



Odfjell Drilling AS
Kokstadflaten 35
5257 KOKSTAD
Att. Jahn Otto Gullestad

Kontakt saksbehandler

Silvia Renate Wathne, 51568994

Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhandtering på Deepsea Atlantic

Statsforvalteren gjennomførte tilsyn med næringsmiddelhandteringen på Deepsea Atlantic i perioden 7.- 9.11.2023. Vi undersøkte om innretningen sørger for trygg mat i samsvar med gjeldende regelverk.

Foreløpig rapport ble sendt til Odfjell Drilling for gjennomlesing den 28.11.2023. Vi mottok tilbakemelding den 12.12.2023, hvor selskapet har oppgitt at de har prosedyre for kjøle- og fryselagring av næringsmidler. Denne ble sendt som vedlegg. Vi tar kommentaren til etterretning og endrer vår observasjon tilsvarende.

Endelig rapport etter tilsynet er nå utarbeidet og følger vedlagt. Den vil bli publisert på vår hjemmeside.

Statsforvalterens konklusjon:

- Innretningen har ikke sikret at næringsmiddelområdet er tilstrekkelig rengjort og tilrettelagt for renhold.
- Forpleinings-selskapet har ikke sikret at internkontrollrutinene/ rutinene for IK-mat er oppdatert, tilpasset innretningen, og følges i praksis.
- Innretningen har ikke tilstrekkelige rutiner til å påse at lokaler og utstyr er tilrettelagt slik at næringsmiddelhandteringen kan ivaretas i samsvar med lovkrav.

Dette er avvik fra:

Forskrift om næringsmiddelhygiene; Jf. FOR (EF) 852/2004 kapittel II artikkel 5, vedlegg II kapittel I og II, kapittel V og kapittel IX, innretningsforskriften § 58, 2.ledd, aktivitetsforskriften § 14, forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen §§ 4 og 5, rammeforskriftens § 7, og aktivitetsforskriften § 9 bokstav a, ii).

Statsforvalteren ber selskapet om å utarbeide en plan for hvordan lovbruddet skal rettes **innen 29.01.2024**.

Planen må minimum inneholde:

- Hvilke tiltak som en planlegger å iverksette.
- En forpliktende tidsplan for iverksetting av tiltakene.



Med hilsen

Andres Neset (e.f.)
fylkeslege/avdelingsdirektør

Silvia Renate Wathne
seniorrådgiver

Dokumentet er elektronisk godkjent

Vedlegg

1

Deltakerliste

Kopi til:

Mattilsynet, Felles postmottak
Petroleumstilsynet

Postboks 383
Postboks 599

2381
4003

Brumunddal
Stavanger



Innhold

1. Innledning	4
2. Beskrivelse av virksomheten	4
3. Gjennomføring.....	5
4. Hva tilsynet omfattet	5
5. Statsforvalterens konklusjon.....	6
6. Regelverk	8
7. Dokumentunderlag.....	8
8. Deltakere ved tilsynet	10



1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn med Deepsea Atlantic i perioden 7.- 9.11.2023. Tilsynet inngår som en del av Statsforvalterens 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. Statsforvalteren 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 Statsforvalteren i Rogaland og Mattilsynet, omfatter blant annet næringsmiddelhygieneforskriften, jf. EU forordning 852/2004 og forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddellovgivningen.

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 sikre næringsmiddelhåndteringen og avdekke, rette opp og forebygge overtredelse av lovgivningen
- 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, ved gransking av dokumenter, 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

Deepsea Atlantic var i operasjon for Equinor i nærheten av Johan Sverdrup-plattformene på Utsirahøyden 160 km vest av Stavanger i Nordsjøen da tilsynet ble gjennomført. Innretningen driftes av Odfjell Drilling.

Forpleiningsfirmaet 4Service har ansvar for forpleiningstjenestene om bord. Selskapet bruker det elektroniske styringssystemet Agrippa for å følge med på at næringsmiddelhåndteringen skjer i samsvar med sentral og lokal farekartlegging (HACCP). Systemet er nylig tatt i bruk og benyttes i hovedsak til temperaturkontroll og styring av enkelte renholds- og vedlikeholdsoppgaver, men skal etter hvert omfatte IK-mat prosedyrene til 4Service, som per dato er samlet på eget område på deres intranett.



