



## Fylkesmannen i Rogaland

### Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhandteringen på Johan Sverdrup

**Virksomhetens adresse:** Equinor ASA  
Postboks 8500 Forus  
4035 STAVANGER

**Tidsrom for tilsynet:** 31.08.2020 -

**Kontaktperson i virksomheten:** Marianne Thue - myndighetskontakt

#### Sammendrag

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte i perioden 4.-6. november 2020 tilsyn med næringsmiddelhandteringen om bord på Johan Sverdrup.

Tilsynet ble utført som en verifikasjon av om innretningens internkontroll sikrer næringsmiddelhandteringen ombord. I forkant av utreise ble det avholdt et møte 28. september med landorganisasjonen, hvor Fylkesmannen fikk informasjon om innretningen og forhold tilknyttet tilsystema.

Tilsynet ble gjennomført som del av Fylkesmannen i Rogaland sin planlagte tilsynsaktivitet i 2020.

Denne rapporten beskriver de avvik og merknader som ble påpekt på de undersøkte områdene.

#### **Det ble avdekket ett avvik fra lovkrav:**

**Tilretteleggingen, som skal sikre trygg næringsmiddelhandtering, har mangler.**

Dato: 17. desember 2020

Janne Dahle-Melhus  
avdelingsdirektør/fylkeslege

Silvia Wathne  
rådgiver

# Innhold

<b>Sammendrag.....</b>	<b>1</b>
<b>1. Innledning.....</b>	<b>3</b>
<b>2. Beskrivelse av virksomheten - spesielle forhold.....</b>	<b>3</b>
<b>3. Gjennomføring .....</b>	<b>3</b>
<b>4. Hva tilsynet omfattet.....</b>	<b>4</b>
<b>5. Avvik og merknader .....</b>	<b>4</b>
<b>6. Regelverk.....</b>	<b>5</b>
<b>7. Dokumentunderlag .....</b>	<b>5</b>
<b>8. Deltakere ved tilsynet.....</b>	<b>6</b>

## 1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn på Johan Sverdrup i perioden 4.-6. november 2020. Tilsynet inngår som en del av Fylkesmannens planlagte tilsynsvirksomhet i inneværende år. 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.

Fylkesmannen 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 Fylkesmannen i Rogaland og Mattilsynet.

Formålet med tilsynet er å vurdere om virksomheten ivaretar ulike krav i lovgivningen gjennom sin styring/internkontroll. Tilsynet omfattet undersøkelse om:

- hvilke tiltak virksomheten har for å 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 bysse/messeområdet.

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

Johan Sverdrup er det tredje største olje- og gassfelt i Nordsjøen, og ligger 140 kilometer vest for Stavanger. Innretningen Johan Sverdrup er en fast innretning som startet produksjonen i oktober 2019. Det var ca. 300 personer om bord under tilsynet, maks POB er 560.

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

Befarung i kjøkken og tilstøtende rom viste en gjennomgående bruk av glatte og lett vaskbare flater som var god 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 2020.

Oversikt over dokumenter virksomheten har oversendt i forbindelse med tilsynet er gitt i kapittel 8. Dokumentunderlag.

**Formøte/åpningsmøte land:** Møte med landorganisasjonen ble avholdt 28. september 2020.

**Åpningsmøte** ble avholdt om bord 4. november 2020.

Lister over deltakere på for- og åpningsmøtene ligger vedlagt.

### **Intervjuer**

Ti personer ble intervjuet.

### **Befaring**

Befaring av bysse/ messeområdet ble gjennomført 4. november 2020.

FA-leder og kjøkkensjef deltok.

**Oppsummeringsmøte** ble avholdt om bord 6. november 2020.

**Foreløpig rapport** ble oversendt 19. november 2020.

## **4. Hva tilsynet omfattet**

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om næringsmiddelhandteringen ombord på innretningen er i samsvar med de krav myndighetene har satt i loverket; matloven, næringsmiddelhygieneforskriften, forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen og HMS-regelverkets forskrifter.

Tilsynets mål var å kontrollere om innretningen Johan Sverdrup har tilstrekkelig oversikt over farer og rutiner for drift og kontroll med næringsmiddelhandteringen, slik at det blir levert helsemessig trygg mat. Tilsynet har hatt spesielt fokus 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 næringsmiddelhandteringen, men hatt fokus på forhold der det kan være særlig fare for svikt. Gjennom stikkprøver har tilsynet verifisert om innretningen har nødvendig kontroll med matproduksjonen gjennom sin styring/internkontroll, slik regelverket krever.

## **5. Avvik og merknader**

**Avvik: Tilretteleggingen, som skal sikre trygg næringsmiddelhandtering, har mangler.**

Avviket bygger på følgende fakta:

- Utstyr som brukes i matproduksjonen oppbevares flere steder på åpne hyller (med riller) under benkene i byssa. Vannsprut fra spyling av gulvet kan forurense utstyret og deretter næringsmidler som er i kontakt med utstyret.

Avvik fra følgende lovkrav:

Forskrift om næringsmiddelhygiene jf. FOR (EF) 852/2004: Vedlegg II kapittel I punkt 2 om lokaler, kapittel V punkt 1 om utstyr og kapittel IX punkt 3 om kryssforurensing.

