



SEADRILL EUROPE MANAGEMENT AS
Postboks 110 Sentrum
4001 STAVANGER

Kontakt saksbehandler
Helge A. Haga,

Seadrill - rapport etter tilsyn med næringsmiddelhandtering på West Phoenix

Statsforvalteren gjennomførte tilsyn med West Phoenix og besøkte i den forbindelse innretningen fra 20. til 22.2.2024. Vi undersøkte om innretningen sørger for trygg mat i samsvar med gjeldende regelverk. Tilsynsaktiviteten hadde hovedfokus på tilrettelegging av lokaler og utstyr.

Tilsynet ble gjennomført som del av Statsforvalterens planlagte tilsynsaktiviteter for 2024.

Foreløpig rapport ble sendt til Seadrill for gjennomlesing den 13.3.2024. Vi mottok tilbakemelding den 4.4.2024. Det var ingen kommentarer til rapporten.

Endelig rapport etter tilsynet er nå utarbeidet og følger vedlagt. Rapporten vil bli publisert på vår hjemmeside: [Helse og hygiene offshore, - tilsynsrapporter](#)

Statsforvalterens konklusjon:

Avvik 1.

Innretningen har ikke sikret tilstrekkelig at utstyr og lokaler til enhver tid er lagt til rette for å sikre trygg næringsmiddelhandtering

Dette er avvik fra:

Styringsforskriften § 6 om styring av helse, miljø og sikkerhet.
Forskrift om næringsmiddelhygiene; Jf. FOR (EF) 852/2004 vedlegg II.
Internkontrollforskriften for næringsmidler.

Statsforvalteren ber Seadrill om å utarbeide en plan for hvordan de påpekte manglene skal rettes, **- innen 31.5.2024**

I vurderingen av hvilke tiltak som skal velges, må en se nærmere på hvilke forhold som har medvirket til at krav i gjeldende regelverk ikke er oppfylt. Dette for å sikre at tiltakene samsvarer med årsakene og styrker innretningens styring/ internkontroll.



Planen må minimum inneholde:

- Hvilke tiltak som en planlegger å iverksette.
- Redegjørelse for hvordan ledelsen skal følge med på at tiltakene blir iverksatt og at de fungerer etter hensikten, - og hvordan ledelsen framover skal sikre forsvarlig oppfølging av West Phoenix
- En forpliktende tidsplan for iverksetting av tiltakene.

Med hilsen

Andres Neset (e.f.)
fylkeslege/avdelingsdirektør

Helge A. Haga
seniorrådgiver/ tilsynsleder

Dokumentet er elektronisk godkjent

Kopi til:

HAVINDUSTRITILSYNET
MATTILSYNET

Postboks 599

Felles postmottak Postboks 383

4003

2381

STAVANGER

BRUMUNDDAL



Innhold

| | |
|---|----------|
| 1. Innledning | 3 |
| 2. Beskrivelse av virksomheten – spesielle forhold | 3 |
| 3. Gjennomføring..... | 4 |
| 4. Hva tilsynet omfattet | 4 |
| 5. Statsforvalterens konklusjon..... | 5 |
| 6. Vurdering av styringssystemet | 6 |
| 7. Regelverk | 7 |
| 8. Dokumentunderlag..... | 7 |
| 9. Deltakere ved tilsynet | 8 |



1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn med Seadrill sin innretning West Phoenix i perioden 20. – 22.2.2024. Tilsynet inngår som en del av Statsforvalterens planlagte tilsynsvirksomhet i inneværende år.

Tilsynet omfatter innretningen sitt arbeid med å sikre trygg mat om bord, med hovedfokus på tilrettelegging av lokaler og utstyr.

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 næringsmiddelhygiene-forskriften, jf. EU forordning 852/2004 og forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen.

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 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 tilrettelegging for 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 – spesielle forhold

Seadrill som eier og driver West Phoenix, fikk Petroleumstilsynets (nå Havindustritilsynets) samsvarsuttalelse til å ta i bruk innretningen i petroleumsvirksomheten i juni 2008. Vår Energi AS fikk 21.6.2021 Petroleumstilsynets (nå Havindustritilsynets) samtykke til å ta i bruk innretningen på Balder feltet, der innretningen var i operasjon under tilsynet.

Sodexo har ansvar for forpleiningstjenesten om bord i henhold til avtale.

