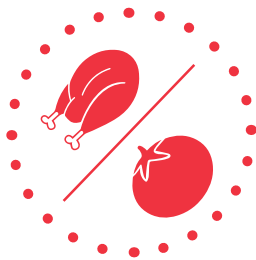


BWYD MWY DIOGEL BUSNES GWELL I FANWERTHWYR



ENW'R BUSNES:

ENW'R PERCHENNOG:

DYDDIAD CWBLHAU:

SUT I DDEFNYDDIO'R PECYN HWN

Croeso i becyn Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell i fanwerthwyr

A YW'R PECYN HWN YN BERTHNASOL I MI?



Mae'r pecyn hwn yn berthnasol i fusnesau manwerthu bach sy'n gwerthu bwyd, gan gynnwys unrhyw fwyd sydd angen ei gadw'n oer i'w gadw'n ddiogel, e.e. llaeth, cynhyrchion llaeth, cigoedd wedi'u coginio, saladau, pwdinau neu frechdanau.

Mae'n rhaid i fusnesau manwerthu sy'n gwerthu unrhyw fwyd gydymffurfio â'r gyfraith bwyd. Ydych chi'n gwerthu bwyd sydd angen ei gadw'n oer i'w gadw'n ddiogel?

Ydw Nac ydw

Os mai 'Ydw' yw eich ateb, ydy'ch busnes yn un o'r rhain?

- Siop gyfleus fach
- Siop melysion, tybaco a phapur newydd
- Siop bwydydd iach
- Delicatessen
- Arall – rhowch fanlyon:

Os mai 'Nac ydw' yw eich ateb (nid ydych yn gwerthu unrhyw fwyd sydd angen ei gadw'n oer) gallai'r pecyn hwn fod yn fwy nag sy'n ofynnol i chi ei wneud yn ôl y gyfraith.

Nid yw'r pecyn hwn yn berthnasol i fanwerthwyr arbenigol gan gynnwys siopau cig, pysgod a bara, gan fod peryglon ychwanegol ynghlwm wrth y bwydydd a gaiff eu trin gan fusnesau o'r fath. Nid yw'r pecyn hwn yn trafod y peryglon ychwanegol hynny. Os nad ydych yn siŵr a yw'r pecyn hwn yn addas i'ch busnes, cysylltwch â Thîm Iechyd yr Amgylchedd eich cyngor lleol.

Mae pecynnau 'Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell' eraill ar gael ar gyfer:

- Arlwywyr
- Bwyd Indiaidd (Saesneg yn unig)
- Bwyd Tsieinaidd (Saesneg yn unig)
- Gwarchodwyr Plant
- Cartrefi gofal preswyl (atodiad)

Mae'r rhain ar gael ar dudalen we **[Bwyd Mwy Diogel Busnes Gwell](#)**. Gallwch ddylunio eich pecyn eich hun neu gallwch ddefnyddio Pecyn Arlwygo Diogel neu'r adnodd MyHACCP sy'n fwy addas ar gyfer busnesau bwyd cymhleth.

COFRESTRU

Mae'n **rhaid** i chi gofrestru eich busnes gyda Thîm Iechyd yr Amgylchedd yn eich cyngor lleol o leiaf 28 diwrnod cyn i chi ddechrau eich gweithrediadau bwyd.

Os ydych chi wedi prynu busnes bwyd cyfredol gan rywun arall, mae angen i chi gofrestru fel y perchennog newydd. Mae'n rhaid i chi hefyd roi gwybod i'ch cyngor lleol am unrhyw newidiadau sylweddol parhaus i'ch busnes.

I gael rhagor o wybodaeth, darllenwch y **[Canllawiau ar sut i gofrestru busnes bwyd newydd a phresennol](#)**.

SUT MAE'R PECYN HWN YN FY HELPU I GYDYMFFURFIO Â'R GYFRAITH?

