



Equinor ASA  
Postboks 8500 Forus  
4035 STAVANGER  
Att. Myndighetskontakt Annbjørg Algerøy

Kontakt saksbehandler  
Silvia Renate Wathne, 51568994

## Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhåndtering på Troll C

Statsforvalteren gjennomførte tilsyn på innretningen Troll C fra 16.- 18. november 2021. Vi undersøkte om innretningen sikrer helsemessige trygge næringsmidler for de om bord.

Tilsynet ble gjennomført som del av Statsforvalterens planlagte tilsynsaktiviteter for 2021. Foreløpig rapport ble oversendt selskapet 8. desember, og vi har mottatt kommentarer til faktagrunnlaget i rapporten i e-post av 20. desember.

I tilbakemeldingen stilte dere spørsmål om merknaden i rapporten, om hvorvidt det var manglende bruk av sjekklister som er grunnlag for forbedring. Som følge av dette har vi omgjort teksten for å tydeligere presisere hva vi ønsker å formidle når det gjelder sjekklister. Dere kommenterte også bruken av uttrykkene hygieneundersøkelser/hygieneinspeksjoner. For å gjøre dette mer forståelig, og i tråd med det som er oppgitt i Aris krav OM101.18.04, har vi byttet ut disse uttrykkene med «følge opp drift av kjøkken» og «oppfølging av kjøkkendrift» i rapporten.

Rapport etter tilsynet er utarbeidet og følger vedlagt. Den vil bli publisert på vår hjemmeside.

### Statsforvalterens konklusjon:

Det ble avdekket avvik fra lovkrav:

- Tilretteleggingen på Troll C, 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

I tillegg ble det gitt en merknad. Avvik og merknad er beskrevet under punkt 5 i rapporten.

Statsforvalteren ber selskapet om å utarbeide en plan for hvordan avviket skal rettes, og vi ber om en tilbakemelding innen 11. februar 2022.



Med hilsen

Lone Merethe Solheim  
ass. statsforvalter

Silvia Renate Wathne  
rådgiver

*Dokumentet er elektronisk godkjent*

Kopi til:

Mattilsynet, Felles postmottak	Postboks 383	2381	Brumunddal
Petroleumstilsynet	Postboks 599	4003	Stavanger



## Innhold

<b>1. Innledning .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Beskrivelse av virksomheten – spesielle forhold .....</b>	<b>4</b>
<b>3. Gjennomføring.....</b>	<b>4</b>
<b>4. Hva tilsynet omfattet .....</b>	<b>5</b>
<b>5. Statsforvalterens konklusjon.....</b>	<b>5</b>
<b>6. Regelverk .....</b>	<b>6</b>
<b>7. Dokumentunderlag.....</b>	<b>6</b>
<b>8. Deltakere ved tilsynet .....</b>	<b>8</b>



## 1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn på Troll C i perioden 16.-18. november 2021. Tilsynet inngår som en del av Statsforvalterens planlagte tilsynsvirksomhet i 2021.

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 næringsmiddelhandteringen 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 næringsmiddelreguleringen.

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.

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

Troll C, som ligger på Trollfeltet i Nordsjøen, vest for Bergen, startet produksjonen i 1999. Innretningen eies og drives av Equinor. Innretningen er en halvt nedsenkbar bolig- og produksjonsinnretning i stål. Det var 92 personer om bord under tilsynet, maks POB er 99.

Forpleiningstjenesten og helsetjenesten eies og drives av Equinor. Selskapet har tatt i bruk eSmiley som sitt internkontrollsystem.

Befaring i kjøkken og tilstøtende rom viste 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. Mat var lagret opp fra gulv, og maten var emballert og merket med dato

## 3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

**Tilsynsvarsel** ble utsendt 31. august 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 8. oktober 2021 på Teams.

**Informasjonsmøte** ble avholdt 16. november 2021.

#### **Intervjuer**

Åtte personer ble intervjuet.

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

#### **Befaring**

Befaring gjennomført 18. november sammen med forpleiningsleder.

**Oppsummeringsmøte** ble holdt 18. november.

**Utkast til rapport** ble oversendt selskapet 8. desember. Vi mottok tilbakemelding 20. desember 2021.

## **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 næringsmiddelreguleringen, og HMS-regelverkets forskrifter.

På grunn av restriksjoner med hensyn til Covid-19 og værforhold ble tilsynet forsinket og derfor mindre omfattende enn opprinnelig planlagt. Tidsramme for gjennomføring ble kortet inn og tilsynet med næringsmiddelhandteringen ble primært utført som befaring av bysse og messe og intervju i tilknytning til denne aktiviteten.

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

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 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**

#### **Avvik:**

Tilretteleggingen, som skal sikre trygg næringsmiddelhandtering, har mangler.

#### **Avviket bygger på følgende fakta:**

- Det er oppvekst av sopp/mugg i fuger på vegger i kjølerommene. Størst forekomst er det på grønnsakskjøle.
- Det ble observert et hvitt belegg på og rundt vifte på grønnsakskjøla, som kan være sopp/mugg. Forholdet er kommentert ved PIV i 2020. Ifølge egne planer (Synergi) skal viften byttes ut i 2022.



