



| Rapport  |                               |
|--|-------------------------------|
| Rapporttittel<br><b>Tilsyn med næringsmiddelhygiene på West Alpha, North Atlantic Drilling</b>       | Aktivitetsnummer<br>2015/5534 |
| Gradering  |                               |
| offentlig  |                               |
| Involverte   |                               |
| Hovedgruppe  | Tilsynsleder<br>Helge A. Haga |
| Deltakere i tilsynslaget<br>Trine Hove Bjørnsen, Kari Louise Roland, Erik Bruland,<br>Helge A. Haga. | Dato<br>16.-18.09. 2015.      |

## 1 Innledning

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte tilsyn med næringsmiddelhygiene på innretningen West Alpha 16.- 18. september 2015.

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 næringsmiddelhandteringen 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 næringsmiddellovgivningen.

Tilsynet omfattet tilrettelegging av tekniske/ fysiske forhold, organisering, kompetanse, kapasitet og rutiner samt internkontroll som skal sikre at næringsmiddelhygiene er i tråd med regelverkets krav.

## 2 Bakgrunn

West Alpha ble bygget i 1986. North Atlantic Drilling (heretter NAD) fikk Petroleumstilsynets samsvarsuttalelse til drift av innretningen 31.12.2001. Selskapet har, med bakgrunn i samsvarsuttalelsen, overordnet ansvar for at aktivitetene om bord er i tråd med gjeldende regelverk jf. rammeforskriften § 7. Innretningen var i operasjon for Exxon Mobil i utvinningstillatelse PL 001(Balder) da tilsynet ble gjennomført.

Boligkvarteret har en maksimal sengekapasitet på 110 personer. Forpleiningsselskapet Sodexo ivaretar næringsmiddelhandteringen i henhold til kontrakt. Kokstad bedriftshelsetjeneste (ISOS) bistår reder med faglig ansvarlig lege i henhold til kontrakt. Faglig ansvarlig lege har ansvar for innhold i NAD prosedyren som skal sikre næringsmiddelhygiene om bord.

Forpleiningsjefen har det overordnede ansvaret for matsikkerheten ombord. Han rapporterer til daglig leder i egen organisasjon og til NAD v/plattformsjefen.

NAD sitt internkontrollsystem omfatter styrende dokumentasjon med krav til næringsmiddelhygiene, rutiner for avvikshåndtering og interne hygieneinspeksjoner som gjennomføres hver 14. dag. I hygienerundene er NAD representert ved sykepleier og plattformsjef. Sodexo er representert ved forpleinings-leder. Inspeksjonen gjennomføres i henhold til skjemaet «Hygieneinspeksjon -West Alpha». Funn identifisert under inspeksjonene registreres og følges opp i innretningens avvikssystem.

Alle avvik på næringsmiddelhygieneområdet skal rapporteres i Sodexo sitt avvikssystem ProQual.

### **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 har konkludert med at det på West Alpha er svikt når det gjelder enkelte forhold av tilretteleggingen som skal sikre god næringsmiddelhygiene. Det er også mangler i internkontrollen. North Atlantic Drilling har ikke sørget for tilstrekkelig oppfølging av sin underleverandør Sodexo. Tilsynet avdekket også at Sodexo sin internkontroll er ikke i henhold til regelverkets krav.

I det vesentlige var innretningens lokaler likevel godt vedlikeholdt og tilrettelagt for å ivareta næringsmiddelhygiene.

### **5 Observasjoner**

Observasjoner deles generelt i to kategorier:

- Avvik: Knyttes 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.

#### **Avvik:**

#### **5.1.1 Overflater og utstyr i kjøkkenområdet er ikke godt nok tilrettelagt for å sikre næringsmiddelhygiene.**

**Begrunnelse:**

- En del overflater i kjøkkenområdet var ikke tilrettelagt for renhold. Eks: Vinduene over bakebenken var tettet med pakninger som vanskeliggjorde renhold, dørene inn til kjøkkenet hadde slitte overflater og ødelagte pakninger. Det ble observert støvfeller mellom tak og kjøleskap og rust på enkelte brytere. Kabler ved dør mellom tørrlager og bysse var ikke tildekket. Tallerkenene hadde slitt overflate.
- Rene kjørler ble oppbevart i åpne hyller i skitten sone i oppvaskområdet.
- Viften i fryserom for fisk avgir varme som lager kondens.

**Krav:**

Innretningsforskriften § 58 – om tilrettelegging for hygienisk standard i boligkvarter  
 Aktivitetsforskriften § 13 – om næringsmiddelhygiene jf. Forskrift om næringsmiddelhygiene forordning 852/2004 vedlegg II; kapittel 1, 2 og 5- om krav til lokaler og utstyr.