Mae'r gyfraith yn dweud bod yn rhaid cofnodi beth ydych chi'n ei wneud i sicrhau bod bwyd yn ddiogel. Mae'n ofyniad cyfreithiol i weithredu a chynnal gweithdrefnau diogelwch bwyd yn seiliedig ar ddadansoddi peryglon a phwyntiau rheoli critigol (HACCP). Mae'n drosedd peidio â chael y gweithdrefnau hyn ar waith a gallai gweithredwr y busnes bwyd gael ei erlyn am hynny. Mae'r pecyn hwn yn seiliedig ar HACCP ond ni fyddwch yn gweld geiriau fel 'HACCP' yn y pecyn hwn gan ein bod wedi cael gwared ar yr holl jargon. Rhaid i'r pecyn hwn gael ei gwblhau ar gyfer eich holl weithrediadau bwyd, a rhaid nodi'r arferion diogelwch bwyd sydd ar waith yn y dyddiadur yn ddyddiol. Bydd hyn yn helpu i ddangos cydymffurfiaeth â chyfraith hylendid bwyd a bydd yn helpu i sicrhau sgôr hylendid well.



BETH OS YDW I HEFYD YN PARATOI NEU'N COGINIO BWYD?

Mae adran 'Coginio a pharatoi' y pecyn hwn wedi'i dylunio ar gyfer busnesau manwerthu sy'n gwneud mathau penodol o goginio a pharatoi.

Ydych chi'n...

- paratoi bwydydd parod i'w bwyta, e.e. brechdanau?
- gorffen pobi cynnyrch a brynwyd i mewn e.e. rholiau selsig a phasteiod?
- ailgynhesu bwyd, neu'n ei gadw'n boeth, e.e. ailgynhesu pastai wedi'i goginio a brynwyd i mewn?
- coginio cig moch, selsig neu wyau?
- coginio cyw iâr neu ham 'rotisserie'?

Os ydych yn gwneud un neu fwy o'r uchod, dylech ddarllen y 'dulliau diogel' perthnasol yn yr adran 'Coginio a pharatoi'.

Os ydych yn coginio neu'n paratoi unrhyw fwyd na restrir uchod, efallai bod y pecyn ar gyfer arlwywyr yn fwy addas ar gyfer eich busnes.

PWY DDYLAI FOD YN GYFRIFOL AM Y PECYN?



Gweithredwr y busnes bwyd sydd â chyfrifoldeb cyffredinol am sicrhau bod y bwyd a weinir i gwsmeriaid yn ddiogel.

Mae pawb sy'n trin bwyd yn gyfrifol am ddilyn y dulliau diogel o fewn y pecyn hwn ac am adrodd unrhyw broblemau i weithredwr y busnes bwyd ar unwaith.

Mae angen i'r unigolyn sy'n gyfrifol am y pecyn sicrhau bod staff eraill yn gwybod sut i ddefnyddio'r pecyn a sicrhau bod y dyddiadur yn cael ei llenwi pan na fydd yn y gwaith. Dylai'r pecyn fod ar gael yn y busnes bob amser. Hefyd, mae angen iddynt sicrhau bod y pecyn yn cael ei adolygu'n rheolaidd a'i ddiweddarau. Bydd llenwi'r tabl isod yn helpu i gofnodi unrhyw ddiwygiadau.

DYDDIAD Y CWBLHAWYD Y PECYN CYNTAF:

DYDDIAD ADOLYGU:	ADOLYGWYD GAN (ENW):

SUT MAE'R PECYN YN GWEITHIO?

Mae'r pecyn yn cynnwys taflenni i chi eu darllen a'u llenwi. Gelwir y rhain yn 'dulliau diogel' a rhaid eu llenwi cyn dechrau unrhyw weithrediadau bwyd. Rhaid eu hadolygu a'u diweddarau os bydd unrhyw newidiadau. Mae hefyd yn cynnwys dyddiadur i chi ei llenwi bob dydd a nodi unrhyw beth gwahanol sy'n digwydd, gan gynnwys unrhyw beth sy'n mynd o chwith.

SUT I DDEFNYDDIO'R DULLIAU DIOGEL

Blaen

Mae'r golofn 'Pwynt diogelwch' yn tynnu sylw at y pethau sy'n bwysig er mwyn paratoui bwyd yn ddiogel.

Mae'r golofn 'Pam?' yn egluro pam fo'r pwynt diogelwch yn bwysig.

Yn y golofn 'Sut ydych chi'n gwneud hyn?' nodwch beth ydych chi'n ei wneud.

Mewn rhai rhannau dim ond ticio blwch fydd yn rhaid i chi ei wneud ac mewn rhannau eraill bydd angen i chi ysgrifennu pwt byr.

Mae'r lluniau yn helpu i ddangos y pwyntiau diogelwch.

