



AKER BP ASA
Postboks 65
1324 LYSAKER

Kontakt saksbehandler
Helge A. Haga,

AkerBP - Rapport etter tilsyn med næringsmiddelhåndtering på Ula

Statsforvalteren gjennomførte tilsyn med næringsmiddelhåndteringen på Ula i perioden 2.-5. september 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 AkerBP 11.9.2024. Tilbakemelding mottatt i e-post datert 19.9.2024, uten noen kommentarer til faktagrunnlaget.

Rapport etter tilsynet er utarbeidet og følger vedlagt. Den vil bli publisert på vår hjemmeside.

Statsforvalterens konklusjon:

- Avvik 1: Tilretteleggingen, som skal sikre trygg næringsmiddelhåndtering, har mangler.
- Avvik 2: ESS sin internkontroll har mangler.
- Avvik 3: Helsetjenesten sikrer ikke at de hygieniske forholdene er forsvarlig ivaretatt på Ula.

Dette er avvik fra krav i:

Forskrift om næringsmiddelhygiene og Aktivitetsforskriften.

Statsforvalteren ber AkerBP om å utarbeide en plan for hvordan de påpekte manglene skal rettes, **- innen 20. november 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 som en planlegger å iverksette.
- 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 Ula



- En forpliktende tidsplan for iverksetting av tiltakene.

Med hilsen

Marit Bergeland (e.f.)
ass. direktør

Helge A. Haga
seniorrådgivar

Dokumentet er elektronisk godkjent

Kopi til:

HAVINDUSTRITILSYNET
MATTILSYNET

Postboks 599
Felles postmottak Postboks 383

4003 STAVANGER
2381 BRUMUNDDAL



Innhold

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



1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn med Ula i perioden 2.-5. september 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
- 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

Ula ligger i den sørlige delen av Nordsjøen, og er bygget ut med et feltsenter bestående av tre plattformer. Ula-feltet startet produksjon allerede i 1986, og er nå i senfase. Aker BP planlegger å produsere fra Ula frem til senest 2028. Det var ca 85 personer om bord under tilsynet.

Innretningen eies og drives av Aker BP.

Forpleiningstjenester leveres av ESS, i henhold til avtale. Sykepleierne er ansatt i Aker BP.

3. Gjennomføring

Tilsynet omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 31.mai 2024



Oversikt over dokumenter som er oversendt og gjennomgått i forbindelse med tilsynet er gitt i kapitlet Dokumentunderlag.

Forberedende møte med ansvarlige for innretningen i landorganisasjonen, ble gjennomført den 29. august 2024

Informasjonsmøte ble avholdt om bord 2. september 2024.

Intervjuer

Sju personer ble intervjuet. I tillegg ble det gjennomført samtale med to representanter fra vernetjenesten.

Befaring

Befaring av kjøkken og tilliggende rom ble gjennomført 4. september 2024, sammen med forpleiningsleder.

Oppsummeringsmøte ble avholdt om bord 5. september 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 næringsmiddelovgivningen, og HMS-regelverkets forskrifter.

Tilsynets mål var å kontrollere om innretningen 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.

Tilretteleggingen, som skal sikre trygg næringsmiddelhåndtering, har mangler.

Avviket bygger på følgende fakta:

Funn etter befaring av bysse og tilliggende rom viser forhold som ikke er tilstrekkelig tilrettelagt for å kunne opprettholde et godt renhold:

- Gulv på oppvaskrom er misfarget
- Hull i vegger etter fjernet utstyr
- Fuge ved oppvaskinnlevering er misfarget, maling flasser av på vegg
- Taperester på vegger og utstyr
- Rust på dørkarm til proviantdekk
- Tapet dørkarm og ventiler
- Skitten lampe



- Hull og skittent tak etter fjerning av lamper
- Avflasset maling på takventil
- Hull i gulv inn til skrubben

Dette er avvik fra:

Forskrift om næringsmiddelhygiene jf FOR (EF) nr. 852/2004 vedlegg II, kap 1, punkt I og II om krav til lokaler, jf Aktivitetsforskriften § 14 om hygienisk og estetisk tilfredsstillende renhold til enhver tid.

Avvik 2.

ESS sin internkontroll har mangler.

Avviket bygger på følgende fakta:

En gjennomgang av Compliance viser at:

- Fare-analysen i ESS sitt styringssystem ikke omfatter buffetsservering.
- Handlingsplan for de kritiske kontrollpunktene ESS selv har avdekket, mangler.

Dette er avvik fra:

Forskrift om næringsmiddelhygiene jf FOR (EF) nr. 852/2004 – kap. II art 5 pkt. 1 og 2.

Avvik 3.

Helsetjenesten sikrer ikke at de hygieniske forholdene er forsvarlig ivaretatt på Ula.

