



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

**11. - 14. studenog 2026.**

Crikvenica, Hrvatska

# KONGRESNA OBAVIJEST

6<sup>th</sup> 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,*

*Mr. sc. Nebojša Kirigin, dipl. oec.*

*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*



# TAJNE OKUSA SIRA

## RADIONICA SENZORSKE ANALIZE



### Opis radionice

Ova 90-minutna radionica namijenjena je sudionicima koji žele steći temeljna znanja o senzorskoj analizi sireva te bolje razumjeti čimbenike koji oblikuju njihov okus i kvalitetu. Sir je jedan od najsloženijih i najraznovrsnijih prehrambenih proizvoda na svijetu, s više od tisuću različitih vrsta koje se odlikuju jedinstvenim senzorskim profilima. Iako svi sirevi sadrže slične osnovne komponente, njihove koncentracije i međusobne interakcije značajno se razlikuju. Kompleksnost okusa sira rezultat je biokemijskih procesa tijekom zrenja, uključujući enzimatske aktivnosti, gubitak vlage te tehnološke postupke primijenjene tijekom proizvodnje i dozrijevanja.

Radionica kombinira kratko uvodno predavanje i praktični dio s degustacijom. Sudionici će se upoznati s:

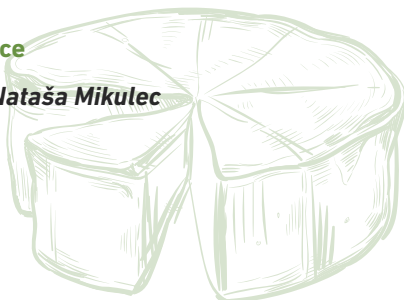
- principima senzorske analize polutvrdih i tvrdih sireva
- ključnim senzorskim atributima (izgled, tekstura, tijelo, boja, aroma i okus)
- prepoznavanjem i opisivanjem najčešćih senzorskih nedostataka sireva

U praktičnom dijelu ocjenjivat će se odabrani sirevi proizvedeni u Hrvatskoj, primjenom standardiziranog sustava bodovanja temeljenog na službenim smjernicama za ocjenjivanje kvalitete. Svaki parametar (izgled, boja, presjek, miris i okus) ocjenjivat će se sustavno, pri čemu okus nosi najveći udio u ukupnoj ocjeni.

Po završetku radionice sudionici će steći praktično iskustvo u senzorskoj ocjeni odabranih sireva te bolje razumjeti povezanost između tehnologije proizvodnje i senzorskih svojstava proizvoda. Svi sudionici dobit će potvrdu o sudjelovanju.

### Voditelj radionice

Izv. prof. dr. sc. **Nataša Mikulec**





# RADIONICA SENZORSKE ANALIZE VINA

## Opis radionice

*Radionica u trajanju od 90 minuta namijenjena je svima koji žele steći temeljna znanja iz senzorske analize vina te proširiti svoje znanje o utjecaju tehnoloških postupaka vinifikacije na stil i karakter vina te njihovu povezanost s gastronomijom.*

*Program radionice obuhvaća:*

- *principe senzorskog ocjenjivanja bijelih i crnih vina*
- *senzorsku analizu odabranih vina sa zaštićenim oznakama kvalitete i kontroliranog zemljopisnog podrijetla iz različitih vinogradarskih regija Republike Hrvatske*
- *prepoznavanje i opis tipičnih senzorskih mana vina*
- *primjenu različitih testova kod senzorske analize vina (kvantitativna deskriptivna analiza, metoda 100 bodova)*

*Po završetku radionice sudionici će ispuniti kratki test, nakon čega će im biti dodijeljen certifikat o sudjelovanju.*

## Voditeljica radionice

*doc. dr. sc. **Manuela Panić** iz Laboratorija za tehnologiju i analitiku vina, Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet.*





# RADIONICA SENZORSKE ANALIZE PRŠUTA

## Opis radionice

*Radionica u trajanju od 90 minuta namijenjena je svima koji žele saznati osnovne informacije o senzorskim tehnikama kušanja pršuta i proširiti svoje znanje o razlikama u tehnologiji proizvodnje pršuta, te osvrn na gastronomski aspekt.*

*Radionica će obraditi teme poput:*

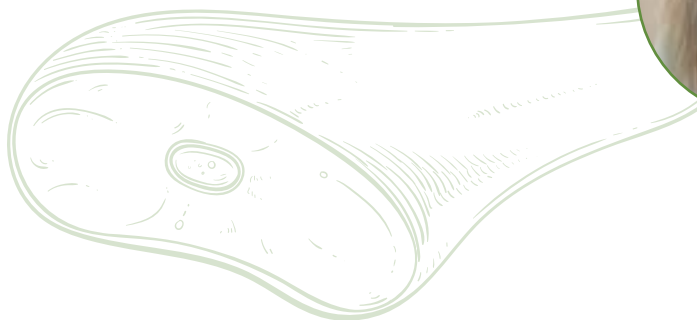
- osnovne tehnike i uvjeta kušanja pršuta
- kušanja nekih zaštićenih vrsta pršuta (uvjeti za ZOZP i ZOI; Drniški pršut/ Dalmatinski pršut/Istarski pršut/Krčki pršut; razlike u odnosu na „obični“ pršut i renomirane pršute iz Španjolske ili Italije; opis uz specifičan rječnik za pojedine senzorske osobine pršuta
- osnove testa klasifikacije intenziteta - mane
- polaznici će dobiti listiće senzorskih profila za zajedničku ocjenu pršuta
- po dovršetku radionice, sudionici će ispuniti kratak test i dobiti certifikat o sudjelovanju

*Uvodno obraćanje izvršnog direktora Klastera „Hrvatski pršut“, Ante Madira, dr. med. vet.*

## Voditelj radionice

dr. sc. **Sandra Petričević**, dipl. ing.

Hrvatski veterinarski institut, Split





## 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](mailto:goran.grbic@vivid-original.com)

## KOTIZACIJE I PLAĆANJE

| Tip kotizacije               | Rana kotizacija<br>(do 1. listopada 2026.) | Kasna kotizacija<br>(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](http://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](http://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](http://www.foodsq.net)

Za sve informacije o smještaju kontaktirajte kongresnu agenciju:

**Goran Grbić**

+385 98 1706 028 | [goran.grbic@vivid-original.com](mailto: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](mailto:goran.grbic@vivid-original.com)

W [www.vivid-original.com](http://www.vivid-original.com)

W [www.foodsq.net](http://www.foodsq.net)