DULL DIOGEL:
STORIO AC ARDDANGOS BWD WEDI'I REWI

Mae'n bwysig trin, storio ac arddangos bwyd wedi'i rewi'n ddiogel i atal bacteria niweidiol rhag tyfu.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
Dilynwch gyfarwyddiadau'r gwmneuthurwr ar sut i leoli, defnyddio a chynnal a chadw offer rhowel.	Mae'n bwysig defnyddio offer yn iawn i wneud yn siŵr bod y bwyd yn cael ei gadw'n ddiogel oer. Gall leoli offer e.e. ger drysau, gwresogyddion neu mewn golau haul unisgrychol, neu hatal rhag gweithio'n effeithiol.	Ydych chi'n dilyn cyfarwyddiadau'r gwmneuthurwr ar gyfer defnyddio eich offer arddangos a storio bwyd wedi'i rewi? Ydw <input type="checkbox"/> Nac ydw <input type="checkbox"/> Os nad ydych, beth ydych chi'n ei wneud?
Rhowch fwyd wedi'i rewi yn y rhewgell yn syth ar ôl iddo gael ei odosbarthu. Os ydych chi'n casglu bwyd o'r siop neu gan gyflenwyr eich hun, gwneud yn siŵr ei fod yn cael ei gadw ar y tymheredd iawn wrth ei gludo a rhowch y bwyd yn y rhewgell cyn gynted ag sy'n bosibl.	Os bydd bwyd wedi'i rewi yn dechrau dadmer, gallai bacteria niweidiol dyfu.	Ydych chi'n rhoi bwyd wedi'i rewi mewn rhewgell neu uned arddangos bwyd wedi'i rewi cyn gynted ag y caiff ei odosbarthu neu ei gasglu? Ydw <input type="checkbox"/> Nac ydw <input type="checkbox"/> Os nad ydych, beth ydych chi'n ei wneud?
Gwneud yn siŵr bod pob darn o offer ar y tymheredd cywir cyn i chi roi bwyd wedi'i rewi ynddnt. Darllenwch yr adran 'Gwneud yn siŵr' ar y dudalen nesaf.	Os byddwch yn gorlythgo offer a bod bwyd uwchben linellau llytho efallai na fydd y bwyd yn cael ei gadw'n ddiogel oer.	Ydych chi'n rhoi bwyd wedi'i rewi mewn rhewgell neu uned arddangos bwyd wedi'i rewi cyn gynted ag y caiff ei odosbarthu neu ei gasglu? Ydw <input type="checkbox"/> Nac ydw <input type="checkbox"/> Os nad ydych, beth ydych chi'n ei wneud?
Dilyd arddangos cynhyrchion mewn ffordd sy'n caniatáu i aer symud o gwmpas ac nid uwchben linellau llytho.	Mae'n anghyfreithlon gwerthu bwyd ar ôl ei dyddiad 'defnyddio erbyn'. Gallai fod yn anniogel i'w fwyta. Pan fydd bwyd mynd hebio'r dyddiad 'ar ei orau cyn' efallai na fydd cystal i'w fwyta - er enghraifft gallai'r blas neu'r ansawdd newid.	Sut ydych chi'n cadw'r mod o bryd y dylid tynnu bwyd oddi ar y sillffoed?
Mae'n rhaid i chi dymnu bwyd o'r man gwerthu cyn iddo basio ei dyddiad 'defnyddio erbyn' a naill ai ei dalu neu ei wahanu oddi wrth fwydydd eraill. Yn ddefnyddio, dylid cael gwared â bwydydd wedi'u nodi â dyddiad 'ar ei orau cyn' ac ar ei orau cyn diwedd o'r man gwerthu erbyn diwedd y diwrnod twmwr. Gwneud yn siŵr eich bod yn gwybod am ba hyd y mae'r bwyd wedi bod yn y rhewgell, a bod y stoc hynaf yn cael ei oddefnyddio yn gyntaf.	Mae'n anghyfreithlon gwerthu bwyd ar ôl ei dyddiad 'defnyddio erbyn'. Gallai fod yn anniogel i'w fwyta. Pan fydd bwyd mynd hebio'r dyddiad 'ar ei orau cyn' efallai na fydd cystal i'w fwyta - er enghraifft gallai'r blas neu'r ansawdd newid. Os nad ydych chi'n gwybod am ba hyd y mae'r bwyd wedi bod yn y rhewgell, efallai y byddwch yn defnyddio'r stoc newydd cyn yr hen stoc.	