International SOS har faglig ansvar for helsetjenesten om bord. Sykepleieren om bord er ansatt i Odfjell Drilling.

3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 21.9.2023

Oversikt over dokumenter som er oversendt og gjennomgått i forbindelse med tilsynet er gitt i kapitlet Dokumentunderlag.

Forberedende møte med ansvarlige for innretningen/Deepsea Atlantic i landorganisasjonen, ble gjennomført den 6.11.2023.

Informasjonsmøte ble avholdt ombord 7.11.2023

Intervjuer

Åtte personer ble intervjuet.

Befaring

Befaring av bysse og messe ble gjennomført 8.11.2023 sammen med forpleiningsleder

Oppsummeringsmøte ble avholdt om bord 9.11.2023.

4. Hva tilsynet omfattet

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om næringsmiddelhåndteringen om bord er i samsvar med de krav myndighetene har satt i lovverket; - matloven, næringsmiddelhygieneforskriften jf. (EF) forordning 852/2004, forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelreguleringen, og HMS-regelverkets forskrifter.

Tilsynets mål var å kontrollere om innretningen har tilstrekkelige rutiner for å sikre god næringsmiddelhygiene, slik at maten som serveres er trygg. Tilsynet har også hatt fokus på om internkontrollen avdekker svikt og om det er etablert rutiner for å korrigere og for å forebygge overtredelse av lovkrav og 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 det innretningen gjør på næringsmiddelområdet -, og om resultatene av det som gjøres, er i samsvar med myndighetskrav og de krav som selskapet selv har satt gjennom sin internkontroll.



5. Statsforvalterens konklusjon

Avvik 1.

Innretningen har ikke sikret at næringsmiddelområdet er tilstrekkelig rengjort og tilrettelagt for renhold.

Avviket bygger på følgende fakta:

1. Befaring viste flere eksempler på at kjøkkenet og tilliggende rom ikke er tilstrekkelig tilrettelagt for renhold:
 - Gulvet i byssa er slitt, ødelagt og misfarget. Gammelt flisegulv har skader. Overgangen mellom nytt gulv og gammelt flisegulv er enkelte steder åpent.
 - Fuger på vegger og tak i kjølerom er ikke tilrettelagt for renhold
 - Det er et gjennomgående funn at gaffateip brukt til å rette feil og mangler i bysse messeområdet f.eks. i kjølerom.
 - Redskaper oppbevares på åpne hyller like over gulvet. Hyllene er noen steder forsøkt tettet med løse plater. Platene er ikke tilpasset og har hull. Dette medfører fare for forurensing av utstyr/redskaper ved vask av gulv.
 - Vannlekkasje fra kjølevifte i kjølerom lekker ned på mattrelle i kjølerommet.
 - Det er tape-rester flere steder etter oppslag som er fjernet. En del oppslag som er limt med tape er ikke mulig å holde rent.
 - Flere områder var ikke tilrettelagt for renhold på grunn av manglende orden.
 - Pakninger til kjøleskap var flere steder slitt, skitne og ikke tilrettelagt for renhold.
 - Flere blandebatteri i byssa har kort hendel som må manøvreres med hendene.
 - Temperaturdisplay i varmeskapet er defekt.
2. Befaring viste og flere eksempler på at kjøkkenet og tilliggende rom ikke var tilstrekkelig rengjort:
 - Det ble observert vekst av mugg/soppdannelse på tilkoblingsrør til kjølevifter i kjølerommene.
 - Det ble observert tegn til muggdannelse på avrenningsrør i oppvasken.
 - Renholdet var mangelfullt i området rundt matkvern i skrubben. Rørtilkoblingene/slangene hadde inngrodd skitt/ var morken.
 - Det ble observert flere skitne stikkontakter i byssa.
 - Kjøleskapet i byssa er åpent på toppen der det samler seg støv og skitt. Serveringsredskaper til varm mat henger på kjøleskapsveggen. Det er ikke noen plan-, eller prosedyre for renhold av området.
 - Flere kjøkkenvekter bar preg av mangelfullt renhold over tid.
 - Flere såpedispensere var ikke rengjort.

