



Equinor ASA
Postboks 8500 Forus
4035 STAVANGER

Kontakt saksbehandler
Kari Louise Roland, 51 56 87 62

Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhåndtering på Statfjord A

Statsforvalteren gjennomførte tilsyn med Equinor og besøkte i den forbindelse innretningen Statfjord A i perioden 30.mai – 2.juni 2022. Vi undersøkte om innretningen sikrer helsemessige trygge næringsmidler for de som er om bord.

Tilsynet ble gjennomført som del av Statsforvalterens planlagte tilsynsaktiviteter for 2022.

Utkast til rapport ble oversendt 22.juni 2022, og vi mottok tilbakemelding fra dere 5. juli 2022. Statsforvalteren har vurdert kommentarene til foreløpig rapport og tatt disse følge i endelig rapport.

Statsforvalterens konklusjon:

- Tilretteleggingen, som skal sikre trygg næringsmiddelhåndtering, har mangler.

Dette er brudd på:

Forskrift om næringsmiddelhygiene;

- Jf. FOR (EF) 852/2004 vedlegg II kapittel I og II om krav til utstyr og lokaler og kapittel IX punkt 2 og 3 om lagring av næringsmidler og kryssforurensing
- Styringsforskriften § 6 om styring av helse, miljø og sikkerhet
- Internkontrollforskriften for næringsmidler § 4 og 5 om internkontroll; innføring, tilpasning og etterlevelse av denne.

Statsforvalteren ber selskapet om å utarbeide en plan for hvordan lovbruddene skal rettes **innen medio oktober 2022**.

I vurderingen av hvilke tiltak som skal velges, må en se nærmere på hvilke forhold som har medvirket til brudd på krav i gjeldende regelverk. Dette for å sikre at tiltakene samsvarer med årsakene og styrker innretningens styring/ internkontroll.

Planen må minimum inneholde:

- Hvilke tiltak en planlegger å iverksette.
- Redegjørelse for hvordan ledelsen skal følge med på at tiltakene blir iverksatt og at de fungerer som planlagt, - og



- hvordan dere framover skal sikre forsvarlig oppfølging av drikkevannsforsyningen på Statfjord A.
- En forpliktende tidsplan for iverksetting av tiltakene.

Med hilsen

Andres Neset (e.f.)
fylkeslege/avdelingsdirektør

Kari Louise Roland
seniorrådgiver

Dokumentet er elektronisk godkjent

Vedlegg

1 Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhandtering på Statfjord A

Kopi til:

Mattilsynet, Felles postmottak
Petroleumstilsynet

Postboks 383
Postboks 599

2381
4003

Brumunddal
Stavanger



Innhold

Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhandtering på Staffjord A	1
• Internkontrollforskriften for næringsmidler § § 4 og 5 om internkontroll; innføring, tilpasning og etterlevelse av denne.	1
1. Innledning	4
2. Beskrivelse av virksomheten – spesielle forhold	4
3. Gjennomføring.....	5
4. Hva tilsynet omfattet	5
5. Statsforvalterens konklusjon.....	6
6. Regelverk	6
7. Dokumentunderlag.....	7



1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn på Statfjord A i perioden 30.mai – 2.juni 2022. Tilsynet inngår som en del av Statsforvalterens planlagte tilsynsvirksomhet i inneværende år.

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

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 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 innretningen sikrer helsemessig trygge næringsmidler til de som er om bord, med følgende fokusområder; Tilrettelegging bysse og messe, samt egenkontroll og helsetjenestens påse-plikt. Det ble gjennomført systematisk gjennomgang av dokumentasjon på næringsmiddelområdet, intervju av personer med oppgaver på området og befarings i bysse og messe. Ved tilsynet var det fokus på hvordan lokaler og utstyr var tilrettelagt for å sikre helsemessig trygge næringsmidler til de som oppholdt seg om bord. I tillegg så vi på temperaturstyringen.

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

Statfjord A, som ligger i Nordsjøen, vest for Bergen, startet produksjonen i 1979. Innretningen eies og drives av Equinor. Selskapet fikk Petroleumstilsynets samtykke til 20 års forlenget levetid for innretningen på Statfjordfeltet i desember 2007.

Forpleiningstjenesten drives av COOR, i henhold til avtale. Helsetjenesten eies og drives av Equinor.

COOR har tatt i bruk internkontrollverktøyet eSmiley, hvor temperaturer ved matproduksjon, i kjøle- og fryseenheter, ved varemottak og i oppvaskmaskiner blir registrert. Temperaturer måles og leses av i henhold til egne rutiner. Avvik knyttet til temperaturmålinger blir kommentert/begrunnet i eSmiley. Forpleiningsledelsen følger opp eventuelle avvik i eSmiley.

Styrende dokumentasjon OM101.18.04 – Sunn og sikker behandling av næringsmidler R-13061-beskriver innretningens egen oppfølging av kjøkkendriften. Denne beskriver at det skal gjennomføres minst tre kontroller i året, én pr leder forpleining, i samarbeid med verneombud. Lokal bedriftshelsetjeneste skal delta. Dokumentasjonen skal skje i verktøy for hendelsesrapportering, og leder forpleining skal sikre at faglig ansvarlig lege blir informert om resultatene av IK-mat kontroll.



Equinor har også eget krav til gjennomføring av plattformintern verifikasjon (PIV) som omhandler næringsmiddelhygiene. Denne gjennomføres hvert tredje år, hvor plattformledelsen, helsetjenesten, vernetjenesten og forpleiningsledelsen er involvert.

Observasjoner og funn gjort i forbindelse med interne kontroller og PIV legges inn i Synergi som tiltak. Tiltaksansvarlig blir utnevnt og datofrist for utbedring blir satt.