Seadrill har inngått avtale med International SOS (ISOS) om å ivareta helsetjenestens oppgaver på innretningen. Sykepleier og faglig ansvarlig lege er ansatt i ISOS.

Tilsyn 2018

Statsforvalteren hadde sist tilsyn med innretningen i januar 2018. Den hadde da returnert til Norsk kontinentalsokkel etter flere år på britisk sokkel. Den gang var NADL eier og ansvarlig for drift av



innretningen. Det ble da konkludert med avvik og svikt på flere områder. På bakgrunn av tilbakemeldinger og planer fra selskapet ble tilsynet avsluttet 4.1.2019.

En gjennomgang av tilbakemeldingen som ble gitt den gang sammenholdt med våre observasjoner viser at tilsynet fra 2018 i hovedsak har blitt fulgt opp som forutsatt.

3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 8.12.2023

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

Forberedende møte med ansvarlige for innretningen i landorganisasjonen, ble gjennomført den 17.01.2024.

Det stedlige tilsynet var opprinnelig avtalt gjennomført i uke 4 i 2024. På grunn av værforhold ble det avlyst og utsatt til uke 8.

Informasjonsmøte ble avholdt om bord 20.02.2024.

Intervjuer

Sju personer ble intervjuet. I tillegg ble det gjennomført samtale med sju representanter fra vernetjenesten ombord

Oversikt over dokumentasjon som ble gjennomgått under tilsynsbesøket er gitt i kapitlet Dokumentunderlag.

Befaring

Befaring gjennomført sammen med forpleiningsleder/ camp-boss. I tillegg deltok sykepleier, servicemedarbeider og repr. fra Seadrill.

Oppsummeringsmøte ble holdt 22.2.2024.

4. Hva tilsynet omfattet

Formålet med tilsynet var å se om vårt tilsyn, som ble gjennomført i 2018, var fulgt opp i samsvar med det som ble lagt til grunn da vi avsluttet tilsynet i 2019.

Vi vil også kontrollere om innretningen gjennom sin internkontroll nå sikrer at mangelfull tilrettelegging/ rengjøring fanges opp og håndteres fortløpende slik at tilrettelegging for næringsmiddelhåndteringen blir ivaretatt med de krav myndighetene har satt i lovverket: - matloven, næringsmiddelhygieneforskriften jf. (EF) forordning 852/2004, forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddellovgivningen, og HMS-regelverkets forskrifter.

Tilsynet ble gjennomført som en verifikasjon og hadde hovedfokus på tilrettelegging av lokaler og utstyr og temperaturregistreringer som sørger for hygienisk forsvarlig næringsmiddelhåndtering.



Det ble også satt søkelys på om innretningen har nødvendig kontroll på vedlikehold av overflater og utstyr i lokaler der næringsmidler håndteres, 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 tilstrekkelig at utstyr og lokaler til enhver tid er lagt til rette for å sikre trygg næringsmiddelhandtering.

Avviket bygger på følgende fakta:

- Det gjennomføres ukentlige hygieneinspeksjoner i samsvar med Seadrill sjekklister/inspeksjonsplan.
 - Rapportene har søkelys på renhold, men ikke på om overflatene er tilrettelagt for renhold.
 - Rapportene skal registreres og følges opp i Synergi. Gjennomgang viser at det ikke fremgår av oversikten («Mastercasen») i Synergi hvor vidt inspeksjonene er fulgt opp og avsluttet.
 - For å holde oversikt over mangler som må følges opp, har Helsetjenesten utarbeidet egen «aksjonsliste» som tillegg til rapporteringen i Synergi.
- Ifølge Sodexo styrende dokument KV04 skal forpleiningsleder gjennomføre en internrevisjon av matsikkerhet en gang pr. kvartal: - i februar, mai, august og november. Ifølge informasjon gitt under tilsynet er internrevisjon av matsikkerhet bare gjennomført en gang i 2023.
 - En gjennomgang av sjekklister for internrevisjonen viser at det ikke er fokus på overflater.
- En stikkprøvebasert befaringsliste viste at egenkontrollen ikke har fanget opp at lokalene flere steder var mangelfullt tilrettelagt for å ivareta næringsmiddelhygiene:

Tilrettelegging Bysse og Messe:

