|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Vår dato: | | |  | Vår ref: |
|  |  | 30.03.2023 | | |  | 2022/10758 |
|  |  |  | | |  |  |
|  |  | Deres dato: | | |  | Deres ref: |
|  |  |  | | |  |  |
|  | |  | |  | | |
| EQUINOR ENERGY AS  Postboks 8500 Forus  4035 STAVANGER | |  | Kontakt saksbehandler | | | |
|  | Kari Louise Roland, 51 56 87 62 | | | |
|  |  | | | |
|  | | | | |
|  | | | | |
|  | | | | |  |
|  |  | | | |

# Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhåndteringen på Gina Krog

Statsforvalteren gjennomførte et tilsyn med næringsmiddelhåndteringen på Gina Krog i perioden 14.-16.03.23. Vi undersøkte om innretningen sørger for trygg mat i samsvar med gjeldende regelverk.

Tilsynet ble gjennomført som del av Statsforvalterens planlagte tilsynsaktiviteter for 2023.

**Statsforvalterens konklusjon:**

**Det ble ikke avdekket avvik under tilsynet med næringsmiddelhåndteringen på Gina Krog.**

Det ble avdekket to merknader knyttet til styrende dokumentasjon som ikke er i strid med lov eller forskrift, men der vi finner grunn til å påpeke mulighet for forbedring.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Med hilsen  Marit Bergeland (e.f.)  ass. direktør |  | Kari Louise Roland  seniorrådgiver |

*Dokumentet er elektronisk godkjent*

Vedlegg

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Navneliste deltakere Gina Krog |

**Innhold**

1. Innledning 3

2. Beskrivelse av virksomheten – spesielle forhold 3

3. Hva tilsynet omfattet 4

4. Statsforvalterens konklusjon 5

6. Regelverk 5

7. Dokumentunderlag 6

8. Deltakere ved tilsynet 7

# **Innledning**

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn med Equinor sin innretning Gina Krog i perioden 14.-16.03.23. Tilsynet inngår som en del av Statsforvalterens planlagte tilsynsvirksomhet i inneværende år.

Tilsynet omfatter innretningen sitt arbeid med å sikre trygg mat om bord.

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 og drikkevannsforsyningen 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 næringsmiddellovgivningen

Formålet med tilsynet er å vurdere om virksomheten ivaretar ulike krav i lovgivningen gjennom sin internkontroll. Tilsynet omfattet undersøkelse om:

1. hvilke tiltak virksomheten har for å sikre næringsmiddelhåndteringen og avdekke, rette opp og forebygge overtredelse av lovgivningen innenfor de tema tilsynet omfatter
2. tiltakene følges opp i praksis og om nødvendig korrigeres
3. tiltakene er tilstrekkelige for å sikre at lovgivningen overholdes

Tilsynet ble gjennomført som en planlagt og systematisk gjennomgang av næringsmiddel-håndteringen; - gransking av dokumentasjon, intervju av personer med oppgaver på området og befaring av kjøkkenet med tilhørende rom.

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.

1. **Avvik** er mangel på oppfyllelse av krav gitt i eller i medhold av lov eller forskrift
2. **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

# **Beskrivelse av virksomheten – spesielle forhold**

Gina Krog, som ligger sør- vest av Stavanger, startet produksjonen i juni 2017. Innretningen har plass til 90 personer. Under tilsynet var det 55 personer om bord (POB).

Selskapets driftsorganisasjon på sokkelen «Exploration Production Norway» (EPN) omfatter enhetene drift nord, drift vest drift sør og en egen enhet for Felles driftsstøtte /Joint operations (JOS). Forpleiningstjenesten (Catering and Administration - CA) er underlagt enheten for felles driftsstøtte. Tjenesten er delt inn i områdene A1, A2 og A3 tilsvarende drift nord, vest og sør. I tillegg er det en enhet CCF som ivaretar fag og leverandørutvikling, herunder utvikling og vedlikehold av styrende dokumentasjon og internkontrollsystem.

