



Fylkesmannen i Rogaland

Rapport fra tilsyn med næringsmiddelhandtering

på West Hercules

Virksomhetens adresse: Seadrill Norway Operations Ltd
Finnestadveien 28
4029 Stavanger

Tidsrom for tilsynet: 23.10.2019 –

Kontaktperson i virksomheten: Myndighetskontakt Erlend Bergsrønning

Sammendrag

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte i perioden 19. – 22. november 2019 tilsyn med næringsmiddelhandteringen om bord på Seadrill Norway sin innretning West Hercules.

Tilsynet ble utført som en verifikasjon av hvordan innretningen sikrer helsemessig trygge næringsmidler til alle som oppholder seg om bord. I forkant av utreise ble det avholdt et møte med landorganisasjonen, hvor Fylkesmannen fikk informasjon om West Hercules.

Tilsynet ble gjennomført som del av Fylkesmannen i Rogaland sin planlagte tilsynsaktivitet i 2019.

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

Det ble avdekket to avvik fra lovkrav:

- **Innretningens interne kontroll med temperaturstyring har mangler.**
- **Innretningens hygienereglement for kjøkkenpersonell blir ikke fulgt.**

I tillegg ble det gitt to merknader.

Avvik og merknader er beskrevet i kapittel 5.

Dato: 11. desember 2019

Janne Dahle Melhus
Fylkeslege/ avd. direktør

Kari Louise Roland
Tilsynsleder/ seniorrådgiver

Innhold

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

1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn på West Hercules i perioden 19. – 22. november 2019. Tilsynet inngår som en del av Fylkesmannens planlagte tilsynsvirksomhet i inneværende år. Tilsynet omfatter innretningen sitt arbeid med å sikre at næringsmiddelhygiene om bord er i tråd 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 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.

Tilsynet hadde søkelys på hvordan innretningen sikrer helsemessig trygge næringsmidler til enhver som oppholder seg på innretningen. I tillegg se om erfaringer fra tilsvarende tilsyn på West Phoenix var brukt for å forbedre oppfølgingen av alle selskapets innretninger.

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

West Hercules er en borerigg som ble bygget i 2008. North Atlantic Management AS, nå Seadrill Norway Operation Ltd. fikk Petroleumstilsynets samsvarsuttalelse for bruk av innretningen i petroleumsvirksomheten i desember 2012.

Innretningen var i operasjon for Wintershall DEA på PL 896, Toutatis – Nord-vest av Mo i Rana på Helgelandskysten da tilsynet ble gjennomført. Innretningen har en maks boligkapasitet på 180 personer.

Forpleiningstjenesten ivaretas av forpleiningsselskapet Sodexo i henhold til kontrakt. International SOS har ansvar for helsetjenesten, herunder sykepleiere og faglig ansvarlig lege.

3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 23.10.2019

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

Formøte ble avholdt 18.11.19 i selskapets lokaler i Dusavik.

Åpningsmøte ble avholdt ombord 19.11.2019

Intervjuer

6 personer ble intervjuet.

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

Befaring

Befaring av kjøkken og messe ble gjennomført 21.11. 2019. Forpleiningsleder deltok.

Oppsummeringsmøte ble avholdt ombord 22.11.2019.

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, næringsmiddelhygieneforskriften, internkontrollforskriften for næringsmidler og HMS-regelverkets forskrifter.

Tilsynets mål var å kontrollere om West Hercules 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

5.1 Avvik 1. Innretningens interne kontroll med temperaturstyring har mangler.

Avviket bygger på følgende fakta:

Temperaturstyring

Ifølge Sodexos prosedyrer skal det daglig måles og registreres temperaturen ved nedkjøling, varmholding, kjøleholding og gjenoppvarming av mat. En gjennomgang av flere kontrollskjema SK410 viser at det er målt og registrert temperaturer som ikke er i henhold til Sodexos egne krav på nedkjøling, kjøleholding og gjenoppvarming av mat. Det kunne ikke vises til at dette var ført

som avvik og hva som ble gjort av tiltak. På noen av kontrollskjemaene mangler det registreringer av nedkjøling og gjenoppvarming, selv om det oppgis at nedkjøling og gjenoppvarming blir gjort ukentlig.

Sjekklisten for ukentlige hygieneinspeksjoner sier ikke noe om temperaturstyring på kjøkkenet annet enn kjøle- og fryseenheter, dermed kan det ikke vises til at temperaturene som måles i maten blir fulgt opp i disse inspeksjonene.