Befaring i kjøkken og tilstøtende rom viste i hovedsak en gjennomgående bruk av glatte og lett vaskbare flater som var godt tilrettelagt for renhold. Det ble observert godt renhold og god orden i disse lokalene, men enkelte steder er det behov for utbedring. Dette er nærmere beskrevet under punkt 5. En gjennomgang av interne kontroller og PIV viser at flere funn er identifisert, men ikke utbedret.

Næringsmidler på lager og kjøkken var lagret opp fra gulv, den var emballert og merket med dato.

3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 29. november 2021.

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

Forberedende møte med ansvarlige for innretningen i landorganisasjonen, ble gjennomført 25. mai 2022 på Teams.

Informasjonsmøte ble avholdt 30. mai 2022.

Intervjuer

9 personer ble intervjuet. I tillegg deltok flere fagdisipliner fra vernetjenesten i et felles gruppeintervju som omfattet alle tilsynstemaene.

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

Befaring

Befaring gjennomført 31.mai sammen med forpleiningsleder og kokk.

Oppsummeringsmøte ble holdt 2.juni 2022.

4. Hva tilsynet omfattet

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om næringsmiddelhandteringen om bord er i samsvar med de krav myndighetene har satt i lovverket; - matloven, næringsmiddelhygieneforskriften jf. (EF) forordning 852/2004, forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddellovgivningen, og HMS-regelverkets forskrifter.



Tilsynets mål var å kontrollere om Statfjord A har tilstrekkelige rutiner for å sikre god næringsmiddelhygiene, slik at maten som serveres er trygg.

Tilsynet har ikke kontrollert og vurdert alle sidene ved næringsmiddelhåndteringen, men hatt fokus på forhold der det kan være fare for svikt. Gjennom stikkprøver har tilsynet verifisert det innretningen gjør på næringsmiddelområdet -, og om resultatene av det som gjøres, er i samsvar med myndighetskrav og de krav som selskapet selv har satt gjennom sin internkontroll.

5. Statsforvalterens konklusjon

5.1. Avvik

Tilretteleggingen, som skal sikre trygg næringsmiddelhåndtering, har mangler.

Avviket bygger på følgende fakta:

Hull og taperester på vegger etter fjernet utstyr er gjennomgående både i bysse og messe.

Observasjoner gjort i bysse:

- Flere steder er gulvfliser sprukket/ødelagte. I overgangen mellom bysse og lager er flisene sprukket opp.
- Teknisk skap ved matkvern har rustflekker/flasset maling.
- Det mangler deksel på en tørkepapirholder ved håndvask, og et var ødelagt.
- Bruk av gaffateip og sort tape på dører, maskiner og vask.
- Radio på kjøkkenvegg var skitten ved og på brytere. Denne hadde tekstiloverflate som ikke var lett å rengjøre.
- Bakker stables våte. Disse blir ikke tørket før de stables.

Observasjoner gjort i messe:

- På takplater, ved sprinkleranlegg, er det rust og avflasset maling.
- På frembudsdisk er pakningene på skapdørene ødelagt, og dørene er veldig slitte.

En gjennomgang av interne hygienerunder viser at flere av disse funnene er identifisert, men er enda ikke rettet opp i.

Avvik fra følgende lovkrav:

Forskrift om næringsmiddelhygiene;

- Jf. FOR (EF) 852/2004 vedlegg II kapittel I og II om krav til utstyr og lokaler og kapittel IX punkt 2 og 3 om lagring av næringsmidler og kryssforurensing

5.2 Forbedringspunkt/merknad

Internkontrollen kan forbedres ved at interne rutiner for kontroll av næringsmiddelhygiene sikrer bedre at rapportene er sporbare og oversendes rutinemessig til faglig ansvarlig lege, jf. interne krav i styrende dokumentasjon OM101.18.04 - R-13061.

6. Regelverk

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 næringsmiddelreguleringen, FOR-1994-12-15-1187



Lov om petroleumsvirksomhet av 29.11.1996

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

7. Dokumentunderlag

Innretningens 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:

- Behov for tiltak grunnet smittefare
- R13061 følg opp drift av kjøkken datert 7.12.2021
- OM101.18.06-Utfør renhold (Aris)
- OM101.18.04-Sunn og sikker behandling av næringsmidler datert 7.12.2021
- IK Matkontroll
- Ny Periodisk Hygienekontroll
- HMS Inspeksjon Brann og sikkerhet
- Periodisk Hygienekontroll
- Internkontroll Matvarehåndtering
- 1689036 - IK-Mat kontroll kjøkkendrift Statfjord A - Synergi Life
- GL0710 - Renhold hotell
- Kokk Stillingsbeskrivelse
- Rutiner renhold kjøkken
- Sjekkliste kjøkken i eSmiley
- 1620227 – PIV Næringsmiddelhygiene - Synergi Life
- Sjekkliste kjøkken i eSmiley
- Sjekkliste Kjøkken
- Rutiner for temperaturstyring og temperatur logger september, oktober, november 2021
- Utført internkontroll
- Avvik fra Synergi
- Synergi 1962456
- Avvik fra Dawinci Hcab
- Avvik Creamer
- Avvik fra Actio
- WR 1867 - Vedlegg C
- FS leder Stillingsbeskrivelse
- Synergi 1962456
- 4600021329-Appendix A Scope of Work-927603-935001
- OMC 01 Forpleining og administrasjon (EPN JOS CA) - Organisasjon, ledelse og styring

Dokumentasjon som ble gjennomgått under tilsynet:

- OM101.18.04 – Sunn og sikker behandling av næringsmidler – print dato 21.4.22
- GL0645 – Mat Standard revidert 10.5.22

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:

- Silvia R. Wathne
- Kari Louise Roland (tilsynsleder)