



Fylkesmannen i Rogaland

Rapport fra tilsyn med næringsmiddelhåndteringen

på West Phoenix

Virksomhetens adresse: North Atlantic Drilling c/o
North Atlantic Management AS
P.O. Box 224
1326 Lysaker

Tidsrom for tilsynet: 23.01. – 24.01. 2018

Kontaktperson i virksomheten: Alf Lande

Sammendrag

Fylkesmannen i Rogaland gjennomførte i perioden 23. – 24. januar 2018 tilsyn med næringsmiddelhåndteringen, herunder renholdet i kjøkken og tilstøtende rom på North Atlantic Drilling sin innretning West Phoenix.

Bakgrunnen for dette tilsynet er en bekymringsmelding meldt av Petroleumstilsynet 10. januar 2018. I forbindelse med deres tilsyn ombord ble det observert mangelfullt renhold og vedlikehold i kjøkkenområdet. Vi deltok også i et møte hos Petroleumstilsynet 17. januar, der selskapet gav en orientering om tiltak som er iverksatt/ skal iverksettes for å utbedre de forholdene som da ble avdekket.

Tilsynet ble gjennomført for å se om innretningen, i perioden frem til de planlagte utbedringene er iverksatt, har tilstrekkelige kompenserende tiltak til å sikre helsemessig trygge næringsmidler. I tillegg se om innretningen og de planlagte tiltakene sikrer trygg mat fremover.

Verifikasjonen viste at selskapet har iverksatt tilstrekkelige kompenserende tiltak for å ivareta en forsvarlig næringsmiddelhygiene. For å sikre dette fremover må imidlertid flere forhold utbedres. På tilsynstidspunktet var det ikke endelig avklart hvilke tiltak som skal gjennomføres for å sikre forsvarlig næringsmiddelhåndtering. I oppfølgingen av tilsynet vil vurderingen være om de tiltak som blir gjennomført er tilstrekkelig på kort og lang sikt.

Denne rapporten beskriver de avvik og merknader som ble påpekt.

Det ble avdekket 3 avvik fra lovkrav:

- Renholdet i kjøkken og tilstøtende rom var mangelfullt
- Kjøkken og tilstøtende rom var flere steder ikke tilrettelagt for å ivareta et godt renhold og en god kjøkkenhygiene
- Manglende tilrettelegging og mangelfullt renhold var ikke fanget opp via innretningens internkontrollrutiner.

Dato: 26. februar 2018

tilsynsleder
Kari Louise Roland

rådgiver
Silvia Renate Wathne

Innhold

Sammendrag	1
1. Innledning	4
2. Beskrivelse av virksomheten – spesielle forhold	4
3. Gjennomføring	5
4. Hva tilsynet omfattet	5
5. Funn	6
6. Regelverk	9
7. Dokumentunderlag	9
8. Deltakere ved tilsynet	10

1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn med North Atlantic Drilling sin innretning West Phoenix i operasjon for Wintershall på feltet Balderbrå i perioden 23. – 24 januar 2018. Tilsynet ble gjennomført som en oppfølging av bekymringsmelding fra Petroleumstilsynet.

Tilsynet omfatter innretningen sitt arbeid med å sikre at næringsmiddelhygienen, herunder renholdet i kjøkken og tilstøtende rom, er i tråd med myndighetenes krav.

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 næringsmiddelovgivningen. Operatørens ansvar for å følge opp underleverandøren er beskrevet i rammeforskriften § 7. Helsetjenestens ansvar for å etterse at de hygieniske forholdene er forsvarlig ivaretatt er beskrevet i aktivitetsforskriften § 9.

Tilsynet ble gjennomført ved gjennomgang av relevante dokumenter, intervju av personer med ansvar/ oppgaver på områdene og befaring av kjøkken og tilstøtende 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.

- **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

West Phoenix, som for tiden opererer på Balderbrå i Norskehavet, fikk Petroleumstilsynets samsvarsuttalelse i juni 2008. Innretningen eies og drives av North Atlantic Drilling AS og boligkvarteret er dimensjonert for inntil 140 personer.

Wintershall fikk Petroleumstilsynets samtykke til å ta innretningen i bruk i pågående operasjon 12. september 2017. Forut for samtykket hadde North Atlantic Drilling hatt innretningen i operasjon på britisk sektor over en lengre periode. Sodexo hadde i henhold til samme avtale hatt ansvaret for renholdet også på britisk sektor.

International SOS bistår NAD med bedriftslege for selskapet. I pågående operasjon på norsk sektor bistår de også med faglig ansvarlig lege og sykepleiere for å ivareta helsetjenestens oppgaver om bord.