I Seadrills dokument PRO-00-0106 «Hygiene & Safe Food Handling» er det oppgitt at sykepleier om bord en gang pr måned skal sikre at kjernetemperaturen i utvalgte matartikler blir målt og at dette skal føres på skjema for hygieneinspeksjoner. Det fremgår ikke av inspeksjonsrapporter at dette er gjort, og det er ikke avsatt plass i rapportskjemaet til dette.

Hygieneinspeksjoner

Flere ukentlige hygieneinspeksjoner har fått full score (100 %), selv om rapportene kan inneholde opptil 4 funn som krever tiltak. Noen av sjekkpunktene er så detaljerte at det gir lite rom for å avdekke enkelte mangler. Ett eksempel er at granulmaskinen i flere uker har vært i stand. Dette påvirker ikke scoren på 100%, da det kun spørres etter om maskinen er ren og fett-filteret er rent.

HACCP-prinsippene

I Seadrills dokument PRO-00-0106 «Hygiene & Safe Food Handling» er det oppgitt at sykepleier om bord skal sikre at underleverandør har innført HACCP-prinsippene i mathåndtering, som blant annet omhandler kontroll med temperaturer, og at personell er kvalifisert etter disse prinsippene. Dette blir ikke gjennomført i praksis.

Dette er brudd på:

- Forskrift om næringsmiddelhygiene § 13 om temperaturer i mat, Jf. FOR (EF) 852/2004 vedlegg II kapittel IX punkt 6 om nedkjøling.
- Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen: §§ 4 og 5 om internkontroll og at denne skal etterleves.
- Aktivitetsforskriften § 9 bokstav a – om helsetjenestens oppgaver

5.2 Avvik 2. Innretningens hygienereglement for kjøkkenpersonell blir ikke fulgt.

Avviket bygger på følgende fakta:

Sodexos prosedyre MA04 Hygienereglementet for kjøkkenpersonell:

- oppgir at smykker, øredobber og klokker ikke er tiltatt. Det ble observert ved tilsynstidspunktet at dette blir brukt av kjøkkenpersonell som håndterer næringsmidler.
- stiller krav til at uniform skal tildekkes eller skiftes ved arbeid utenfor kjøkkenområdet. Denne rutinen blir ikke fulgt om natten.

Dette er brudd på:

- Forskrift om næringsmiddelhygiene, Jf. FOR (EF) 852/2004 vedlegg II kapittel VIII om personlig hygiene.
- Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen: §§ 4 og 5 om internkontroll og at denne skal etterleves.

5.3 Merknader

- Det ble observert at noen rustfrie bakker stables våte. Dette kan føre til oppvekst av uønskede bakterier som igjen kan overføres til mat.
- Innretningen har ikke dispensere for juice, kartonger betjenes med hendene. Dispensere for drikke som berøres minst mulig med hendene bidrar til å redusere antallet felles kontaktpunkter i frembudsområdet.

6. Regelverk

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

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:

- Local Requirements and country commercial agreement – Norway (Seadrill og Sodexo)
- Temperaturkontroll (logg mat og kjølfrys) for ukene 33-35, 38-44 2019.
- Sodexos prosedyrer: MA13, MA06, MA07, MA04, MA04.1, MA04.2, MA04.3, MA04.4, MA04.5, MA05, MA05.1, MA05.2, MA05.3, MA05.4, MA05.5, MA05.6,
- Utfylte opplærings skjema SK350 og SK351.
- Stillingsinstruks sykepleier, forpleiningsleder, kokk, renholdsoperatør.
- Rutiner for rengjøring av maskiner og utstyr renhold av utstyr RE01.
- Norway Ingenium report – oversikt opplæring.
- HACCP MA02, flytskjema og fareanalyse.
- Rutiner for avvikshåndtering i forpleiningen KV01 Avvik og RUH.
- PRO-00-0106 Hygiene & Safe Food Handling.
- PRO-00-0216 Guidelines for Food Hygiene and Galley Operations.
- Avvik forpleining med markeringer.
- Renholdsoversikt Messe 2018 og Bysse 2019.
- Health and Hygiene audit report – februar 2018 og oktober 2019.
- Checklist Health and hygiene inspections West Hercules 2018 og 2019.

Dokumentasjon mottatt under tilsynet ombord:

- RUH/Avvik dato 28.8.19
- Ukentlige hygieneinspeksjoner uke 36, 43- 47 2019
- Sodexos prosedyre MA12.
- Dokumentasjon på opplæring i Sodexo MAT.

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:

Silvia Wathne og tilsynsleder Kari Louise Roland