



Fylkesmannen i Rogaland

Rapport fra tilsyn med næringsmiddelhåndteringen

på Norne

Virksomhetens adresse: Equinor Energy AS
P.O. Box 8500 Forus
4035 Stavanger

Tidsrom for tilsynet: 11.6.2018 – 02.11.2018

Kontaktperson i virksomheten: Unni Sandbakken

Sammendrag

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte i perioden 28. – 30. august 2018 tilsyn med næringsmiddelhåndteringen ombord på Equinor Energy AS sin innretning Norne. Tilsynet ble utført som en verifikasjon av om innretningens internkontroll sikrer næringsmiddelhåndteringen ombord.

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

Det ble avdekket ett avvik fra lovkrav:

- Innretningens styringssystem er ikke godt nok tilrettelagt til å ivareta styringen av næringsmiddelhåndteringen på Norne slik regelverket krever.

I tillegg ble det gitt noen merknader knyttet til tilretteleggingen ombord.

Dato: 26.september 2018

Kari Louise Roland
tilsynsleder

Trine Hover Bjørnsen
seniorrådgiver/ jurist

Innhold

Sammendrag	1
1. Innledning	3
2. Beskrivelse av virksomheten – spesielle forhold	3
3. Gjennomføring	4
4. Hva tilsynet omfattet	4
5. Funn	5
6. Regelverk	5
7. Dokumentunderlag	6
8. Deltakere ved tilsynet	7

1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn på Norne i perioden 28. – 30. august 2018. Tilsynet inngår som en del av Fylkesmannens planlagte tilsynsvirksomhet i inneværende år.

Bakgrunnen for dette tilsynet er Equinor Energys samtykkesøknad til Petroleumstilsynet om forlenget drift av Norne til 31.12. 2036. Fylkesmannen er bedt om å gi en uttalelse om helsemessige forhold. I forbindelse med denne uttalelsen besluttet vi å føre tilsyn på områdene drikkevannsforsyning og næringsmiddelhygiene. Denne rapporten omfatter innretningen sitt arbeid med å sikre næringsmiddelhåndteringen ombord. Det er utarbeidet egen rapport for drikkevannsforsyningen.

Lov av 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet (matloven) og forskrifter gitt med hjemmel i den 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 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 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 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 – spesielle forhold

Norne FPSO ligger på Nornefeltet i Norskehavet utenfor Helgeland, og startet produksjonen i 1997. Innretningen, herunder forpleiningstjenesten, eies og drives av Equinor Energy AS.

Selskapet har en egen organisatorisk enhet; Catering Administration (CA), som har ansvar for forpleiningsleveransene på Norne. En egen avdeling (PVD) i denne enheten har ansvar for oppfølging og utvikling av leverandører samt fagutvikling og støtte til aktivitetene offshore.

Et nytt digitalt internkontrollsystem for næringsmiddelhåndteringen er gjort gjeldende ombord fra juni 2018. Implementeringen var i en tidlig fase da tilsynet ble gjennomført. I tillegg er overordnede interne krav beskrevet i selskapets overordnede styringssystem; ARIS.

Internkontrollsystemet er et digitalt verktøy som er utviklet av det danske selskapet eSmiley. Systemet omfatter lokal fareanalyse, rutiner for å sikre næringsmiddelhåndteringen og kontroller som må gjennomføres for å følge opp matsikkerheten.

En representant fra Equinor og en representant fra eSmiley har hatt et overordnet ansvar for implementeringen ombord. Eksisterende rutiner og kontroller fra Equinors internkontrollsystem er gjennomgått og relevante deler er lagt inn i eSmiley. Da produktutvalg og produksjon i hovedsak er likt på Equinors innretninger er sentrale deler av fareanalysen utarbeidet av landorganisasjonen. En arbeidsgruppe ombord, som består av en forpleiningsleder og to kokker, har tilpasset fareanalysen lokalt på innretningen etter eSmiley sin mal.

3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 11.6.2018

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

Åpningsmøte ble avholdt ombord 28.08.2018

Intervjuer

8 personer ble intervjuet.

Oversikt over dokumentasjon som ble utlevert og gjennomgått under revisjonsbesøket er gitt i kapitlet Dokumentunderlag.

Befaring

Befaring av kjøkken og spisesal ble gjennomført 28.08.2018. Forpleiningsleder deltok.

Oppsummeringsmøte ble avholdt ombord 30.08.2018.