Dette er avvik fra:

Forskrift om næringsmiddelhygiene;

- Jf. FOR (EF) 852/2004 vedlegg II kapittel I og II om krav til lokaler, kapittel V om krav til utstyr og kapittel IX om kryssforurensing

Innretningsforskriften § 58, 3.ledd om boligkvarter

Aktivitetsforskriften § 14 om hygienisk og estetisk tilfredsstillende renhold til enhver tid



Avvik 2.

Forpleiningselskapet har ikke sikret at internkontrollrutinene/ rutinene for IK-mat er oppdatert, tilpasset innretningen, og følges i praksis.

Avviket bygger på følgende fakta:

1. Intern rutine for varmebehandling blir ikke fulgt.
 - Kritisk kontrollpunkt for varmebehandling er oppgitt til å være 75°C, med unntak av biff i 4Service sine rutiner. Kravet er ikke fulgt opp i styringssystemet Agrippa. Dokumentgjennomgang viser at temperaturer som registreres er under kravet uten at det blir fanget opp som et avvik.
2. Det produseres flere varmretter til alle måltider. Det er opplyst at oppvarming av alle rettene skal kontrolleres med temperatur. Det kan bare føres inn temperatur for en rett inn i Agrippa. Rutinen varmebehandling angir ikke hvilken rett som skal føres inn med temperatur i Agrippa dersom det produseres flere retter med ulike temperaturkrav.
3. Det er ikke etablert en rutine som gjelder sikker håndtering av frosne bær, frukt og grønnsaker.
4. Fareanalysen omfatter mottak av varm mat om bord. Innretningen mottar ikke varm mat.
5. Befaring og intervju viser at krav til bekledning for besøkende i matproduksjonsområdet (byssa), ikke alltid blir fulgt, som forutsatt i 4Service rutiner.
6. Identifisert risiko og fare-analyse (HACCP) som 4Service har utarbeidet er lite kjent for personell med ansvar og oppgaver på området
 - Det fremgår ikke av stillingsbeskrivelser/ styrende dokumentasjon hvem som skal ha kompetanse og ansvar for å sikre at generell og lokal fareanalyse er kjent og blir fulgt opp om bord på innretningen
 - Stillingsinstruks for forpleiningsleder har ingen krav til kompetanse knyttet til fareanalyse (HACCP).

Dette er avvik fra: Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen §§ 4 og 5 om krav til internkontroll og innhold i internkontrollen.

Forskrift om næringsmiddelhygiene Jf. FOR (EF) 852/2004 kapittel II artikkel 5 - om fareanalyse og kritiske kontrollpunkter og vedlegg II kapittel XII om opplæring.

Avvik 3.

Innretningen har ikke tilstrekkelige rutiner til å påse at lokaler og utstyr er tilrettelagt slik at næringsmiddelhåndteringen kan ivaretas i samsvar med lovkrav.

Avviket bygger på følgende fakta:

1. I Odfjell sin styrende dokumentasjon går det ikke entydig og klart frem hvem som skal gjennomføre hygieneinspeksjonene.
 - Av sykepleiers stillingsinstruks fremgår det at inspeksjonen skal gjennomføres ukentlig av sykepleier. I overordnet styrende dokument L3-MODU-NO-HSE-PR-007-04N som beskriver helsetjenestens oppgaver, er forpleiningsleder gitt oppgaven med å gjennomføre inspeksjonen. Dette dokumentet viser flere steder til Odfjells overordnede prosedyre L3 MODU ALL HSE PR 001 (HYGIENE FOLLOW-UP OF GALLEY) som blant annet definerer krav til næringsmiddelhåndteringen på alle innretningene. Dokumentet viser blant annet til norsk regelverk, Matloven. I denne prosedyren er oppgaven for



- gjennomføring lagt til sykepleier. En oppdatert versjon, som ble oversendt under tilsynet, opplyser at prosedyren ikke gjelder for operasjoner i Norge.
- Det går ikke frem av stillingsinstruks til sykepleier hvilke kompetansekrav selskapet stiller på næringsmiddelområdet
2. Dokumentasjon viser at rutine for hygieneinspeksjoner ikke fanger opp mangler på næringsmiddelområdet:
 - Gjennomgang av sjekklister fra gjennomførte hygieneinspeksjoner siste 5 md viser at skjemaet i liten grad dokumenterer at kontrollpunktene faktisk er kontrollert. Skjemaene signeres ikke rutinemessig, og en del funn er plassert på feil område. Kontrollpunkt om oppfølging av tidligere inspeksjoner jf. krav i dokument L3-MODU-NO-HSE-PR-007-04N punkt 4.2, mangler.
 3. Interne verifikasjoner /inspeksjoner utført av ISOS og 4Service har ikke avdekket at lokaler og utstyr i bysse/messe-området er mangelfullt tilrettelagt og rengjort.

