av Statsforvalterens planlagte tilsynsvirksomhet i inneværende år.

Tilsynet omfatter innretningen sitt arbeid med å sikre trygg mat om bord.

Lov av 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet (matloven) gjelder på norsk kontinentalsokkel. Statsforvalteren 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 Statsforvalteren i Rogaland og Mattilsynet, omfatter blant annet næringsmiddelhygieneforskriften, jf. EU forordning 852/2004 og forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen

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 sikre næringsmiddelhåndteringen og 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 kjøkkenet med tilhørende rom.

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

Yme Inspirer, som ligger i Egersund bassenget 130 km fra land, startet produksjonen i oktober 2021. Innretningen eies av Havila Sirius AS og drives av Repsol. I tillegg til produksjon av olje og gass, pågår det boreaktiviteter. På tilsynstidspunktet var det 150 personer om bord.

NOC leverer forpleiningstjenestene ombord, i henhold til avtale.

eSmiley er tatt i bruk som digitalt verktøy for internkontroll med næringsmiddelhåndteringen. Det er utarbeidet fareanalyse for næringsmiddelhåndteringen, hvor man har kommet frem til to kritiske styringspunkt; oppvarming og nedkjøling i produksjonen.

Tilsynet viste at internkontrollrutinene ble etterlevd og avvik ble rapportert i systemet.



Oversikt over all gjennomført opplæring på individnivå loggføres av NOCs landorganisasjon i det elektroniske styringssystemet OCS. Forpleiningsleder har tilgang til opplæringsoversikt gjennom dette systemet.

Temperaturer blir målt/lest av og registrert i henhold til egne rutiner i eSmiley. Avvik kan registreres av alle som håndterer næringsmidler, enten ved å si fra til forpleiningsleder, registrere det i eSmiley eller på RUH-kort. Det kommer frem av intervjuer og dokumentasjon at feil og mangler fort blir utbedret.

Egenkontroll gjennomføres ved hjelp av flere inspeksjoner og revisjoner i løpet av året, i henhold til interne krav. Disse gir et realistisk bilde av tilstanden på bysse og messe.

Befaring av bysse og messe viser en gjennomgående god tilrettelegging/standard, et godt renhold og en hensiktsmessig plassering av næringsmidler, selv ved en høy POB. Det er imidlertid enkelte forhold som kan forbedres for å tilrettelegge for et effektivt renhold. Disse ble gjennomgått med forpleiningsleder under befaringsen.

Repsol har påseplikt i henhold til krav i styringsforskriftens § 6 og aktivitetsforskriftens § 9. Disse kravene, samt kravene i kontrakten, blir fulgt opp gjennom regelmessige møter med NOC og gjennomgang av inspeksjoner som er gjort om bord av helsetjenesten.

## **Gjennomføring**

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

**Tilsynsvarsel** ble utsendt 27.02.23.

Oversikt over dokumenter som er oversendt oss i forbindelse med tilsynet er gitt i kapitlet Dokumentunderlag.

**Forberedende møte** med ansvarlige for Yme Inspirer i landorganisasjonen, ble gjennomført den 31.05.23.

**Informasjonsmøte** ble avholdt om bord 05.06.23.

## **Intervjuer**

11 personer ble intervjuet.

Oversikt over dokumentasjon som ble gjennomgått under tilsynsbesøket er gitt i kapitlet Dokumentunderlag.

## **Befaring**

Befaring av kjøkken med tilhørende rom ble gjennomført 06.06.23 sammen med forpleiningsleder og sykepleier.

**Oppsummeringsmøte** ble holdt om bord 07.06.23.

## **3. Hva tilsynet omfattet**

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om næringsmiddelhandteringen om bord på innretningen er i samsvar med de krav myndighetene har satt i lovverket; - matloven, næringsmiddelhygiene-forskriften, forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddellovgivningen og HMS-regelverkets forskrifter.



Tilsynets mål var å kontrollere om Yme Inspirer har tilstrekkelige rutiner for å sikre god næringsmiddelhygiene, slik at maten som serveres er trygg. Tilsynet har også hatt 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 har hatt fokus på forhold der det kan være særlig fare for svikt. Gjennom stikkprøver har tilsynet verifisert om det innretningen gjør og om resultatene av det som gjøres, er i samsvar med myndighetskrav og de krav som selskapet har satt gjennom sin internkontroll.

#### **4. Statsforvalterens konklusjon**

Det ble ikke avdekket avvik under tilsynet med næringsmiddelhåndteringen på Yme Inspirer.