## **Merknader**

### **Forbedring av tilretteleggingen**

Det er observert at stålbakker og store plastbakker stables våte. Dette kan føre til oppvekst av uønskede bakterier som igjen kan overføres til mat. En forbedring vil være å innføre en rutine som sikrer at alle bakker er tørre før de stables.

### **Forbedring av styringssystemet**

- **Fareanalyse**

Forebyggende tiltak i fareanalysen viser ikke til virksomhetens konkrete rutiner. En forbedring vil være å erstatte prosatekst med gjeldende rutiner, for å tydeliggjøre hvilke tiltak som forebygges farene i hvert prosessstrinn. Formålet med fareanalysen er å sikre at virksomheten har tilstrekkelige rutiner til å forebygges farene i produksjonen, jf Mattilsynets brosjyre «Rutiner for trygg mat - En innføring i internkontroll og HACCP» side 20-21.

- **Rutiner for avvik**

Det ble opplyst at avvik skulle rapporteres i henholdsvis eSmiley, Synergi, SAP og i underleverandørens nettportal. En skriftlig rutine som gir en samlet oversikt over hvordan avvik skal rapporteres og følges opp, er ikke beskrevet i eSmiley.

- **PIV**

I mal for gjennomføring av Plattformintern verifikasjon (PIV) for næringsmiddelhygiene vises det til krav i dokument «TR 2091 Hygiene». Det ble opplyst under tilsynet at dokumentet ikke er gjeldende lengre. Ved gjennomføring av siste PIV for næringsmiddelhåndteringen 2.10.2020 er dette dokumentet lagt til grunn.

- **Helsetjenestens påseplikt**

Sykepleier gjennomfører påseplikten på vegne av helsetjenesten ved å delta i forpleiningstjenestens revisjon av internkontroll kjøkken tre ganger årlig, en gang pr. skift. Rapporter etter revisjoner blir ikke rutinemessig oversendt faglig ansvarlig lege.

En sjekkliste ved hygieneinspeksjonene kan være nyttig for å sikre lik praksis og vurdering av forholdene som skal etterses av helsetjenesten. Kjennskap til eSmiley og til resultatet av forpleiningens lokale fareanalyse vil kunne bidra til at helsetjenesten kan påse at hygieniske forhold blir ivaretatt i næringsmiddelhåndteringen. Det ble opplyst at en sjekkliste er under utarbeidelse og at ett av sjekkpunktene vil være å sende kopi til innretningens faglig ansvarlige lege.

## **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.

FOR-2008-12-22-1623; Forskrift om næringsmiddelhygiene

FOR-1994-12-15-1187; Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddellovgivningen

## **7. Dokumentunderlag**

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

- Avvik på internkontroll i perioden 01.06.2019 til 18.09.2020
- OM101.18.12- Behov for tiltak grunnet smittefare i boligkvarter
- WR2557 Smittevern i UPN

- Krav om revisjon av kjøkkendrift
- Rapport over årlige kontroller
- Rengjøring eSmiley april-september
- IK Mat Program, prosedyre 29 Tining
- JSF PIV plan 2020-2021.
- JOS CA OMC.0.1
- Underleverandører næringsmidler
- Innholdsfortegnelse eSmiley
- Plan for intern verifikasjon JOS CA
- I-10917 - Bruk av forskrift ved intern kontroll av kjøkken
- HACCP Johan Sverdrup
- OM101.18.04 - Sunn og sikker behandling av næringsmidler
- OM101.18.06 - Utfør renhold
- GL0645 - Matstandard
- eSmiley - Kompetanse og opplæring
- WR 2552 Faglige krav til primærhelsetjenesten på norsk sokkel
- WR 1867 HMS kompetanse norsk sokkel
- Kurs i næringsmiddelhygiene 2020
- Opplæring i Intern kontroll kokker
- Workshop HACCP
- Ukentlig- årlig hovedrengjøringsplan
- Plan for utvidet renhold på maskiner i serveringsområdet
- Temperatur kontroll mai- juni – juli - august 2020
- Varmebehandling-nedkjøling av mat
- Temperaturkontroll juni-juli-august
- Rutiner for avvik i internkontrollsystemet
- HACCP Dokumenter -Avvikshåndtering

Dokumentasjon mottatt om bord:

- Verifisering av termometer – hentet fra eSmiley 5.11.20
- App C - Mal PIV – sist revidert 01/11/2019
- TR2091 Hygiene
- Synergi 1631236 - gjennomført PIV 11 Næringsmiddelhygiene 2.10.20
- GL0418 - HMS oppfølging - sist revidert 01/11/2019
- Rutiner for avvik – fra eSmiley – revidert 20.10.20
- Definisjon på avvik - fra eSmiley – revidert 20.10.20
- Spesifisert fareanalyse for Johan Sverdrup- 6.25 – fra eSmiley.
- Revisjon av internkontrollen -næringsmiddelhygiene kjøkken utført 2.10.20

## **8. Deltakere ved tilsynet**

Oversikt over deltakerne på åpningsmøte og sluttmøte, og over hvilke personer som ble intervjuet, er gitt i tabellen som er vedlagt rapporten.

### **Fra tilsynsmyndighetene deltok:**

Kari Louise Roland

Silvia Wathne (tilsynsleder)