Dette er avvik fra:

Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen §§4 og 5 om krav til internkontroll og innhold i internkontrollen.

Rammeforskriftens §7 andre ledd – om påseplikt

Styringsforskriften § 6 om styring av helse miljø og sikkerhet

Aktivitetsforskriften § 9 bokstav a, ii) om helsetjenestens påseplikt.

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

Forskrift om næringsmiddelhygiene, FOR-2008-12-22-1623, jf. EU-forordning 852/2004.

Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen, FOR-1994-12-15-1187

7. Dokumentunderlag

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

En del dokument ble tilsendt og gjennomgått på forhånd, mens andre dokument ble gjennomgått i løpet av tilsynsbesøket. Følgende dokumentasjon ble gjennomgått og vurdert som relevante for tilsynet:

- VEDLEGG NR A01 - DSA - OFFSHORE ORGANISASJONSKART (ODL OG 4SERVICE).
- VEDLEGG NR A02 - DSA - BESLUTNINGSTRE FELLES - DOCS-2514451.
- VEDLEGG NR A03 - DSA - GENERELL INFORMASJON HACCP - DOCS-2514452.
- VEDLEGG NR A04 - DSA - IK-MAT PROSEDYRER 4SERVICE OFFSHORE - DOCS-2514453.
- VEDLEGG NR A05 - DSA - OVERORDNET FLYTSKJEMA BAKING - DOCS-2514454.
- VEDLEGG NR A06 - DSA - OVERORDNET FLYTSKJEMA MATPRODUKSJON - DOCS-2514455.
- VEDLEGG NR A07 - DSA - OVERORDNET PROSESSBESKRIVELSE BAKING - DOCS-2514428.
- VEDLEGG NR A08 - DSA - OVERORDNET PROSESSBESKRIVELSE MATPRODUKSJON - DOCS-2514429.



