**2 PROTOCOLOS RELACIONADOS CON LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES**

**Prevención Para camareros**

**Caidas a distinto Nivel:**

No subirse nunca sobre cajas, sillas u otros elementos inestables.

No trepar por las estanterías.

Para acceder a zonas altas, utilizar el equipo de trabajo adecuado (escaleras de mano, plataformas de trabajo...).

Antes de utilizar las escaleras de mano, comprobar que se encuentran en perfecto estado, y que están dotadas de zapatas antideslizantes.

Las escaleras se colocarán de manera que se asegure su estabilidad e impida su deslizamiento. Las de tijera dispondrán de limitadores que impidan su apertura intempestiva.

**Prevención Para cocineros**

**Cortes y Pinchazos:**

Realizar las operaciones de corte en lugares bien iluminados.

Mantener las herramientas manuales de corte bien aisladas.

Utilizar los cuchillos adecuados a cada tarea.

Usar los EPIs adecuados en cada operación (guantes y mandiles de malla metálica, gafas de seguridad en operaciones de corte de piezas cárnicas, etc.)

Comprobar que las máquinas que se van a utilizar mantienen los medios de protección (guías, empujadores, resguardos, etc.)