**5.1.2. Internkontroll med næringsmiddelhygiene på West Alpha har mangler.****Begrunnelse:**

1. North Atlantic Drilling sine rutiner, som skal sikre at aktivitetene er i tråd med regelverkets krav til internkontroll og næringsmiddelhygiene er mangelfull.
  - Rutine for hygieneinspeksjon er ikke tilstrekkelige til å fange opp svakheter og mangler med lokaler, utstyr og gjennomføring. Manglene som ble påpekt av tilsynet under befaring har ikke tidligere blitt fanget opp av hygieneinspeksjonene. Regelverkets krav til næringsmiddelhygiene er i liten grad reflektert i NAD skjema for Hygieneinspeksjon – West Alpha.
  - I følge prosedyre PRO-00-0016 punkt 2.1 skal sykepleierne sørge for at regelverk for næringsmiddelhygiene blir fulgt. Selskapet har definert kompetansekrav til sykepleierne i kompetansematrisen. Kurset er på tilsynstidspunktet ikke gjennomført for to av sykepleierne.
  - Synergi nr. 1141835. Avvik vedrørende salatskål ble lukket da bestillingen ble foretatt 23.05. 2015 uten at realitetene var endret. Ny salatskål var ikke på plass da tilsynet ble gjennomført.
  - NAD har, i følge informasjon gitt under tilsynet, ikke gjennomført internrevisjon mot Sodexo.
2. Fastsatte rutiner på næringsmiddelhygieneområdet blir ikke fulgt opp:
  - NAD har ikke fulgt opp om Sodexo arbeider etter HACCP prinsippene ref. interne krav i prosedyre PRO – 37- 0236, punkt 4.1/ PRO -00-0106 punkt 3 og krav i næringsmiddelhygieneforskriften.
  - Ansatte på innretningen har ikke fått tilstrekkelig kompetanse i forhold til å identifisere risiko i næringsmiddelhåndteringen jf. HACCP prinsippene Ref. interne krav i PRO -00-0106 punkt 3.
3. Sodexo sin internkontroll ikke har vært i henhold til regelverkets/ interne krav.
  - Det er ikke dokumentert om det er gjennomført en HACCP analyse for å identifisere kritiske styringspunkter på West Alpha. Tilsynet har ikke fått opplyst hvilket internkontrollnivå kjøkkenet på West Alpha skal ha.

- Stillingsbeskrivelsene viser ikke hvem som har ansvar for HACCP analyse og identifisering av kritiske styringspunkter.
- Det er ikke dokumentert at ansatte har fått opplæring i HACCP analyse og identifisering av kritiske styringspunkter.
- Intern inspeksjon utført av landorganisasjonen i forkant av tilsynet bekrefter at HACCP analyse ikke er utført. Det er likevel beskrevet at all risiko er identifisert og kontroll av disse er implementert.
- Skjema SK 54 «Opplæring på driftsenhet» omfatter ikke hvilke grunnforutsetninger eller identifiserte kritiske styringspunkter som må følges for å ivareta næringsmiddel-hygieneen.
- Skjema for temperaturmåling mangler noen områder f.eks: tinerom, påleggsdisk og kontroll av temperatur ved nedkjøling av mat fra 60 til 4 grader innen to timer. Jf. rutinen «Hygiene MA02».
- Innsendt dokumentasjon viser at det i liten grad meldes avvik som har betydning for næringsmiddelhygieneen.
- Intervjuer viser at det er usikkerhet omkring HACCP analyser og kritiske kontrollpunkter og hvordan internkontrollen skal fungere.
- Hygieneinspeksjonene har ikke identifisert mangler ved næringsmiddelhåndtering og renhold som ble avdekket under tilsynet, herunder at;
  - Iskremen holdt for høy temperatur jf. interne krav på minus 18 grader C
  - Kylling ble tint i emballasjen, et avvik fra Sodexo prosedyre «Hygiene MA02»
  - Det var muggdannelse i pakningene rundt kjøleskapsdørene i byssa.
  - Flere av overflatene, som ikke var godt tilrettelagt, var heller ikke rene under tilsynet.

### **Krav:**

Styringsforskriften §§ 6 og 21 - om styring av helse miljø og sikkerhet og om oppfølging av andre deltakere.