Oppfølging av funn identifisert forut for dette tilsynet:

Ettersom de fleste forhold var identifisert før dette tilsynet ble gjennomført var flere tiltak iverksatt for å rette på forholdene. Det ble opplyst om at kjøkkenet og tilstøtende rom var vasket ned etter beste evne og med de rengjøringsmidlene som var tilgjengelige.

Det ble opplyst at behov for nye oppvaskmaskiner, ovner og annet utstyr til kjøkken og messe var meldt inn til landorganisasjonen. Det var ikke avklart på tilsynstidspunktet hvilke tiltak landorganisasjonen ville iverksette.

Det ble informert om at temperaturer i kjøle- og fryseinnretninger ble målt og registrert daglig, det samme gjelder for varmmat. På grunn av liten kapasitet med kun én oppvaskmaskin ble det brukt engangsbestikk, engangstallerkener og engangskopper. Gryter og annet utstyr til bruk på kjøkkenet ble vasket opp for hånd før det ble kjørt gjennom oppvaskmaskinen. Varmtvannet i springen ble målt til å være 67 °C.

3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 19. januar 2018.

Oversikt over dokumenter virksomheten har oversendt i forbindelse med tilsynet er gitt i kapitlet Dokumentunderlag.

Åpningsmøte ble avholdt ombord 23. januar 2018.

Intervjuer

11 personer ble intervjuet.

Befaring

Befaring av kjøkken og tilstøtende rom ble gjennomført 23. januar. Forpleiningsleder, kokk og forpleiningsassistent deltok.

Oppsummeringsmøte ble avholdt 24. januar 2018.

4. Hva tilsynet omfattet

Tilsynets mål var å kontrollere om West Phoenix, til tross for mangelfullt vedlikehold av lokaler og utstyr og renhold, har etablert tilstrekkelige rutiner/ kompensierende tiltak for å sikre god næringsmiddelhygiene, slik at maten som serveres er trygg. I tillegg ville vi kontrollere om tilretteleggingen/ planlagte tiltak er tilstrekkelige til å ivareta trygg mat fremover.

5. Funn

Avvik 1.

Renholdet i kjøkken og tilstøtende rom var mangelfullt

Avviket bygger på følgende fakta:

Kjøkken og tilstøtende rom, både når det gjelder lokaler og utstyr, bærer preg av å ha vært forsømt over tid når det gjelder renhold. Kjøkkenet var rengjort, men det var fremdeles ikke tilfredsstillende renhold flere steder;

- Gulvet var mangelfullt rengjort, spesielt nevnes under benker og ovner på kjøkken, samt mellom flisene.
- Fuger over benker på kjøkken var inngrodde av skitt, kunne se ut som muggvekst, dette gjelder også fuger på varm frembudsdisk.
- Tak, røykvarslere og lamper var enkelte steder brune av skitt og støv, og i ventilasjonshettene hang det støv
- Det var skittent på hylle over der hvor varmmaten stod til frembud
- Det var kondensdråper i store deler av taket på kjøkkenet
- Stikkontakter over arbeidsbenk var inngrodd av skitt
- Vifter på grønnsakskjøll var støvete
- Det var rust og inngrodd skitt nederst på hylleben på grønnsakskjøll
- Potetkoker var tapet med gaffatape og hadde tydelig oppvekst av sopp/mugg på utvendig rand.
- Boksåpner var svært skitten
- Blå matter som man skal stå på var nesten sorte av inngrodd skitt
- Flasker med olje på bordene i messa hadde rander med skitt øverst.

Avvik fra følgende lovkrav:

Forskrift om næringsmiddelhygiene;

- jf FOR (EF) 852/2004, vedlegg II kapittel I punkt 1 og 4 om allmenne krav til lokaler, kapittel V punkt 1 om krav til utstyr.

Aktivitetsforskriften § 13 om hygienisk forsvarlighet

Aktivitetsforskriften § 9 bokstav a – om helsetjenestens oppgaver

Rammeforskriften § 18 om oppfølging av andre deltakere.

Avvik 2.

Kjøkken og tilstøtende rom var flere steder ikke tilrettelagt for å ivareta et godt renhold og en god kjøkkenhygiene

Avviket bygger på følgende fakta:

- Gulvet på kjøkken er fliselagt og flere fliser mangler eller er sprukket. Flere steder mangler det fuger mellom flisene.
- Flere ovner virket ikke og flere ovner manglet pakninger eller hadde ødelagte pakninger.
- Oppvaskmaskin med granuler var ikke i bruk da granulene var borte og såpedoseringen fungerte ikke. Den andre oppvaskmaskinen hadde liten kapasitet og såpedoseringen virket ikke, så det som skulle rengjøres ble vasket for hånd før det ble kjørt gjennom maskinen.

