



EQUINOR ENERGY AS
Postboks 8500 Forus
4035 STAVANGER

Kontakt saksbehandler
Helge A. Haga,

Equinor ASA - Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhandteringen på Heidrun - Equinor

Statsforvalteren gjennomførte tilsyn med næringsmiddelhandteringen på Heidrun fra 22. til 24. april 2024. Vi undersøkte om innretningen sørger for trygg mat i samsvar med gjeldende regelverk.

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

Foreløpig rapport ble sendt Equinor 14.5.2024, for tilbakemelding på ev. feil i faktadel. Selskapet hadde ingen kommentarer, ref. epost datert 3.6.2024.

Endelig rapport etter tilsynet er nå utarbeidet og følger vedlagt. Den vil bli publisert på vår hjemmeside.

Avvik 1

Equinor har ikke sikret at innretningen har en internkontroll som ivaretar næringsmiddelhandteringen i samsvar med regelverkets krav.

Avvik 2

Innretningen har ikke sikret at næringsmiddelområdet er tilstrekkelig tilrettelagt for renhold.

Dette er avvik fra:

- Innretningsforskriften 58
- Aktivitetsforskriften §§ 9, 13 og 21
- Styringsforskriften § 6
- Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen §§ 4 og 5
- Forskrift om næringsmiddelhygiene; jf. FOR (EF) 852/2004 vedlegg II kapittel I og II, kapittel V og kapittel IX

Statsforvalteren ber Equinor om å utarbeide en plan for hvordan de påpekte manglene skal rettes, - innen **13. september 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 en planlegger og en forpliktende tidsplan for iverksetting.
- 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 innretningen

Med hilsen

Marit Bergeland (e.f.)
ass. direktør

Helge A. Haga
tilsynsleder/ seniorrådgiver

Dokumentet er elektronisk godkjent

Vedlegg

1 2024-Heidrun-Deltakeliste

Kopi til:

HAVINDUSTRITILSYNET
MATTILSYNET

Postboks 599
Felles postmottak Postboks 383

4003 STAVANGER
2381 BRUMUNDDAL



Innhold

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



1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn med næringsmiddelhåndteringen på Heidrun i perioden 22. til 24. april 2024.

Tilsynet omfatter innretningen sitt arbeid med å sikre at næringsmiddelhåndteringen om bord er i tråd med myndighetenes krav.

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 næringsmiddelhygieneforskriften, 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 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

Heidrun, som ligger på Haltenbanken i Norskehavet, eies og drives av Equinor og har en kapasitet på 330 personer om bord ved operasjon i norsk petroleumsvirksomhet. Produksjonen startet i 1995. Forpleiningstjenesten og helsetjenesten ivaretas av selskapet.

Innretningen har tatt i bruk eSmiley som internkontrollsystem for næringsmiddelhåndteringen. Systemet omfatter fareanalyse og rutiner/ kontroller for å sikre hygien i produksjonen.

Styrende dokumentasjon OM101.18.04 – Sunn og sikker behandling av næringsmidler R-13061- beskriver innretningens egen oppfølging av kjøkkendriften. Kravet er at internkontroll av næringsmidler skal følges opp kontinuerlig og leder forpleining på hvert skift skal gjennomføre en kontroll som dokumenteres minst en gang i året. Vernetjenesten og lokal bedriftshelsetjeneste skal



delta. Dokumentasjonen skal skje i verktøy for hendelsesrapportering/ Synergi, og ved avvik i forbindelse med kontrollen skal faglig ansvarlig lege kontaktes/informeres av HMS- koordinator.

Denne rapporten beskriver tilstanden slik den var under befaringen. Våre funn er nærmere beskrevet under punkt 5.

Vår befaring viste at kjøkkenet og tilleggende rom i all hovedsak fremstod som rene og godt tilrettelagt for å ivareta en god næringsmiddelhygiene. Enkelte forhold har likevel behov for utbedring.

