



Rapport	
Rapporttittel <b>Tilsyn med næringsmiddelhåndtering på Safe Scandinavia</b>	Aktivitetsnummer 2016/7865
Gradering	
offentlig	
Involverte	
Hovedgruppe	Oppgaveleder Erik Bruland
Deltakere i revisjonslaget Helga A. Haga, Erik Bruland, Kari Louise Roland	Dato 31.oktober – 2 november 2016

## 1 Innledning

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte tilsyn med næringsmiddelhåndtering på Safe Scandinavia 31.oktober - 2.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.

Aktivitetene tilsynet omfatter gjennomføres av en underleverandør. Alle som deltar i virksomheten er ansvarlige etter petroleumsregelverket jf. rammeforskriften § 7.

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

## 2 Bakgrunn

Safe Scandinavia ble bygget ved Aker Verdal i 1984. Innretningen eies og drives av Prosafe AS. Selskapet fikk Petroleumstilsynets samsvarsuttalelse til å ta innretningen i bruk som flotell i petroleumsvirksomheten 13.04. 2007. Selskapet har, med bakgrunn i samsvarsuttalelsen, overordnet ansvar for innretningen og for at aktivitetene om bord er i tråd med gjeldende regelverk jf. rammeforskriften § 7.

I 2015 ble innretningen ombygd fra flotell til et støttefartøy for boreoperasjoner ved Westcon Yards i Ølen. Om lag en tredjedel av boligmodulen ble fjernet og boligkapasiteten ble i denne sammenheng redusert fra om lag 600 til 159 personer.

Statoil fikk Petroleumstilsynets samtykke til å ta i bruk innretningen som TSV på Oseberg Øst 09.12.2015. Innretningen startet operasjonen for Statoil på Osebergfeltet i mars 2016.

Kjøkkenet om bord bearbeider og produserer mat til opptil 159 personer. Forpleiningsselskapet Compass Group - ESS ivaretar næringsmiddelhåndteringen i henhold til kontrakt. International SOS (Kokstad bedriftshelsetjeneste) bistår selskapet med faglig ansvarlig lege (herunder smittevernlege) og sykepleiere i henhold til kontrakt med Prosafe.

Forpleiningssjefen har det overordnede ansvaret for matsikkerheten ombord. Han rapporterer til daglig leder i egen organisasjon og til Prosafe v/plattformsjefen. En HSEQ direktør i selskapets landorganisasjon bistår med løpende kvalitetssikring av styrende dokumentasjon og internkontrollsystem.

Forpleiningsselskapet sitt internkontrollsystem er bygget på en fareanalyse for produktgrupper og produksjonstrinn maten skal gjennomgå. Kritiske styringspunkter i produksjonsprosessene er identifisert og kritiske grenser for temperaturkontroll med risikoprodukter er definert. Risikoanalysen og rutinene er utarbeidet med referanse til NHO, bransjen og Norsk Veritas sine retningslinjer.

Prosedyrer er utarbeidet for å sikre næringsmiddelhåndteringen i prosesstrinnene. Temperaturlogger utledet av prosedyrene er arkivert på arbeidsstasjonene. Alle uønskede hendelser og avvik fra gjeldende rutiner skal rapporteres både i ESS og i Prosafe sitt avvikssystem. Oppdatert versjon av styringssystemet er tilgjengelig elektronisk for alle ansatte i DOC MAP.

Prosafe gjennomfører sitt påseansvar med underleverandøren gjennom ukentlige hygienerunder. Plattformsjefen har ansvar for inspeksjonen. En guide er utarbeidet for faglig veiledning til hva inspeksjonene bør omfatte. Sykepleier deltar for å bistå med hygienefaglige råd. Rapporter etter inspeksjonene skal følges opp i innretningens vedlikeholds og avvikssystem. I tillegg gjennomfører Facility Manager fra selskapets avdeling i Aberdeen halvårlige inspeksjoner med tilrettelegging og gjennomføring av aktivitetene om bord.

### **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**

Tilretteleggingen om bord var tilfredsstillende. Styringssystemet var i hovedsak i tråd med regelverkets krav. Tilsynet avdekket likevel noen mangler;

Det er uklart hvilket ansvar/ oppgaver som gjelder for den enkelte på internkontrollområdet. Kompetansen til personellet er ikke tilstrekkelig sikret. Stikkprøver på utvalgte områder viste at driftsrutiner ikke ble fulgt. Det var ikke etablert rutine for styring av identifisert kritisk styringspunkt. Noen overflater i kjøkkenområdet var ikke tilrettelagt for renhold.

## 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 Internkontrollen med næringsmiddelhåndteringen på Safe Scandinavia er ikke tilstrekkelig.