Asiantaeth Safonau Bwyd | food.gov.uk/bwydmwydiogel

Cefn

Mae gan rai dulliau diogel adran 'Gwneud yn siŵr' sy'n nodi beth i chwilio amdano i sicrhau bod y dull wedi gweithio.

Mae'r golofn 'Beth i'w wneud os aiff pethau o chwith' yn cynnwys cyngor ymarferol ar sut i ddatrys problemau.

Mae'r golofn 'Sut i atal hyn rhag digwydd eto' yn nodi sut y gallwch atal problemau.

Os aiff pethau o chwith, nodwch beth ddigwyddodd a'r hyn a wnaethoch yn eich dyddiadur. Mae pob dull diogel yn eich atgoffa i wneud hyn.

Weithiau mae'r symbolau hyn i'w gweld ar y lluniau:



GWNEUD YN SIŴR

Mae'n arfer dda cael bwyd wedi'i rewi ar -18°C neu'n oerau. Cyfeirwch at gyfarwyddiadau'r gwmneuthurwr ar y pecyn am ragor o feyllen. (Rhaid storio bwydydd sydd wedi'u labelu 'Quick frozen' ar -18°C neu'n oerau, neu au harddangos ar -12°C neu'n oerau.)
Dylech edrych ar dymheredd eich man rewi a sicrhau bod y bwyd yn ddiogel wrth y dydd gan ddechrau pan fyddwch yn cynnal eich gwiriadau agor (gweler y dyddiadur).
I sicrhau bod yr offer yn gweithio'n gywir, dylech wirio'r tymheredd rhwyg y bwyd wedi'i rewi hefyd.

SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?

Bydd gan rai periannau sgrin ddigidol neu ddeial i ddangos ar ba dymheredd y mae wedi'i osod. Gallwch ddefnyddio hwn i wirio beth yw tymheredd eich offer.
Os byddwch chi'n gweud hyn, dylech fynd ati'n rheolaidd i wirio bod y tymheredd a ddangosir ar y sgrin/deial yn gywir drwy ddefnyddio thermomecwr rhowgell. Gallwch hefyd ddefnyddio prôb (darllenwch y dull diogel 'Profi - storio bwydydd wedi'u rewi a'u rhewi' yn yr adran 'Rheoli').
Sut ydych chi'n gwirio tymheredd eich offer rhowel?
Sgrin ddigidol **Thermomecwr deial** Thermomecwr yr oergell
Rhwyg bwydydd wedi'u hoeri gan ddefnyddio prôb tymheredd
Os nad ydych chi'n gwneud hyn, beth ydych chi'n ei wneud?

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH

Os ydych chi'n sylwi nad yw eich rhewgell neu uned arddangos bwyd wedi'i rewi yn gweithio'n iawn, dylech gymryd y camau hyn:

- Dilyd tynnu bwyd sy'n dal wedi'i rewi (h.y. cated a rhowel) i'w gweithio'n ddiogel.
- Dilyd taffu bwyd sydd wedi dechrau dadmer (h.y. dechrau mynd yn feddal a/neu hylif yn dod ohono) oni bai fod bwriad i'w werthu wedi'i ddiôdmer, os felly symudwch ei i le addas a gharbau i'w ddiôdmer. Dilynwch gyfarwyddiadau dadmer y gwmneuthurwr bob amser.

- Dilyd taffu bwyd sydd wedi dadmer yn llwyr (h.y. meddal a chymes), oni bai ei fod yn gynnwys y bwriad iddo gael ei ddiôdmer gennyh chi ac yna ei werthu i'r cwsmer ar dymheredd ystafell e.e. cynnyrch 'dadmer a gweini' fel myfyr.
- Peidwch â gwerthu bwyd sy'n fod i gael ei werthu wedi'i rewi o'r yw wedi dadmer, neu wedi dechrau dadmer. Peidwch ag all-rewi bwyd unwaith y bydd wedi dechrau dadmer, e.e. hufen iâ - bydd yn rhaid i chi ei dalu.

SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO

- Edrychwch i weid beth y gallwch chi ei wneud i storio ac arddangos bwyd wedi'i rewi'n ddiogel, gan ddefnyddio blaen y daflen hon.
- Gwneud yn siŵr bod yr offer yn cael ei brofi'n rheolaidd ac edrychwch i weid a sy'n gweithio'n iawn fel rhan o'ch gwiriadau agor.
- Aldrefnirwch eich rhewgelloedd i greu mwy o le a gwneud yn siŵr eu bod ar gau cymaint â phosibl.
- Ewch ati i wella hyfforddiant staff ar y dull diogel hwn.
- Ewch ati i wella'r drefn o onuchwylio staff.