3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 5. mars 2024.

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 18. april 2024.

Informasjonsmøte ble avholdt om bord 22. april 2024.

Intervjuer

11 personer ble intervjuet. I tillegg hadde vi en samtale med vernetjenesten.

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

Befaring

Befaring ble gjennomført 22.april 2024 sammen med F&A leder og kjøkkensjef.

Oppsummeringsmøte ble holdt 24. april 2024.

4. Hva tilsynet omfattet

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om næringsmiddelhåndteringen om bord er i samsvar 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.

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



Tilsynet har ikke kontrollert og vurdert alle sidene ved næringsmiddelhåndteringen, men hatt fokus på forhold der det kan være fare for svikt. Gjennom stikkprøver har tilsynet verifisert det innretningen gjør på næringsmiddelområdet, 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.

Equinor har ikke sikret at innretningen har en internkontroll som ivaretar næringsmiddelhåndteringen i samsvar med regelverkets krav.

Avviket bygger på følgende fakta:

- Validiteten til fare-analysen (HACCP) er usikker;
 - Analysen konkluderer med ulik konsekvens av oppblomstring av sykdomsfremkallende bakterier i produksjonstrinnene uten at det er spesifisert hvilke bakterier det gjelder – i noen produksjonstrinn er konsekvensen høy i andre trinn er konsekvensen vurdert middels. Konsekvensen vil alltid være høy dersom sykdomsfremkallende bakterier finnes i mat som frembys, da det på en innretning kan føre til at mange blir syke samtidig.
 - Gjennoppvarming er vurdert med stor risiko for oppblomstring av sykdomsfremkallende bakterier, med en frekvens på inntil 12 tilfeller pr år. En sannsynlighet på inntil 12 tilfeller pr år vil ikke være akseptabel risiko på en innretning offshore.
 - Fare-analysen og rutineene har ikke vært gjenstand for revisjon etter utarbeidelsen i 2021. Det er opplyst at selskapet ikke har en egen HACCP gruppe.

Kontroll med temperaturer;

- Gjennoppvarming er vurdert med høy risiko. Likevel er ikke kravet til kontrollmåling ved Gjennoppvarming hyppigere enn andre produksjonstrinn. Rutinen for Gjennoppvarming av mat har et krav til oppnådd 75 °C. En stikkprøvebasert gjennomgang av kontrollene i eSmiley viser at gjenoppvarmingen flere ganger er lagt inn med verdier under dette temperaturkravet, uten at dette blir registrert som et avvik i eSmiley.
- Temperaturkravet som gjelder for flere av prosessstrinnene ref. IK mat-prosedylene er ikke lagt inn i kontrollplanen. Dette innebærer at kontrollene blir godkjent i eSmiley selv om temperaturkravet ikke er oppnådd.
- Analysen konkluderer videre med åtte viktige grunnforutsetninger tilknyttet mottak av varer, kjølelagring, fryselagring, oppvarming, Gjennoppvarming, kald mat, varmholding og nedkjøling. Kontrollen med flere temperaturer for de viktige grunnforutsetningene i produksjonen skal i henhold til kontrollplanen gjennomføres hver 14. dag. Systemet sikrer dermed ikke at temperaturkontrollen blir etterlevd de andre dagene.
- Det er ikke samsvar mellom kontrollplanenes frekvenskrav til måling av temperaturer og prosedyrene. Kontrollplanen angir måling annen hver uke. Kravet i prosedyrene er ukentlig.

Tilpasning av IK Mat rutineene;

- Internkontrollens rutiner er ikke tilpasset virksomheten da flere av rutineene ikke er i bruk f.eks. omfatter ikke produksjonen tilberedning av sushi, bruk av levende muslinger eller frembud av rått kjøtt som i biff tartar. Innretningen driver heller ikke med vakuumpakking av produkter eller transport av mat til andre innretninger.



