



EQUINOR ASA  
Postboks 8500  
4035 STAVANGER

Kontakt saksbehandler  
Kari Louise Roland, 51 56 87 62

## Equinor - Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhåndtering på Gullfaks B

Statsforvalteren gjennomførte et tilsyn med næringsmiddelhåndteringen på Gullfaks B i perioden 11.-13. desember 2023. Vi undersøkte om innretningen sørger for trygg mat i samsvar med gjeldende regelverk. Tilsynsaktiviteten hadde hovedfokus på tilrettelegging av lokaler og utstyr.

Tilsynet ble gjennomført som del av Statsforvalterens planlagte tilsynsaktiviteter for 2023.

Foreløpig rapport ble sendt til Equinor for gjennomlesing den 21.12. 2023. Vi mottok tilbakemelding 10.01.2024. Det var ingen kommentarer til den foreløpige rapporten.

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

### Statsforvalterens konklusjon:

#### Avvik 1.

Tilretteleggingen, som skal sikre trygg næringsmiddelhåndtering, har mangler.

#### Avvik 2.

Styringssystemet, som skal sikre kontroll med tilretteleggingen for næringsmiddelhåndteringen, har mangler både når det gjelder innhold og etterlevelse.

#### Dette er brudd på:

- Innretningsforskriften § 58
- Aktivitetsforskriften §§ 13 og 9
- Styringsforskriften § 6  
Forskrift om næringsmiddelhygiene; Jf. FOR (EF) 852/2004 vedlegg II kapittel I og II om krav til utstyr og lokaler og kapittel V om krav til utstyr og kapittel IX punkt 2 og 3 om kryssforurensing
- Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen §§ 4 og 5



Statsforvalteren ber Equinor om å utarbeide en plan for hvordan de påpekte manglene skal rettes **innen utgangen av februar 2024.**

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

Planen må minimum inneholde:

- Hvilke tiltak innretningen planlegger å iverksette.
- Redegjørelse for hvordan ledelsen skal følge med på at tiltakene blir iverksatt og at de fungerer etter hensikten, - og hvordan ledelsen framover skal sikre forsvarlig oppfølging av næringsmiddelhåndteringen på Gullfaks B
- En forpliktende tidsplan for iverksetting av tiltakene.

Med hilsen

Andres Neset (e.f.)  
fylkeslege/avdelingsdirektør

Kari Louise Roland  
fagleder/seniorrådgiver

*Dokumentet er elektronisk godkjent*

Vedlegg

1            2023-GFB-Deltakerliste

Kopi til:

Havindustritilsynet

Mattilsynet, Felles postmottak

Postboks 599

Postboks 383

4003

2381

STAVANGER

Brumunddal



## **Innhold**

<b>Equinor - Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhandtering på Gullfaks B.....</b>	<b>1</b>
<b>1. Innledning .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Beskrivelse av virksomheten – spesielle forhold.....</b>	<b>4</b>
<b>3. Gjennomføring.....</b>	<b>5</b>
<b>4. Hva tilsynet omfattet .....</b>	<b>5</b>
<b>5. Statsforvalterens konklusjon.....</b>	<b>6</b>
<b>6. Regelverk .....</b>	<b>7</b>
<b>7. Dokumentunderlag.....</b>	<b>7</b>
<b>8. Deltakere ved tilsynet .....</b>	<b>8</b>



## 1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn med Equinor sin innretning Gullfaks B i perioden 11.-13. desember 2023. Tilsynet omfatter innretningen sitt arbeid med å sikre trygg mat om bord, med hovedfokus på tilrettelegging av lokaler og utstyr.

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 og drikkevannsforsyningen 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 virksomheten ivaretar ulike krav i lovgivningen gjennom sin internkontroll. Tilsynet omfattet undersøkelse om:

- hvilke tiltak virksomheten har for å sikre næringsmiddelhåndteringen og avdekke, rette opp og forebygge overtredelse av lovgivningen innenfor de tema tilsynet omfatter
- tiltakene følges opp i praksis og om nødvendig korrigeres
- tiltakene er tilstrekkelige for å sikre at lovgivningen overholdes

Tilsynet ble gjennomført som en planlagt og systematisk gjennomgang av næringsmiddelhåndteringen; gransking av dokumentasjon, intervju av personer med oppgaver på området og befarung av kjøkkenet med tilhørende rom.

