



Rapport	
Rapporttittel Tilsyn med næringsmiddelhåndtering på COSL Rigmar	Aktivitetsnummer 2014/ 3895

Gradering
offentlig

Involverte	
Hovedgruppe	Oppgaveleder Kari Louise Roland
Deltakere i revisjonslaget Trine Hove Bjørnsen, Kari Louise Roland	Dato 3.-4. juni 2014

1 Innledning

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte tilsyn med næringsmiddelhygiene på COSL Rigmar i perioden 3.- 4. juni 2014. Tilsynet ble gjennomført i henhold til varsel datert 27.03. 2014. Aktiviteten omfattet en gjennomgang av innsendt dokumentasjon, inspeksjon av bysse/messe området og samtaler med personell som har oppgaver og ansvar for næringsmiddelhåndteringen.

Tilsynet omfattet tilrettelegging av tekniske/ fysiske forhold, organisering, kompetanse, kapasitet og rutiner samt internkontroll som skal sikre at næringsmiddelhygiene er i tråd med regelverkets krav.

2 Bakgrunn

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 i petroleumsvirksomheten. Tilsynsoppdraget, som er regulert gjennom en avtale mellom Fylkesmannen i Rogaland og Mattilsynet, omfatter blant annet næringsmiddelhygiene-forskriften, jf. EU forordning 852/2004 og forskrift om intern kontroll for å oppfylle næringsmiddellovgivningen.

2.1 Generelt om styring av aktivitetene:

COSL Rigmar ble bygget som en boreinnretning ved Robin Shipyard i Singapore. Innretningen ble ferdigstilt i 1979. I 1992 ble den ombygget til hotellplattform med en sengekapasitet til 326 personer. COSL Drilling Europe AS fikk Petroleumstilsynets samsvarsuttalelse for innretningen 11. mars 2011.

Selskapet har, med bakgrunn i samsvarsuttalelsen, overordnet ansvar for at aktivitetene om bord er i tråd med gjeldende regelverk jf. rammeforskriften § 7.

Forpleiningselskapet ESS ivaretar næringsmiddelhåndteringen i henhold til kontrakt. Det fremgår av COSL sitt styrende dokument «Requirements Catering and Housekeeping services» at næringsmiddelhåndteringen skal være i tråd med krav i IK Mat og at HACCP analyser skal gjennomføres for å kartlegge og ivareta matsikkerheten om bord.

ESS «IK- Mat håndbok» dokumenterer at standard fareanalyser er utarbeidet av forpleiningselskapet. På bakgrunn av fareanalysene er kritiske styringspunkter identifisert og sikret gjennom prosedyrer, som er beskrevet i håndboken.

Avvik, som gjelder forhold knyttet til aktivitetene om bord, skal meldes til forpleiningsleder, som rapporterer dette elektronisk i DOC map (ESS sitt avvikssystem). Avvik, som gjelder forhold knyttet til tilretteleggingen, skal meldes i COSL sitt avvikssystem, Synergi.

Hygieneinspeksjoner gjennomføres hver 14.dag. ConocoPhillips er representert ved sykepleier, COSL er representert ved plattformsjef, ESS er representert ved forpleiningsleder.

I henhold til opplysninger, gitt under tilsynet, følger COSL opp underleverandøren gjennom kvartalsvise møter, interne revisjoner og hygieneinspeksjonene beskrevet over.

3 Mål

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om næringsmiddelhåndteringen er i tråd med regelverkets krav til næringsmiddelhygiene beskrevet i Matloven, jf. Forskrift om næringsmiddelhygiene og Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddel-lovgivningen.

4 Resultat

COSL har et styrende dokument for forpleiningstjenesten med tittelen ;”Requirements catering and house keeping services”. Det fremgår av dokumentet at all næringsmiddel-håndtering skal gjennomføres i henhold til IK Mat og HACCP prinsippene.

Selskapet har, til tross for egne krav, ikke tilrettelagt bysse/ messeområdet slik at gjennomføring i henhold til IK Mat er mulig.

Avvik identifisert under tilsynet er begrunnet med funn, som ut fra en samlet vurdering, kan representere en risiko for forsvarlig næringsmiddelhåndtering.

5 Observasjoner

Observasjoner deles generelt i to kategorier:

- Avvik: Knyttet til de observasjonene hvor vi mener å påvise brudd på regelverket.

- Forbedringspunkt: 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.