Det ble avdekket noen merknader knyttet til styrende dokumentasjon som ikke er i strid med lov eller forskrift, men der vi finner grunn til å påpeke mulighet for forbedring.

#### **5. Merknader/forbedringspunkter**

##### **1. Loggføringen av temperaturer ved varemottak kan forbedres**

Den ansvarlige har plikt til å sikre at kjøle- og frysekjeden ikke er brutt under transportetappen for provianten. I eSmiley mangler det logger som viser temperaturmålinger ved flere varemottak. Disse er lagret på forpleiningens pc. Temperaturloggene er noe komplisert å lese av (ikke graf), og det kommer ikke klart frem når transportetappen starter.

En forbedring vil være å tilrettelegge slik at alle temperaturlogger kan legges inn i eSmiley, samt å få frem en versjon av disse som gjør det lettere å lese og vite når transportetappen starter.

##### **2. Helsetjenestens påse-rolle kan tydeliggjøres**

Aktivetsforskriften har krav til at helsetjenesten skal påse at de hygieniske forholdene er forsvarlig ivaretatt.

Ifølge Repsols styrende dokumentasjon er det oppført i stillingsbeskrivelsen at sykepleier skal «følge opp catering tjenestene i spørsmål relatert til hygiene».

I dokumentet «Drift av helsekontor offshore» pkt. 10.2 står det at forpleiningsleder har ansvar for at forsvarlig hygienekontroll blir gjennomført. I praksis blir kontrollen initiert av sykepleier, som gjennomfører inspeksjoner kvartalsvis sammen med forpleiningsleder og vernetjenesten. Sykepleier skriver rapport. Forpleiningens internkontrollskjema blir lagt ved rapporten.

En forbedring vil være å tydeliggjøre kravet om helsetjenestens påse-plikt og hvordan denne skal gjennomføres. Samtidig kan det være av nytteverdi at temperaturregistreringene fra eSmiley også legges ved rapporten.

##### **3. Styringen som skal sikre kompetansen til sykepleier kan forbedres**

Kravet til kompetanse til sykepleiere på næringsmiddelområdet er et 24 timers grunnleggende kurs som må gjennomføres innen to år etter ansettelse, med repetisjon hvert 5.år. Hva repetisjonen skal omfatte er ikke definert. Kompetanseplanen skiller ikke mellom grunnleggende kurs og repetisjon. Planen viser at alle har gjennomført noe opplæring, men det fremgår at alle krav ikke er fulgt.



Intervjuer og dokumentgjennomgang viser at sykepleier ikke har fått innføring eller opplæring i bruken av eSmiley.

Kjennskap til eSmiley og til resultatet av forpleiningens fareanalyse vil kunne bidra til at helsetjenesten kan påse at risikoforhold i næringsmiddelhåndteringen blir ivaretatt.

## 6. Regelverk

Lov om petroleumsvirksomhet av 29.11.1996

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

Lov om matproduksjon og mattrygghet av 19.12.2003.

Forskrift om næringsmiddelhygiene, FOR-2008-12-22-1623, jf. EU-forordning 852/2004.

Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen, FOR-1994-12-15-1187

## 7. Dokumentunderlag

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

En del dokument ble tilsendt og gjennomgått på forhånd, mens andre dokument ble gjennomgått i løpet av tilsynsbesøket. Følgende dokumentasjon ble gjennomgått og vurdert som relevante for tilsynet:

- Org onshore to offshore
- NOC - 2017.042121 - NOC Catering FA 2017 - SoW extract
- Haccp manual
- Oversikt over NOC prosedyrer og retningslinjer
- 3. Indeks KHMS manualer
- 3. Intern revisjon, \_eSmiley årlig
- 3. Styringssystem\_bygget\_opp\_pa\_kvalitet\_drift\_hms\_og\_adm
- Revisjon av fareanalyse HACCP 16.03.2023-\_møtereferat
- 4 Revisjon av fareanalyse HACCP 17.02.22
- 4. Revisjon av fareanalyse HACCP 18.02.2020
- 4. Revisjon av fareanalyse HACCP 23.02.2021
- 5101 forpleiningssjef
- 5. 5104 kokk dag
- 5. 5105 kokk natt
- 5. 5107 renholdsoperatør messe dag
- 5. 5108\_renholdsoperator\_messe\_vaskeri\_natt
- Job description Sykepleier HSE-koordinator
- Kompetanse\_og\_opplæring
- Kompetansekrav-\_a2105\_ansettelse\_krav\_og\_kompetanse
- 7. Opplæring-\_5206\_opplæring\_og\_veiledning\_vikarer\_og\_nye
- Gjennomført opplæring
- Oppdatering\_a2103\_oppdatering\_kurs\_og\_kompetanse
- Renholdsplan\_kjøkken\_og\_bysse
- Utført\_internkontroll\_renhold\_april
- Uke\_17\_Templogger
- Uke\_18\_Templogger-\_Frys\_ØG



