



Fylkesmannen i Rogaland

Rapport fra tilsyn med næringsmiddelhåndteringen

på Maersk Intrepid

Virksomhetens adresse: Maersk Drilling Norge
Tidsrom for tilsynet: 02.10.2018 -
Kontaktperson i virksomheten: Vibeke Vemmestad

Sammendrag

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte i perioden 13.-15.november 2018 tilsyn med næringsmiddelhåndteringen ombord på Maersk Drilling sin innretning Maersk Intrepid. Tilsynet ble utført som en verifikasjon av om innretningens internkontroll sikrer næringsmiddelhåndteringen ombord.

Rapporten beskriver de avvik og merknader som ble påpekt på de undersøkte områdene.

Det ble avdekket fire avvik fra lovkrav:

- **Innretningens HACCP/fareanalyse er ikke i tråd med krav i regelverket.**
- **Det er ikke tilrettelagt for nødvendig implementering av fareanalysens resultat på innretningen.**
- **Maersk har ikke sikret at krav til forpleiningstjenesten blir ettersett.**
- **Manglende kontroll på temperaturer.**

I tillegg ble det gitt en merknad som omhandler kompetanse for å påse etterlevelse av interne krav og regelverkskrav på næringsmiddelhygieneområdet.

Dato: 19. desember 2018.

Silvia Wathne
tilsynsleder

Kari Louise Roland
seniorrådgiver

Innhold

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

1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn på Maersk Intrepid i perioden 13.-15. november 2018. Tilsynet inngår som en del av Fylkesmannens planlagte tilsynsvirksomhet i inneværende år.

Lov av 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet (matloven) og forskrifter gitt med hjemmel i den gjelder på norsk kontinentalsokkel. Fylkesmannen i Rogaland har, med hjemmel i rammeforskriftens § 67, fått delegert myndighet fra Mattilsynet til å føre tilsyn med næringsmiddelhandlingen og drikkevannsforsyningen i petroleumsvirksomheten. Tilsynsoppdraget 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 næringsmiddelhandlingen; gransking av dokumentasjon, intervju av personer med oppgaver på området og befaring.

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

Innretningen, som eies og drives av Maersk Drilling Norge AS, har en boligkapasitet på 150 personer. Maersk Drilling Norge AS fikk samsvarsuttalelse (SUT) i august 2014, og innretningen fikk samtykke av Petroleumstilsynet 22. juni 2018 til å fungere som boligkvarter for Equinor Energy AS på Martin Linge feltet.

Norsk Offshore Catering (NOC) er gjennom avtale med Maersk Drilling Norge AS ansvarlig for å levere forpleiningstjenester ombord på Maersk Intrepid.

3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 2.10.2018

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

Åpningsmøte ble avholdt ombord 13.11.2018

Intervjuer

9 personer ble intervjuet.

Oversikt over dokumentasjon som ble utlevert og gjennomgått under revisjonsbesøket er gitt i kapitlet Dokumentunderlag.

Befaring

Befaring av kjøkken og messe ble gjennomført 14.11.2018. Forpleiningsleder deltok.

Oppsummeringsmøte ble avholdt ombord 15.11.2018.

Foreløpig rapport ble oversendt 22.11.2018.

4. Hva tilsynet omfattet

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om næringsmiddelhandteringen ombord er i samsvar med de krav myndighetene har satt i lovverket; matloven, næringsmiddelhygiene-forskriften, internkontrollforskriften for næringsmidler og HMS-regelverkets forskrifter.

Tilsynets mål var å kontrollere om Maersk Intrepid har tilstrekkelige oversikt over farer og tilhørende rutiner for drift, kontroll med næringsmiddelhandteringen, 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 forebygge overtredelse av lovkrav/ overtredelse av egne rutiner/standarder.

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

5. Funn

Avvik 1. Innretningens HACCP/fareanalyse er ikke i tråd med krav i regelverket.

Avviket bygger på følgende observasjoner:

- NOCs HACCP-analyse som ble tilsendt i forkant av tilsynet (3500 HACCP – Trygg mat) er lagd sentralt. Denne er generell og gjelder for alle innretninger offshore der NOC har forpleiningstjenesten. Det fremgår ikke av dokumentet hvem som er ansvarlig for innhold og revidering av denne, og analysen er ikke datert. Analysen har konkludert med 8 kritiske styringspunkt (CCP) for alle NOCs virksomheter. En gjennomgang av fareanalysen viser at beslutningstreet som har ledet frem til de 8 CCP ikke er brukt på rett måte.
- De kritiske styringspunktene var ikke kjent og fulgt opp ombord, slik regelverket krever. Intervju viste at flere av de kritiske styringspunktene heller ikke ble vurdert som kritiske av personell ombord.
- Det er ikke etablert et system for fastsetting av kritiske grenser, overvåking, korrigerende, verifisering og dokumentering av de kritiske styringspunktene.

