



4. međunarodni Kongres o sigurnosti i kvaliteti hrane

JEDNO ZDRAVLJE

9. - 12. studenoga 2022. | Dubrovnik, Hrvatska

OTVOREN POZIV ZA SAŽETKE

Iznimna nam je čast i zadovoljstvo pozvati Vas na sudjelovanje na **Četvrtom međunarodnom Kongresu o sigurnosti i kvaliteti hrane** pod sloganom „**Jedno zdravlje**“, koji će se održati u *hibridnom obliku* u **Hotelu Lacroma u Dubrovniku, od 9. do 12. studenoga 2022. godine.**

Zahvaljujući izuzetno važnim temama i cijenjenim stručnjacima koji su s nama podijelili svoja znanja i iskustva, prva tri Kongresa o sigurnosti i kvaliteti hrane su na zadovoljstvo svih nas uistina velik interes sa **gotovo 1000 sudionika** i pozvanih predavača.

Na krilima ovih uspjeha, cilj nam je organizirati još značajniji, osebujniji i edukativniji **4. međunarodni Kongres o sigurnosti i kvaliteti hrane**.

S obzirom na to da je naša zajednička zadaća, ne samo zaštiti, već i unaprijediti zdravlje svakog našeg stanovnika, sa Vama i Vašom svojom stručnošću i angažmanom tijekom kongresa želimo nastaviti podizati svijest o značajnoj tematici u krugu struke i izvan nje.

Veselimo se susretu u našem prekrasnom Dubrovniku u studenom 2022. godine!

Ne propustite priliku za RANU REGISTRACIJU - vrijedi do **1.7.2022.!**

PRIJAVITE SVOJ SAŽETAK do **15.9.2022.**

VAŽNI DATUMI:

01. 07. 2022.

Rok za rane prijave

15. 09. 2022.

Rok za prijavu sažetka

01. 10. 2022.

Rok za objavu prihvaćenih sažetaka

Sigurnost i kvaliteta hrane, utvrđivanje **izvornosti**, zemljopisnog porijekla, patvorenosti hrane te njenog utjecaja na zdravlje potrošača, kao i utjecaj **klimatskih promjena na uzgoj i kvalitetu**, teme su od presudnog značaja te predstavljaju ključnu zajedničku odgovornost svih uključenih u lanac proizvodnje hrane, tako će navedeno biti glavni fokus **FOODSQ kongresa 2022.**

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Sigurnost i kvaliteta hrane• Hrana, prehrana i zdravlje• Klimatske promjene• Novi trendovi potrošnje• Kemijske smjese i kontaminanti | <ul style="list-style-type: none">• Nova hrana i tehnologije• Funkcionalna hrana• Stavovi potrošača• Percepcija rizika i upravljanje rizikom |
|--|---|