

Agenda

For møte i faggruppen for tilsetningsstoffer, aroma, matemballasje og kosmetikk

Dato: 20. april 2023, kl. 9.00-15.00

Sted: VKMs lokaler

Møteleder: Trine Husøy

Nr.	Sak	Beskrivelse/ kommentarer
1	Velkommen, habilitet og godtgjøring	
2	Godkjenning av møte-innkallelse og dagsorden	
3	Kartlegging av innholdet i plantebaserte og glutenfrie matvarer	<p><u>Her</u> ligger tidsplanen.</p> <p>Arbeidet med å identifisere matvarer som skal tas med presenteres.</p> <p>Overordnede punkter til informasjon og diskusjon ligger <u>her</u>.</p> <p><u>Her</u> ligger en oversikt over datagrunnlaget som skal brukes til å velge ut produkter.</p>
4	Kartlegging av forskning på konsistensmidler og mulige effekter på tarmhelse	<p><u>Her</u> ligger tidsplanen.</p> <p>Overordnede punkter til presentasjon og diskusjon ligger <u>her</u>.</p> <p>Status for gjennomgang av litteratur presenteres.</p>
5	Felles program med FG5	Se egen beskrivelse etter agendaen
6	Informasjon fra siste møte i hovedkomiteen	
7	Nytt fra sekretariatet	
8	Andre møter av interesse	
9	Eventuelt	

Sak 5 – felles med FG5

- Pågående saker i faggruppene.
Det gis en overordnet presentasjon av en sak fra hver faggruppe som etterfølges av spørsmål og diskusjon.
 - FG5: Risikovurdering av grillet mat (10 min introduksjon)
 - FG4: Kartlegging av innholdet i glutenfrie- og plantebaserte analogprodukter til kjøtt- og meieriprodukter (10 min introduksjon)

- Systematiske kunnskapsoppsummering(er) som del av en risikovurdering
 - Hva er det viktig å tenke på når du skal velge om en kunnskapsoppsummering skal være systematisk eller ikke?
 - Tid, kvalitet, datamengde, hva vurderingen skal brukes til,?
 - Hvordan gjør vi risikovurderingen etterprøvable om det ikke er brukt systematiske metoder?
 - Hvordan sikrer vi at konklusjonen er basert på de beste studiene hvis vi ikke har vurdert studienes kvalitet?