

Kala-alan koulutus toimijoille ja valvojille 1.6.2023 klo 12.30–16**Kemiallista elintarviketurvallisuutta ja elintarvikkeesta annettavia tietoja koskevat vaatimukset**

Koulutuksen järjestäjä Ruokaviraston kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikön elintarvikkeiden koostumusjaosto

12.30 **Mitä kala-alan toimijoiden omavalvontaan ja viranomaisvalvontaan kuuluu?**
Jaostopäällikkö Sari Sippola

12.40 **Allergeenien erillään pito**
Erytysiasiantuntija Minna Anthoni

12.50 **Elintarvikelisiäaineet, -aromit ja -entsyymit**
Erytysiasiantuntija Kirsi-Helena Kanninen

13.20 **Uuselintarvikkeet ja uudet prosessit**
Erytysiasiantuntija Anna Mizrahi

noin 13.30 tauko

13.40 **Vierasaineet ja jäämät**
Erytysiasiantuntija Kaisa Kukkonen

14.10 **Elintarvikekontaktimateriaalit**
Erytysiasiantuntija Merja Virtanen

noin 14.25 tauko

14.30 **Pakkaamattomien ja pakattujen elintarvikkeiden pakolliset elintarviketiedot**
Erytysiasiantuntija Tuulikki Lehto

15.00 **Nimisuojatut tuotteet**
Erytysiasiantuntija Niina Matilainen

15.10 **Elintarvikkeista esitettävät väitteet**
Erytysiasiantuntija Marjo Misikangas

15.25 **Takaisinvedot**
Erytysiasiantuntija Mika Varjonen

15.45 **Kysymyksiä ja keskustelua**

16.00 **Päätös**