5. Avvik

5.1.1 COSL har ikke sørget for at innretningen er tilrettelagt for å sikre forsvarlig næringsmiddelhandtering.

Begrunnelse:

- Dokumentet "Requirements catering and house keeping services", som har krav til at gjennomføringen av næringsmiddelhandteringen skal være i tråd med IK Mat, var ikke kjent på innretningen da tilsynet ble gjennomført.
- Bysse-/messe området er ikke dimensjonert for det antall gjester som skal betjenes.
- Innretningen har ikke tinerom med tilstrekkelig kapasitet. Kjøtt og fisk tines i romtemperatur. For høy temperatur på yttersiden av produktene kan representere økt fare for bakterievekst.
- Tining av animalske produkter foregår i et skittent område. Tidligere grovkjøkken som skulle vært brukt til bearbeiding av rått kjøtt er omgjort til «gryteskrubb». En ny granulatmaskin, som er plassert i rommet, forårsaker at damp med høy temperatur avgis til omgivelsene. Rommet er ikke utstyrt med ventilasjonsavtrekk. Vanndamp i rommet øker faren for bakterievekst på produktene som står til tining samme sted.
- Etter at grovkjøkkenet er omgjort til «gryteskrubb» mangler byssa et egnet arbeidsområde for separat behandling av rått kjøtt. Mangel på plass gjør at behandling av rått kjøtt i byssa kan representere en fare for kryssforurensing.
- Innretningen har nylig hatt oppvekst av bakterier i stekt svinekjøtt i forbindelse med en intern rutinekontroll.
- Lagerkapasiteten for matvarer er ikke tilstrekkelig. Rotgrønnsaker lagres i et provisorisk uterom, som ikke er tilrettelagt for renhold/ oppbevaring av mat.
- Takplatene i oppvaskområdet og på yttersiden av ventilasjonshetten rundt oppvaskmaskinen har skader og en overflate som ikke er lett holde ren.
- Det var huller i veggene i oppvasken noen steder
- I flere av fryserommene var det isdannelse på grunn av kodens. Temperaturfall, som forårsaker kondens, kan føre til forringelse av matvarer.
- Det ble opplyst at fryserommene ikke var utstyrt med sluk
- Gulvet i messa har skader og er ikke godt tilrettelagt for renhold.
- Mangelfull tilrettelegging av byssa er meldt som avvik flere ganger til COSL.
- I følge Synergirapport 20045 har selskapet et internt korttidsavvik på manglende "rått kjøtt areal". I følge synergirapporten skulle forholdet utbedres innen september 2013, men er utsatt til september 2014.

Krav:

Innretningsforskriften § 58 – om tilrettelegging for forsvarlig hygienisk standard og § 61 – om utforming i tråd med næringsmiddelforskrifter.

Forskrift om næringsmiddelhygiene § 12 og Vedlegg II;

Kapittel I; punkt 1 og 2 bokstavene a, c, d, og punkt 5 - om almene krav til lokaler/ planløsning

Kapittel II punkt 1 - om utforming av lokaler der næringsmidler tilberedes

Kapittel IX punkt 7 - om tining av næringsmidler

Kapittel IX punkt 2 og 3 om lagring av næringsmidler og kryssforurensing

5.1.2. Internkontrollen som skal sikre næringsmiddelhåndteringen er mangelfull.

Begrunnelse:

Manglende etterlevelse av interne krav/ rutiner kan utgjøre en fare for svikt i næringsmiddelhygiene f. eks;

- Mat som står til tining i romtemperatur i ett døgn får en overflatetemperatur som overstiger 10 grader C.
- Stikkprøver av tilberedte produkter viste at de fleste produktene var datostemplet, men noen produkter manglet datostempling bl. a gulrøtter som stod oppbevart i vann og hvitløkssmør.
- Interne krav til bruk av forkle i oppvasken ble ikke alltid overholdt.
- Bysseområdet var rent, men stikkprøve oppå skap viste at renholdet der var mangelfullt.
- Det ble opplyst at man hadde et høyt fokus på hygiene i byssa, men fareanalyser (HACCP) var ikke gjennomført og kontroll med kritiske styringspunkter var ikke utarbeidet for å sikre alternativ tining i romtemperatur og bearbeiding av rått kjøtt i byssa.
- Avfall fra hele boliginnretningen bæres gjennom messa. Det var mulig å gå en annen vei men det ble opplyst at det var tungvint for personalet.

Flere av forholdene beskrevet over er ikke fanget opp i ESS egen internkontroll.

COSL har ikke fanget opp at internkontrollen til underleverandøren har vært mangelfull.

Krav:

Aktivitetsforskriften § 14 - om renhold

Aktivitetsforskriften § 13 - om hygienisk betryggende næringsmidler jf.

Forskrift om næringsmiddelhygiene § 12 og Vedlegg II;

Kapittel II punkt1 bokstav a, - om rene lokaler

Kapittel VIII punkt1. – om hensiktsmessig beskyttelsestøy

Kapittel VII punkt 5. – om damp

Kapittel IX punkt 5 og 6- om tining av næringsmidler

Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen § 4 – om plikt til utøving av internkontroll og å etterse at internkontrollen etterleves, § 5 om internkontrollens innhold punkt 3.