##### Begrunnelse:

- a) Overordnet styrende dokumentasjon som f.eks. IK mat manual mangler oversikt over de krav i næringsmiddelreguleringen som gjelder for virksomheten herunder; Matloven, næringsmiddelhygieneforskriften (EU forordning 852-2004) og internkontroll-forskriften for næringsmidler.
- b) Det fremgår av IK mat manual – «HACCP og god hygienep praksis» at Compass Group sitt system for matsikkerhet bygger på HACCP prinsippene. Det går ikke klart frem av styrende dokumentasjon hvilket ansvar og hvilken myndighet som ligger til de ulike stillingene/ rollene f, eks hvem som har ansvar for oppfølging av internkontrollen og HACCP arbeidet om bord.
  - Stillingsbeskrivelsene for forpleiningspersonell er ikke oppdatert i forhold til regelverkets krav til HACCP og internkontroll.
- c) Det går ikke klart frem av fremlagt dokumentasjon hvilke konkrete kompetansekrav som gjelder for de ulike stillingskategoriene utover grunnleggende sikkerhetsopplæring, fagbrev og helsesertifikat. Det er ikke spesifisert hva kravene er til opplæring i Internkontroll og HACCP omfatter. Dokumentet «ESS opplæringskrav» gir en oversikt over selskapsinterne opplæringskrav til de ulike stillingene, men kravene samsvarer ikke med stillingsinstruksene. IK Mat Manual har heller ingen krav til dette.

- d) Kompetansematrisen (kampanjeoversiktene) som er fremlagt for tilsynet viser at det er planlagt flere opplæringstiltak, men det er ikke dokument at det er gjennomført for den enkelte ansatte om bord.
- e) Dokumentasjon og intervju viser at flere ansatte om bord mangler grunnleggende opplæring i HACCP metoden.
- f) Dokumentgjennomgang i form av stikkprøver viser at de kritiske styringspunktene som prosedyre PR 250 beskriver ikke blir fulgt opp med temperaturmålinger slik rutinen beskriver.
- Temperaturlogg (Control form 4, temperature in food) viser at nedkjølt mat ikke blir kontrollert i henhold til prosedyrekrav. Prosedyrens krav til temperaturkontroll var ikke ført inn i loggen.
- g) Stikkprøver under befaringen om bord viste at oppbevaringen av mat var mangelfull;
- Datomerking manglet på enkelte matvarer plassert på kjøøl.
  - Skrelte grønnsaker ble oppbevart i vann og tildekket med kjøkkenhåndkle.
  - Dessert ble oppbevart utildekket.

**Krav:**

Aktivitetsforskriften § 13 - om næringsmiddelhandtering i henhold til Matloven med tilhørende forskrifter.

Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen § 5, punkt 1, 3, 6 og 9. Styringsforskriften § 21 – om oppfølging av eget og andre deltakers styringssystem.

**5.1.2. Prosafe har ikke sikret at alle overflater i kjøkkenområdet er tilrettelagt for renhold.****Begrunnelse:**

- Alle nedtrekks gardiner foran vinduene i kjøkkenet var skitne og slitt og hadde overflater som ikke var lette å holde rene.
- Flere dører/ dørkarmen hadde en overflate som var slitt/ ikke godt tilrettelagt for renhold.
- Gulvflaten i byssa var skitten noen steder.
- Stikkprøve viste at noe av utstyret hadde slitte overflater f. eks mugger og boller i plast, søppeldunker ved fryserom.
- En del av tørrlageret ble brukt til lagring av «bygningmateriell».

**Krav:**

Innretningsforskriften § 58, annet ledd.

Aktivitetsforskriften § 13 - om næringsmiddelhandtering i henhold til Matloven med tilhørende forskrifter.

Forskrift om næringsmiddelhygiene, EU forordning 852/2004, vedlegg II;

- Kapittel I punkt 2
- Kapittel II punkt1.

## 6 Deltagere fra Fylkesmannen i Rogaland

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

## 7 Dokumenter

Følgende dokumenter ble benyttet under planlegging og gjennomføringen av tilsynet:

Prosafe - Organisational Structure  
 Prosafe offshore - Continual Improvement  
 Prosafe - Health and Hygiene manual, SP- 301-03  
 Prosafe – Training and competence Matrix safe Scandinavia, crew training and competency  
 Prosafe - Integrated management system – overview  
 Prosafe - Integrated management system – manual  
 Prosafe - Event Investigation and Reporting  
 Prosafe - Provision of Catering services, Scope of work- Annex A  
 Prosafe – Weekly Accommodation Inspection Reports oktober 2016  
 Prosafe offshore - Flotel catering & Food Hygiene, Inspection and Compliance Audit Report

ESS - Arbeidsbeskrivelser, forpleiningsleder, kjøkkensjef, kokk- dag, kokk-natt  
 ESS - ARI -renholder  
 ESS - Risikoanalyse Safe Scandinavia  
 ESS - IK MAT Manual  
 ESS - IK Mat Prosedyrer (Operativ drift) – oversikt.  
 ESS - Prosedyrene; PR 160, PR 236, PR 247, PR 249, PR 250, PR 253, PR 257, PR 268,  
 PR 436, PR 526, PR 261, MA 364, PR 498.  
 ESS - Opplæringskrav; forpleiningsleder, kokker, servicemedarbeider.  
 ESS - Gjennomførte opplæringer, kampanjeoversikt 1  
 ESS - Gjennomførte opplæringer, kampanjeoversikt 2  
 ESS – Temperaturlogger med referanse til noen av prosedyrene.  
 ESS – Revisjonsplan 2016  
 ESS – verifikasjon ihht MA397 HACCP IK-Mat avvik fareanalyser  
 ESS – stikkprøve av temperaturlogger Safe Scandinavia; Kjøøl, frys, salatbar, kald disk,  
 container, varmhoding, gjenoppvarming, nedkjøling og oppvaskmaskin.

Rapporten ble utarbeidet av:

Helge A. Haga  
 Kari Louise Roland