



ODFJELL DRILLING AS
Kokstadflaten 35
5257 KOKSTAD

Kontakt saksbehandler

Kari Louise Roland, 51 56 87 62

Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhandtering på Deepsea Stavanger

Statsforvalteren gjennomførte tilsyn med Odfjell Drilling og besøkte i den forbindelse innretningen Deepsea Stavanger i perioden 16.-18. november 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.

Statsforvalteren sendte utkast til rapport til selskapet for gjennomlesing den 28.11.2022, med frist for tilbakemelding den 14.12.2022. Vi mottok deres tilbakemelding den 12.12.2022. Dere hadde ingen kommentarer / innsigelser til faktagrunnlaget i foreløpig rapport.

Endelig rapport etter tilsynet følger vedlagt. Rapporten vil bli publisert på vår hjemmeside.

Statsforvalterens konklusjon:

- **Avvik 1. Tilretteleggingen, som skal sikre trygg næringsmiddelhandtering, har mangler**
- **Avvik 2. Styringen, som skal sikre trygg næringsmiddelhandtering, 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.

Det ble også påpekt to merknader.

Avvikene og merknadene er beskrevet under punkt 5 i rapporten.

Statsforvalteren ber Odfjell Drilling om å utarbeide en plan for hvordan lovbruddet skal rettes, og oversende denne - **innen utgangen av januar 2023.**



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.
- 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

Navneliste

Kopi til:

MATTILSYNET

PETROLEUMSTILSYNET

Felles postmottak Postboks 383

Postboks 599

2381

4003

BRUMUNDDAL

STAVANGER



Innhold

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



1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn på Deepsea Stavanger i perioden 16. – 18. november 2022. Tilsynet inngår som en del av Statsforvalterens planlagte tilsynsvirksomhet i inneværende år.

Tilsynet omfatter innretningen sitt arbeid med å sikre at næringsmiddelhygieneen 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

Deepsea Stavanger som eies og drives av Odfjell Drilling AS, ble bygget i Sør-Korea og var ferdigstilt i 2010. Rederen fikk Petroleumstilsynets samtykke til drift av innretningen i norsk petroleumsvirksomhet mars 2017. Innretningen var i operasjon for Equinor vest for Brønnøysund, da tilsynet ble gjennomført.

Forpleiningstjenesten drives av 4Service, i henhold til kontrakt. Sykepleierne er ansatt i Odfjell Drilling. Helsetjenesten ivaretas av International SOS (ISOS) som bistår med faglig ansvarlig lege.

Befaring

Befaring i bysse og tilliggende 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/ forbedring.

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



Rapporten beskriver tilstanden slik den var under befaringen. Våre funn er nærmere beskrevet under punkt 5.

Internkontrollrutiner

4Service 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.

Det er opplyst under tilsynet at forpleiningsselskapet skal innføre et nytt verktøy for internkontroll, Agrippa, innen utgangen av 2022. Systemet vil, ifølge informasjon gitt under tilsynet, være mer brukervennlig da det også kan brukes offline. Det er oppgitt at det skal gis grundig opplæring til forpleiningspersonell ved innføring av nytt system.

Forpleiningsselskapet har sitt eget avvikssystem. En 4Service prosedyre beskriver hva som skal rapporteres. En HSEQ app skal brukes i innrapporteringen.

Styrende dokumentasjon L3-MODU-NO-HSE-PR-007-04N Hygiene/Næringsmiddelkontroll beskriver innretningens system for inspeksjon av hygiene. Ifølge rutinen skal en inspeksjon av bysse foretas hver 14. dag av forpleiningsleder og verneombud. Sykepleier skal også delta, mens plattformsjef kan delta om ønskelig. Forpleiningsleder skriver rapport etter inspeksjonen. Forhold som krever oppfølging, blir lagt inn i Synergi som tiltak. Tiltaksansvarlig blir utnevnt, og datofrist for utbedring blir satt.

4Service har også eget krav til internrevisjon offshore med fokus på mattrygghet. Denne er planlagt gjennomført på innretningen i slutten av november 2022. I november 2021 gjennomførte 4Service et riggbesøk for å sikre at aktivitetene om bord drives etter 4Service sine retningslinjer. Kontrollene utføres av 4Service - landorganisasjon.

