



| Rapport | |
|--|-------------------------------|
| Rapporttittel Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhåndteringen på Kvitebjørn | Aktivitetsnummer 2016/4710 |
| Gradering | |
| offentlig | |
| Involverte | |
| Hovedgruppe | Tilsynsleder Helge A. Haga |
| Deltakere i revisjonslaget Erik Bruland, Helge A. Haga, Kari Louise Roland | Dato 22.-25. november 2016 |

1 Innledning

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte tilsyn med næringsmiddelhygienen på Kvitebjørn 22.-25. november 2016.

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 næringsmiddelovgivningen.

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.

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

2. Bakgrunn

Kvitebjørn startet produksjonen 26. september 2004. Innretningen eies og drives nå av Statoil ASA. Selskapet har ansvar for at aktivitetene om bord er i tråd med gjeldende regelverk jf. rammeforskriften § 7.

Kjøkkenet på Kvitebjørn bearbeider og produserer alle måltider for inntil 116 personer. Forpleiningstjenesten, herunder næringsmiddelhåndteringen, ivaretas av egen organisasjon. Administrativt er tjenesten organisert med en overordnet leder og tre områdeledere som har ansvar for sine respektive innretninger A1-A3. Kvitebjørn er underlagt områdeleder for område A1.

Et fagteam bistår hele organisasjonen med kvalitetssikring, styrende dokumentasjon og internkontrollsystemer.

Forpleiningssjefen om bord har det overordnede ansvaret for matsikkerheten. Han rapporterer rutinemessig til plattformsjefen gjennom deltagelse i daglige kveldsmøter og til områdeleder for område A1 i landorganisasjonen.

Internkontrollsystemet omfatter identiske matvareleveranser fra samme leverandør til alle innretningene, identisk meny og HACCP risikoanalyser. Identifiserte kritiske styringspunkter er beskrevet i prosedyren OM 1101.18.02 «Utføre internkontroll ved matvarehåndtering».

Et eget dokument OM 101.18.01 «Utføre Hazard analysis and critical control point (HACCP) upstream offshore» beskriver når risikoanalyser skal gjennomføres. Det er utarbeidet et eget skjema for kvalitetssikring av analysen «Fareanalyse HACCP».

Avvik mot underleverandør, som f.eks. kvalitetsavvik/ feil på leveranse, rapporteres i det elektroniske styringssystemet SAP. Uønskede hendelser kan rapporteres på egnede rapporteringslapper. HMS avvik, personskader, smittsomme sykdommer, rutiner som ikke blir fulgt etc. skal rapporteres i Synergi. Kveldsmøtet avgjør om rapporterte hendelser skal følges opp systematisk og dokumenteres i Synergi.

Rutiner for å etterse at forpleiningstjenesten på den enkelte innretning etterlever interne krav og myndighetskrav gjennomføres ved ulike interne verifikasjoner herunder plattformintern verifikasjon (PIV) 2 hvert år, områdeinspeksjon og HMS inspeksjon årlig. Det er utarbeidet kravdokumenter for gjennomføring av plattformintern verifikasjon. Funn identifisert skal registreres og følges opp i innretningens avvikssystem Synergi.

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

Tilsynet viste at bysse/ messe området var godt tilrettelagt, men internkontrollen som skal sikre næringsmiddelhåndteringen var mangelfull.

Personell med oppgaver og ansvar for næringsmiddelhåndteringen har ikke fått nødvendig opplæring for å etterleve kravet til risikovurderinger og internkontroll.

5 Observasjoner

Observasjoner deles generelt i to kategorier:

- Avvik: Knyttet 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 Selskapets internkontroll med næringsmiddelhygiene på Kvitebjørn er mangelfull.

Begrunnelse:

1. Styrende dokumentasjon mangler henvisning til gjeldende regelverkskrav i næringsmiddelhygieneforskriften.
2. Internkontrollen for næringsmiddelhåndteringen bygger ikke på HACCP prinsippene.
 - Det er ikke et overordnet krav i styrende dokumentasjon at en HACCP analyse *alltid skal legges til grunn* for internkontroll med næringsmiddelhåndteringen ref. R- 111148.
 - Det er ikke gjennomført en HACCP risikovurdering/ fareanalyse av produkter og produksjonsprosesser i tråd med regelverkets krav. Jf. R-12112. Lokal HACCP analyse, som er fremlagt under tilsynet, oppfyller ikke regelverkets krav til slik analyse. Skjemaet, som er utarbeidet, er ikke tilrettelagt for å gjennomføre analysen i tråd med regelverkskravene.
 - Kritiske styringspunkter, som er beskrevet i dokumentet OM 101.18.02- «Utføre internkontroll ved matvarehåndtering», er dermed ikke identifisert med utgangspunkt i HACCP metodikken.
3. Kontrollen med temperaturer i næringsmiddelhåndteringen er mangelfull.
 - Det er ikke tilrettelagt for å verifisere at kjølekjeden er ubrutt under transport, i henhold til temperaturkrav beskrevet i R-12106.
 - Det dokumenteres ikke temperaturer ved varmebehandling, som er «*tilpasset næringsmidelets art.*» jf. R-12112. Det er ikke fremlagt fareanalyse som viser hva som er forsvarlig varmebehandling og hvilke kritiske grenser som gjelder for oppvarming av ulike produkter.
 - Det kan ikke dokumenteres at mat oppvarmes til minst 75 grader under produksjonsprosessen i henhold til krav R-12112.
 - Det kan ikke dokumenteres at det gjennomføres kontroll av temperatur ved nedkjøling av mat som har vært varmebehandlet jf. krav R-10831.
 - Det gjennomføres ikke temperaturkontroll av gjenoppvarmet mat jf. R-12112.
 - Kravene til temperaturmåling, som er beskrevet i dokumentet OM 101.18.02 «Utføre internkontroll ved matvarehåndtering», er ikke referert i de ulike skjemaene for temperaturmåling. For eksempel hvor ofte, hvilke produkter og hvilke temperaturkrav som gjelder. Kontroll-skjemaene viser til utgått regelverk.

