



Equinor ASA
Postboks 8500 Forus
4035 STAVANGER
Att.Geir Guttormsen

Kontakt saksbehandler



Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhåndtering på Aasta Hansteen

Statsforvalteren gjennomførte tilsyn med næringsmiddelhåndteringen på Aasta Hansteen i perioden 17.- 20. mars 2025. Vi undersøkte om innretningen sørger for trygg mat i samsvar med gjeldende regelverk, og ville kontrollere hvordan kjøkken og tilliggende rom var rengjort og lagt til rette for å sikre helsemessig trygge næringsmidler til de som er om bord.

Tilsynet ble gjennomført som del av Statsforvalterens planlagte tilsynsaktiviteter for 2025.

Foreløpig rapport ble oversendt til Equinor for gjennomlesning 2. april 2025. I svaret som vi mottok 29. april opplyser dere om tiltak som er gjort for å etterkomme avvik. Vi tar dette til orientering, og ber dere om å svare ut endelig rapport som følger med dette brevet. Rapporten vil også bli publisert på vår hjemmeside.

Statsforvalterens konklusjon:

Avvik: Innretningen har ikke sikret tilstrekkelig at internkontrollen blir etterlevd i samsvar med fastlagte rutiner.

Dette er avvik fra krav i:

Internkontrollforskriften for næringsmidler og Styringsforskriften

Vi ber dere om å utarbeide en plan for hvordan avvikene skal rettes **innen 20. juni 2025**.

Planen må minimum inneholde informasjon om hvilke tiltak som en planlegger å iverksette og en forpliktende tidsplan for iverksetting av tiltakene.

Med hilsen



Dokumentet er elektronisk godkjent



Vedlegg

1 2025-Deltakerliste - AHA -offshore

Kopi til:

Mattilsynet, Felles postmottak
Havindustritilsynet

Postboks 383
Postboks 599

2381
4003

Brumunddal
STAVANGER



Innhold

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



1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn med Aasta Hansteen i perioden 17.- 20. mars 2025. Tilsynet omfatter innretningen sitt arbeid med å sikre at næringsmiddelhåndteringen 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 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
- 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, ved gransking av dokumenter, intervju av personer med oppgaver på området og befarings.

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

Aasta Hansteen er en spar-plattform som ligger 300 vest av Sandnessjøen. Innretningen startet produksjonen i desember 2018. På tilsynstidspunktet var det 98 personer om bord. Forpleiningstjenesten og helsetjenesten ivaretas av Equinor.

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 per leder forpleining, i samarbeid med verneombud. Lokal bedriftshelsetjeneste skal delta. Dokumentasjonen skal skje i verktøy for hendelsesrapportering. Ved avvik i forbindelse med kontrollen skal faglig ansvarlig lege (FAL) kontaktes/informeres av HMS- koordinator.

I styrende dokumentasjon GL0418, som stiller krav til gjennomføring av plattformintern verifikasjon (PIV), er det oppgitt at det skal gjennomføres PIV ifølge et årshjul.



Det ble foretatt befaring av kjøkken og tilliggende rom for å vurdere renhold og vedlikehold. Det er Statsforvalterens inntrykk at lokaler og utstyr i all hovedsak fremstod som godt rengjort og vedlikeholdt.

3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 30. januar 2025.

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 på Teams 13. mars 2025.

Informasjonsmøte ble avholdt om bord 17. mars 2025.

Intervjuer

Sju personer ble intervjuet. I tillegg ble det gjennomført samtale med representant fra verne-tjenesten.

Befaring

Befaring av kjøkken og tilliggende rom ble gjennomført 18. mars 2025, sammen med kokk.

Oppsummeringsmøte ble avholdt på Teams 20. mars 2025.

4. 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 næringsmiddelovgivningen, og HMS-regelverkets forskrifter.

