**En bakterie formerer sig**

|  |  |
| --- | --- |
| Ved 37 ° C kan én bakterie blive til 1.000 på 3 timer og til 1 million på 6 timer. | |
| Kl. | Bakterier |
| 12.00 12.18 12.36 12.54 13.12 13.30 13.48 14.06 14.24 14.42 15.00 15.18 15.36 15.54 16.12 16.30 16.48 17.06 17.24 17.42 18.00 | 1 2 4 8 16 32 64 128 256 512 1.024 2.048 4.096 8.192 16.384 32.768 65.536 131.072 262.144 524.288 1.048.576 |

|  |  |
| --- | --- |
| Hvor mange bakterier skal der til, før man bliver syg af campylobacter?  I hvilke fødevarer finder man campylobacter?  Hvad kan der ske, hvis man får bakterien Listeria monocytogenes?  Hvor mange stk. salmonellabakterier skal der til, før vi bliver syge?  Hvad kan der ske, hvis man får bakterien Clostridium Botulinum? | **Bakteriers formering**  http://www.foedevarestyrelsen.dk/fdir/Pub/2005223/images/s_7_1.jpg |