4. Intervjuer og fremlagt dokumentasjon viser at opplæring i HACCP og næringsmiddelhygiene ikke er gjennomført for personell med ulike oppgaver på området, slik regelverket krever og slik det fremgår av Statoil styrende dokumentasjon ref. krav R105030. Registreringsskjema for opplæring av nyansatte omfatter ikke internkontroll.

5. I styrende dokumentasjon refereres det flere steder til «IK mat». Intervjuer viser at det er uklart hva dette begrepet viser til.

Krav:

Aktivitetsforskriften § 13 – om næringsmiddelhygiene jf. Matloven, Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen Forskrift om næringsmiddelhygiene med tilhørende EU forordning 852/2004 kapittel 1 artikkel nr.1, artikkel 5, vedlegg II kapittel IV punkt 7, artikkel 4, kapittel IV punkt 7, kapittel IX om temperaturstyring, kapittel XI om varmebehandling og kapittel XII om opplæring.
Styringsforskriften § 6 – om styring av helse miljø og sikkerhet.

6 Deltagere fra selskapet – se vedlegg

7 Deltagere fra Fylkesmannen i Rogaland

Helge A. Haga – seniorrådgiver (tilsynsleder)
Erik Bruland – seniorrådgiver
Kari Louise Roland – seniorrådgiver

8 Dokumenter

Følgende dokumenter ble benyttet under planlegging:

- Organisasjonskart forpleining 2016
- OMC01 Ansvar og myndighet FPL
- Kompetansekrav Statoil
- Sjekkliste opplæring av servicearbeidere forpleining
- Fareanalyse HACCP – Kvitebjørn
- Kritiske styringspunkter – Kvitebjørn
- Innholdsfortegnelse – manual for næringsmiddelhåndtering
- OM101.18.01: «Utføre Hazard analyses and critical control point»
- OM 101.18.02: «Utføre internkontroll ved matvarehåndtering»
- OM 101.18.04: «Sunn og sikker tilberedning av mat»
- R10.34.91: «Utføre renhold kjøkken»
- R38198: «Ivaretagelse av periodiske renholds og vedlikeholdsoppgaver»
- R 103491- «Utføre renholdt kjøkken»
- R104064 – «Vurdere behov for renhold»

- R100944 – «Levering i henhold til avtalt kvalitet»
- Temperaturlogger Kvitebjørn
- Oversikter over gjennomført opplæring personell
- Avvik
- Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen
- Synergi 1479857 – epidemi
- Rapporter etter interne hygieneinspeksjoner

Følgende dokumenter er mottatt under tilsyn:

- OMC 01 Forpleining og administrasjon (DPN JOS CA) – organisasjon, ledelse og styring.
- FM802 – utføre internkontroll ved matvarehåndtering
- «Ambisjon til handling» Kvitebjørn - oversikt
- Internkontrollskjema for servering av mat; august og november 2016.
- Internkontrollskjema for frys og kjøleenheter; september 2016.
- Temperaturkontroll oppvaskmaskin september 2016.
- Temperaturkontroll skrubbemaskin september 2016.
- Avvik skjema – temperaturkontroll 2016
- Registreringsskjema for opplæring av servicearbeider
- Registreringsskjema for opplæring av kokker
- Skjema fareanalyse HACCP
- Renholdsplan kjøkken uke 37/38 2016
- Inspeksjoner og evalueringer – Hygiene/ HMS inspeksjoner 2016
- Kompetanseprofiler forpleiningsleder, kokk og servicearbeider om bord.
- Erfaringsoverføring etter tilsyn fra Mattilsynet
- Synergi 1479857 – Utbrudd av diare oppkast 12.07.2016
- R-11114 Utføre fareanalyse ved matvarehåndtering
- 1480412 kontroll av tallerkener
- Arbeidsordre 1480412 etter hygieneinspeksjon – sjekket om tallerkener holdt krav til renhold.
- Synergi 1473721 – Oppvaskmaskin holdt ikke riktig temperatur.

Rapporten ble utarbeidet av:

Helge A. Haga

Kari Louise Roland