International SOS ivaretar helsetjenestens påseplikt bl.a ved å gjennomføre tilsyn om bord. Siste tilsyn med helse og hygiene ble gjennomført i september 2022. Forholdene som skal følges opp etter denne inspeksjonen er lagt inn i Synergi.

Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 8. september 2022.

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 15. november på Teams.

Informasjonsmøte ble avholdt 16. november 2022

Intervjuer

15 personer ble intervjuet.



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

Befaring

Befaring av bysse ble gjennomført 16. november sammen med forpleiningsleder, forpleiningsassistent og sykepleier.

Oppsummeringsmøte ble holdt 18. november der funn ble presentert med bilder tatt under befaringen.

3. Hva tilsynet omfattet

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om næringsmiddelhåndteringen 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 Deepsea Stavanger 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.

4. Statsforvalterens konklusjon

Avvik 1. Tilretteleggingen, som skal sikre trygg næringsmiddelhåndtering, har mangler.

Avviket bygger på følgende fakta:

Observasjoner gjort i byssa:

- Pakninger på enkelte dører til kjøleskap var sprukne og skitne.
- Doseringsbeholdere for kjemikalier i skrubben var slitte og misfargede.
- I skrubbe og oppvask var det flere sammensurrede ledninger på vegg som gjorde det vanskelig å komme til for å rengjøre.
- På enkelte vegger er det limrester etter fjernet utstyr.
- Under kjøleskap og varmdisk er det ledninger som ligger på gulvet, dette vanskeliggjør rengjøringen av gulvet under disken.
- Blandebatterier i bysse og toalett for byssepersonalet har kort hendel. Slike hendler kan føre til kryssforurensing, da de må manøvreres med hendene.

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



Avvik 2. Styringen, som skal sikre trygg næringsmiddelhåndtering, har mangler.

Avviket bygger på følgende fakta;

Uklare rutiner og flere sjekklister for hygienerunder

- Odfjells styrende dokumentasjon «Helsetjenesten offshore- Hygiene/ Næringsmiddelkontroll L3-MODU-NO-HSE-PR-007-04N» inneholder en sjekklister som omfatter en detaljert gjennomgang av overflater i byssa og tilliggende rom. Det er uklart om denne sjekklister skal brukes ved hygieneinspeksjon i byssa. Tilsynet viser at den ikke har vært i bruk i senere tid.
- I tillegg har Odfjell et styrende dokument «Hygiene/Food Inspection L4-MODU-DSS-D-FO-101» for innretningen som er en mer generell sjekklister for innretningens ulike rom.
- Forpleiningsselskapet har et eget skjema for hygienerunden med egen logo. Dette er det samme som Odfjell sitt skjema i «Hygiene/Food Inspection L4-MODU-DSS-D-FO-101» med unntak av noen deler som har falt ut/er fjernet. Hygieneskjemaet har ikke sjekkpunkter som gjelder vedlikehold av overflater.

Kompetanse

Sykepleier skal etterse hygieniske forhold som gjelder næringsmiddelhygiene om bord. Ifølge Odfjell sine interne krav skal de gjennomføre ett kurs i næringsmiddelhygiene/ håndtering, men det er ingen krav til oppdatering/ repetisjon. Det er ikke krav til innføring i innretningens fareanalyse/ oppfølging av næringsmiddelhåndteringen.

Avviksrapporteringen til forpleiningsselskapet

Forpleiningsselskapet har en prosedyre for hva som skal rapporteres som avvik. I innsendt dokumentasjon er det registrert kun tre tilfeller av meldte og håndterte avvik på næringsmiddelområdet de to siste årene. Intervjuer viser at HSEQ-appen som skal brukes til å føre avvik, krever innlogging på privat telefon/nettbrett/pc, samtidig med at den ikke er brukervennlig. Det ble oppgitt at avvik i hovedsak føres på innretningens Safekort eller på vaktmesterlisten.