Møte med landorganisasjonen ble gjennomført 13.09.2018.

4. Hva tilsynet omfattet

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om næringsmiddelhåndteringen ombord er i samsvar med de krav myndighetene har satt i lovverket; matloven, næringsmiddelhygiene-forskriften, internkontrollforskriften for næringsmidler og HMS-regelverkets forskrifter.

Tilsynets mål var å kontrollere om Norne har tilstrekkelige oversikt over farer og tilhørende rutiner for drift, kontroll med næringsmiddelhåndteringen, 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 forebygge overtredelse av lovkrav/ overtredelse av egne rutiner/standarder.

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 om innretningen har nødvendig kontroll med matproduksjonen slik regelverket krever gjennom sin internkontroll.

5. Funn

Avvik 1.

Innretningens styringssystem er ikke godt nok tilrettelagt til å ivareta styringen av næringsmiddelhåndteringen på Norne slik regelverket krever.

Avviket bygger på følgende observasjoner:

Ansvar og oppgaver er ikke entydig beskrevet

- Det er ikke beskrevet i styrende dokumentasjon hvordan den ansvarlige skal følge med på at rutinene i eSmiley blir fulgt som forutsatt.
- Det var uklart for personell ombord hvem som var IK-mat ansvarlig ref. eSmiley.

eSmiley er ikke godt nok tilrettelagt for å ivareta styringen av næringsmiddelhåndteringen på Norne slik regelverket krever;

- Fareanalyser av de produkter/produktgrupper som håndteres ombord mangler.
- Flytdiagrammet, som skal vise hvilke prosesstrinn maten gjennomgår på kjøkkenet, er ikke dekkende for matproduksjonen da det kun omhandler produksjon av varm mat.
- Det er ikke sammenheng mellom prosesstrinnene i flytdiagrammet og utarbeidet fareanalyse for Norne.
- Det fremgår ikke av fareanalysen hvordan man har kommet frem til viktige grunnforutsetninger/ at man ikke har kritiske styringspunkter.
- Det var ikke samsvar mellom fareanalyse og kontrollplan f. eks. kontroll av varmebehandling av næringsmidler.
- Viktige grunnforutsetninger i fareanalysen for eksempel oppvarming, varmholding og nedkjøling – har krav til temperaturkontroll en gang pr. uke. Det fremgår ikke av fareanalysen hvordan man har kommet frem til at det er tilstrekkelig med temperaturkontroll en gang pr uke.
- Flere rutiner har beskrevet et temperaturkrav f. eks rutine for varmebehandling. Rutinene har imidlertid ikke beskrevet krav til at temperaturen skal kontrolleres herunder hvordan, hvor ofte og hvor det skal dokumenteres.
- Flere av rutinene i rutinebiblioteket mangler innhold og noen av rutinene er ikke aktuelle på innretningen.
- Renholdsplanen for innretningen omfatter hva og hvor ofte rengjøring skal gjennomføres. Den beskriver ikke hvordan eller hvilke kjemikalier man kan bruke ved rengjøring av inventar og utstyr.
- Det er ikke fremlagt en rutine som beskriver hvilke registreringer virksomheten finner nødvendig å oppbevare og hvor lenge de skal være tilgjengelige for tilsynsmyndigheten.
- Det er ikke fremlagt en rutine for å sikre at alle aktuelle og kun gjeldende rutiner blir benyttet.
- Rutine for avvikshåndtering omhandler kun formål med avviksrapportering, men mangler informasjon om hvordan avvik skal meldes og hvordan man skal hindre gjentakelse av avvik.

Opplæring:

- Det fremgår av intervjuer at selskapet ikke har sørget for at personell med ansvar for næringsmiddelhåndteringen på Norne har fått tilstrekkelig opplæring i fareanalyse/gjennomføring av fareanalyse.
- Rutinen for kompetanse og opplæring i eSmiley har ikke selskapsinterne krav til opplæring.

Avvik fra følgende lovkrav:

Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen §§ 4 og 5.

Forskrift om næringsmiddelhygiene jf forordning 852/2004 kap 2, artikkel 4 og 5, vedlegg II allmenne hygienekrav.