Maskinen ble matet med såpe manuelt. Ombord er det satt opp beholdere for rengjøringsmidler levert av Ecolab, men alle disse var tomme samt at skumanlegg på kjøkken fungerte ikke. Det var avtalt at Ecolab skulle levere rengjøringsmidler og nye beholdere i uke 5.

- Renholdsutstyr fungerer ikke, her nevnes skumanlegg, såpedosering, spyleslanger.
- Kald frembudsdisk i messe virket ikke.
- Varmeskap virket ikke.
- Ventilasjonen/avtrekk på kjøkkenet virket ikke tilstrekkelig. Kondens oppstod og dryppet ned på maten.
- Håndvask i bysse og på byssetoalett er ikke tilrettelagt for en god hygienisk standard da de mangler berøringsfri vask. Det manglet papirhåndkleholder ved håndvask i bysse.
- Vasker på kjøkken hadde blandebatteri med kort hendel og kunne ikke betjenes berøringsfritt.
- Det flasset av maling på vinduer på kjøkken
- Potetkoker var tapet med gaffatape
- Steamboiler virket ikke
- Stekeplaten stod skjevt slik at denne hadde ulike steketemperaturer på flaten. Flere steder kunne maten fort bli brent. Ny stekeplate er levert og har stått lenge oppbevart på kjøkkenet.
- En del utstyr er slitt, for eksempel skjærefjølere og andre kjøkkenredskaper som skal være i kontakt med mat.
- Det mangler en skapdør på en disk på kjøkken
- Hendler på dører som var ødelagte var forsøkt reparert med gaffatape.
- På fryserer var det opphopning av is i tak, på kjølemaskiner, vegg og på gulv.

Avvik fra følgende lovkrav:

Forskrift om næringsmiddelhygiene;

- Jf. FOR (EF) 852/2004 vedlegg II kapittel I og II om krav til utstyr og lokaler og kapittel V punkt 1 om krav til rengjøring av utstyr.

Aktivitetsforskriften § 9 bokstav a – om helsetjenestens oppgaver

Avvik 3

Manglende tilrettelegging og mangelfullt renhold var ikke fanget opp via innretningens internkontrollrutiner.

Avviket bygger på følgende fakta:

- Hygieneinspeksjoner er gjennomført regelmessig etter NAD sitt system både på britisk og norsk sektor. Malen til bruk i slike inspeksjoner er delt inn i ulike hovedområder. Innenfor hvert område er det en punktliste for å sikre kontroll med ulike underpunkter. Bedriftshelsetjenesten bruker resultatene fra disse inspeksjonen til å løpende vurdere/ dokumentere den hygieniske tilstanden i boligkvarteret jf. sin påseplikt. En gjennomgang av rapportene viser at;
 - Poengberegningen kan gi et misvisende inntrykk av den reelle hygieniske tilstanden fordi alle forhold har lik poengverdi uavhengig av hvor vesentlig/ omfattende underpunktet er. For eksempel at et førstehjelpsskrin på kjøkken vekter likt som den generelle hygieniske tilstanden for kjøkkenet.