Selskapet har etablert en ny driftsmodell for Gina Krog og flere andre innretninger med stabilt lav POB. Endringen innebærer at det er en forpleinings- og administrasjonsleder (F&A leder) som leder alle tre skift fra land. Kokkene om bord er kjøkkensjefer og ivaretar ansvaret for bl.a internkontroll-rutinene i den daglige driften.

eSmiley er tatt i bruk som digitalt verktøy for internkontroll med næringsmiddelhåndteringen. Verktøyet er tilgangsstyrt og satt opp med en brukerkonto for hver plattform som gir mulighet for lokal tilpasning og en administrativ konto for CCF som gir mulighet for felles oppdatering av alle brukerkontoer. Tilsynet viste at internkontrollrutinene ble etterlevd og avvik ble rapportert i systemet.

Oversikt over all gjennomført opplæring på individnivå loggføres i det elektroniske styringssystemet Learn. Gjennomførte obligatoriske kurs med referanse til kursmatrise loggføres elektronisk i CAMS. Gjennomført opplæring i fareanalyse og internkontrollsystemet eSmiley loggføres i eSmiley. Det ble ikke avdekket noen avvik i forhold til gjennomført opplæring for personellgrupper med ansvar på området.

Avvik som gjelder manglende etterlevelse av internkontroll rapporteres og følges opp i eSmiley, avvik som gjelder teknisk utstyr rapporteres og følges opp i SAP. Avvik som gjelder leveranse fra underleverandør rapporteres i leverandørens avvikssystem/ teknisk svikt rapporteres og i SAP. Det ble ikke avdekket svikt i avviksrapporteringen under tilsynet.

**Gjennomføring**

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

**Tilsynsvarsel** ble utsendt 17.01.23.

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 13.03.23.

**Informasjonsmøte** ble avholdt om bord 14.03.23.

**Intervjuer**

9 personer ble intervjuet.

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

**Befaring**

Befaring av kjøkken med tilhørende rom ble gjennomført 14.03.23 sammen med F&A leder. Befaringen viste at kjøkkenet i alle områdene var rent og godt tilrettelagt. Det ble ikke identifisert noen funn under befaringen.

**Oppsummeringsmøte** ble holdt om bord 16.03.23.

# **Hva tilsynet omfattet**

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om næringsmiddelhåndteringen om bord på innretningen er i samsvar med de krav myndighetene har satt i lovverket; - matloven, næringsmiddelhygiene-forskriften, forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddellovgivningen og HMS-regelverkets forskrifter.

Tilsynets mål var å kontrollere om Gina Krog har tilstrekkelige rutiner for å sikre god næringsmiddel-hygiene, slik at maten som serveres er trygg. Tilsynet har også hatt fokus på om internkontrollen avdekker svikt og om det er rutiner for å korrigere og for å forebygge overtredelse av lovkrav og eller egne rutiner/standarder.

Tilsynet har ikke kontrollert og vurdert alle sidene ved næringsmiddelhåndteringen, men har hatt fokus på forhold der det kan være særlig fare for svikt. Gjennom stikkprøver har tilsynet verifisert om det innretningen gjør og om resultatene av det som gjøres, er i samsvar med myndighetskrav og de krav som selskapet har satt gjennom sin internkontroll.

# **Statsforvalterens konklusjon**

**Det ble ikke avdekket avvik under tilsynet med næringsmiddelhåndteringen på Gina Krog.**

Det ble avdekket to merknader knyttet til styrende dokumentasjon som ikke er i strid med lov eller forskrift, men der vi finner grunn til å påpeke mulighet for forbedring.

# **Merknader/Forbedringspunkter**

1. Informasjonen som er gitt i styrende dokumentasjon har noen uklarheter:

* Det er opplyst under tilsynet at Gina Krog er en installasjon som nå er en stabilt lavbemannet innretning med en ny driftsmodell med F&A leder på land. Dette er en av flere innretninger med tilsvarende driftsmodell. Operasjonsmodell for installasjoner med stabilt lavbemannet drift er kun et utkast datert 07.08.2021.
* Dokumentet OMC01- Forpleining og administrasjon (EPN JOS CA) er innsendt i forbindelse med tilsynet for å vise forpleiningstjenestens gjeldende organisasjon ledelse og styring. Det fremgår ikke av dette dokumentet at bl.a Gina Krog tilhører en driftsmodell for installasjon med stabilt lavbemannet drift med F&A leder på land.
* Dokumentet OMC01 beskriver ikke hva områdeansvar innebærer og hvordan dette er ivaretatt for Gina Krog.
* Det er opplyst at flere av ledertitlene er endret i senere tid. Flere styrende dokumenter er ikke oppdatert i forhold til nye stillingsbenevnelser, herunder GL 0645 Matstandard og eSmiley.
* «OM 101.18.04 - Sunn og sikker behandling av næringsmidler» som er en arbeidsprosess for å sikre sunn og sikker mat om bord er ikke lenket til eSmiley sine rutiner for tilberedning, servering og oppfølging av kjøkkenet.