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

Gullfaksfeltet ligger i den nordlige delen av Nordsjøen, nord-vest av Bergen. Gullfaks B er en kombinert bore-, produksjons- og boligplattform med produksjonsstart i desember 1988. Selskapet fikk i 2017 Petroleumstilsynets samtykke til forlenget levetid for innretningen frem til 2036.

Forpleiningstjenesten og helsetjenesten ivaretas av Equinor.

Internkontrollverktøyet eSmiley benyttes til registrering av temperaturer ved matproduksjon, i kjøle- og fryseenheter, ved varemottak og i oppvaskmaskiner. Temperaturlogger for proviantens transportetappe blir også lagret 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 skjue i verktøy for hendelses-



rapportering, og ved avvik i forbindelse med kontrollen skal FAL kontaktes/informeres av HMS-koordinator.

Kjøkkenområdet med tilhørende rom er betydelig oppgradert i 2023. Arbeidet var ferdigstilt like i forkant av tilsynet.

En tilstandsrapport for boligkvarteret ble oversendt i forbindelse med tilsynet. Rapporten er datert 31. oktober 2023. Flere av de forholdene som er avdekket under vår befaring er også avdekket i denne tilstandsrapporten.

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

Vår befaring viste at kjøkkenet og tilliggende rom i all hovedsak fremstod som rene og godt tilrettelagt for å ivareta en god næringsmiddelhygiene. Enkelte forhold har likevel behov for utbedring.

### 3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

**Tilsynsvarsel** ble utsendt 24.10.2023.

Oversikt over dokumenter som er oversendt oss i forbindelse med tilsynet/ gjennomgått under tilsynsbesøket er gitt i kapitlet Dokumentunderlag.

**Forberedende møte** med ansvarlige for innretningen i landorganisasjonen, ble gjennomført den 06.12.2023.

**Informasjonsmøte** ble avholdt om bord 11.12.2023

#### Intervjuer

Fem personer ble intervjuet. I tillegg, - gruppesamtale med syv personer fra vernetjenesten.

#### Befaring

Befaring gjennomført 11.12.2023, sammen med FA-leder.

**Oppsummeringsmøte** ble holdt om bord 13.12.2023.

### 4. Hva tilsynet omfattet

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om næringsmiddelhåndteringen om bord på innretningen er i samsvar med de krav myndighetene har satt i lovverket; - matloven, næringsmiddelhygieneforskriften, forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelreguleringen og HMS-regelverkets forskrifter.

Tilsynets mål var å kontrollere om Gullfaks B har tilstrekkelige rutiner for å sikre tilrettelegging for god næringsmiddelhygiene, slik at maten som serveres er trygg. Tilsynet har også hatt søkelys på om internkontrollen avdekker svikt og om det er rutiner for å korrigere og for å forebygge overtredelse av lovkrav og eller egne rutiner/standarder.



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

## 5. Statsforvalterens konklusjon

### Avvik 1.

Tilretteleggingen, som skal sikre trygg næringsmiddelhåndtering, har mangler.

#### Avviket bygger på følgende fakta:

- Under flere benker på kjøkkenet er det hyller hvor det oppbevares rent utstyr. Disse hyllene er ikke tette. Når gulvet spyles vil vannsprut fra gulvet kunne forurense utstyret som oppbevares på hyllene. Forurenset utstyr kan igjen overføre helseskadelige bakterier til maten, og i verste fall gjøre denne utrygg å spise.
- Det var muggdannelse i silikofuger i kjølerommet som ikke har latt seg fjerne ved rengjøring.
- Rundt sokler på kjøkkenutstyr ble det observert rust og avflasket maling.
- Flere vasker på kjøkken har blandebatterier med korte hendler. Slike hendler kan føre til en uønsket kryssforurensing, da de må manøvreres med hendene

#### Dette er brudd på:

- Innretningsforskriften § 58 - om tilrettelegging for forsvarlig hygienisk standard i boligkvarteret jf. aktivitetsforskriften §13 om næringsmidler og drikkevann.
- Forskrift om næringsmiddelhygiene; jf. FOR (EF) 852/2004 vedlegg II kapittel I og II om krav til utstyr og lokaler og kapittel V om krav til utstyr og kapittel IX punkt 2 og 3 om kryssforurensing

### Avvik 2.

Styringsystemet, som skal sikre kontroll med tilretteleggingen for næringsmiddelhåndteringen, har mangler både når det gjelder innhold og etterlevelse.

