



6. međunarodni Kongres o
sigurnosti i kvaliteti hrane
„HRANA I ZDRAVLJE“

11. - 14. studenog 2026.

Crikvenica, Hrvatska

KONGRESNA OBAVIJEST

6th International Congress
on Food Safety and Quality
„FOOD AND HEALTH“

11 - 14 November 2026

Crikvenica, Croatia





UVODNIK

Poštovane kolegice i kolege, dragi suradnici,

iznimna mi je čast i zadovoljstvo pozvati Vas, u ime Organizacijskog i Znanstvenog odbora, na sudjelovanje na **6. međunarodnom Kongresu o sigurnosti i kvaliteti hrane „Hrana i zdravlje“**, koji će se održati od 11. do 14. studenoga 2026. godine u Crikvenici.

Međunarodni Kongres o sigurnosti i kvaliteti hrane i ove će se godine održati pod visokim pokroviteljstvom nadležnih tijela i institucija, a organizira ga Nastavni zavod za javno zdravstvo „Dr. Andrija Štampar“, uz suorganizaciju Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu te u suradnji s brojnim uglednim institucijama iz zemlje i inozemstva.

Sigurnost i kvaliteta hrane ostaju temeljna pitanja koja izravno utječu na zdravlje svakog pojedinca i cjelokupne zajednice. U vremenu ubrzanih tehnoloških promjena, klimatskih izazova i sve složenijih prehrambenih sustava, nužno je kontinuirano preispitivati rizike, ali i pronalaziti inovativna rješenja koja će osigurati dostupnu, sigurnu i nutritivno vrijednu hranu.

Ovogodišnji Kongres usmjeren je na aktualne i sve značajnije teme koje oblikuju suvremeni pristup sigurnosti hrane. Raspravljat ćemo o okolišnim i procesnim kontaminantima te pokušati odgovoriti na pitanje što se sve krije u hrani koju svakodnevno konzumiramo. Posebnu pažnju posvetit ćemo skrivenim rizicima poput alergena te načinima njihova prepoznavanja i sprječavanja.

Naglasak će biti i na pravilnoj prehrani kao temelju zdravlja, uključujući ulogu nutrijenata i dodataka prehrani, dok će mikrobiološka sigurnost hrane – uključujući viruse, bakterije i njihove toksine – ostati jedno od ključnih područja stručne rasprave.

S obzirom na sve veću zabrinutost javnosti i znanstvene zajednice, obradit ćemo i teme mikroplastike te postojanih organskih zagađivača u hrani, kao i sigurnost materijala i predmeta koji dolaze u kontakt s hranom. Posebno zanimljiv dio programa bit će posvećen „pametnoj hrani“, odnosno ulozi tehnologije i umjetne inteligencije u unapređenju sigurnosti i kvalitete prehrambenih sustava.



U sklopu Kongresa održat će se i okrugli stol na temu „Korištenje alternativnih biljnih proteina i utjecaj klimatskih promjena na prehrambene navike“, gdje ćemo otvoriti raspravu o budućnosti prehrane i održivosti prehrambenih izbora.

Dosadašnji kongresi okupili su velik broj sudionika i vrhunskih stručnjaka iz zemlje i svijeta, potvrdivši važnost ovog događaja kao platforme za razmjenu znanja, iskustava i najboljih praksi. Na tim temeljima nastavljamo graditi još kvalitetniji i sadržajniji Kongres, s ciljem jačanja interdisciplinarne suradnje i unapređenja sustava sigurnosti hrane.

Kongres je namijenjen proizvođačima hrane, distributerima, predstavnicima znanstvenih i stručnih institucija te svim dionicima uključenim u sustav „od polja do stola“. Zajednička odgovornost svih sudionika tog sustava je zaštita i unapređenje zdravlja stanovništva, kroz osiguravanje visoke razine sigurnosti i kvalitete hrane. Upravo su ovakvi stručni i znanstveni skupovi od iznimne važnosti jer doprinose razmjeni znanja i iskustava, podizanju svijesti te jačanju stručnih kompetencija u području sigurnosti i kvalitete hrane.

Unaprijed vam zahvaljujemo na odazivu i veselimo se susretu u Crikvenici u studenome 2026. godine!

S poštovanjem,

Prof. prim. dr. sc. Branko Kolarić, dr. med.

Predsjednik Kongresa



ORGANIZATOR

Nastavni zavod za javno zdravstvo „Dr. Andrija Štampar“

MJESTO ODRŽAVANJA KONGRESA

Hotel Omorika

Crikvenica, Hrvatska

TEME KONGRESA

Što se krije u hrani? Okolišni i procesni kontaminanti

(Kakvu hranu konzumiramo, analitičke mogućnosti u analizi kontaminanta, osobito PFAS-ova, alkaloida i ostalih kontaminanata. Utjecaj klimatskih promjena na pojavnost kontaminanata u hrani)

Skriveni rizici u hrani: alergeni i kako ih izbjeći

(Analitičke mogućnosti u određivanju alergena u hrani, informiranje potrošača o sadržaju alergena u hrani, izazovi u prehrambenoj industriji i ugostiteljstvu, utjecaj alergena na zdravlje)

