



Rapport

Rapporttittel

Tilsyn med næringsmiddelhandtering på Scarabeo 8

Saksnummer

2017/9128

Gradering

Offentlig

Involverte

Deltakere i tilsynslaget:

Helge A. Haga og Silvia R. Wathne

Tilsynsleder

Silvia R. Wathne

Dato

25.9 – 27.9.2017

1 Innledning

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte tilsyn med næringsmiddelhandteringen på Scarabeo 8 25.-27.9.2017.

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 næringsmiddelhandteringen i petroleums-virksomheten. 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 internkontroll for å oppfylle næringsmiddellovgivningen.

Tilsynet hadde fokus på tilrettelegging av tekniske/ fysiske forhold, organisering, kompetanse, kapasitet, rutiner samt internkontroll som skal sikre at næringsmiddelhygienen er i tråd med regelverkets krav.

2 Bakgrunn

Innretningen, som eies og drives av Saipem, har en boligkapasitet på 144 personer. ENI Norge AS har fått samtykke av Petroleumstilsynet til å ta i bruk Scarabeo 8 på Goliatfeltet.

Forpleiningsselskapet 4Service ivaretar forpleiningstjenesten om bord. Kontrakten omfatter drift av kjøkken, messe og boligkvarter. Forpleiningssjefen, ansatt av 4Service, har ansvar for at aktivitetene om bord gjennomføres i henhold til regelverkets krav og krav gitt av Saipem. Stillingen rapporterer til driftsleder i egen organisasjon og til plattformsjefen gjennom deltakelse i daglige driftsmøter. 4Service gjennomfører oppdraget i henhold til eget IK-mat system i samsvar med krav satt i næringsmiddellovgivningen.

Saipem gjennomfører sitt påseansvar med underleverandøren gjennom ukentlige hygieneinspeksjoner i regi av Scarabeos sykepleier. Plattformsjef, forpleiningssjef, verneombud og sykepleier deltar i inspeksjonen som utføres ihht til utarbeidet sjekklister.

3 Mål

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

4 Resultat

Det ble avdekket to avvik som er beskrevet i denne rapporten. Tilsynet viste at internkontrollen ikke sikrer tilstrekkelig temperaturkontroll som skal sørge for helsemessige trygge næringsmidler, og lokaler på Scarabeo 8 er ikke tilstrekkelig tilrettelagt for å sikre god næringsmiddelhygiene.

5 Observasjoner

Observasjoner deles generelt i to kategorier:

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

6 Avvik

6.1. Avvik 1: Internkontrollen sikrer ikke at det blir utført tilstrekkelig temperaturkontroll som skal sørge for helsemessige trygge næringsmidler

Avviket bygger på følgende observasjoner:

- a) Manglende temperaturmålinger på oppvarming og nedkjøling av mat
 - Gjennomgang av dokumentasjon viser at det ikke har vært regelmessig dokumentering av temperaturen for oppvarming og nedkjøling. Innsendte temperaturlogger i forkant av tilsynet viser at det i løpet av 14 uker kun ble dokumentert temperaturer på oppvarming og nedkjøling én uke. Under tilsynet ble det lagt frem dokumentasjon på temperaturer for de to siste ukene.
- b) Manglende temperaturmålinger på oppvarming og nedkjøling blir ikke fanget opp ved interne verifikasjoner
 - 4Service har, gjennom en fareanalyse i sitt HACCP system, definert oppvarming og nedkjøling som kritiske kontrollpunkt (KKP). Gjennomgang av temperaturlogg viser at det i løpet av 14 uker kun ble dokumentert temperaturer på oppvarming og nedkjøling én uke.
 - Stikkprøve viser at selv om temperaturene ikke er dokumentert i uke 32, viser egenkontroll utført av 4Service at forholdet er ivaretatt. I samme uke ble det på «Weekly audit summary» som er utarbeidet etter utfylt «Hygienic Surveillance check list» ikke skrevet noe om at dette ikke er gjort. Sjekklisen fylles ut i forbindelse med ukentlige hygieneinspeksjoner utført av Saipem i samarbeid med 4Service.