#### Avviket bygger på følgende fakta:

- Styrende dokumentasjon OM101.18.04 – Sunn og sikker behandling av næringsmidler R-13061- beskriver innretningens egen oppfølging av kjøkkendriften. Det skal gjennomføres IK mat kontroller tre ganger pr. år, og det er utarbeidet en sjekklister til bruk ved gjennomføringen. En gjennomgang av rapporter fra innsendte inspeksjoner viser at det ikke kan dokumenteres at alle forhold som skal etterses blir kontrollert.
- Stikkprøve i eSmiley viste at temperaturkontroll for oppvaskmaskinene ikke var oppført i kontrollprogrammet. Forholdet ble rettet under tilsynet.

#### Dette er brudd på:

- Styringsforskriften § 6 om styring av helse, miljø og sikkerhet
- Aktivitetsforskriften § 9 bokstav a, ii om helsetjenestens oppgaver
- Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen § § 4 og 5 om internkontroll; innføring, tilpasning og etterlevelse av denne



## 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:

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:

- 1.2 - Stillingsbeskrivelse forpleiningsleder EPN JOS CA GFB.
- 1.3 - Stillingsbeskrivelse kjøkkensjef EPN JOS CA GFB.
- 1.1 - Stillingsbeskrivelse kokk EPN JOS CA GFB.
- 2 - Stillingsbeskrivelse sykepleier.
- 3 - Daglige renholdsrutiner bysse og messe GFB.
- 4.0 Temperaturlogger rapport siste 3 måneder.
- 5.1 Rutiner for avvikshåndtering i forpleiningen.
- 5.2 Y2 avvikshåndtering.
- 6.1 Oversikt over avvik på næringsmiddelhandteringsområdet.
- 6.2 Y2 register siste 2 år.
- 6.3 M 2 notifikasjoner LQ Gullfaks B.
- 6.4 Avvik e-Smilely 2 årsperiode.
- 7.1 OM101.18.04 – Sunn og sikker behandling av næringsmidler – Upstream.
- 7.2 R-13061 Følge opp drift av kjøkken.
- 8.1 Rapporter etter internrevisjoner av næringsmiddelhandteringen for de siste 2 årene
- 9.2 IK-Mat kontroll kjøkkendrift Gullfaks B - 17.10.2023 • Synergi Life.
- 9.3 IK-Mat kontroll kjøkkendrift Gullfaks B- 19.09.2023 • Synergi Life.
- 9.4 IK-Mat kontroll kjøkkendrift Gullfaks B – 30.05.2023 • Synergi Life.
- 9.5 IK-Mat kontroll kjøkkendrift Gullfaks B – 14.11.2022• Synergi Life.
- 9.6 PIV 11 - Næringsmiddelhygiene - 10.03.2023• Synergi Life.

Dokumentasjon som ble utlevert og gjennomgått under tilsynet:

- OMC01 Forpleining og administrasjon.
- I-109149 - Frekvens for renhold.
- GL0418 - HMS oppfølging.
- App C - maler for plattforminterne verifikasjoner (PIV).
- Nettbrettversjon eSmiley renholdsplan Kjøkken - utskrift fra eSmiley
- Nettbrettversjon renholdsplan messe - utskrift fra eSmiley
- Revisjon av internkontrollen - utskrift fra eSmiley
- Renholdsrutiner for tunnellmaskin



- Sjekkliste til bruk ved inspeksjon næringsmiddelhygiene gyldig fra 27.03.2023

## **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:**

Helge A. Haga

Kari Louise Roland – tilsynsleder