- Poengberegningen kan gi feilaktig inntrykk av at forhold er rettet;
 - Hovedpunktet «Generell rengjøring», sjekkpunkt «Tilgang på nødvendig rengjøringsutstyr» ble endret fra 0 poeng til 10 poeng 14. januar til tross for at såpesystemet til oppvaskmaskin og vaskemaskin var frakoblet og oppvaskmaskinen fremdeles ikke virket.
- Skjemaet mangler noen forhold av betydning for den hygieniske standarden der det ble avdekket svikt under tilsynet;
 - Oppvaskmaskiner og tilstanden på disse er ikke et sjekkpunkt.
- En gjennomgang av rapportene viser at skjemaet brukes ulikt på norsk og engelsk sektor;
 - Rapporter fra inspeksjonene i november og desember 2017, like forut for ankomst norsk sektor, har en total score på 96,87 - 98,71%. Herunder har kjøkken og utstyr har fått 97,83 % til tross for kommentarer om ødelagte fliser, ødelagte ovner, ventilasjonssystem som ikke virker tilstrekkelig og fører til kondens. Poengberegningene i disse rapportene viser at tilstanden ombord er uendret etter en måned, da alle områder resulterte i samme score.
 - Rapporter for januar 2018, like etter ankomst norsk sektor, viser at kjøkken er i dårlig forfatning og trenger nedvask. Total score går på 10 dager fra 96,87 % (28.12.17) til 69,92 % (7.1.18).
 - Det er under «generell hygiene» oppgitt at vannet skal være 82 °C, her er det gitt full score på 10 poeng i rapportene fra januar 2018, med kommentar at sykepleier tester vannet daglig og at gjennomsnittet ligger på 60 °C.
- Bedriftshelsetjenesten International SOS gjennomførte tilsyn med helse og hygiene på britisk sektor i oktober 2015. Kjøkken, næringsmiddelhygiene og cateringfasiliteter ble i hovedsak vurdert som tilfredsstillende. Det ble kommentert at varmelampe over vannbad ikke var varm nok, at kjøleskap ikke virker, dør til kjøttfryser var ødelagt og takplater var løse, samt at det bygget seg opp med is i kjøtt- og fiskefryser. Disse forholdene er fulgt opp i NAD synergi 1149654 Audit management – Rig Audit, og ble lukket 3.11.2015 etter at det var utstedt arbeidsordre på disse forholdene. Det fremgår ikke ut fra Synergirapporten om forholdene faktisk ble utbedret.
- Nytt tilsyn ble gjennomført av International SOS i juni 2017. I rapporten, som ble skrevet etter tilsynet, er det oppgitt at noen «forhold indikerer at forutsetningene ikke lever opp til forventet standard». Viktig utstyr, som er beskrevet i rapporten, var ødelagt og noen funn som kunne gå ut over mattryggheten var identifisert. Bilder var vedlagt i rapporten. Til tross for funnene fikk catering en score på 91,5% på vurderingsresultat. Det ødelagte utstyret er beskrevet i et eget punkt (action 1) i NAD Synergi 1243416 hvor det er oppgitt at noe utstyr ble reparert og frysere avrimet. Punktet ble lukket 4.10.2017 med en plan over utskiftning av defekt utstyr, samt at det ble stilt spørsmål til landorganisasjonen om at gulvet kunne byttes ut under SPS. Mesteparten av utstyret som ble beskrevet i Synergi 1243416 var fremdeles ødelagt/defekt under vårt tilsyn januar 2018, her nevnes kald frembudsdisk, ventilasjon, varmeskap, ovner og fliser.
- Det ble opplyst at manglende rapportering fra Sodexo forut for ankomst kunne være forårsaket av at forpleiningstjenesten ikke var representert med verneombud i innretningens vernetjeneste på engelsk sektor.

Avvik fra følgende lovkrav:

Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen § 4 – om etterlevelse av internkontroll

Styringsforskriften § 6 – om styring av helse miljø og sikkerhet

Styringsforskriften § § 21 og 22 - om oppfølging og avviksbehandling

Rammeforskriften § 18 om oppfølging av andre deltakere.

Aktivitetsforskriften § 9 bokstav a – om helsetjenestens oppgaver

6. Regelverk

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

Lov om petroleumsvirksomhet av 29.11.1996

HMS-forskriftene (rammeforskriften, styringsforskriften, aktivitetsforskriften og innretningsforskriften)

7. Dokumentunderlag

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

- Søknad om samtykke til bruk av West Phoenix til boring av letebrønn 6604/5-1 Balderbrå, PL 894.
- Petroleumstilsynets samtykke til leteboring med West Phoenix – boring av letebrønn 6604/5-1 Balderbrå, PL 894, datert 12.09. 2017.
- Petroleumstilsynets samsvarstalelse for West Phoenix gitt til Seadrill Management 13.06. 2008.
- Sodexo: Accommodation services – Seadrill rig.
- North Atlantic Drilling – PRO-00-0106 «Hygiene and safe food handling»
- International SOS – Medical and environmental health Audit Proforma for offshore installations in the UK sector North Atlantic Drilling West Phoenix- October (2015)
- North Atlantic Drilling: Synergi 1149654
- International SOS - Health and hygiene Audit report, prepared for North Atlantic Drilling, June 2017
- North Atlantic Drilling: Synergi 1243416
- North Atlantic Drilling: Synergi 1277859
- Priority list for action taken for maintenance concerning Catering department

Dokumentasjon som ble gjennomgått under tilsynet ombord:

- North Atlantic Drilling: Synergi 1277859
- North Atlantic Drilling – Health and hygiene report: 07.01. 2018
- North Atlantic Drilling – Health and hygiene report: 14.01. 2018
- North Atlantic Drilling – Health and hygiene report: 21.01. 2018
- SK410 Kontrollskjema temperaturer mat uke 3 2018
- SK 411Temperaturlogg uke 2 og 3 2018

- Daily log potable water West Phoenix januar 2018

Dokumentasjon som ble gjennomgått etter tilsynet ombord:

- North Atlantic Drilling – Health and hygiene report: 12.11. 2017
- North Atlantic Drilling – Health and hygiene report: 09.12. 2017
- North Atlantic Drilling – Health and hygiene report: 28.12. 2017

8. Deltakere ved tilsynet

Oversikt over deltakerne på åpningsmøte 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)