Avviket bygger på følgende fakta:

1. Hygieneinspeksjoner gjennomføres ikke kvartalsvis som forutsatt i styrende dokumentasjon, ref. Sykepleiemanualen (dok. ULA-000899) pkt. 8.3.
2. Helsetjenesten sin internkontroll har ikke fanget opp at hygieneinspeksjoner ikke gjennomføres som forutsatt.
3. I praksis har det bare blitt gjennomført to hygieneinspeksjoner i 2022, én i 2023, og én hittil i 2024. I disse fremgår det at alle forhold er "akseptable" eller blanke. Ingen forhold er i rapportene satt opp som "ikke akseptable", selv om det er laget tiltak i Synergi på at forholdene må utbedres.
4. Første inspeksjon i 2024 ble utført i juli. Inspeksjonen avdekket 12 forhold på kjøkkenet som gjelder hygiene og "...må prioriteres utført så fort som praktisk mulig" jf Synergi # 279864.
5. I september 2023 ble det gjennomført en 2. linjeverifikasjon med helsetjenesten på Ula uten at manglende hygieneinspeksjoner ble fanget opp, selv om interne krav om hygieneinspeksjoner (WF-0109) var en del av verifikasjonsgrunnlaget.
6. I Sykepleiemanualen og mal vises det til at hygieneinspeksjoner skal utføres etter installasjonens rulleringsplan. Intervju og dokumentasjon viser at det er uklart hva denne rulleringsplanen er ment å være; - rulleringstidspunkt eller inspeksjonsområder.
7. Det mangler en plan som sikrer at alle områder blir kontrollert i løpet av et år. Planen som ligger lokalt hos helsetjenesten oppgir kun tre inspeksjoner pr år.
8. I Sykepleiemanualen er linken til dokumentet WF-0109 "Utfør næringsmiddel- og hygieneverifikasjon" ikke aktiv.



9. Tilsendt dokument WF-0109 fremstår ikke som et aktivt styrende dokument. Det gir ingen beskrivelse av hva som skal gjøres under hygieneverifikasjonen; hvordan forholdene skal vurderes, og når det er akseptabelt/uakseptabelt. For eksempel er det uklart hva som menes med "Hygienetester overflater". Det er opp til hver HMS-koordinator å avgjøre hvordan flere av punktene i inspeksjonsdokumentet skal tolkes.
10. Mal for hygieneinspeksjonen mangler kontrollpunkt for oppfølging av foregående inspeksjoner og kontrollpunkt for temperaturmålinger tatt under matproduksjonen.
11. Helsetjenesten har ikke tilgang til ESS sitt internkontrollverktøy Compliance, for å kontrollere temperatur- og renholdsregistreringer.
12. Stikkprøve viser at lenke i Sykepleiemanualen til "Arkiv for gjennomførte hygieneinspeksjoner" ikke er aktiv.

Dette er avvik fra:

Aktivitetsforskriftens § 9 om helsetjenestens påseplikt, jf 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 næringsmiddellovgivningen, 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:

- 2.00.08 Avvik, korrigerende tiltak og grenseverdier
- Avvik siste 365 dager_ESS
- 02.01.13 Gjennoppvarming (KKP)
- AkerBP-Stillingsbeskrivelser-NY HMS Koordinator fra 15.01.24
- Compliance by Mapal
- Handlingsplan og overvåking av kritiske kontrollpunkter uten sushi
- HACCP Action Plan and Monitoring of CCPs with sushi
- Grenseverdier temperaturer og faktorer
- Utfør hygieneinspeksjon - Mal
- Temperaturlogger mars-mai 2024
- Systembeskrivelse for system 13 Drikkevann-feriskvann
- Stillingsbeskrivelser (forpleiningssjef, kjøkkensjef, kokk, renholder og renholdsleder)
- Risikovurdering og konklusjon offshore



- Mattrygghet kampanjemodul 2024
- Kompetansematrise Ula mai 2024
- Internrevisjon ESS, Ula
- Frekvenskontroll nedvask kjøkken
- Brukerveiledning uttak og innsending av matprøver
- 2.05.00 Mistanke om matforgiftning
- 2.02.00 Introduksjon om HACCP systemet
- 2.01.12 Nedkjøling og innfrysing (KKP)
- 2.01.11 Varmeholding (KKP) og kald servering
- 2.01.10 Varmebehandling (KKP)
- Synergi 274284 - 2.linje verifikasjon
- Tekst fra notifikasjon 400125446
- Synergi 209643 - 2.linje verifikasjon helse og hygiene
- Sykepleiemanual Ula
- KI 0319 Intern revisjon
- Utdrag fra kontrakt mellom AkerBP og ESS
- WF-0109 Utfør næringsmiddel og hygieneverifikasjon
- Årsoversikt rutine arbeid-2023
- 23_04_19 Ula Internrevisjon Rapport
- Ext Samtale - Compliance - tilsyn Ula
- Internrevisjon offshore styringsystem og VO
- FA-00913FA-00913_Catering_an-55475
- Internrevisjon offshore kjøkken
- Internrevisjon offshore renhold
- Hygieneinspeksjon 2.kvartal ULA 2024
- Hygieneinspeksjon ULA 12.08.23
- Hygieneverifikasjon 24.09.22
- Hygieneverifikasjon ULA 18.06.22
- Håndtering av smittsomme sykdommer onshore og offshore

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, seniorrådgiver og tilsynsleder

Silvia Wathne, seniorrådgiver