- Dokumentasjon, intervju og befaringsliste viser at begge oppvaskmaskinene ikke har fungert tilfredsstillende over tid. Såpedoseringen er et problem på begge maskinene. Det er ikke mulig å verifisere hvor mye såpe som forbrukes i oppvasken.
 - Innretningen bruker tallerkener og glass av melamin-plast som er mer utsatt for slitasje i overflaten, men det er ikke iverksatt tiltak for å etterprøve oppvaskkvaliteten.
- Grønnsakskjøll hadde mugg og soppdannelse på vegg og i tak.
- Dørpakning til kjøttfrys var ødelagt, det var «varmeutvikling» i dørkarm og istapper i døråpningen og isdannelse i tak/ vifte/ rør i fryserommet. Fotlisten gav etter ved belastning
- I et annet fryserom var det isdannelse og kondens som dryppet ned fra taket og dannet issvull på gulvet. Drypp/ lekkasje fra tak kan forurense matvarene.
- Under arbeidsbenk, i rom for bearbeiding av kjøtt/fisk, var det åpne hyller hvor det oppbevares rent utstyr. Hyllene er ikke tette. I tillegg var det også en stabeltralle i rommet hvor det også ble oppbevart rent kjøkkenutstyr. Når gulvet spyles kan vannsprut fra gulvet forurense utstyret som er lagret på hyllene og på stabeltrallen. Forurenset utstyr kan igjen overføre helseskadelige bakterier til maten.
- Skinnmøbler i pauserom for forpleining hadde slitt og skitten overflate som ikke var lett å holde ren. Møbler som ikke er lette å holde rene kan innebære en fare for kryssforurensing i tilknytning til næringsmiddelhandteringen



- Gulvet i bysse-området er flere steder skadet. Under frembudsdisken for varm mat er en større skade på gulvet reparert med bruk av fugemasse som ikke er tilrettelagt for renhold. -
 - Gulvet har også skader og krakeleringer.
 - På gulvet i oppvaskområdet var det områder med skader og avflasket maling.
- Flere oppvaskkurver var svært slitt med en skadet ru overflate som ikke er tilrettelagt for å ivareta god hygiene.
- Tørrlageret for matvarer var ikke organisert med tydelige skiller mellom rene og skitne områder. Rommet blir brukt til oppbevaring av diverse utstyr og forbruksmateriell. I tillegg transporteres avfall gjennom området, uten at det var organisert med tydelige skiller mellom områdene.
 - Gulvet har slitasje og skader. «Sokkel-list» i rom for varemottak var knust.
 - Avløpsvann fra kjølevifte er ikke tilkoblet sluk, men renner ut på gulvet.
- Trallene til søppelstasjonen for matavfall var ikke tilrettelagt for renhold fordi plastfolie ikke er fjernet. Området inni skap og rundt innlevering av oppvask var ikke rent.
- Overgang mellom vegg og tak i byssa hadde noen steder skader med åpning i himlingen
- Flere steder er taklistenes vaskbare profil fjernet slik at de ikke lengre er tilrettelagt for renhold.
- Vinduskarmene i byssa var ikke tilrettelagt for renhold fordi de ble brukt til oppbevaring av diverse utstyr.

Dette er avvik fra:

- Innretningsforskriften § 58 - om tilrettelegging for forsvarlig hygienisk standard i boligkvarteret jf. aktivitetsforskriften §13 om næringsmidler og drikkevann.
- Forskrift om næringsmiddelhygiene;
Jf. FOR (EF) 852/2004 vedlegg II kapittel I og II om krav til utstyr og lokaler og kapittel V om krav til utstyr og kapittel IX punkt 2 og 3 om kryssforurensing
- Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen §§ 4 og 5

6. Vurdering av styringssystemet

Som en viktig del av innretningens internkontroll gjennomføres det regelmessige revisjoner og inspeksjoner på næringsmiddelområdet.

Etter avtale foretar ISOS en årlig internrevisjon av de helsemessige forholdene på West Phoenix som blant annet omfatter næringsmiddelforsyningen. Sist revisjon ble utført i juni 2023. Det ble da konkludert med flere mangler ved tilretteleggingen i bysse og messeområdet og gitt anbefalinger om tiltak for korrigerende og retting. Revisjonen følges opp i Seadrill sitt avvikssystem Synergi (1628731). Gjennomgang viser at noen anbefalinger er fulgt opp med tiltak, mens andre forhold ikke enda er avklart.

I tillegg til dette gjennomfører innretningen ukentlige hygieneinspeksjoner av boligkvarteret som også omfatter næringsmiddelforsyningen. Inspeksjonene gjennomføres i samsvar med sjekkliste og skal, i løpet av et år, dekke alle definerte områder. Alle inspeksjonene registreres i Synergi med aksjonspunkter/ tiltak som er knyttet til en årlig «Master-case».

