



Rapport	
Rapporttittel <b>Tilsyn med næringsmiddelhåndtering på Floatel Endurance</b>	Aktivitetsnummer 2017/993

Gradering
offentlig

Involverte	
Hovedgruppe	Oppgaveleder Helge A Haga
Deltakere i revisjonslaget Helge A Haga, Erik Bruland, Silvia Renate Wathne, Kari Louise Roland	Dato 27. - 29. mars 2017

## 1 Innledning

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte tilsyn med næringsmiddelhåndteringen på Floatel International 27.-29. mars 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 næringsmiddelhåndteringen i petroleumsvirksomheten. Tilsynsoppdraget, som er regulert gjennom en avtale mellom Fylkesmannen i Rogaland og Mattilsynet, omfatter blant annet næringsmiddelhygieneforskriften, jf. EU forordning 852/2004 og forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelreguleringen.

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

Hotellplattformen Floatel Endurance ble bygget i Singapore og var ferdigstilt i april 2015. Hotellkapasiteten om bord er på 440 personer. Innretningen eies av Floatel International Ltd og drives av datter-selskapet Floatel International AB. Selskapet fikk Petroleumstilsynets samsvarsuttalelse til å ta innretningen i bruk som flotell i petroleumsvirksomheten 23.08.2015. Selskapet har, med bakgrunn i samsvarsuttalelsen, overordnet ansvar for innretningen og for at aktivitetene om bord er i tråd med gjeldende regelverk jf. rammeforskriften § 7.

Statoil fikk også Petroleumstilsynets samtykke til å ta Floatel Endurance i bruk på Gina Krog feltet 23.08.2016.

Forpleiningsselskapet 4Service Offshore Hotels AS ivaretar forpleiningstjenesten ombord. Kontrakten omfatter både tjenesten og kvalifisert personell. Forpleiningssjef, ansatt av underleverandøren, har ansvar for at aktivitetene om bord gjennomføres i henhold til

regelverkets krav. Stillingen rapporterer til driftsleder i egen organisasjon og til plattformsjefen gjennom deltagelse i daglige driftsmøter. Underleverandøren gjennomfører oppdraget i henhold til eget IK mat system som skal være i samsvar med Floatel International/ næringsmiddelregelverkets krav.

Uønskede hendelser, avvik fra gjeldende rutiner og forbedringsforslag skal rapporteres i og følges opp i 4Service HSEQ system. Stikkprøver viser at avvik blir registrert og fulgt opp.

Floatel International gjennomfører sitt påseansvar med underleverandøren gjennom ukentlige hygienerunder. Helsetjenesten er representert ved sykepleier. I tillegg gjennomfører Floatel International Hotell Manager i landorganisasjonen jevnlig inspeksjoner om bord sammen med plattformledelsen. Sjekklistene er utarbeidet for formålet.

International SOS bistår selskapet med faglig ansvarlig lege (herunder smittevern-lege) og sykepleiere i henhold til kontrakt.

### **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**

Næringsmiddelvirksomheten om bord er ikke registrert i Mattilsynets skjematjeneste. Internkontrollen som skal sikre næringsmiddelhåndteringen var mangelfull. Tilrettelegging for håndvask, tilberedning av mat og oppbevaring av utstyr og redskaper var ikke tilstrekkelig ivare tatt.

### **5 Observasjoner**

Observasjoner deles generelt i to kategorier:

- Avvik: Knyttet 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.

#### **5.1 Avvik**

##### **5.1.1 Næringsmiddelvirksomheten om bord er ikke registrert i Mattilsynets skjematjeneste.**

**Krav:**

Aktivitetsforskriften § 13 – om at næringsmiddelhåndtering i henhold til Matloven med tilhørende forskrifter. Forskrift om næringsmiddelhygiene, jf. EF FOR 852/2004 kapittel II, artikkel 6 punkt 2.

### **5.1.2 Internkontrollen for næringsmiddelhåndteringen på Floatel Endurance er ikke tilstrekkelig.**

#### **Begrunnelse:**

- Organisasjonskartet, som er innsendt i forbindelse med tilsynet, er ikke dekkende for flere av stillingene ombord f. eks messe-dag messe-natt, vaskeri.
- En gjennomgang av intern e-læring i næringsmiddelhygiene viser at opplæringen ikke er tilpasset de ulike stillingskategoriene.  
Opplæringen omfatter ikke opplæring i regelverkets krav, herunder krav til internkontroll, anvendelse av HACCP prinsippene og krav til utarbeiding av HACCP.
- Fareanalysen/ HACCP planen, som er utarbeidet av 4Service landorganisasjon, viser at de sju HACCP prinsippene som fremgangsmåten skal være basert på, ikke er fulgt. Planen mangler opplysninger om produktgrupper, flytskjema for alle relevante produktgrupper, farevurdering av alle trinn i prosessene og sammenheng mellom fareanalyser og flytskjemaer. Det er ikke beskrevet i analysen hvordan man har kommet frem til kritiske kontrollpunkter eller hvordan disse skal følges opp. Risikoreduserende tiltak i planen omfatter ikke alle relevante prosedyrer/rutiner i «IK Mat håndboka». Lokale tilpasninger for Floatel Endurance fremgår ikke av HACCP-planen. Dokumentet mangler dato og informasjon om HACCP-gruppe.
- «IK – Mat håndboka», som beskriver underleverandørens rutiner/ internkontroll med næringsmiddelhåndteringen, er mangelfull. Dette innebærer at en eller flere rutiner:
  - mangler, for eksempel rutine for tining
  - mangler beskrivelse av ansvar og oppgaver.
  - mangler/ har upresise henvisninger til regelverket
  - ikke er i tråd med krav i regelverk, for eksempel temperatur i mat
  - mangler korrekt informasjon om varsling til myndigheter.
  - viser til Mattilsynets rutiner, som ikke er beskrevet.
  - er det laget flere versjoner av som ikke er i samsvar med hverandre.
  - er ikke relevante i petroleumsvirksomheten, for eksempel inspeksjon utført av skadedyrsfirma.

#### **Krav:**

Aktivitetsforskriften § 13 – om at næringsmiddelhåndtering i henhold til Matloven med tilhørende forskrifter.

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

Forskrift om næringsmiddelhygiene, jf. EF. FOR 852/2004 kap. II artikkel 5 – om HACCP prinsippene og Vedlegg II kap. X- om opplæring og kompetanse

### **5.1.3 Tilretteleggingen, som skal sikre næringsmiddelhåndteringen, er ikke tilstrekkelig ivaretatt.**

#### **Begrunnelse:**

- Sprutsikring mellom håndvask og tilberedningsbord mangler flere steder i kjøkkenet.

- Håndvask ved bakeri virker ikke. Forholdet er avviksrapportert. Nytt batteri er bestilt.
- Mangelfull skapplass i kjøkkenet fører til at utstyr som skal brukes i næringsmiddelhåndteringen og rengjøringen blir plassert i åpne bakker og traller der de kan utsettes for sprut og oppvirvlet støv.
- Det ble observert at det var lite benkeplass til næringsmiddelhåndtering. befaring viste at avlastningsbord på hjul ble tatt i bruk.
- Serveringsbrettene i kantinen stables våte.
- Plastbakker for næringsmidler stables våte flere steder på kjøkkenet.
- Det er en del isdannelse i taket rundt viften i fryserommene. Isdannelse, som forårsakes av temperaturfall i fryseren, kan forringe næringsmiddelkvaliteten.
- Infrarød termometer blir benyttet til kontrollmåling av temperaturer i kjøleskap, kjølerom og fryserom. Temperaturen, som da kontrollmåles på ulike flater, kan gi ulikt/ukorrekt resultat. Det blir dermed ikke kontrollert at temperaturen i kjølevarer tilfredsstillende til 4 °C eller lavere. Kalibreringsrutiner for måleapparatet manglet.

**Krav:**

Innretningsforskriften § 58, annet ledd.

Aktivitetsforskriften § 13 - om næringsmiddelhåndtering i henhold til Matloven med tilhørende forskrifter.

Forskrift om næringsmiddelhygiene, EF FOR 852/2004, vedlegg II kapittel I, II, V og IX.

#### **5.1.4 Floatel International fanger ikke opp mangler eller avvik i 4Service sin internkontroll.**

**Begrunnelse:**

Dokumentgjennomgang viser at ukentlige hygieneinspeksjoner i regi av Floatel International ikke er tilrettelagt for å kunne fange opp mangelfulle temperaturkontroller/ avvik på temperaturer hos underleverandøren.

**Krav:**

Aktivitetsforskriften § 13 - om næringsmiddelhåndtering i henhold til Matloven med tilhørende forskrifter.

Forskrift om næringsmiddelhygiene § § 12 og 13 jf. EF forordning 852/2004, vedlegg II kap. IX punktene 5,6 og 7.

Rammeforskriftens § 7 om påseplikt.

- alltid blir fulgt opp som forutsatt.

## **6 Deltakere ved tilsynet**

I vedlegg til rapporten viser tabellen en oversikt over deltakerne på åpningsmøte og sluttmøte, og over hvilke personer som ble intervjuet.

Deltagere fra Fylkesmannen i Rogaland:

Kari Louise Roland, seniorrådgiver

Silvia Renate Watne, rådgiver

Erik Bruland, seniorrådgiver

Helge A. Haga, seniorrådgiver (tilsynsleder)

## 7 Dokumenter

Følgende dokumenter ble benyttet under planlegging og gjennomføringen av tilsynet:

- Floatel International Hotel Manual. dok.nr. 1000-214-00, rev nr.3
- Floatel International – Hotel Inspection Form, utført 21.12.2016 (skjema godkjent 10.07.2015)
- Floatel International – Weekly Accomodation Inspection Report, godkjent 20.05.2010
- Floatel International – Catering Inspection Report, utført 19.02.2017, 12.02.2017, 06.03.2017, 19.03.2017 (skjema godkjent 22.07.2016)
- Floatel International – Job description medic/ doctor datert 08.07.2016
- Statoil Smittevern i UPN, gyldig fra 08.10.2014
- Contract between Floatel Endurance and 4Service Offshore Hotels AS.
- International SOS helsemanual punkt 4.13.1.
- International SOS – recruitment and training plan for offshore nurse
- 4Service - Organisasjonskart Floatel Endurance Forpleining
- 4 Service – Stillingsinstruksjer; Forpleiningsleder, Kjøkkensjef, Kokk, Baker- kokk, Dag-kokk, Nattkokk, Messe dag, Messe natt, Renholdsleder, Renholder, Renholder lugar, Renholder natt, Renholder 3, Renholder 4 (skrubb og skrell), Vaskeri stilling
- 4Service – Kompetanse Floatel Endurance 2016/2017
- 4Service - Registrering av kurs: Gjennomgang HACCP for kokker.
- 4Service – Utskrift av opplæring i næringsmiddelhygiene fra e-læringskurs
- 4Service – Flytskjema kjøkken, godkjent 2015
- 4Service – Flytskjema varemottak, godkjent 2015
- 4Service – Flytskjema Meieriprodukter, godkjent 2015
- 4Service – Flytskjema bearbeiding kjøtt, godkjent 2015
- 4Service – Flytskjema bearbeiding fisk, godkjent 2015
- 4Service – Flytskjema frukt og grønnsaker, godkjent 2015
- 4Service – HACCP plan, uten dato
- 4Service – IK- Mat Håndbok datert 01.04.2016
- 4Service – Rutiner nedvask – kokker, messe dag/natt, uten dato
- 4Service – Nedvask messe dag – uke 8 og 9 – 2017
- 4Service – Nedvask for kokker dag og natt uke 12 – 2017
- 4Service – Nedvask for baker/ kokk uke 11/12 - 2017
- 4Service – Rutine vask av kniver som ikke skal i oppvaskmaskin, datert 16.04.2014
- 4Service – Rutine oppvask, datert 16.04.2014
- 4Service – Kontroll av temperaturmålere, godkjent 01.12.2015
- 4Service – 50.012 Temperaturskjema kald mat
- 4Service – 50.093 Temperaturskjema nedkjøling
- 4Service – 50.083 Temperaturskjema oppvarming av mat
- 4Service – 50.094 temperaturskjema varm mat
- 4Service – 50.013 Kontrollskjema oppvaskmaskin
- 4Service – Temperaturskjema vannbad
- 4Service – Temperaturliste kjøle/ fryserom Floatel Endurance
- 4Service – Temperaturliste Bysse – Floatel Endurance
- 4Service – Temperaturskjema kjøle og fryserom
- 4Service – Temperaturskjema messe
- 4Service – Renhold av isklupe og bytte av vann
- 4Service – Kontrollskjema oppvaskmaskin
- 4Service – Avviksrapport frysenskap 27.03.2017
- 4Service – Avviksrapport håndvask 23.03.2017

- 4Service - Dokumentregistrering forpleiningsleder, datert 01.12.2015
- 4Service – Status på rapportering, datert 23.02.2017
- 4Service – Revisjon 60.005 datert 10.12.2015
- 4Service – Egenkontroll IK Mat leder datert 21.01.2017, 11.01.2017, 06.10.2016.
- EasyLog USB – kjølecontainer – utskrift 23.03.-26.03.2017
- Audit report- Lloyds Registrer Quality Assurance, datert 06.10.2016

Rapporten er utarbeidet av:

Silvia Renate Wathne - rådgiver

Kari Louise Roland - seniorrådgiver.