Mangler i styrende dokumentasjon:

- I farevurderingen for kald mat er både konsekvens og sannsynlighet vurdert til middels – tallverdi 2. Risiko skulle dermed vært middels, men er satt til lav.
- Toksiner er, i eSmiley under dokumenter punkt to, definert som giftstoffer av biologisk eller kjemisk opphav. Dette er ikke korrekt. Toksiner er utelukkende av biologisk opphav.
- Dokumentet «B kontroller» i eSmiley angir at alle temperaturkrav er kritiske styringspunkter. Innretningens fare-analyse har ikke identifisert noen kritiske styringspunkter, kun grunnforutsetninger og viktige grunnforutsetninger.

Oppfølging av drift kjøkken;

- Internkontroll av næringsmidler skal, ifølge OM101.18.04 - R-13061, kontinuerlig følges opp og kontrolleres av forpleiningsleder på hvert skift, minst en gang pr år. Verneombud og HMS koordinator skal delta. Tilsynet viser at kontrollene ikke har avdekket de manglene i styrende dokumentasjon/ styringssystemet (eSmiley) som dette tilsynet viser.
- Verifikasjonene som er gjennomført er ikke lett sporbare, fordi de ikke er navngitt som bestemt i styrende dokumentasjon OM101.18.04 - R-13061. Verifikasjonene er f.eks. oppført som; Internkontroll IK MAT, Internverifikasjon IK mat, Internverifikasjon IK Mat + PIV 11, Revisjon av internkontroll-IK Mat. Tilsvarende funn ble avdekket ved tilsyn på Statfjord A i 2022 og Gullfaks A i 2023.
- Gjennomgang av gjennomførte kontroller merket som «Revisjon av IK-mat» viser at revisjonen ikke innebærer en systematisk og regelmessig gjennomgang av internkontrollen som forutsatt i internkontrollforskriften.
- Intervju og dokumentasjon viser at innretningen ikke har sikret at helsetjenesten, som har et påse-ansvar, er gjort kjent med lokal fare-analyse (HACCP) for næringsmiddelhandteringen.

Dette er avvik fra:

Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen §§ 4 og 5 om krav til internkontroll og innhold i internkontrollen, samt etterlevelse av denne.

Forskrift om næringsmiddelhygiene;

- § 13 om varmebehandling og varmholding,
- Jf. FOR (EF) 852/2004 kapittel II, artikkel 5 om fare-analyse og kritiske styringspunkter, vedlegg II kapittel XII om kompetanse og opplæring, kapittel IX punkt 5 og 6 om temperaturstyring,

Innretningsforskriften § 61 om næringsmidler.

Aktivitetsforskriften § 9 bokstav a, ii) om helsetjenestens påseplikt.

Styringsforskriftens § 22 om avviksbehandling og § 23 om kontinuerlig forbedring.

Avvik 2.

Innretningen har ikke sikret at næringsmiddelområdet er tilstrekkelig tilrettelagt for renhold.

Avviket bygger på følgende fakta:

- Verifikasjonen viste at ventilasjonsavtrekk og kontaktpunkter/støpsel i nærheten av tilberedningsområder ikke var rengjort. Det kom frem under tilsynet at det var uklart hvem som hadde ansvar for disse oppgavene.
- Noen pakninger til kjølerom/skap var ikke tilstrekkelig rengjort.
- Gaffateip ble flere steder brukt til reparasjon f.eks. i oppvaskområdet på hjørner, og rundt sprinkleranlegg i taket i kjøkkenet.