- VEDLEGG NR A09 - DSA - PRODUKTGRUPPE BRØDVARER OG BAKEOFF - DOCS-2514430.
- VEDLEGG NR A10 - DSA - PRODUKTGRUPPE FISK RÅVARE OG VARMEBEHANDLET - DOCS-2514431.
- VEDLEGG NR A11 - DSA - PRODUKTGRUPPE FRUKT OG GRØNT - DOCS-2514432.
- VEDLEGG NR A12 - DSA - PRODUKTGRUPPE KJØTT RÅVARE OG VARMEBEHANDLET - DOCS-2514433.
- VEDLEGG NR A13 - DSA - PRODUKTGRUPPE KJØTTPÅLEGG - DOCS-2514434.
- VEDLEGG NR A14 - DSA - PRODUKTGRUPPE KONDITORVARER - DOCS-2514435.
- VEDLEGG NR A15 - DSA - PRODUKTGRUPPE KYLLING - DOCS-2514436.
- VEDLEGG NR A16 - DSA - PRODUKTGRUPPE LAPSKAUS OG GRYTERETTER - DOCS-2514437.
- VEDLEGG NR A17 - DSA - PRODUKTGRUPPE OST OG MELKEPRODUKTER - DOCS-2514438.
- VEDLEGG NR A18 - DSA - PRODUKTGRUPPE EGG OG EGGPRODUKTER - DOCS-2514439.
- VEDLEGG NR A19 - DSA - RISIKOVURDERING HACCP 4SERVICE OFFSHORE - DOCS-2514440.
- VEDLEGG NR A20 - DSA - RISIKOVURDERING HACCP INDIVIDUELLE RISIKOER DSA - DOCS-2514441.
- VEDLEGG NR A21 - DSA - STILLINGSINSTRUKS FORPLEININGSLEDER OFFSHORE - DOCS-2514446.
- VEDLEGG NR A22 - DSA - STILLINGSINSTRUKS FORPLEININGSOPERATØR OFFSHORE - DOCS-2514447.
- VEDLEGG NR A23 - DSA - STILLINGSINSTRUKS KOKK OFFSHORE - REV. 03.10.2023 - DOCS-2514448.
- VEDLEGG NR A24 - DSA - RENHOLDSPPLAN BYSSE DSA - DOCS-2514445.
- VEDLEGG NR A25 - DSA - TEMPERATURLOGG JULI-SEPT 2023 - DOCS-2514449.
- VEDLEGG NR A26 - DSA - PROSEDYRE FOR AVVIKSREGISTRERING OFFSHORE - DOCS-2514443.
- VEDLEGG NR A27 - DSA - IK-MAT REGISTRERINGER DSA 2022 - OVERSIKT - DOCS-2514442.
- VEDLEGG NR A28 - DSA - RAPPORT INTERNREVISJON DSA 30.11.22 - DOCS-2514444.
- VEDLEGG NR A29 - DSA - L3-MODU-ALL-HR-JD-003-041 - NURSE JOB DESCRIPTION - DOCS-2512756.
- VEDLEGG NR A30 - DSA - KURSMATRISSE - NURSE - DSA - DATO-28.09.23 - DOCS-2514745.
- VEDLEGG NR A31 - DSA - SAMARBEIDSMØTE ISOS - 4 SERVICE - ODFJELL DRILLING MODU - DOCS-2514752.
- VEDLEGG NR A32 - DSA - SAMARBEIDSMØTE ISOS - 4SERVICE - ODFJELL DRILLING MODU - DOCS-2514753.
- VEDLEGG NR A33 - DSA - KONTRAKT UTDRAG - OPPGAVER, SAMARBEID OG RAPPORTERING 4SERVICE - DOCS-2516379.
- VEDLEGG NR A34 - DSA - HYGIENERAPPORT INTERN REVISJON - DOCS-2516738.
- VEDLEGG NR A35 - DSA - HEALTH AND HYGIENE AUDIT REPORT - DATO 10.2022 - DOCS-2516749.
- VEDLEGG NR A36 - DSA - SAMARBEIDSMØTE - ISOS - 4SERVICE - DOCS- 2517062.
- Agrippav2.
- Avvik IK-mat DSA mai-okt.
- Helsemanual innholdsfortegnelse.
- HELSETJENESTEN OFFSHORE – L3-MODU-NO-HSE-PR-007-04N.
- HHAR-DEEPPSEA-Atlantic-NOR-ODFJELL-1023 D.
- Hygiene og næringsmiddel kontroll- CHECK LIST FOR HYGIENE INSPECTION.
- IK-mat avvik 2023- Manuelt registrert.
- L3-MODU-ALL-HSE-PR-001.
- Motimate.
- Treningsmatrise- næringsmiddelhåndtering



Dokumentasjon som ble gjennomgått under tilsynet:

- cms mottatt 10.11.2023.
- DOCS-#2518983-v1-Presentasjon_tilsyn_SFRO
- ISOS 2022 228366.
- ISOS 2022 228367.
- ISOS 2022 228368.
- ISOS 2022 228369.
- ISOS 2022 228370.
- ISOS 2022 228371.
- ISOS 2022 228373.
- ISOS H&H 2022 Synergi 228365.
- SJEKKLISTE FOR STEDLIG OPPLÆRING FOR RENHOLDSOPERATØR OFFSHORE - REV. 1 - DOCS-2414015.
- Synergi om sykepleiers oppgaver.
- Treningsmatrise- næringsmiddelhåndtering

Korrespondanse mellom Odfjell/ Deepsea Atlantic og Statsforvalteren:

- screen-shot Agrippa
- dokumentasjon etterspurt
- Tilsyn Deepsea Atlantic - ber om ytterligere dokumentasjon
- Tilbakemelding på foreløpig rapport inkl «Prosedyre for temperaturkontroll»

8. Deltakere ved tilsynet

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

Fra tilsynsmyndighetene deltok:

Tilsynsleder og de som var involvert/ team på aktuelt tema

- Helge A. Haga
- Kari Louise Roland
- Silvia Renate Wathne (tilsynsleder)