Nodwch beth aeth o'i le a sut aethoch chi i'r afael â'r sefyllfa yn eich dyddiadur.

Asiantaeth Safonau Bwyd | food.gov.uk/bwydmwydiogel

SUT I DDEFNYDDIO'R DYDDIADUR



Dylai'r sawl sy'n gyfrifol am redeg y busnes lenwi'r dyddiadur bob dydd. Ceir adolygiad 4 wythnos hefyd er mwyn i chi edrych yn ôl ar wythnosau blaenorol a nodi unrhyw broblemau sy'n codi dro ar ôl tro.

Nodwch y dyddiad ar ddechrau'r wythnos.

Bob dydd, ticiwch y blwch hwn i ddweud eich bod wedi cyflawni eich Gwiriadau agor a'ch Gwiriadau cau – darllenwch yr adran Rheoli i gael rhagor o wybodaeth am hyn.

Os bydd unrhyw beth gwahanol yn digwydd neu os aiff pethau o chwith, nodwch hyn o dan y diwrnod priodol.

Bob dydd, ysgrifennwch eich enw a llofnodwch i ddweud eich bod wedi dilyn yr holl ddulliau diogel.

Os ydych chi'n gwneud unrhyw wiriadau ychwanegol (e.e. rhywbeth gwahanol i'r arfer fel cynnal a chadw offer neu lanhau'r rhewgell) rhowch nodyn yn yr adran ar ddiwedd yr wythnos – darllenwch yr adran Rheoli i gael rhagor o wybodaeth.

WYTHNOS YN CYCHWYB: <input type="text"/>	
Dydd Llun Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? Gwiriadau agor <input type="checkbox"/> Gwiriadau cau <input type="checkbox"/> Enw _____ Llofnod _____ Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylo'n effeithiol heddiw.	Dydd Gwener Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? Gwiriadau agor <input type="checkbox"/> Gwiriadau cau <input type="checkbox"/> Enw _____ Llofnod _____ Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylo'n effeithiol heddiw.
Dydd Mawrth Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? Gwiriadau agor <input type="checkbox"/> Gwiriadau cau <input type="checkbox"/> Enw _____ Llofnod _____ Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylo'n effeithiol heddiw.	Dydd Sadwrn Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? Gwiriadau agor <input type="checkbox"/> Gwiriadau cau <input type="checkbox"/> Enw _____ Llofnod _____ Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylo'n effeithiol heddiw.
Dydd Mercher Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? Gwiriadau agor <input type="checkbox"/> Gwiriadau cau <input type="checkbox"/> Enw _____ Llofnod _____ Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylo'n effeithiol heddiw.	Dydd Sul Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? Gwiriadau agor <input type="checkbox"/> Gwiriadau cau <input type="checkbox"/> Enw _____ Llofnod _____ Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylo'n effeithiol heddiw.
Dydd Iau Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? Gwiriadau agor <input type="checkbox"/> Gwiriadau cau <input type="checkbox"/> Enw _____ Llofnod _____ Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylo'n effeithiol heddiw.	GWIRIADAU YCHWANEGOL Rydym ni wedi cynnal y gwiriadau ychwanegol canlynol yr wythnos hon Enw _____ Llofnod _____

Asiantaeth Safonau Bwyd | food.gov.uk/bwydmwydiogel

CWESTIYNAU

BETH DDYLWN I EI WNEUD NESAF?

Darllenwch y pecyn fesul adran a llenwi'r holl ddulliau diogel sy'n berthnasol i'ch busnes. Awgrymwn eich bod yn llenwi un adran ar y tro, ond sicrhewch fod y pecyn wedi'i gwblhau cyn i chi ddechrau ar unrhyw weithrediadau bwyd.

Ar ôl gweithio drwy'r holl adrannau, gwnewch yn siŵr eich bod chi a'ch staff yn:

- dilyn y dulliau diogel bob amser
- llenwi'r dyddiadur bob dydd

SUT YDW I'N DEFNYDDIO'R DAFLEN 'GWEITHIO GYDA BWYD?'