5.1.3 Forpleiningselskapet har ikke sikret at interne krav til kompetanse er fulgt.

Begrunnelse:

- Opplæring i HACCP for kokker og forpleiningslederne var ikke gjennomført.

Krav:

Styringsforskriften § 14 – om kompetanse jf.

Forskrift om næringsmiddelhygiene § 12 og Vedlegg II;

Kapittel X – om egnet opplæring i HACCP prinsippene

5.2 Forbedringspunkter

- Håndvasken på toalett for byssepersonell kan tilrettelegges bedre for å sikre en god håndhygiene. Blandebatteriet var utstyrt med kort hendel for å kunne manøvrere det uten å bruke hendene. Fylkesmannen gir råd om å installere automatisk blandebatteri på toalett for byssepersonell for å tilrettelegge dette bedre.
- Håndvasken i byssa var ikke lett tilgjengelig. Området rundt vasken ble brukt til oppbevaring av forskjellig utstyr.
- Oppvasken har ikke god kapasitet for den mengde oppvask som skal gjennomføres. Rommet er trangt og innleveringsluken er ikke i henhold til gjeldende standard (Norsok C001). Liten arbeidsplass gjør at det ikke er godt tilrettelagt for å skille mellom rent og skittent dekketøy. Skvetting fra avfallskvern i oppvaskområdet kan forurense rene kjørler som transporteres forbi like ved. Styrket bemanning under gjennomføring av oppvasken sørger for at logistikken fungerer under gjeldende forhold.
- Et skjema for å styrke kvaliteten på interne inspeksjoner var etterspurt fra COSL offshore-organisasjon. Landorganisasjonen har, i følge informasjon gitt under tilsynet, bekreftet at et skjema skal utarbeides. Skjemaet var ikke mottatt da tilsynet ble gjennomført.
- Taket i messa har en overflate som ikke er godt tilrettelagt for renhold. Taket var likevel rent under tilsynet.
- Enkelte vifteavtrekk i bysse/ messe/ lager området hadde ansamling av litt støv og skitt.
- Lagerrom for tørrvarer ble også brukt til oppbevaring av yttertøy, sko og annet utstyr.

6 Andre kommentarer

7 Deltagere fra Fylkesmannen i Rogaland

Trine Hove Bjørnsen – seniorrådgiver/ jurist

Kari Louise Roland - rådgiver (oppgaveleder)

NAVN (Name)	FUNKSJON (Function) Tittel – Firma (Title – Company)	OPPSTARTS-MØTE (Opening meeting)	INTERVJU (Interview)	OPPSUMMERINGS- MØTE (Final meeting)
Linus Roos	kjøkkensjef	X	X	X
Morten Aursland	kokk	X	X	X
Sonja Nordmoe	Renholder/ assistent - bysse /messe	X	X	X
John Sætre	forpleiningssjef	X	X	X
Alf Are Pedersen	renholdsleder	X	X	
Anette Andersson	sykepleier	X	X	X
Trond R Johnsen	plattformsjef	X	X	X
Terje Berntsen	VO. forpleining		X	
Arne Knoff	HVO - Aker		X	
Ole Henrik Olsen	Renholder/ assistent -		X	

	bysse /messe			
Camilla Grinde	Renholder/ assistent - bysse /messe		X	

8 Dokumenter

Følgende dokumenter ble benyttet under planlegging og gjennomføringen av tilsynet:

ESS opplæringskrav 2013- forpleiningsleder, kokker, renholder/servicemedarbeider, rev 4.
 Relevante arbeidsbeskrivelser i lokal ARI
 Oversikter over gjennomført opplæring i form av utskrifter fra OCS: «Hvem har sertifikater»
 og «All opplæring» personell om bord.
 COSL: «Requirements Catering and Housekeeping Services» rev. 2.
 ESS IK Mat håndbok oppdatert 21.05. 2013
 ESS Kvalitetshåndbok oppdatert 12.06. 2013.
 ESS Drift Håndbok, oppdatert 02.01. 2014.
 Oversikt over avvik rapportert COSL og ESS.
 ESS Slutt stikkprøvekontroller kjøkken - Rigmar
 ESS Kontrollskjema 3 for oppvaskmaskiner - Rigmar
 ESS Kontrollskjema for kjøle og fryseenheter – Rigmar
 ESS Kontrollskjema 4 for temperatur i matvarer
 ESS renholdsplan kjøkken ARI Allround stilling
 ESS Kvalitetsrevisjon – intern 8. januar 2013
 ConocoPhillips tilstandsrapport februar og mars 2014
 Utskrift av avvik 514182 og 514949
 Utskrift av Synergi rapporter, Case no. 20045 «Raw meat area»
 Utskrift av synergirapporter ette hygieneinspeksjoner

Rapporten ble utarbeidet av:

Kari Louise Roland
 rådgiver