

2010年导游实务案例分析：食物中毒的预防与处理导游资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/634/2021_2022_2010_E5_B9_B4_E5_AF_BC_c34_634651.htm

食物中毒的预防与处理旅游者因使用变质或不干净的食品常会发生食物中毒，其特点是：潜伏期短，发病快，常会集体发病，抢救不及时会有生命危险。预防为防止食物中毒的发生，导游人员应注意以下四点

：1、严格执行在旅游定点餐厅用餐的规定2、提醒旅游者不要再小摊上买食物3、用餐时如果发现食品不卫生或有异味变质的情况，导游人员应立即要求换餐，并要求餐厅负责人出面道歉，必要时向旅行社领导汇报4、一定要向旅游者讲清“水土”问题，当地人能吃的食物，外地人不一定能吃

处理1、在立即采取排毒措施的同时，尽快把中毒者送往医院2、要立即通知卫生防疫部门对旅游者食用过的食物进行抽样检验3、请医院医生开具诊断证明4、迅速报告接待社，并通知中毒严重患者的家属5、导游人员应帮助了解、分析、掌握中毒的原因，向有关部门提供可靠材料，以追究供餐单位的法律责任相关链接：2010年导游实务案例分析：饭店少给

两间客房 2010年导游实务案例分析：制止游客迟到、拖沓的行为2010年导游实务案例分析：交通事故的预防与处理2010年导游实务案例分析：火灾事故的预防与处理2010年导游实务案例分析：旅游者钱物丢失的处理2010年导游实务案例分析：旅游者伤病、病危和死亡的处理 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com