Defnyddiwch y daflen wybodaeth 'Gweithio gyda bwyd?' i hyfforddi eich staff ar hylendid personol da ar eu diwrnod cyntaf. Cafodd ei dylunio i oresgyn unrhyw broblemau ieithyddol. Mae fideos Hyfforddi Diogelwch Bwyd ar gael ar [Sianel YouTube yr Asiantaeth Safonau Bwyd](#).

SUT BYDDAF YN ELWA AR DDEFNYDDIO'R PECYN HWN?

Bydd defnyddio'r pecyn hwn yn eich busnes yn eich helpu i:

- gydymffurfio â rheoliadau hylendid bwyd
- dangos beth ydych chi'n ei wneud i baratoi bwyd yn ddiogel
- hyfforddi staff
- diogelu enw da eich busnes
- gwella eich busnes, e.e. drwy wastraffu llai o fwyd
- gwella eich Sgôr Hylendid Bwyd

A YDW I ANGEN DEFNYDDIO PRÔB MESUR TYMHEREDD?

Defnyddio prôb mesur tymheredd yw'r ffordd orau i roi sicrwydd bod yr hyn rydych chi'n ei wneud yn ddiogel wrth goginio, ailgynhesu, cadw bwyd yn boeth neu oeri bwyd. Gweler y dull diogel 'Profi' yn yr adran Reoli.

A OES ANGEN I MI GADW LLAWER O GOFNODION DYDDIOL?

Nac oes, ond fel isafswm, bydd angen i chi llenwi'r dyddiadur bob dydd. Gan ddibynnu ar faint a natur eich busnes, efallai y bydd angen i chi gadw mwy o gofnodion i ddangos eich bod yn paratoi bwyd yn ddiogel.

Mae'n ofyniad cyfreithiol eich bod yn cadw cofnod o'r holl gynhyrchion bwyd yr ydych wedi'u prynu, gan bwy, nifer y cynhyrchion, y dyddiad a'r wybodaeth am alergenau. Fel arfer y ffordd hawsaf o wneud hyn yw cadw eich holl anfonebau a derbynebau. Cadwch gofnodion digonol er mwyn gallu dangos i'r swyddog gorfodi fod eich system rheoli diogelwch bwyd yn gweithio.

A OES RHAGOR O WYBODAETH AR GAEL?

I gael rhagor o wybodaeth am ddiogelwch bwyd, ewch i [wefan yr Asiantaeth Safonau Bwyd](#). Mae hefyd fideos [defnyddiol](#) am ddiogelch bwyd ar [sianel YouTube yr ASB](#). Os bydd angen rhagor o ganllawiau arnoch, trowch at Dîm Iechyd yr Amgylchedd eich cyngor lleol.

HAWLFRAINT

Diogelir y deunydd a ddefnyddir yn y cyhoeddiad hwn gan Hawlfraint y Goron, oni nodir yn wahanol.

Gellir aildefnyddio'r wybodaeth a geir yn y pecyn Bwyd mwy Diogel, Busnes Gwell (ac eithrio logos yr Asiantaeth Safonau Bwyd a lluniau sy'n cael eu gwarchod gan hawlfraint trydydd parti) yn rhad ac am ddim mewn unrhyw fformat neu gyfrwng, dan delerau Trwydded Llywodraeth Agored drwy drwy **wefan yr Archifau Cenedlaethol**.

Mae'n ofynnol bod y deunydd yn cael ei atgynhyrchu'n gywir ac nad yw'n cael ei ddefnyddio mewn cyd-destun camarweiniol. Mae'n rhaid cydnabod bod y deunydd yn cael ei warchod gan Hawlfraint y Goron gan nodi mai'r Asiantaeth Safonau Bwyd yw'r ffynhonnell.

Nodwch fod yr Asiantaeth wedi llunio canllawiau ategol am ddefnyddio ac aildefnyddio'r pecyn Bwyd mwy Diogel, Busnes Gwell, ac maent ar gael drwy **wefan yr ASB**.

Am unrhyw ymholiadau ar ddefnyddio ac aildefnyddio'r adnodd gwybodaeth hwn, ewc hi **wefan yr Archifau Cenedlaethol**.

