



Rapport	
Rapporttittel Tilsyn med næringsmiddelhåndtering på COSL Promoter	Aktivitetsnummer 2014/ 3895

Gradering
offentlig

Involverte	
Hovedgruppe	Oppgaveleder Kari Louise Roland
Deltakere i revisjonslaget Trine Hove Bjørnsen, Helge A. Haga, Kari Louise Roland	Dato

1 Innledning

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte tilsyn med næringsmiddelhåndtering på COSL Promoter i perioden 9.-11.april 2014. Tilsynet ble gjennomført i henhold til varsel datert 27.03. 2014.

2 Bakgrunn

Lov av 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet (matloven) gjelder på norsk kontinentalsokkel. Fylkesmannen i Rogaland har, med hjemmel i rammeforskriften § 67, fått delegert myndighet fra Mattilsynet til å føre tilsyn med næringsmiddelhåndtering i petroleumsvirksomheten. Tilsynsoppdraget, som er regulert i 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 har hatt fokus på tilrettelegging av tekniske/fysiske forhold, organisering, kompetanse, kapasitet og rutiner samt intern kontroll som skal sikre at næringsmiddelhygiene er i tråd med regelverkets krav.

Selskapet fikk Samsvarsuttalelse til drift av COSL Promoter 06.11.2012. Innretningen er den tredje i rekken av tre søsterrigger med Samsvarsuttalelse. Selskapet har i forbindelse med søknad om samsvarsuttalelse opplyst at både tilretteleggingen og styringssystemene om bord er identisk med søsterriggene. Fylkesmannen la denne informasjonen til grunn ved innspill til samsvarsuttalelse for COSL Promoter.

Avvik identifisert under dette tilsynet er begrunnet med funn, som ut fra en samlet vurdering, kan representere en risiko for forsvarlig næringsmiddelhåndtering.

2.1 Generelt om styring av aktivitetene;

COSL, som eier og driver innretningen, har overordnet ansvar for at aktivitetene om bord er i tråd med gjeldende regelverk jf. rammeforskriften § 7. Selskapet har inngått avtale med ESS om å ivareta næringsmiddelhåndteringen i henhold til kontrakt.

En kvalitetsplan for COSL kontraktsområde er utarbeidet av ESS. Planen, som omfatter COSL Promoter, beskriver underleverandørens system for kvalitetsstyring.

I kvalitetsplanen har ESS definert at internkontrollen med næringsmiddelhåndteringen må omfatte styring med grunnforutsetninger, fareanalyser og identifisering av kritiske styringspunkter jf. nivå 3 i veilederen til internkontrollforskriften og «Rutiner for trygg mat», som er utgitt av Mattilsynet. I henhold til ESS Kvalitetsplan for COSL Promoter «skal hver enhet gå gjennom fareanalysene av arbeidsoperasjoner for matvareproduksjon og vurdere om lokale forhold krever endring i fareanalyse». Kritiske kontrollpunkter i produksjonslinjen skal identifiseres for den enkelte innretning slik at tiltak for styring og kontroll kan iverksettes etter lokale behov.

«IK- Mat håndbok» dokumenterer at standard fareanalyser er utarbeidet av ESS. På bakgrunn av fareanalysene er kritiske styringspunkter identifisert og sikret gjennom prosedyrer beskrevet i håndboken.

Det ble opplyst under tilsynet at alle innretningene innenfor kontraktsområdet har samme meny, og derfor samme produksjonslinje/ identiske produksjons-prosesser.

Alle avvik som identifiseres skal meldes til forpleiningsleder, som skal rapportere elektronisk i DOC map (ESS sitt avvikssystem). Oppdragsgiver sitt ansvar omfatter tilrettelegging av lokaler og utstyr. Avvik som gjelder forhold knyttet til tilretteleggingen skal meldes i COSL sitt avvikssystem, Synergi.

I henhold til opplysninger gitt under tilsynet følger COSL opp underleverandøren gjennom kvartalsvise møter, interne revisjoner og hygieneinspeksjoner om bord hver 14 dag.

3 Mål

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

4 Resultat

Hovedinntrykket under tilsynet var at selskapet i det vesentlige har sikret en god hygiene i tilrettelegging og gjennomføring av aktivitetene. Tilsynet avdekket likevel noen forhold som gjaldt tilrettelegging og internkontroll. Tilsynsmyndigheten har sortert funn avdekket under tilsynet i to hoved avvik fra næringsmiddel-lovgivningen.

Noen forhold som påvirker de forpleiningsansattes arbeidssituasjon er påpekt under punkt nr. 6 Andre kommentarer.