- Saipems styringsdokument «Technical guidelines for the appropriate control of food, kitchen and accomodation» stiller ikke krav til temperatur på oppvarming og nedkjøling av mat, og sjekklisen inneholder ikke spørsmål om måling av disse temperaturene.
- c) Skjema er ikke tilrettelagt for dokumentering av temperatur
- På skjemaet for temperaturmålinger er det kun er satt av plass til temperaturdokumentering på oppvarming og nedkjøling seks dager i uken.
- d) Manglende samsvar mellom rutine og praksis vedrørende ansvar for temperaturmåling og dokumentering av temperatur
- I 4Services «Rutine for temperaturkontroll» er det oppgitt at forpleiningssjef, kokker og kantineservicemedarbeidere har ansvar for å måle/dokumentere temperaturer. Stillingsbeskrivelser viser imidlertid at det kun skal måles og dokumenteres temperaturer på natt, i tillegg til at forpleiningssjef har ansvar for temperaturmålinger. I praksis er det dagkokk som måler og dokumenterer temperaturer på oppvarming og nedkjøling, i tillegg til forpleiningssjef.
- e) Temperaturer på varmholding og tining kan ikke dokumenteres.
- I rutine for varmholding er det oppgitt at temperaturen skal dokumenteres daglig. I praksis blir temperaturen for varmholding målt flere ganger daglig, men blir ikke dokumentert.
 - Det fremgår ikke av rutine for tining at temperatur ved tining skal dokumenteres. Det ble opplyst at tining blir gjort i henhold til skriftlig rutine, og at temperaturen blir målt, men ikke dokumentert.
 - Det er ikke utarbeidet skjema for dokumentering av temperaturen for varmholding eller tining.
- f) Manglende avviksregistrering og avviksbehandling
- Dokumentasjon og intervjuer viser at det i liten grad blir registrert skriftlige avvik på områdene bysse/messe.
 - I rutiner for temperaturkontroll og loggskjema er det i liten grad vist til internkontrollens vedlegg «Trafikklys», som beskriver korrigerende tiltak ved eventuelle temperaturavvik.
 - Avvik på temperaturer blir ikke dokumentert og avviksbehandlet, selv om en gjennomgang av temperaturlogger viser at målinger, og noen ganger flere målinger på rad, ikke er i samsvar med 4Services temperaturkrav og den faktiske temperaturen. Gjennomgangen viser at dette gjelder temperaturer for oppvarming, nedkjøling, oppvaskmaskin og kjøleenheter. Ved mangler ved varemottak, blir temperaturtracere gjennomgått og avvik blir registrert og fulgt opp.

Krav:

- *Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen §§ 4 og 5 jf*
- *Næringsmiddelhygieneforskriften §§ 12 og 13 jf. forordning (EF) 852/2005:*
 - *kapittel II, artikkel 5*
 - *vedlegg II, kapittel IX pkt 2 og 5-7*
 - *kapittel II, artikkel 5.*

6.2. Avvik 2: Lokaler er ikke tilstrekkelig tilrettelagt for å sikre god næringsmiddelhygiene

Avviket bygger på følgende observasjoner:

- a) Flere av håndvaskene i byssen er ikke funksjonelle
- Håndvask ved dør til messe hadde ikke varmt vann.
 - Avløpet på håndvask utenfor tinerom var delvis tett.
 - Håndvask på lagerrom lakk i vannlåsen, det ble opplyst at vasken ikke var i bruk. Vasken blir ikke tappet regelmessig mtp oppvekst av bakterier.
- b) Mangelfullt vedlikehold og bruk av tape hindrer et effektivt renhold av gulv, vegger og andre overflater i bysse
- Enkelte gulv- og veggflater i bysse er mangelfullt vedlikeholdt
 - Rust mellom vegg og gulv i gang utenfor kontor og lager
 - Avflasket maling på gulv enkelte steder i oppvaskrom, samt hull i gulvflaten hvor det var oppsamling av vann
 - Gulvlist/veggbeslag mangler på enkelte steder i bysse/oppvaskrom.
 - Bruk av gaffatape
 - Over dør til grønnsakskjøl var en ødelagt del tapet fast
 - På benkeben kjøkken var det tapet for å holde dør fast ved sjøgang
 - På dør til oppvaskrom var det brukt store mengder tape for å holde døra åpen
 - Ødelagt del av list i messe over brødbenk var tapet
 - Hurtighakke ødelagt i lokket, dette var tapet sammen, ny er satt i bestilling
- c) Oppbevaring av rengjøringsutstyr
- Flere svabre og mopper blir oppbevart direkte på gulv, både i gang og på oppvaskrom. I gangen ved bysse er listen for å henge disse opp på plassert bak dør som alltid står åpen.
- d) Mangelfull beskyttelse mot forurensing av rent utstyr
- Hylle med rene bakker og annet kjøkkenutstyr på oppvaskrom var plassert nær oppvaskbenk. Flere bakker var våte etter vannsprut fra oppvaskbenk.