- Del 2 av fareanalysen er en intern oversikt over grunnforutsetninger på Maersk Intrepid. Dette er definert som en riggsesifikk fareanalyse som skal fylles ut av HACCP team på hver rigg. Det er uklart når dokumentet er utarbeidet. I dokumentet er HACCP- gruppen presentert, men intervjuer viser at personell ombord ikke var kjent med at det var en HACCP-gruppe som de var en del av.

Avvik fra følgende lovkrav:

- Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen §§ 4 og 5 om utarbeidelse og etterlevelse av internkontroll.
- Forskrift om næringsmiddelhygiene jf forordning 852/2004 kap 2, artikkel 5 om fareanalyse og kritiske styringspunkter.

Avvik 2. Det er ikke tilrettelagt for nødvendig implementering av fareanalysens resultat på innretningen.

Avviket bygger på følgende observasjoner:

- Ingen av NOCs stillingsinstrukser til personell i forpleiningstjenesten viser hvilke oppgaver disse har i forhold til internkontroll og HACCP.
- Opplæring i HACCP eller fareanalyse inngår ikke i NOCs prosedyre for opplæring og veiledning kjøkken/messe (5321). Personell med ansvar og oppgaver tilknyttet næringsmiddelhåndteringen har ikke fått nødvendig opplæring i HACCP/fareanalyse som sikrer implementering og oppfølging av dokument 3500 Trygg Mat ombord.
- Kritiske styringspunkter er ikke fokusområder i NOCs internkontrollskjema for kjøkken med tilhørende rom, som blir utfylt av forpleiningsleder hver 14.dag.

Avvik fra følgende lovkrav:

- Forskrift om næringsmiddelhygiene jf forordning 852/2004 vedlegg 2, kap XII om opplæring.

Avvik 3. Maersk har ikke sikret at krav til forpleiningstjenesten blir ettersett.

Avviket bygger på følgende observasjoner:

- Maersk Food Safety Manual (pkt 3.05-3.06) stiller krav til at underleverandøren skal identifisere kritiske styringspunkt (CCP), fastsette kritiske grenser og monitorere disse. Gjennomgang av verifikasjoner utført av Maersk på land og ombord viser at dette ikke blir ettersett. Oppfølging av fareanalysen og de kritiske styringspunktene er ikke et fokusområde i Maersk sine sjekklister/ verifikasjonsrapporter. Mangelfull implementering av fareanalysen og mangelfull HACCP kompetanse på innretningen er heller ikke avdekket i verifikasjoner.
- Ifølge Maersk Food Safety Manual (pkt 4.01.03) skal sykepleier gjennom hygieneinspeksjoner verifisere at krav i manualen blir fulgt. Det er ikke samsvar mellom Maersk sine interne krav til sykepleier ved verifikasjoner og den opplæringen som blir gitt, herunder opplæring i fareanalysens funn og oppfølging av de kritiske styringspunktene.
- En gjennomgang av flere sjekklister (Food and Hygiene Evaluation Report) som benyttes ved ukentlige hygieneverifikasjoner viser at disse ikke er fullstendig utfylt, da det mangler temperaturmålinger og avkrysninger av sjekkpunkter.

Avvik fra følgende lovkrav:

- Forskrift om helse, miljø og sikkerhet i petroleumsvirksomheten og på enkelte landanlegg (rammeforskriften) § 7 om ansvar.
- Forskrift om næringsmiddelhygiene jf forordning 852/2004 vedlegg 2, kap XII om opplæring.

Avvik 4. Manglende kontroll på temperaturer**Avviket bygger på følgende observasjoner:**

- Temperaturen ved oppvarming/gjenoppvarming av mat blir ikke målt og registrert. Det er ikke avsatt plass til dette på registreringsskjema. Intervjuer viser at det er ulike oppfatninger av hvilke temperaturkrav det er ved oppvarming av mat.
- Det fremgår av NOCs prosedyre (nr 5605) at det skal utføres årlig kalibrering/ utbytting av håndholdt termometer. Denne prosedyren er ikke etterlevd når det gjelder de to termometerne som var i bruk ombord. Det ble opplyst at nytt termometer var bestilt.

Avvik fra følgende lovkrav:

- Forskrift om næringsmiddelhygiene § 13 om varmebehandling av næringsmidler.
- Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen §§ 4 og 5 om utarbeidelse og etterlevelse av internkontroll.

Merknad

Et krav til regelmessig oppdatering av kunnskap for sykepleier på næringsmiddelhygieneområdet vil kunne bidra til økt kompetanse i gjennomføringen av hygieneinspeksjoner.