5 Observasjoner

Observasjoner deles generelt i to kategorier:

- Avvik: Knyttes til de observasjonene hvor vi mener å påvise brudd på regelverket.
- Forbedringspunkt: Knyttes til observasjoner hvor vi ser mangler, men ikke har nok opplysninger til å kunne påvise brudd på regelverket.

5.1 Avvik

5.1.1 COSL har ikke sikret at alle lokaler og alt utstyr for tilberedning og oppbevaring av mat er tilrettelagt for å sikre næringsmiddelhygien.

Begrunnelse:

- Dørene til flere av fryserommene var utette. Defekte dørhengsler, håndtak og utette pakninger fører til at varm luft trekker inn gjennom dørene. Temperaturfallet som oppstår kan føre til forringelse av matvarer som oppbevares i området ved døråpningen. Kondens og derav isdannelse i området hadde medført at nødlåsen på innsiden av døren i ett fryserom var fastfrosset.
- Tineskapene hadde ikke tilstrekkelig kapasitet i følge opplysninger gitt under tilsynet. Det ble observert opptining av mat i romtemperatur.
- Gryteskrubben er ikke tilstrekkelig tilrettelagt for oppbevaring av rene gryter. Rene gryter, oppbevares i åpne hyller i skitten sone (oppvask og avfallshåndtering utføres like ved) .
- En finerhylle i svalerom for oppbevaring av proviant hadde en overflate som ikke var lett å holde ren.

Krav:

Innretningsforskriften § 61 - om utforming for å sikre at kravene i aktivitetsforskriften § 13 oppfylles. Jf. Forskrift om næringsmiddelhygiene Vedlegg II kap. I, punkt 2 bokstav a - om planløsning for god hygiene, bokstav d – om lagring, kap.II, punkt 1 bokstav f - om overflater, kap IX, punkt 7 – om tining

5.1.2. Internkontrollen som skal sikre næringsmiddelhåndteringen har mangler.

Begrunnelse:

- Mangelfulle rutiner/ mangel på rutiner kan utgjøre en fare for svikt i næringsmiddelhygieneen f. eks;
 - Alt avfall fra hele boligkvartalet bæres gjennom kjøkkenet, som er et rent område.
 - En transportabel hylle med ferdig tillaget mat stod plassert i byssa ved siden av matbefengt avfall.
 - Det fremgår av kvalitetsplanen punkt 3.1 at for hver lokasjon skal kritiske kontrollpunkter i produksjonslinjen identifiseres og tiltak for styring og kontroll iverksettes. I følge stillingsbeskrivelsene er det Forpleiningsleder som har ansvar for å gjennomføre fareanalyser og identifisere kritiske styringspunkter lokalt. I følge ESS interne krav til opplæring av Forpleiningsleder og kokk, jf. Doc - 004, skal opplæring i HACCP gjennomføres først innen ett år.
 - Viften over koke/steke området var ikke tilstrekkelig rengjort. Støv, som var synlig flere steder, kan forurense maten. Det var ikke etablert rutiner for å kontrollere at den automatiske vaskingen av viften var tilstrekkelig. Ref. Kvalitetsplan COSL Promoter punkt 3.3.
- Manglende etterlevelse av interne rutiner kan utgjøre en fare for svikt i næringsmiddelhygieneen f. eks;
 - Enkelte lokalt produserte produkter manglet datomerking.
 - Under tilsynet ble det observert at kjøttprodukter ble opptint i romtemperatur. Det ble opplyst at dette var nødvendig på grunn av manglende kapasitet i tineskapene.
 - ESS rutiner for tining av mat blir ikke fulgt.
 - Fareanalyse og kontroll med kritiske styringspunkter var ikke utarbeidet til tross for at man gjennomførte alternativ tining i romtemperatur. Ref. Kvalitetsplan for COSL Promoter punkt 3.1 og «Rutiner for trygg mat» trinn 2 og 3.
 - Rutiner for arbeid/opphold i ren sone/ kjøkken følges ikke alltid, ref. «ESS rutine for bekledning og driftshygiene». Det ble opplyst at personell, som hadde hatt oppgaver i skittent område, også deltok i ned vask av kjøkken og enkel tilberedning av mat. Det kom frem under tilsynet at det ikke var kjent blant personellet hvilke krav bedriften hadde til hygienetiltak ved overgang fra ren til skitten sone.
 - Det var fett/ skitt- ansamling på toppen av enkelte ovner i koke/ steke området til tross for at kjøkkenet i henhold til interne rutiner vaskes ned hver uke.
 - Renholdsplanen blir ikke alltid fulgt i henhold til egne rutiner
 - Mangelfull avviksrapportering; Utskrifter av temperaturlogger transportcontainere datert; 13.-15.juni 2013, 25.-26. juli 2013 og 5.-6.september 2013 viste alle avvik på temperatur i frysecontainerne. Forholdet var ikke meldt som avvik av ESS.
- Flere av forholdene beskrevet over er ikke fanget opp i ESS egen internkontroll.

