

2010年导游业务案例分析：食物中毒的预防与处理 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_634943.htm

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。

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