6. Regelverk

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

Lov om petroleumsvirksomhet av 29.11.1996

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

7. Dokumentunderlag

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

- Organisasjonskart selskapet underleverandør
- MDN - NOC frame agreement
- Stillingsinstrukser alle stillinger
- Medic job description
- HACCP komplett Intrepid - NOC
- M-CPH-1171-00855_EN – Food Safety Manual - Maersk
- Oversikt prosedyrer og retningslinjer IK mat - NOC
- Nedvask i messe -2018
- Nedvaskliste bysseområde og proviant 6-110
- Rengjøringsplan 6110

- Utfylte Temperaturlister kjøll og frys uke 29 - 42 2018.
- A2105 Ansettelse-krav-kompetanse
- Status kompetansekrav Næringsmiddelhygiene- Maersk Intrepid
- Prosedyre 5203 Skaderapport/granskning
- Control of non-conformities
- Prosedyre 5204 Tilløp til ulykker
- Prosedyre 5212 Avvikshåndtering
- Oversikt over avvik på næringsmiddelhandteringsområdet meldt og håndtert i 2017 og 2018
- Prosedyre 5322 Tiltak ved matforgiftning
- M-CPH-1171-29088_NO – Helsemanual - Maersk
- M-CPH-1171-16192_EN – Form for Food and Hygiene Inspection Report - Maersk
- M-CPH-1171-29049_EN – Weekly Inspections - Maersk
- HAM synergi nr 168372
- Weekly hygiene inspection – Synergi nr 1857086
- Weekly hygiene inspection – Synergi nr 1906110
- Frys og kjøll logg uke 10, 12, 13 20, 30, 31, 33 34, 36
- Registrerte avvik; 280217 Insekt i plasthanske, 280218 dårlig pakket proviant, 280318 Temperatur logg, 280418 frukt og grønt, 280117 Plastbit i revet mozzarella, 280118 temperaturlogger proviant, 280118 Oppfølging manglende temperaturbrikke container, 280118 oppfølgingskjema fremmedlegeme ost.

Dokumentasjon mottatt under tilsynet ombord:

- Dok 3600. Matsikkerhet fareanalyse pkt 7.1- 7.13. Datert september 2017.
- Prosedyrer:
- 5604 Temperaturliste
 - 5605 Temperaturmåling av mat og utstyr
 - 5603 Rigg internkontroll
 - 5721 Innhold, utarbeidelse og endring av prosedyrer
 - 5904 Måling av kundetilfredshet
 - 5301 Tilberedning og servering av mat
 - 5201 Mottak, verifikasjon av varer og temperaturmålinger av proviantcontainer
 - 5313 Opptining av produkter
 - 5342 Veiledning og bruk av HACCP
 - 5321 Opplæring og veiledning kjøkken messe
 - 5323 Regler for bakteriologisk matsikkerhet
 - 5324 Kritiske kontrollpunkter forbudte produkter
 - 5325 Kritiske kontrollpunkter Matvarer: Innkjøp og mottak av matvarer
 - 5326 Kritiske kontrollpunkter Matvarer: Lagring av matvarer
 - 5327 Kritiske kontrollpunkter Matvarer: Kjølling, frembud og innfrysning
 - 5328 Kritiske kontrollpunkter Matvarer: Tining av produkter
 - 5329 Kritiske kontrollpunkter Matvarer: Tilberedning av matvarer
 - 5330 Kritiske kontrollpunkter Matvarer: Produksjonsmedarbeidere, hygiene og opplæring
 - 5331 Kritiske kontrollpunkter Matvarer: Bearbeiding av råvarer
 - 5332 Kritiske kontrollpunkter Matvarer: Nedkjølling av matvarer
 - 5333 Kritiske kontrollpunkter Matvarer: Varm oppbevaring av mat/gjenoppvarming

- NOC temperaturskjema fryserer, kjøleskap og kjølerom – daglig temperaturmålinger
- NOC temperaturmålinger mat uke 41-44
- Maersk Drilling – Form for food and hygiene inspection report gjennomført 24.2, 28.5, 27.10, 3. og 10.11.2018.
- Maersk Oversikt gjennomført opplæring Medic – næringsmiddelhygiene
- Maersk Drilling audit report av NOC gjennomført 16.12.2014, 23.-26.9 2016 og 24.-25.4 2018.
- NOC Status kompetansekrav pr 8.11.2018
- NOC Internkontrollskjema gjennomført 20.10.2018 og 4.11.2018
- NOC Måling av kundetilfredshet datert 7.10.2018

8. 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:

Kari Louise Roland og tilsynsleder Silvia Wathne.