Merknader

Tilrettelegging av lokaler og utstyr:

- Det var isdannelse i alle fryserom rundt viften. Isdannelse på gulvet under viser at kondens noen steder drypper ned på gulvet.
- Sluk i grovkjøkken og sluk utenfor grønnsakskjøøl fungerer ikke tilstrekkelig til å drenere bort spylevann ved rengjøring.
- Håndvask i oppvasken er utstyrt med kort hendel som må manøvreres med hendene.
- Næringsmidler oppbevares tildekket av kjøkkenhåndklær som kan forringe næringsmiddelkvaliteten.

6. Regelverk

Lov om matproduksjon og mattrygghet av 19.12.2003.

FOR-2008-12-22-1623; Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen FOR-1994-12-15-1187; Forskrift om næringsmiddelhygiene

Lov om petroleumsvirksomhet av 29.11.1996

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

7. Dokumentunderlag

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

- Søknad til Petroleumstilsynet om samtykke til forlenget drift av Norne FPSO samt tilknyttede innretninger for Norne, Urd og Skuld, AU-NOR-00076
- Følgeskriv fra Equinor
- 3.1 - OM101.18.04 - Sunn og sikker behandling av næringsmidler
- 3.2 - OM101.18.06 - Utføre renhold
- 3.3 - OM101.18.12 - Behov for tiltak grunnet smittefare i boligkvarter
- 5. WR2552 - Krav til primærhelsetjenesten på norsk sokkel
- 6.1 HACCP-analyser for Norne - eSmiley
- 6.2 Gjennomført HACCP-analyse for utskifting kjøøl frysesystem april 2015
- 9.1 Rutiner for rengjøring av maskiner og utstyr 2018 uke 23-24

- 9.2 Rutiner for rengjøring av maskiner og utstyr 2018-07
- 10.1.1 Rapport temperaturlogg varmmat 2018-05
- 10.1.2 Rapport temperaturlogg varmmat 2018-06
- 10.1.3 Rapport temperaturlogg varmmat 2018-07
- 10.2.1 Rapport temperaturkontroll kjøøl og frys 2018-05
- 10.2.2 Rapport temperaturkontroll kjøøl og frys 2018-06
- 10.2.3 Rapport temperaturkontroll kjøøl og frys 2018-07
- 10.3.1 Rapport temperaturkontroll oppvask og skrubb 2018-05
- 10.3.2 Rapport temperaturkontroll oppvask og skrubb 2018-06
- 10.3.3 Rapport temperaturkontroll oppvask og skrubb 2018-07
- 10.4.1 Rapport temperaturlogger mottak proviant 2018-04-28-KF-168
- 10.4.2 Rapport temperaturlogger mottak proviant 2018-06-17-KF-136
- 10.4.3 Rapport temperaturlogger mottak proviant 2018-07
- 12.1 Signaturliste gjennomgang Trygg mat-Grunnleggende rutiner for trygg mat
- 14.1 Avvik næringsmiddelhandtering 2017 og 2018
- 14.2 Avvik næringsmiddelhandteringsområdet 2018
- 15. Smittevern i UPN
- 16.1 Smittevern i UPN app D Veileder matvareprøver
- 16.2 Rutiner ved næringsmiddelbåren smitte - WR2557 app H
- 16.3 Behov for tiltak grunnet smittefare i boligkvarter
- 18.3 Rapport etter internrevisjoner - Stikkprøvekontroll kjøkken uke 28 2018
- 18.1 Rapport etter internrevisjoner - Stikkprøvekontroll kjøkken uke 43 2017
- 18.2 Rapport etter internrevisjoner - Stikkprøvekontroll kjøkken uke 19 2018
- 19.1 Utført internkontroll Norne 18.06 - 01.08.18 eSmiley
- Tilsyn Norne - Svar fra Equinor på tillegsspørsmål
- Vedlegg 1.1 Organisasjonskart CA
- Vedlegg 1.4 Fareanalyse Norne
- Vedlegg 1.6 GL Matstandard
- Vedlegg 1.12 PIV næringsmiddelhandtering NOR 24.03.18
- Vedlegg 1.15 WR1867

Dokumentasjon mottatt under tilsynet ombord:

- Oppgradering av Norne boligkvarter – innspill til arbeidsomfang – Equinor datert 5.6.2018
- GL0418 – Sjekkliste PIV 12 Næringsmiddelhygiene
- Trygg Mat analyse ved endrede driftsrutiner FM 801 og 805 datert 23.3.2016

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:

Trine Hove Bjørnsen, Silvia Wathne og tilsynsleder Kari Louise Roland.