- Det er gjennomgående bruk av gaffatape på lamper og stikkontakter på kjøkkenet, samt under vask i skrubben. Det begrunnes med at tapen er satt på for å hindre at det kommer vann/skum på det elektriske anlegget. Det er dermed ikke tilrettelagt for spyling på vegger.
- Blandebatterier på kjøkkenet har korte hendler. Bruken av slike hendler kan føre til en uønsket kryssforurensing, da man må manøvrere hendelen med hendene.

### **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

### **Merknad**

Drift av kjøkken blir fulgt opp etter krav i styrende dokumentasjon (OM 101.18.04) tre ganger pr år. Det er oppgitt at hver enkelt forpleiningsleder skal gjennomføre minst en oppfølging i året, og skal foretas i samarbeid med verneombud i avdelingen, samt at lokal bedriftshelsetjeneste skal delta.

Både i 2020 og 2021 ble det gjennomført tre oppfølginger av kjøkkendrift, helsetjenesten var med på to av disse. Det foreligger en sjekklister som skal benyttes ved en slik oppfølging. Denne sjekklisten sier lite om de fysiske forholdene på kjøkkenet.

Faglig ansvarlig lege får ikke kopi av rapporter etter gjennomført oppfølging eller PIV-næringsmiddelhygiene.

Statsforvalterens kommentarer:

For å kunne vurdere og påse at hygieniske forhold er ivaretatt om bord, er det viktig at helsetjenesten deltar på planlagt oppfølging av kjøkkendrift.

Bruk av en sjekklister, som er konkret når det gjelder orden, at renholdet er tilstrekkelig gjennomført og hvorvidt det er behov for vedlikehold kan være nyttig for å sikre lik praksis og vurdering av forholdene som skal etterses av helsetjenesten. En slik liste vil ved oppfølging av kjøkkendrift sikre bedre at alle fysiske områder på kjøkken er ivaretatt slik det er krav om i næringsmiddelregelverket.

For at faglig ansvarlig lege (FAL), som er helsetjenestens overordnede, skal være informert om tilstanden på de hygieniske forholdene om bord, kan det være formålstjenlig at FAL får rapporter etter gjennomført oppfølging og PIV-næringsmiddelhygiene oversendt.

## **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 næringsmiddelregelverket, FOR-1994-12-15-1187

Lov om petroleumsvirksomhet av 29.11.1996

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

## **7. Dokumentunderlag**

Innretningsens 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:

- PIV 11 Næringsmiddelhygiene, uke 43, 2020, Troll C
- Revisjon av internkontrollen (IK-mat) Synergi Life 10.10.20
- Orden ryddighet kjøkken og messe Synergi Life 21.8.20
- Revisjon av Internkontrollen Synergi Life 22.1.20
- Revisjon av internkontroll eSmiley Synergi Life 16.5.20
- Revisjon av internkontroll 22.01.2020 eSmiley
- PIV 11 Næringsmiddelhygiene 2021 - Troll C 1
- OM101.18.04 - Sunn og sikker behandling av næringsmidler
- Revisjon av internkontroll 16.05.2020 eSmiley
- Revisjon av internkontrollen (R-13061) juni 2021
- PIV 11 Næringsmiddelhygiene Synergi Life 2021
- Hms inspeksjon i messe og kjøkkenområdet TRC Synergi Life 6.3.21
- Revisjon av internkontrollen januar 2021
- PIV 11 Næringsmiddelhygiene 2021 - Troll C
- Årsplan for div inspeksjoner FPL Troll C - Utførte
- Årsplan for div inspeksjoner FPL TROLL C 2021
- WR2557 Smittevern i EPN
- OM101.18.12 - Behov for tiltak grunnet smittefare i boligkvarter
- eSmiley kontroll ny kjøledisk
- Avvik mot Skipshandler
- Flytskjema, leverandør
- Rapport eSmiley feil+obs 2019-2021
- OMC CA OMC0.1
- WR1867 HMS kompetanse norsk sokkel
- WR 2552 Faglige krav til primærhelsetjenesten på norsk sokkel
- Årlig renhold
- Renholdsplan hver 14. dag
- Oversikt utført opplæring av nye kokker og vikarer
- Diplom utført kurs mattrygghet for kokker og FA ledere
- Oversikt utført opplæring eSmiley
- Registreringsskjema for opplæring av nye kokker og vikarer ombord
- Kompetanse og opplæring
- KURS MATTRYGGHET INFO
- GL Mat Standard
- OM101.18.06 - Utfør renhold – Upstream offshore
- Covid 19 innføring av varm buffet-Standard Equinor juni 2021
- HACCP og A Standard for arbeid med tørris i ventilasjon på kjøkkenet
- A-standard - Gjennomgang av provianthåndtering
- IK Mat Program, henvisning til regelverket
- eSmiley verifikasjon av IK mat og frekvens
- Retningslinjer for lagring av Antibac i LQ
- I-108705 - Sjekkliste for oppfølging av drift av kjøkken - Upstream offshore

Dokumentasjon som ble gjennomgått under tilsynet:

- Mal for PIV – PIV 11 Næringsmiddelhygiene
- Ik-mat kontroll kjøkkendrift utført 22.10.21



## 8. 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 (tilsynsleder)

Helge A. Haga