Krav:

- *Næringsmiddelhygieneforskriften jf. forordning (EF) 852/2005:*
 - *vedlegg II, kapittel II, pkt 1 og 2*
 - *vedlegg II, kapittel I, pkt 4*

7 Forbedringspunkt

- Organisasjonskart
Renholdsstillingene mangler i 4Services organisasjonskart. Det er oppgitt i stillingsinstruksene til Renholder 1,2, og 3 at disse har arbeidsoppgaver i bysse og messe.

8 Deltagere fra Fylkesmannen i Rogaland

Silvia R. Wathne – rådgiver, tilsynsleder
Helge A. Haga - seniorrådgiver

Deltakere fra innretningen, se vedlagt liste.

9 Dokumenter

Følgende dokumenter ble benyttet under planlegging og gjennomføringen av tilsynet:

Egenkontroll IK-Mat datert 26.1.2016, 11.2.2016, 10.3.2016, 21.3.2016, 19.4.2016, 19.5.2016, 24.5.2016, 02.06.2016, 17.6.2016, 30.6.2016, 13.7.2016, 19.7.2016, 26.7.2016, 11.8.2016, 23.8.2016, 20.09.2016, 20.10.16, 3.11.2016, 17.11.2016, 2.12.2016, 15.12.2016, 29.12.2016, 16.4.2017

Egenkontroll kjøkken datert 12.1.17, 9.2.17, 23.2.17, 7.3.2017, 20.04.2017, 25.5.17, 29.6.17, 13.7.17, 13.8.17,

Hygiene inspection, week 1- 34 2017

Weekly audit summary 2017, uke nr 1,2,10,11,13,15,16, 17, 20,19

CR-COR-HR-HLT-002-E Technical guideline for control of food, kitchen and accommodation

Audit report 29.11.2016 EA-4SE-04-16 og 25.11.2015 EA-SCA8-4S-03-15

Oversikt over opplæring SC8 – 4Service

Opplæringsplan SC8

OPR-COR-HR-HLT-005-E Hygiene surveillance R01

Revisjonsrapport Scarabeo 8 15.11.16

Saipem requirements 4Service

Temperaturlogg kjøle-og fryseenheter juni, juli og august 2017

Vedlegg A Sjekkliste IK-Mat revisjon 15.11.2016

Stillingsinstrukser dagkokk, nattkokk, forpleiningsleder, messe dag, messe natt, renholder 1, 2 og 3, renholder vaskeri natt. Mottatt oppdatert versjon av disse under tilsynet.

Rutine for avvikshåndtering

HACCP med produktgrupper

IK-Mat håndbok og rutiner for næringsmiddelhygiene: Trafikklys

IK-Mat håndbok og rutiner for næringsmiddelhygiene: Hovedbok v 2017.3 Scarabeo 8

Organisasjonskart 4Service

Oversikt over avvik Scarabeo 8 2017 og 8 2016

Rutine for kompetansekrav: 40.007 Kompetansekrav

Renholdsplan for rengjøring av maskiner og utstyr kjøkken

Rutiner ved utbrudd av næringsmiddelbåren smitte/Rutine ved mistanke for matforgiftning

Temperaturlogg: Messe og bysse 2017, uke 22-35 , samt uke 37-38.

Proviant – medics funksjon

Work instruction Medic

WorksiteHygiene 25-09-2017-03-52-36 og 25-09-2017-04-02-26

Utskrift av avvik registrert 24.6., 13.6., 11.3., 5.8. og 6.2.2017

Contract No. 1007301, datert 10.9.2015 Kontrakt mellom Saipem og 4Service.

Rapporten ble utarbeidet av:

Helge A. Haga
Silvia R. Wathne