

Livsmedelsverket rekommenderar att köttfärsbiff alltid serveras helt genomstekt. Mediumstekt köttfärs kan innehålla EHEC-bakterier, som kan orsaka allvarlig matförgiftning speciellt hos barn och äldre personer.



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



Livsmedelsverket rekommenderar att köttfärsbiff alltid serveras helt genomstekt. Mediumstekt köttfärs kan innehålla EHEC-bakterier, som kan orsaka allvarlig matförgiftning speciellt hos barn och äldre personer.



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



Livsmedelsverket rekommenderar att köttfärsbiff alltid serveras helt genomstekt. Mediumstekt köttfärs kan innehålla EHEC-bakterier, som kan orsaka allvarlig matförgiftning speciellt hos barn och äldre personer.



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



Livsmedelsverket rekommenderar att köttfärsbiff alltid serveras helt genomstekt. Mediumstekt köttfärs kan innehålla EHEC-bakterier, som kan orsaka allvarlig matförgiftning speciellt hos barn och äldre personer.



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority