



Rapport	
Rapporttittel <b>Tilsyn med næringsmiddelhåndteringen på Grane</b>	Aktivitetsnummer 2016/4771
Gradering	
offentlig	
Involverte	
Hovedgruppe	Oppgaveleder Kari Louise Roland
Deltakere i revisjonslaget Trine Hove Bjørnsen, Erik Bruland, Helge A. Haga, Kari Louise Roland	Dato 10.-12. mai 2016

## 1 Innledning

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte tilsyn med næringsmiddelhygienen på Grane 10.-12. mai 2016.

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

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.

«NHO-Retningslinjer for trygg mat i forpleinings og serveringsbransjen» godkjent av Mattilsynet er brukt som norm for internkontrollrutinene.

## 2 Bakgrunn

Grane, som tidligere var eiet og drevet av Hydro, startet produksjonen 23. september 2003. Innretningen eies og drives nå av Statoil ASA. Selskapet har ansvar for at aktivitetene om bord er i tråd med gjeldende regelverk jf. rammeforskriften § 7.

Kjøkkenet på Grane bearbeider og produserer mat til opptil 130 personer. Forpleiningstjenesten, herunder næringsmiddelhåndteringen, ivaretas av egen organisasjon. Administrativt er tjenesten organisert med en overordnet leder og tre områdeledere som har ansvar for sine respektive innretninger A1-A3. Grane er underlagt områdeleder for område A3.

Et fagteam bistår hele organisasjonen med kvalitetssikring, styrende dokumentasjon og internkontrollsystemer.

Forpleiningsjefen om bord har det overordnede ansvaret for matsikkerheten. Han rapporterer rutinemessig til plattformsjefen gjennom deltagelse i daglige kveldsmøter og til områdeleder for område A3 i landorganisasjonen.

Internkontrollsystemet omfatter identiske matvareleveranser fra samme leverandør til alle innretningene, identisk meny og HACCP risikoanalyser for produktgrupper. I følge informasjon gitt under tilsynet ble HACCP analyser gjennomført i 2008. Identifiserte kritiske styringspunkter ble deretter beskrevet i prosedyren OM 1101.18.02 «Utføre internkontroll ved matvarehåndtering».

Et eget dokument OM 101.18.01 «Utføre Hazard analysis and critical control point (HACCP) upstream offshore» beskriver når nye oppdaterte analyser skal gjennomføres. Det er utarbeidet et eget skjema for kvalitetssikring av analysen «Fareanalyse HACCP».

Avvik mot underleverandør, som f.eks. kvalitetsavvik/ feil på leveranse, rapporteres i det elektroniske styringssystemet SAP. Uønskede hendelser kan rapporteres i Synergi eller på egnede rapporteringslapper. Andre avvik f.eks. HMS avvik, personskader, smittsomme sykdommer, rutiner som ikke blir fulgt etc. skal rapporteres i Synergi. Kameratsjekk er en etablert rutine, som skal bidra til sikker praksis/ etterlevelse av interne rutiner. Kveldsmøtet avgjør om rapporterte hendelser skal følges opp systematisk og dokumenteres i Synergi.

Rutiner for å etterse at forpleiningstjenesten på den enkelte innretning etterlever interne krav og myndighetskrav gjennomføres ved ulike interne verifikasjoner herunder plattformintern verifikasjon 2 hvert år, områdeinspeksjon og HMS inspeksjon årlig. Det er utarbeidet kravdokumenter for gjennomføring av verifikasjonene. Funn identifisert skal registreres og følges opp i innretningens avvikssystem Synergi.

Forpleiningslederne på alle tre skift skal dokumentere etterlevelse av IK mat systemet en gang årlig. En egen synergirapport skal lages for hver kontroll i henhold til styrende dokument «R-13061 – Kontrollere rutiner – Upstream offshore»

Plattformintern verifikasjon for næringsmiddelhåndteringen er en ny rutine som p.t. ikke var gjennomført på Grane, men planlagt i januar 2017.

### **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**

Tilsynet avdekket mangler ved internkontrollen og manglende styring for å sikre etterlevelse av etablerte interne krav.

## 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.

### 5.1 Avvik:

#### 5.1.1 Selskapets internkontroll med næringsmiddelhygiene på Grane har mangler.

##### Begrunnelse:

- HACCP analysene av produksjonen/ produktgrupper, som skal være grunnlaget for internkontrollrutinene om bord på Grane, kunne ikke fremlegges under tilsynet. Det ble opplyst at man ikke hadde tilgang til analysene lengre pga. nye IT systemer i selskapet.
- Et HACCP flytskjema, som er utarbeidet for å kvalitetssikre analysene, mangler gjenoppvarming som en del av prosessene. Det ble opplyst under tilsynet at man gjenoppvarmet mat om bord.
- Det ble opplyst at transporttid for mat med supplybåt ut til feltet kan variere fra 12 – 70 timer. Ferskvarer og meieriprodukter og frossen mat kan bli utsatt for høye temperaturer over tid for så å kjøles/ fryses ned igjen. Internkontrollsystemet for innretningen har ikke krav til å etterse at kjølekjeden ikke er brutt uavhengig av transporttid ut til feltet.
- Oppvarming og gjenoppvarming av mat er beskrevet i prosedyre OM1101.18.02- Kravpunkt R121112. Det fremgår her at varm mat/ gjenoppvarmet mat skal holde en temperatur på mer enn 60 grader C. NHO- Retningslinjer for trygg mat i forpleinings og serveringsbransjen anbefaler at oppvarmet mat og gjenoppvarmet mat skal holde min. 72 grader C i 15 sek eller 70 grader C i 2 min. Alternativt en kjernetemp på 75 grader.
- Innretningen har ikke rutine for systematisk kalibrering av termometer
- Loggføring av temperaturer gjennomført i 2016 viser at;
  - oppvaskmaskin og gryteskrubb holder ikke alltid temperaturer i henhold til interne krav.
  - temperaturen i kald disk monter nr. 1 lå noen dager i mai 4-5 grader over interne krav.
  - temperatur på kald disk brønn nr. 1 var siste uke før tilsynet 4-5 grader over krav.
  - temperatur kjølebrønn - messe lå i hele mai 2-11 grader over interne krav. (Denne benyttes ikke til frembud av mat.)
- Temperaturavvikene er ikke rapportert på skjema som avvik, slik kravet er.

- Rutine for bekledning har ikke tilstrekkelige krav til beskyttelse mot forurenset vannsprut ved arbeid i oppvasken. Kokk og servicepersonell arbeider tidvis i både rene og skitne områder av byssa i løpet av ett skift.

**Krav:**

Styringsforskriften § 6 – om utarbeidelse av nødvendige styrende dokumenter.  
 Aktivitetsforskriften § 13 – om næringsmiddelhygiene jf. Matloven, Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen og Forskrift om næringsmiddelhygiene med tilhørende EU forordning 852/2004 artikkel 5, Vedlegg II, kapittel 8 om personlig hygiene, kapittel 9 - om temperaturstyring

### **5.1.2 Selskapet har ikke sikret at etablerte interne krav til internkontroll for å ivareta næringsmiddelhygienen blir overholdt.**

**Begrunnelse:**

- Områdeinspeksjonen «Kontroll av etterlevelse av IK mat rutiner», som skal ledes av forpleiningen, er ikke utført verken i 2014 eller i 2015 i henhold til interne krav.
- Områdeinspeksjon utført i 2016 avdekket at temperaturlogger ikke var dokumentert i henhold til interne krav beskrevet i OM1101.18.02, krav R12107.
- Det ble opplyst under tilsynet at temperaturer ikke var loggført over flere år.
- Intervjuene viste at regelverkets krav til internkontroll og tilhørende veileder «Rutiner for trygg mat» ikke var tilstrekkelig kjent om bord. Ansatte om bord hadde, ifølge opplysningene som ble gitt, ikke fått opplæring i hvordan internkontrollen, herunder HACCP metodikken, i praksis skal utføres i henhold til regelverkskravene.
- Oversikt over avvik på næringsmiddelhåndteringsområdet meldt i 2015 - 2016 ble etterspurt i varselet. Tilsynet mottok ingen avvik som var registrert i Synergi.

**Krav:**

Styringsforskriften §§ 6 og 21 om styring av helse miljø og sikkerhet  
 Forskrift om næringsmiddelhygiene med tilhørende EU forordning 852/2004 artikkel 5, Vedlegg II, kapittel 10 – om opplæring og kompetanse.  
 Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen.

## **6 Deltagere fra Fylkesmannen i Rogaland**

Erik Bruland – seniorrådgiver (oppgaveleder)  
 Trine Hove Bjørnsen – seniorrådgiver/ jurist  
 Helge Haga - seniorrådgiver  
 Kari Louise Roland – seniorrådgiver

## **7 Deltagere fra selskapet – se vedlegg**

## 8 Dokumenter

Følgende dokumenter ble benyttet under planlegging:

- Statoil - Organisasjonskart forpleining
- Forpleining og administrasjon (DPN JOS CA)- Organisasjon, ledelse og styring.
- Arbeidsinstruks kokk 1 og kokk2.
- Sjekklistor for opplæring av helt ny servicearbeider i forpleining
- Kompetansekrav Statoil forpleining, datert 28.04.2016.
- Utføre Hazard analysis and critical control point (HACCP) – Upstream offshore.
- Fareanalyse HACCP (skjema for gjennomføring av analyse)
- Oversikt over gjeldende prosedyrer for forpleiningen på Grane
- Oversikt over internkontrollkrav for matvarehåndtering på Grane.
- OM1101.18.02 - Utføre intern kontroll ved matvarehåndtering – Upstream offshore
- R-13061- Kontrollere rutiner – Upstream offshore
- OM101. 18.04 - Sunn og sikker tilberedning av mat – Upstream offshore
- Internkontrollskjema for servering av mat – kritisk styringspunkt, uten data
- Temperaturkontroll ved mottak av kjølfrys container, uten data
- Temperaturkontroll oppvaskmaskin – kritisk styringspunkt, uten data
- Internkontrollskjema for frys og kjøleenheter – kritisk styringspunkt, uten data
- Registreringsskjema kokker opplæring
- Internkontrollskjema for servering av mat utførte kontroller i feb.16
- Avviksrapporter Grane mot underleverandør.
- Matvaretrygghet Grane

Følgende dokumenter ble mottatt under gjennomføringen av tilsynet:

- R-105030 – Kunnskap om næringsmidler – Upstream offshore
- R-38316 – Følgeskjema for stikkprøvekontroll – Upstream offshore
- OM 101.18.12 – Behov for tiltak grunnet smittefare i boligkvarter – Upstream offshore
- Synergirapport - HMS inspeksjon 21.05.2015
- Synergirapport - HMS inspeksjon 12.12 2015
- Synergirapport - HMS inspeksjon 06.02.2016
- Organisasjonskart for Grane
- Utfylte internkontrollskjema for april og mai
- Prosedyre for gjennomføring av plattformintern verifikasjon
- Rapporter etter INSTA 800 kontroll i april 2016.

Rapporten ble utarbeidet av:

Trine Hove Bjørnsen

Kari Louise Roland