1. Helsetjenestens påse-plikt

* Helsetjenesten skal påse at hygieniske forhold blir forsvarlig i ivaretatt. Internt kompetansekrav for å ivareta oppgaven er et mattrygghetskurs som bl.a. gir en generell innføring i HACCP og internkontroll for næringsmiddelhåndteringen. En forbedring vil være at opplæringen som gis omfatter innretningens identifiserte farer og rutiner for å forebygge disse farene.
* En sjekkliste, som er gjort gyldig til bruk ved inspeksjon av næringsmiddelhygienen fra og med 27.02.2023, er ikke forankret i styrende dokumentasjon. Det er uklart om det er forpleiningen eller helsetjenesten som skal benytte denne, og om den erstatter sjekklisten i I -108705.

# **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 næringsmiddellovgivningen, FOR-1994-12-15-1187

# **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:

* Følgeskriv Tilsyn 14-16 mars 2023 Gina Krog.
* OMC01- Forpleining og administrasjon (EPN JOS CA).
* 3.1 R-13061- Følge opp drift av kjøkken.
* 3.2 PIV 11-Næringsmiddelhygiene • Synergi Life.
* 3.3 IK-matkontroll kjøkkendrift plattform Gina Krog.
* 3.4 R-13061 - Følge opp drift av kjøkken.
* 3.5 Hygieneinspeksjon verifikasjon Kjøkken • Synergi Life.
* 3.6 Hygieneinspeksjon verifikasjon Kjøkken • Synergi Life.
* 3.7 Revisjon av internkontroll e-Smiley kjøkken Gina Krog.
* 3.8 Revisjon av internkontroll e-Smiley kjøkken.
* 3.9 PIV 14 Næringsmiddelhygiene • Synergi Life.
* 3.10 PIV 11 Næringsmiddelhygiene • Synergi Life.
* 3.11 Hygieneinspeksjon\_verifikasjon Kjøkken • Synergi Life.
* 3.12 PIV Næringsmiddelhygiene • Synergi Life.
* 4.2 Fareanalyse\_Gina\_Krog\_14.11.22 (4).doc"
* 5.1 OM101.18.04- Sunn og sikker behandling av næringsmidler.
* 5.2 OM101.18.06 - Utfør renhold.
* 5.3 GL0645 - Mat standard.
* 5.4 OM101.18.12-Behov for tiltak grunnet smittefare i boligkvarter.
* 6.0 WR 2552 Faglige krav til primærhelsetjenesten på norsk sokkel.
* 6.1 WR 1867 HMS kompetanse norsk sokkel.
* 7.1 Registreringsskjema, Fadderskjema Kokk Gina Krog.
* 7.2 Mattrygghet Arve N Teige.
* 7.3 Mattrygghetskurs Roy Arne Fredheim.
* 7.4 Mattrygghetskurs Tarjei Johannesen.
* 7.5 Mattrygghetskurs Inger Anita Børve Johansen.
* 7.6 Mattrygghetskurs Gro Litlabø.
* 7.7 Mattrygghetskurs Mona Vatnedal.
* 7.8 Mattrygghetskurs Janne Lund.
* 12.1 WR 2557-smittevern i EPN.
* 14.0 WR2557 Smittevern i EPN.
* 14.1 I-108705-Sjekkliste for oppfølging av drift kjøkken.
* 14.3 Vernerunde LQ- 2-3-5-6 • Synergi Life.

Dokumentasjon som ble utlevert og gjennomgått under tilsynet:

* Sjekkliste næringsmiddelhygiene gyldig fra 010323.
* Draft: Operasjonsmodell JOS CA Installasjoner med lavbemannet drift.
* Utskrift SAP Notification 200294672
* APP C Maler for plattforminterne verifikasjoner – PIV 11 næringsmiddelhygiene

# **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:**

Silvia Renate Wathne

Kari Louise Roland - tilsynsleder