Gjennomgang viser at inspeksjonene ikke systematisk er oppdatert eller avklart med korrekt status i Synergi (under arbeid, avsluttet o.l.). Følgelig gir ikke systemet oppdatert styringsinformasjon som



tiltenkt. For å ha nødvendig oversikt på tiltak som skal følges opp er det etablert et eget uformelt oppfølgingssystem med helsetjenestens action-list.

I tillegg til dette skal Sodexo v/ forpleiningsleder også utføre kvartalsvise internrevisjoner med matsikkerheten (ref. KV 04). Det gjennomføres også egenkontroller av utstyr og maskiner seks ganger per år (ref. SK440).

Samlet sett skal det utføres hyppige og regelmessige kontroller med næringsmiddelforsyningen om bord. Tilsynet viser at selv om innretningen har etablert flere rutiner for regelmessige egenkontroll så har den likevel ikke fanget opp eller fulgt opp flere vesentlige forhold ved tilretteleggingen og heller ikke sikret at mangler som allerede er identifisert blir fulgt opp og avsluttet.

Det er vår vurdering at sjekklister og kontrollpunkter som benyttes i de ulike kontrollene bør tilpasses bedre til de faktiske lokale forholdene på West Phoenix. For å sikre en mer systematisk oppfølging av næringsmiddelområdet bør det vurderes å etablere rutiner som sørger for at informasjon fra de ulike kontrollene inngår i et samlet overordnet kunnskapsgrunnlag.

7. 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

8. Dokumentunderlag

Innretningens 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:

- Org kart Sdx Norge 2023
- Seadrill Harsh Environment Org Chart Onshore HE November 2023
- Org. Chart West Phoenix November 2023 (1)
- Organizational Chart
- Operasjonsmanual Seadrill rev. 10 2024
- IK-mat, Sodexo
- Funksjonsbeskrivelse; forpleiningsjef, kokk, verneombud og renholder
- HR23 Kompetansestyring
- Kompetansematrise
- SK505 Sjekkliste offshore camp boss
- Job Description Medic
- Job Description Responsible Doctor
- Utskrift Sharepoint, gjennomført opplæring SK350
- Sodexo; - oversikt på gjennomført opplæring, kompetanseoversikter
- Renholdsplan kokk



- RE01.1 Ukentlig nedvask
- Nedvask messe dag og natt, sjekklister
- Utført internkontroll temperatur logs 01.10.23-05.01.24
- DIR-00-0011 Handling of Non-Conformities
- FRM-00-0011 Non-Conformity Process
- HR18 Varsling (2)
- KV01 Avvik og RUH 2022
- 2023 Week 49 Actionlist Hygiene inspections
- 1603883 • WPH-2023-001 Noise in Galley area is above require • Synergi Life
- 1604215 • Master Case - Health and hygiene Inspections West • Synergi Life
- 1626816 • Weekly health and hygiene inspection, week 23 • Synergi Life
- HSE Q2 2023 - Proqual
- KV04 -Internrevisjon av styringssystem
- SK440 Kontroll med maskiner og utstyr Uke 44 WPH
- SK512 Sjekklister driftsbesøk West Phoenix_ 2023
- Minutes av meeting – referat fra kvartalsmøter 2022, 2023
- Food safety campaign 2024 (content) - Sodexo
- Reports from audits, - HHAR-WEST-PHOENIX-NOR-SEADRILL-0622, Synergi 1628731 og 1584766

Mottatt 16.1.2024

- Norway Country Agreement 2021
- Seadrill Health Manual 2022

Mottatt 25.1.2024

- Hygienerapporter, Synergi 1651219-1652046-1653180-1654178-1656646

Dokumentasjon som ble gjennomgått under tilsynet:

- Health and hygiene inspection Week 3, 2024 Synergi Life, 1657534-1658051-1658828-1661554-1662187
- DIR-37-0279 Star Program
- KV04/ 2023 -boligmodul, HMS og matsikkerhet
- Seadrill-Sodexo QBR-Q2 29.8.2023, møte
- Sjekklister ledelsesbesøk 14.6.2023, Proqual
- Sjekklister driftsbesøk 13.6.2023, Sodexo

9. 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:

Kari Louise Roland og Helge A. Haga (tilsynsleder)