Avvik fra følgende lovkrav:

- Styringsforskriften § 6 om styring av helse, miljø og sikkerhet
- Internkontrollforskriften for næringsmidler § § 4 og 5 om internkontroll; innføring, tilpasning og etterlevelse av denne.

Merknader

- I 4Service sin fareanalyse er det linket til risikoreducerende tiltak. En forbedring er at det også kunne vært linket til selve rutinen for det aktuelle produksjonstrinnet, for eksempel nedkjøling og oppvarming.
- Ved hygieneinspeksjon i byssa vil en forbedring være at innretningens kritiske styringspunkt er et fokusområde.

6. Regelverk

Lov om petroleumsvirksomhet av 29.11.1996

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

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 næringsmiddelovgivningen, FOR-1994-12-15-1187



7. Dokumentunderlag

Innretningens egen dokumentasjon knyttet til den daglige drift og andre forhold av betydning som ble oversendt under forberedelsen av tilsynet:

Følgende dokumentasjon ble gjennomgått og vurdert som relevante for tilsynet:

- INTERNREVISJON OFFSHORE 2022 - DOCS-2413589
- L3-ODU-ALL-HSE-PR-001 - HYGIENE FOLLOW-UP OF GALLEY - REV. 3 - 09.05.2019 - DOCS-2414117
- L4-MODU-DSS-D-FO-101 - HYGIENE - FOOD INSPECTION - REV. 4 - 04.10.2021 - DOCS-2414120
- UTFØRT INTERNKONTROLL FOR 4SERVICE OFFSHORE - DEEPSEA STAVANGER CVR NR. 01.10.2020 - 01.10.2022
- UTFØRT INTERNKONTROLL SISTE 3 MÅNEDER DSS - DOCS-2414052
- PROSEDYRE FOR AVVIKSREGISTRERING OFFSHORE - DOCS-2414053
- AVVIK SISTE 2 ÅR DSS - DOCS-2414054
- L3-MODU-NO-HSE-PR-007-04N - HELSETJENESTEN OFFSHORE HYGIENE NÆRINGSMIDDELKONTROLL - REV. 4 - 06.08.2022
- Hygiene runde 21.06.22 - DOCS-2414069
- Hygiene runde 16.07.22 - DOCS-2414065
- Hygiene runde 01.08.22 - DOCS-2414066
- Hygiene runde 12.09.22 - DOCS-2414067
- Hygiene runde 09.10.22 - DOCS-2414068
- SJEKKLISTE VED RIGGBESØK 17. 11. 2021 - DOCS-2414132
- MINUTES OF MEETING - SAMARBEIDSMØTE ISOS - 4 SERVICE - ODFJEL DRILLING - DOCS-2414133
- L1-CORP-QU-PR-025 - HANDLING TRANSFER OF EXPERIENCE - OFFSHORE UNITS - REV. 11 - 29.03.2022 - DOCS-2414162
- ORGANISASJONSKART - DOCS-2413742
- UTKLIPP FRA KONTRAKT ANGÅENDE SCOPE OF WORK - DOCS-2413749
- IK MAT PDF STATSFORVALTEREN - 21.10.2022 - DOCS-2414043
- PROSEYDRE FOR KOMPETANSEKRAV - DOCS-2413744
- KOMPETANSEKRAV OFFSHORE - DOCS-2414044
- OPPLÆRINGSMATRISE OFFSHORE - DIDAC - DOCS-2413746
- RENJØRINGSPLAN-FREKVENS - REV. 10.02.22 - DOCS-2413747
- RENHOLDSPLAN 4SERVICE BYSSE - REV. 3 - 31.05.2022 - DOCS-2414050
- RENHOLDSPLAN 4SERVICE MESSE - REV. 3 - 31.05.2022 - DOCS-2414051

Dokumentasjon som ble gjennomgått under tilsynet:

- 22 09 30 HHAR Deepsea Stavanger – ISOS tilsynsrapport sept.-2022.

Deltakere ved tilsynet

Oversikt over deltakerne på informasjonsmøte og sluttmøte, og over hvilke personer som ble intervjuet, er vedlagt rapporten.

Fra tilsynsmyndighetene deltok:

Silvia R. Wathne

Kari Louise Roland (tilsynsleder)