Tilsynets mål var å kontrollere om innretningen har tilstrekkelige rutiner for å sikre god næringsmiddelhygiene, slik at maten som serveres er trygg. Tilsynet har også hatt fokus på om internkontrollen avdekker svikt og om det er etablert rutiner for å korrigere og for å forebygge overtredelse av lovkrav og egne rutiner/standarder. Det ble også sett på om innretningen har lukket avvik som ble gitt på næringsmiddelområdet i rapport etter Fylkesmannens tilsyn med Haven i 2012.

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.



5. Statsforvalterens konklusjon

Avvik: Innretningen har ikke sikret tilstrekkelig at internkontrollen blir etterlevd i samsvar med fastlagte rutiner.

Avviket bygger på følgende fakta:

- Styrende dokumentasjon OM101.18.04 – R-13061- beskriver innretningens egen oppfølging og kontroll av kjøkkendriften. Det er oppgitt at ved avvik i forbindelse med kontrollen skal faglig ansvarlig lege (FAL) kontaktes/informeres av HMS- koordinator. Dokumentasjon viser at det ved kontroll av kjøkkendriften den 21. januar 2025 ble avdekket flere avvik som resulterte i tiltak. Intervju viser at FAL ikke ble informert om disse avvikene.
- Intervju og dokumentgjennomgang viser at plattformintern verifikasjon (PIV 11) 5.7.2023 for næringsmiddelhygiene ikke ble gjennomført som en egen verifikasjon hvor plattformleder er involvert, men som en del av forpleiningsledernes rutinemessige tre årlige kontroller for oppfølging av drift av kjøkken. Ifølge egne interne rutiner skal slike verifikasjoner være forankret i plattformledelsen, GL 0418. Dokumentasjon viser ikke at siste plattforminterne verifikasjon ble gjennomført i samsvar med egne anbefalinger i App C til GL 0418 (C.3.11). Det er uklart hvorvidt verifikasjonen kan eller skal inngå som en del av de årlige hygienekontrollene til forpleiningslederne, eller om den skal gjennomføres i tillegg.

Dette er avvik fra:

Internkontrollforskriften for næringsmidler § 4 om etablering av internkontroll og etterlevelse av denne, jf Styringsforskriftens § 21 om oppfølging.

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:

- Tilgang til eSmiley
- 2470279 • IK – Mat kontroll kjøkkendrift plattform AHA • Synergi Life
- Fem rapporter etter inspeksjoner hygienerunder AHA
- Skjema for internkontroll IK-Mat i Synergi 4016248



- Organisasjonskart
- IK-Matprogram eSmiley AHA
- OM101.18.18.04- Sunn og sikker behandling av næringsmidler- Upstream offshore
- R-13061 - Følg opp drift av kjøkken - Upstream offshore
- Daglige renholdsrutiner kjøkken AHA
- Avviksrapport eSmiley siste 2 år AHA
- M2 AHA- 01.01.23-25.02.25
- Kraemer avviksrapport AHA
- OM101.18.18.04- Sunn og sikker behandling av næringsmidler- Upstream offshore (1)
- 2594390 • PIV 11 - IK-Mat kontroll kjøkkendrift plattform Aa • Synergi Life
- 2264870 • IK-Mat Kontroll kjøkkendrift Aasta Hansteen • Synergi Life
- Sjekkliste næringsmiddelhygiene gyldig fra 27.2.23 (1)
- 3880771 • IK-Mat Kontroll kjøkkendrift plattform AHA • Synergi Life
- 3538964 • IK-Mat Kontroll kjøkkendrift plattform AHA • Synergi Life
- 3265755 • IK-Mat Kontroll kjøkkendrift plattform AHA • Synergi Life
- 3028012 • IK – Mat kontroll kjøkkendrift plattform AHA • Synergi Life
- 2594390 • PIV 11 - IK-Mat kontroll kjøkkendrift plattform Aa • Synergi Life
- 2508902 • IK – Mat kontroll kjøkkendrift plattform AHA • Synergi Life

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:

