



BOLETIM INFORMATIVO MENSAL DE PROTEÇÃO AO CONSUMIDOR DE CONNECTICUT

Volume 3 / Edição 7 / Julho de 2026

ALERTA DE GOLPE

O que é: Golpes de brushing

Como funciona:

Golpistas enviam pacotes aos consumidores. O pacote pode conter um dispositivo eletrônico ou um cartão de visita com um código QR. Esse é um truque para roubar suas informações pessoais.

Como se proteger:

Confira os seus pedidos recentes. Se você não fez nenhum pedido, não mexa no pacote. Conectar um dispositivo suspeito pode permitir que suas informações sejam invadidas.

Se você receber um pacote desconhecido, reporte o incidente ao vendedor terceirizado (Amazon, eBay etc.).

Vai fazer um churrasco neste verão? O que fazer antes, durante e depois de usar a churrasqueira

Antes de usar a churrasqueira

A segurança começa na churrasqueira. Em 2022, **5.400 pessoas foram ao pronto-socorro** por lesões com churrasqueiras a gás e a carvão. Antes de começar, garanta que tudo esteja seguro:

- **Confira se a churrasqueira passou por recall:** Visite o [site da U.S. Consumer Protection Safety Commission \(Comissão de Segurança de Proteção ao Consumidor dos EUA\)](#) para ver se seu modelo passou por um recall e siga as instruções.
- **Inspecione a churrasqueira:** Verifique se as mangueiras de gás têm rachaduras, ressecamento, furos ou vazamentos. Ao usar a churrasqueira em um local novo, como em uma casa alugada, veja atentamente as condições da churrasqueira.
- **Sempre use a churrasqueira ao ar livre:** Monte a churrasqueira em local bem ventilado, a pelo menos 3 metros de distância de paredes, corrimãos ou galhos.
- **Nunca deixe a churrasqueira quente sozinha:** Mantenha crianças e animais longe da churrasqueira.
- **Limpe bem a churrasqueira:** Isso evita o acúmulo de gordura. Use uma bola de papel-alumínio ou uma escova de náilon em vez de escovas com cerdas de metal, para que nenhum fiapo caia na comida.

Durante o uso da churrasqueira

- Deixe um termômetro de carne por perto. Não dá para confiar só na cor da carne. Medir a temperatura interna garante que ela fique bem cozida e sem bactérias nocivas à saúde.
- Coloque o termômetro na parte mais grossa da carne. A temperatura interna deve chegar a:

Pedaços inteiros de carne: **145 °F (63 °C)** com 3 min de descanso

Peixe: **145 °F (63 °C)**

Carnes moídas: **160 °F (71 °C)**

Aves (moídas ou inteiras): **165 °F (74 °C)**

Para hambúrguer, a temperatura interna recomendada é de **160 °F (71 °C)**

PEDIDOS DE PALESTRAS

Quer que o Department of Consumer Protection (DCP, Departamento de Proteção ao Consumidor) palestre ou participe do seu evento? Envie o pedido para Diana Shaw pelo e-mail diana.shaw@ct.gov.

Fale conosco

Connecticut Department of Consumer Protection

450 Columbus Boulevard,
Suite 901

Hartford, CT 06103-1840

Linha principal: (860) 713-6100 (das 8h30 às 16h30)

Consumer Complaint Center

(860) 713-6300

Gratuito: (800) 842-2649

8h30 às 16h30

E-mail:

DCP.complaints@ct.gov

VISITE NOSSO SITE

CT.GOV/DCP

**Esquecemos de alguma dica?
Quer saber mais sobre algum assunto?**

Envie um e-mail para nós em
DCP.Communications@ct.gov

Siga-nos nas redes sociais:

Connecticut Department of
Consumer Protection
@CTDCP



- Se tiver dúvidas sobre o preparo, ligue para a Meat and Poultry Hotline (Linha Direta sobre Carnes e Aves) do U.S. Department of Agriculture (USDA, Departamento de Agricultura dos EUA) no número 1-888-MPHotline ou (1-888-674-6854), de segunda a sexta, das 10h às 18h.
- Coloque a comida pronta em uma travessa limpa. Nunca reutilize pratos ou talheres que tocaram em carne crua.

Depois de usar a churrasqueira

- Ao ar livre, coloque a comida na sombra, longe do sol. Se puder, guarde a comida dentro da casa para evitar insetos e a proliferação de bactérias.
- Cuidado com a “**zona de perigo**”, entre 40 °F e 140 °F (4 °C e 60 °C), faixa de temperatura em que as bactérias crescem mais rápido. Para evitar, mantenha a comida quente acima de 140 °F (60 °C) e a fria abaixo de 40 °F (4 °C).
- No verão, guarde comidas que estragam fácil na geladeira após 1 hora. Dentro de casa, o limite é de 2 horas.

Saiba mais sobre segurança alimentar no site do USDA.

Explore a Nova Central de Informações do DCP para Consumidores

Ser consumidor não é fácil: é preciso conhecer seus direitos, acompanhar os novos golpes e saber como proteger sua identidade e suas informações pessoais.

Acompanhar tudo isso dá trabalho. Por isso, criamos a Central do Consumidor do DCP. Ela traz dicas e materiais para ajudar os consumidores a tomarem boas decisões.

Saiba mais:

- Direitos do Consumidor
- Tendências de golpes
- Como proteger a sua identidade

Explore os assuntos:

- Reformas em casa
- Propriedade em condomínio
- Renovação automática
- E muito mais

Visite a Central do Consumidor do DCP em:
portal.ct.gov/dcp/consumer-hub