- COSL har ikke fanget opp at internkontrollen til underleverandøren har vært mangelfull.

Krav:

Aktivitetsforskriften § 61 – om å ivareta næringsmidler på en hygienisk forsvarlig måte

Forskrift om næringsmiddelhygiene,

§ 6 om - krav til lagring

Vedlegg II;

Kapittel II bokstav c - om installasjoner i takhøyde.

Kapittel IV punkt 7 – om transport i containere, jf. kapittel IX om ubrutt kjølekjede.

Kapittel VI punkt 4 - om næringsmiddelavfall.

Kapittel VIII punkt 1- om høy grad av personlig hygiene.

Kapittel IX punkt 7- om tining.

Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovngivningen § 4 – om plikt til utøving av internkontroll og å etterse at internkontrollen etterleves, § 5 om internkontrollens innhold punkt 3.

6 Andre kommentarer

- Granulatmaskin for vasking av gryter var defekt. Gryter måtte skrubbes manuelt før de ble vasket i maskin. Det ble opplyst at ny granulatmaskin er bestilt. Mangelfullt utstyr representerte merarbeid for forpleiningspersonellet.
- Convection - ovnene som brukes mye i forbindelse med tilberedning av mat var defekte. For å sikre god kvalitet på det ferdige produktet var det nødvendig med utstrakt kontroll av temperatur under tilberedningen. Mangelfullt utstyr representerte merarbeid for forpleiningspersonellet.

7 Deltagere fra Fylkesmannen i Rogaland

Helge A. Haga - rådgiver

Trine Hove Bjørnsen - jurist

Kari Louise Roland – rådgiver (oppgaveleder)

NAVN (Name)	FUNKSJON (Function) Tittel – Firma (Title – Company)	OPPSTARTS-MØTE (Opening meeting)	INTERVJU (Interview)	OPPSUMMERINGS- MØTE (Final meeting)
Tor Arne Amdal	HSEQ koordinator COSL	X		x
Terje Vartdal	Plattformsjef	X	x	x
Arne Johan Jakobsen	HVO	X	X	
Helen Eide	VO – ESS Catering	X	X	x
Kjell Frode Johansen	ESS	X		
Linda Kårbø	ESS	X		
Åse Halvorsen	ESS – VO vara	X	X	X
Lill Heidi Johansen	Sykepleier	X	X	X
Mikael Siren	Forpleiningsleder	X	X	X
Tom Erik AR	ESS	X		
Tommy Nystad	ESS	X	x	X
IB Moberg	HMSQ direktør ESS		x	

7 Dokumenter

Mottatt i forkant av tilsynet:

Følgende dokumenter ble benyttet under planlegging og gjennomføringen av tilsynet:

ESS Kvalitet Håndbok, datert 12.06. 2013.

ESS Kvalitetsplan COSL, rev.4.

ESS IK Mat Håndbok, datert 21.05. 2013.

ESS Drift Håndbok, datert 02.01. 2014.

Utskrift over avvik meldt i ESS avvikssystem Doc Map 27/09/2013 – 27.02. 2014.

Utskrift over avvik meldt i COSL avvikssystem- Synergi. 06.02. 2013 – 26.07. 2013.

ESS Renholdsplan- kjøkken.

ESS Kontrollskjema 1 for kjøle- og fryseenheter mars 2014.

ESS Kontrollskjema 4 for temperatur i matvarer.

ESS Kontrollskjema 3 for oppvaskmaskiner.

ESS Opplæringskrav 2013, rev 4; forpleiningsleder, kokk, renholder/ servicemedarbeider.

ESS intern revisjonsrapport COSL Promoter 22.10.2013.

ESS Rapport kunde 10.04.2014.

ESS stillingsinstruks forpleiningsleder, kokk, renholder 1,2,3.

ESS Observation report 04.04. 2013 – Matkvern ute av drift.

ESS Observation report 25.10.2013 – Mangel proviant.

Temperaturlogger – containertransport

Utskrift oversikt over avvikrappporter meldt i Synergi

Mottatt under tilsynet:

Temperaturlogg for transportcontainere datert, 13.06. 2013,25.07. 2013 og 05.09. 2013.

Utskrift fra Synergi- oversikt over avvik meldt fra ESS til COSL i perioden 16.06. 2012 til 09.04. 2014.

ESS Spørreskjema i forbindelse med intern revisjon

ESS Kontrollskjema kjøle- og fryseenheter

ESS Kompetanseoversikter OCS HR for ESS for renholdspersonell som var om bord da tilsynet pågikk

Rapporten ble utarbeidet av:

Kari Louise Roland