- 10. Uke\_18\_Templogger-ØG
- 10. Utført internkontroll\_Varemottak\_feb,\_mars,\_april
- 5210\_avvikshandtering
- 10. Uke\_6\_Templogg\_rapport
- 10. Uke\_6\_Templogger-Frys\_ØG
- 10. Uke\_6\_Templogger-Kjøl\_uke\_ØG
- 10. Uke\_7\_Templogg\_rapport
- 10. Uke\_7\_Templogger-Frys\_ØG
- 10. Uke\_7\_Templogger-Kjøl\_ØG
- 10. Uke\_8\_Templogger
- 10. Uke\_8\_Templogger\_Kjøl
- 10. Uke\_12\_Templogger-Frys\_ØG
- 10. Uke\_13\_Templogger-Kjøl\_ØG
- 10. Uke\_14\_Templogger-Frys\_JK
- 10. Uke\_15\_Templogger-Frys\_JK
- 10. Uke\_15\_Templogger-JK
- 10. Uke\_16-Templogger\_EV
- 10. Uke\_16\_Templogger-Frys\_EV
- Innføring\_i\_logg\_manuell\_føring\_temp\_kontroller
- Innføring\_i\_logg\_-\_2\_prs\_fant\_plastbit\_inne\_i\_kyllingbryst
- Innføring\_i\_logg\_-\_e-smiley.dk\_feil\_bruk\_av\_kjemikalier
- 12. Innføring\_i\_logg\_-\_e-smiley.dk-Temp\_fryserom
- 12. Innføring\_i\_logg\_-\_ikke\_verifisert\_manuelle\_kontroller\_i\_eSmiley
- 12. Innføring\_i\_logg\_-Glemt\_temp\_føring-\_manuell\_sjekk
- 12. Temp\_logg\_lest,\_men\_ikke\_lagret
- Prosedyre\_ved\_mistanke\_om\_næringsmiddelbåren\_smitte
- Rutiner\_ved\_mistanke\_om\_næringsmiddelbåren\_smitte
- Smittsomme sykdommer, smittevern og beredskap
- Rutiner\_for\_inspeksjon\_av\_næringsmiddelhandtering
- Rutiner\_for\_internrevisjon-\_a2112\_intern\_revisjon
- Rutiner\_ved\_inspeksjon\_av\_næringsmiddelhandtering
- Rapport\_etter\_ina2506-1\_internrevisjonsrapport\_offshore\_04.2019-inspirer-\_kvalitetsrevisjon
- Hygieneinspeksjon juni 2022
- Hygieneinspeksjon mars 2022
- Hygieneinspeksjon uke 05 2022
- 17. Hygieneinspeksjon uke 36 2022
- 17. Hygieneinspeksjon\_Repsol\_ uke 6-2023
- 2023 W16\_INS VO meeting
- 2023 W17\_INS VO meeting
- 18. MOM-NOC-QBR2-23
- Rengjoringplan\_rev\_5
- Renholdsmanual
- Utført internkontroll- jan-april temperatur måling produksjon
- Utført internkontroll- jan-april temperatur måling utstyr
- Verifikasjon av kontroller- jan-april
- 14-2023-Inspirer-Gjertsen
- Kontrollprogram Inspirer- eSmiley
- Norsk\_Auditskjema\_02052023
- Norsk\_Auditskjema\_11042022





- Norsk\_Auditskjema\_14042021
- Norsk\_Auditskjema\_17012020
- Selve verifikasjonsskjemaet, eksempel

Dokumentasjon som ble utlevert og gjennomgått under tilsynet:

- Amendment no 7 – Contract extension – Repsol & NOC, datert 7.11.2022
- Hygiene inspeksjon mai 2023- Synergi nr 354930
- Gjennomført opplæring – Kokk – E.A og T.J.
- Gjennomført opplæring – Forpleiningsleder – E.V.
- Måling av kundetilfredshet –NOC - periode 16.-31. mai 2023

## **8. Deltakere ved tilsynet**

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

### **Fra tilsynsmyndighetene deltok:**

Kari Louise Roland

Silvia Renate Wathne - tilsynsleder