Pravilna prehrana kao temelj zdravlja: uloga nutrijenata i dodataka prehrani

(Korištenje makro i mikro - nutrijenata u prehrani, funkcionalna hrana, obogaćena hrana, hrana sa zdravstvenim tvrdnjama, primjena dodataka prehrani i njihovo označavanje, nova hrana - novi izazovi)



Mikrobiološka sigurnost hrane (virusi, bakterije i bakterijski toksini)

(Analitičke metode u mikrobiologiji hrane, kakva su nam mikrobiološka ispitivanja potrebna – samo u procesu proizvodnje hrane ili i gotovih proizvoda, trajnost proizvoda s obzirom na mikrobiološke kriterije, uzorkovanje hrane u svrhu mikrobioloških ispitivanja, iskustva akreditiranih mikrobioloških laboratorija)

Mikroplastika i postojani organski zagađivači u hrani te materijalima i predmetima u kontaktu s hranom

(Mikroplastika kao moguća prijetnja zdravlju, utvrđivanje prisutnosti mikroplastike u hrani i ambalaži namijenjenoj pakiranju hrane, POPS spojevi u hrani s osvrtom na zdravlje)

Pametna hrana: kako tehnologija i umjetna inteligencija mijenjaju sigurnost hrane?

(Prednosti i ograničenja korištenja novih tehnologija, uključujući i umjetnu inteligenciju, pri uzgoju svježe hrane i procesiranju hrane u svrhu čuvanja nutritivnih i senzorskih svojstava, tehnološka unapređenja koja se koriste u različitim fazama proizvodnog procesa, moderne tehnologije u gastronomiji)

Okrugli stol

*Korištenje alternativnih biljnih proteina i
utjecaj klimatskih promjena na prehrambene navike*



ZNANSTVENI PROGRAM

Kongres će biti organiziran u obliku **pozvanih predavanja, usmenih izlaganja i postera i prezentacije.**

SLUŽBENI JEZIK

PowerPoint prezentacije trebaju biti na **engleskom jeziku** dok usmena izlaganja mogu biti na hrvatskom ili engleskom jeziku

Poster prezentacije trebaju biti napisani na **engleskom jeziku.**

IZLOŽBENI PROSTOR

Tijekom kongresa u kongresnom prostoru bit će organizirana **izložba sponzora i donatora.**

Tvrtke zainteresirane za oglašavanje svojih proizvoda na izložbi te u svim kongresnim materijalima i publikacijama, mogu se obratiti predstavniku kongresne agencije:

Goran Grbić

e-mail: goran.grbic@vivid-original.com

KOTIZACIJE I PLAĆANJE

Tip kotizacije	Rana kotizacija (do 1. listopada 2026.)	Kasna kotizacija (nakon 1. listopada 2026.)
Sudionici	400,00 €	450,00 €
Jednodnevna kotizacija	200,00 €	250,00 €
Studenti (dnevna kotizacija)	100,00 €	100,00 €
Predstavnik tvrtke	250,00 €	250,00 €
Osoba u pratnji	250,00 €	250,00 €

**PDV uključen u cijenu.



Prijava za sudjelovanje vrši se putem kongresne agencije ispunjavanjem obrasca na web stranici kongresa:

www.foodsq.net

Nakon ispunjavanja prijavnog obrasca primit ćete **e-mail s potvrdom prijave**. Ta **potvrda nije potvrda o uplati**. Ponudu za plaćanje poslat će kongresna agencija na e-mail platitelja koji ste naveli u prijavnom obrascu.

PRIJAVA SAŽETAKA

Sažeci se predaju isključivo putem **online obrasca** na web stranici kongresa:

www.foodsq.net

Rok za slanje sažetaka: **11. rujna 2026.**

SMJEŠTAJ

Smještaj sudionika organiziran je u kongresnom hotelu Omorika po posebnim kongresnim cijenama.

Hotel Omorika 4*

Jednokrevetna soba po sobi po danu 106,00 €

Dvokrevetna soba po sobi po danu 137,00 €

Hotel Omorika 3*

Jednokrevetna soba po sobi po danu 89,00 €

Dvokrevetna soba po sobi po danu 113,00 €

Rezervacija i plaćanje smještaja vrše se putem kongresne agencije ispunjavanjem obrasca na web stranici kongresa:

www.foodsq.net

Za sve informacije o smještaju kontaktirajte kongresnu agenciju:

Goran Grbić

+385 98 1706 028 | goran.grbic@vivid-original.com



ROKOVI

Rok za slanje sažetaka: **11. rujna 2026.**

Obavijest o prihvaćanju sažetaka: **25. rujna 2026.**

Rok za ranu kotizaciju: **1. listopada 2026.**

KONGRESNA AGENCIJA

Registracija, smještaj, informacije o kongresu za sudionike, izlagače, oglašivače i sponzore, tehnička organizacija:

VIVID ORIGINAL d.o.o.

Vjekoslava Heinzela 4

HR-10000 Zagreb, Hrvatska

Kontakt: **Goran Grbić**

M +385 98 1706 028

E goran.grbic@vivid-original.com

W www.vivid-original.com

W www.foodsq.net

