



CONNECTICUT OCHRONA KONSUMENTÓW BIULETYN MIESIĘCZNY

Tom 3 / Numer 7 / lipiec 2026 r.

OSTRZEŻENIE PRZED OSZUSTWEM

Co to jest: Kradzież
danych

Jak to działa:

Oszuści wysyłają paczki do konsumentów. Paczka może zawierać urządzenie elektroniczne lub wizytówkę z kodem QR. Jest to sztuczka mająca na celu kradzież danych osobowych.

Jak się chronić:

Sprawdź swoje ostatnie zamówienia. Jeśli niczego nie zamawiałeś/aś, nie otwieraj paczki. Podłączenie podejrzanego urządzenia może doprowadzić do wykradzenia Twoich danych.

Jeśli otrzymasz nieznaną przesyłkę, zgłoś ten incydent zewnętrznej platformie sprzedażowej (Amazon, eBay itp.)

Planujesz tego lata zorganizować grilla? Co należy zrobić przed, w trakcie i po grillowaniu

Zanim zaczniesz grillować

Bezpieczeństwo żywności zaczyna się od bezpieczeństwa grillowania. W 2022 roku odnotowano **5 400 wizyt na oddziałach ratunkowych** spowodowanych urazami związanych z grillami gazowymi i węglowymi. Zanim zaczniesz, upewnij się, że wszystko jest bezpiecznie przygotowane:

- **Sprawdź, czy Twój grill nie został objęty wycofaniem z rynku:** Możesz odwiedzić stronę internetową Amerykańskiej Komisji ds. Bezpieczeństwa i Ochrony Konsumentów ([U.S. Consumer Protection Safety Commission website](https://www.fda.gov/consumer)), aby sprawdzić, czy Twój grill nie został objęty wycofaniem z rynku. Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi wycofania.
- **Dokładnie sprawdź grilla:** Sprawdź węże gazowe pod kątem pęknięć, kruchości, dziur i nieszczelności. Jeśli grillujesz w nowym miejscu, na przykład w wynajętym na wakacje domu, dokładnie przyjrzyj się stanowi grilla.
- **Zawsze używaj grilla na zewnątrz:** Ustaw go w dobrze wentylowanym miejscu, oddalonym o co najmniej 10 stóp od budynków, balustrad tarasowych lub nisko wiszących gałęzi.
- **Nigdy nie pozostawiaj rozgrzanego grilla bez nadzoru:** Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od miejsca, w którym znajduje się grill.
- **Dokładnie wyczyść grilla:** Zapobiega to gromadzeniu się tłuszczu. Zamiast druczanych szczotek do grilla używaj kulki z folii aluminiowej lub szczotki nylonowej. Dzięki temu unikniesz przedostawania się włókien szczotki metalowej do potraw.

Podczas grillowania

- Miej pod ręką termometr do mięsa. Kolor mięsa nie jest miarodajny. Sprawdzanie temperatury wewnętrznej gwarantuje, że mięso jest dokładnie upieczone i wolne od szkodliwych bakterii.
- Wbij termometr w najgrubszą część mięsa. Temperatura wewnętrzna powinna osiągnąć następujące wartości:

Całe kawałki mięsa: **145 F (63°C)** z 3-minutowym czasem odpoczynku

Ryby **145 F (63°C)**

Mięso mielone **160 F (71°C)**

Drób (mielony lub w całości) **165 F (74°C)**

Jeśli przygotowujesz burgery, zalecana temperatura wewnętrzna wynosi **160F (71°C)**

PROŚBY O WYSTĄPIENIA

Chcesz, aby przedstawiciele DCP (Dział ochrony konsumentów) wygłosili przemówienie w Twojej organizacji lub mieli swoje stoisko podczas Twojej imprezy? Skontaktuj się z Dianą Shaw pod adresem diana.shaw@ct.gov, aby złożyć prośbę.

[Skontaktuj się z nami](#)

Connecticut Department of Consumer Protection

450 Columbus Boulevard,
Suite 901

Hartford, CT 06103-1840

Numer główny: (860) 713-6100
(8:30-16:30)

Centrum Skarg Konsumentów

(860) 713-6300

Numer bezpłatny:

(800) 842-2649

8:30-16:30

Email: DCP.complaints@ct.gov

ODWIEDŹ NAS W INTERNECIE

CT.GOV/DCP

Masz wskazówkę, którą przeoczyliśmy? Temat, na temat którego chcesz uzyskać więcej informacji?

Wyślij nam e-mail na adres DCP.Communications@ct.gov

Śledź nas w mediach

społecznościowych:

Departament Ochrony

Konsumentów stanu

Connecticut

@CTDCP



- Jeśli nie masz pewności, jak przygotować lub ugotować dany produkt, możesz zadzwonić na infolinię U.S. Department of Agriculture's Meat and Poultry (Departament Rolnictwa Stanów Zjednoczonych ds. mięsa i drobiu) pod numer 1-888-MPHotline lub (1-888-674-6854) w godzinach od 10:00 do 18:00 od poniedziałku do piątku.
- Po przygotowaniu potrawy należy umieścić ją na czystym talerzu. Nigdy nie należy ponownie używać talerzy ani sztućców, które miały kontakt z surowym mięsem.

Po grillowaniu

- Podczas grillowania na świeżym powietrzu należy umieścić potrawy w zacienionym miejscu, z dala od bezpośredniego nasłonecznienia. Jeśli to możliwe, należy przechowywać potrawy w pomieszczeniu, aby zapobiec szybkiemu rozwojowi bakterii i pojawieniu się owadów.
- Należy uważać na „strefę zagrożenia”, czyli zakres temperatur od 40 do 140 stopni. To właśnie w tym zakresie temperatur rozwój bakterii jest najbardziej prawdopodobny. Aby tego uniknąć, gorące potrawy należy utrzymywać w temperaturze powyżej 140 F, a zimne poniżej 40 F.
- Podczas letnich grillów należy usunąć łatwo psujące się potrawy po upływie 1 godziny. W przypadku ekspozycji wewnątrz pomieszczeń potrawy należy usunąć po upływie 2 godzin.

Aby dowiedzieć się więcej o bezpieczeństwie żywności, odwiedź [stronę internetową USDA](#).

Odkryj nowe centrum informacyjne DCP dla konsumentów

Bycie konsumentem nie jest łatwe – trzeba znać swoje prawa, śledzić trendy w oszustwach oraz wiedzieć, jak chronić swoją tożsamość i dane osobowe.

Śledzenie tego wszystkiego jest trudne. Dlatego stworzyliśmy Centrum Konsumentów DCP. Centrum to oferuje porady i materiały, które pomagają konsumentom podejmować świadome decyzje.

Dowiedz się więcej:

- Prawa konsumentów
- Trendy w oszustwach
- Jak chronić swoją tożsamość

Przeglądaj tematy:

- Remonty domów
- Własność mieszkania/domu
- Automatyczne przedłużanie umów
- I wiele więcej

Odwiedź Centrum Konsumentów DCP pod adresem: portal.ct.gov/dcp/consumer-hub