- Veggflater dørblad/ skap var flere steder ikke tilrettelagt for renhold pga. plakater/ oppslag, og lim/ teip-rester.
- Det ble observert enkelte åpne hyller nær gulvet hvor det ble oppbevart rent utstyr. Når gulvet spyles vil vannsprut fra gulvet kunne forurense utstyret som oppbevares på hyllene. Forurenset utstyr kan igjen overføre helseskadelige bakterier til maten og i verste fall gjøre den utrygg å spise.
- Det var inngrodd skitt i områder på gulvet i kjøkkenet og tilstøtende rom.
- Det ble observert malingssslitasje flere steder bl.a. et dørblad inn til et siderom fra kjøkkenet og på lister i innleveringsluke for oppvasken.
- En hylle til oppbevaring av bestikk og et skap med vask utenfor oppvasken var ikke tilrettelagt for renhold på grunn av slitasje i overflaten.
- Stativet til en av slangetromlene hadde rustskader.

Dette er avvik fra:

Forskrift om næringsmiddelhygiene;

- Jf. FOR (EF) 852/2004 vedlegg II kapittel I, II og V om krav til utstyr og lokaler, og kapittel IX punkt 2 og 3 om lagring av næringsmidler og kryssforurensing.

Innretningsforskriften § 58, 2.ledd om boligkvarter.

Aktivitetsforskriften § 14 om hygienisk og estetisk tilfredsstillende renhold til enhver tid.

6. 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.

7. 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:

- 1.1 OMC01 Organisasjon, ledelse og styring.
 - 3.1 - IK-Matprogram E-smiley.
 - 3.2 - OM101.18.04- Sunn og sikker behandling av næringsmidler.
 - 3.3 - R-13061- Følg opp drift av kjøkken.
- 5.1 - Stillingsbeskrivelse Forpleiningsleder JOS CA Heidrun.
- 5.2 - Stillingsbeskrivelse Kjøkkensjef EPN JOS CA Heidrun.
- 5.3 - Stillingsbeskrivelse kokk EPN JOS CA Heidrun.
- 6.1 - Utdrag fra WR2552 Faglige krav til primærhelsetjenesten på norsk sokkel.
- 7.1 - OM101.18.04- Sunn og sikker behandling av næringsmidler.
- 8.1 - Utdrag fra WR1867 HMS kompetanse norsk sokkel.
- 9.1 - Daglige renholdsrutiner Kjøkken Heidrun.



- 12.1 - Kraemer rapport på avvik næringsmiddel kontroll.
- 12.2 - M2 notifikasjoner MWC POMELELQ 17.03.2022-17.03.2024.
- 13.1 - OM 101.18.12 Behov for tiltak grunnet smittefare i Boligkvarter.
- 13.2 - WR2557 Smittevern.
- 15.1 - OM101.18.04- Sunn og sikker behandling av næringsmidler.
- 15.2 - PIV og PLS HMS inspeksjon 2024.
- 15.3 - PLS HMS inspeksjon 2023.
- 15.4 - PLS HMS inspeksjon 2022.
- 16.1 - Synergi 220175 Internverifikasjon IK mat Heidrun + PIV.
- 16.2 - Synergi 2024356 Internkontroll IK-mat Kjøkken Heidrun.
- 16.3 - Synergi 2359452 Interkontroll IK-Mat Kjøkken Heidrun.
- 16.4 - Synergi 2785379 Internverifikasjon IK-mat Kjøkken Heidrun.
- 16.5 - Synergi 2902523 PIV årlig vernerunde og hygiene inspeksjon.
- 16.6 - Synergi 3023543 Internverifikasjon IK-Mat Kjøkkendrift Heidrun+ Hygieneinspeksjon.
- 16.7 - Synergi 3161545 internverifikasjon IK-Mat.

Korrespondanse mellom Heidrun og Statsforvalteren:

E-Post datert 19.04.2024 til selskapet med svar datert 19.04. og 23.04.2024.

E-Post fra myndighetskontakt datert 23 04 med tilgang til eSmiley.

E-post datert 24.04.2024 fra selskapet.

E-post til selskapet datert 23.04. med svar datert 25.04.2023.

Oversending av foreløpig rapport 14.5.2024.

Tilbakemelding fra Equinor, epost 3.6.2024

8.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:

Helge A. Haga – tilsynsleder

Bård Humborstad

Kari Louise Roland