Rammeforskriften § 18 - om kvalifisering av andre deltagere

Aktivitetsforskriften § 13 – om næringsmiddelhygiene jf. Matloven, Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen og Forskrift om næringsmiddelhygiene med tilhørende EU forordning 852/2004 artikkel 5, Vedlegg II kapitlene 1, 2 og 5- om krav til lokaler og utstyr, kapittel 8 om personlig hygiene, kapittel 9 - og temperaturstyring og kapittel 10 – om opplæring og kompetanse.

Aktivitetsforskriften § 14 – om renhold.

## **5.2 Forbedringspunkter**

### **5.2.1 Frembud av næringsmidler kan forbedres**

Juice ble servert fra kartonger med skrukork, noe som øker risikoen for kontaktsmitte i tilknytning til frembud. Montering av juicedispenser kan redusere faren for kontaktsmitte.

### **5.2.2 Tilrettelegging for tining av næringsmidler kan forbedres**

Byssa var ikke utstyrt med tineskap. Mat ble tint i en mellomgang ved fryserom. Det ble opplyst at rommet holdt en temperatur under 10 grader til enhver tid. Det var ikke tilrettelagt for automatisk temperaturovervåking av «tinerommet».

### 5.2.3 Skille mellom ren og skitten sone i kjøkkenet kan forbedres.

Personlig hygiene omfatter ikke beskyttelse mot skittent vann ved bruk av plastforkle eller tilsvarende i oppvaskområdet.

## 6 Deltagere fra Fylkesmannen i Rogaland

Erik Bruland – seniorrådgiver  
 Trine Hove Bjørnsen – seniorrådgiver, jurist  
 Kari Louise Roland – seniorrådgiver  
 Helge A. Haga – seniorrådgiver (tilsynsleder)

Øvrige deltagere – se egen navneliste vedlagt.

## 7 Dokumenter

Følgende dokumenter ble benyttet under planlegging og gjennomføringen av tilsynet:

- Sodexo- Funksjonsbeskrivelser for forpleiningssjef, kokk og renholdsoperatør.
- NAD – Procedure: PRO-00-0106 Hygiene & safe Food Handling, ver.1,05
- NAD – Procedure: PRO-37-0236 Catering Philosophy, ver. 1,02
- Sodexo – prosedyre: MA01- Hygienereglement for kjøkkenpersonell
- Sodexo – prosedyre: MA02- Hygiene
- Sodexo – prosedyre: MA03- Prosesstrinn for produksjon i kjøkkenet
- Sodexo – prosedyre: MA04 – Mistanke om matforgiftning
- Sodexo – prosedyre: RE01 – Bruk og renhold av kjøkkenutstyr.
- Sodexo – prosedyre: RE 02 – Renhold av rom og inventar
- Sodexo – prosedyre: SK13 – Mottakskontroll offshore
- Sodexo – prosedyre: SK45 – Risikoanalyse
- Sodexo – prosedyre: SK 54 – Opplæring på driftsenheten
- Sodexo – prosedyre: SK 67 – Kontroll med maskiner og utstyr
- Sodexo – prosedyre: SK19 – Uønskede hendelser (brukes dersom kunden ikke har egne skjema for dette)
- Sodexo – prosedyre: KV01 – Avvik og RUH
- Signeringsliste West Alpha
- Kursmatrise West Alpha – Medic
- Revisjon – RIG Synergi saksnr. 1141835
- Hygieneinspeksjoner – West Alpha datert  
 06.09,21.08,26.07,12.07,29.06,14.04,02.06,10.05.- 2015.

Dokumentasjon mottatt under tilsyn som ble benyttet under gjennomføring av tilsynet.

- Sodexo - Grunnleggende opplæring, E-læring lansering: Norge
- Utskrift/ oversikt fra ProQual; Oversikt over rapporterte uønskede hendelser i perioden 09.09. 2015 - 17.09. 2015.
- Utskrift/ oversikt fra ProQual; Oversikt over eksterne avvik datert 03.06. 2015.
- Utskrift/ oversikt fra ProQual; Oversikt over interne avvik fra 15.12.2014 – 13.09. 2015.
- Sodexo inspeksjon West Alpha - Safety Excellence inspection utført 12.09.2015
- Sodexo Site Manager Health, Safety & environment Inspection datert 17.08.2015
- Temperaturlogg SK 33 med temperaturregistreringer.

Rapporten ble utarbeidet av:

Trine Hove Bjørnsen  
Kari Louise Roland

Med hilsen

Pål Iden  
Avdelingsdirektør

Helge A Haga  
seniorrådgiver

Dokumentet er elektronisk godkjent og har derfor ikke underskrift

Saksbehandler: Helge A. Haga  
Saksbehandler telefon: 51 56 87 62  
E-post: fmrohah@fylkesmannen.no