Nid yw'r caniatâd i atgynhyrchu deunydd sy'n cael ei warchod gan y Goron yn ymestyn i unrhyw ddeunydd yn y cyhoeddiad hwn lle bo'r hawlfraint yn perthyn i drydydd parti. Rhaid cael caniatâd i atgynhyrchu deunydd o'r fath gan berchennog yr hawlfraint dan sylw. A fydddech cystal â nodi bod hawlfraint rhai o'r lluniau yn yr adnodd hwn yn perthyn i drydydd parti, felly nid oes gennych yr hawl i'w hatgynhyrchu.

SGORIAU HYLENDID BWYD

CYFLWYNIAD I SGORIAU HYLENDID BWYD



Yn dilyn arolygiad diogelwch bwyd gan eich cyngor lleol, bydd eich busnes yn cael Sgôr Hylendid Bwyd.

Mae Sgoriau Hylendid Bwyd yn helpu cwsmeriaid i ddewis ble i fwyta neu i brynu bwyd – mae sgôr uchel yn dda i'ch busnes.

Mae sgoriau yn rhoi cipolwg o'r safonau hylendid a diogelwch bwyd a nodwyd adeg yr arolygiad.

Mae eich Sgôr Hylendid Bwyd yn seiliedig ar:

- Fwyd yn cael ei baratoi, ei goginio, ei ailgynhesu, ei oeri a'i storio mewn modd hylan
- Glanweithdra a chyflwr strwythur yr adeilad a'i gyfleusterau gan gynnwys cynllun, system awyru, cyfleusterau golchi dwylo a mesurau rheoli plâu
- Mesurau rheoli hylendid diogelwch bwyd gan gynnwys y system neu'r gwiriadau ar waith i sicrhau bod bwyd sy'n cael ei werthu neu ei weini yn ddiogel i'w fwyta, bod diogelwch bwyd bob amser yn cael ei reoli'n dda a bod safonau da yn cael eu cynnal

DEALL SGORIAU HYLENDID BWYD



Yn dilyn arolygiad, rhoddir sgôr rhwng 0 a 5 i'ch busnes:

- 5 – safonau hylendid da iawn
- 4 – safonau hylendid da
- 3 – safonau hylendid boddhaol ar y cyfan
- 2 – angen gwella rhywfaint
- 1 – angen gwella'n sylweddol
- 0 – angen gwella ar frys

Bydd defnyddio'r pecyn hwn yn iawn, gan ddilyn y dulliau diogel a chwblhau'r dyddiadur yn gywir, yn helpu i sicrhau eich bod yn cydymffurfio â'r gyfraith ac yn cael y Sgôr Hylendid Bwyd uchaf bosibl.

Os ydych chi'n rhedeg busnes bwyd yng Nghymru neu yng Ngogledd Iwerddon, rhaid i chi arddangos eich sticer Sgôr Hylendid Bwyd ym mhob mynedfa lle gall cwsmeriaid ei weld yn glir. Anogir busnesau bwyd yn Lloegr i wneud yr un peth. Gellir gweld sgoriau hylendid bwyd ar-lein hefyd.

Yn dilyn arolygiad, gall busnesau apelio yn erbyn eu sgôr, bod â 'hawl i ymateb' a gallant ofyn am ail-ymweliad gan eu cyngor lleol.

GAIR I GALL CYN DECHRAU ARNI

Mae'n hawdd i chi ledaenu bacteria a feirysau i fwyd heb sylwi. Mae'r bacteria a'r feirysau hyn yn anweledig ac fe allent wneud eich cwsmeriaid yn sâl. Mae eich hylendid personol yn bwysig. Dyma beth sydd angen i chi ei wneud er mwyn sicrhau bod bwyd yn ddiogel:

CYN I CHI DDECHRAU GWEITHIO GYDA BWYD



Golchwch eich dwylo bob tro



Gwisgwch ddrillad glân



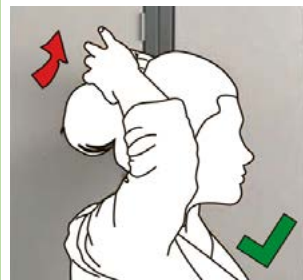
Gwisgwch ffedog os ydych chi'n trin bwyd heb ei orchuddio



Rhowch wybod i'ch rheolwr os ydych yn chwydu neu'n dioddef o ddolur rhydd, a pheidwch â gweithio gyda bwyd



Tynnwch eich oriawr a'ch gemwaith



Mae'n syniad da clymu eich gwallt yn ôl a gwisgo het neu rwyd wallt



PAN FYDDWCH YN GWEITHIO GYDA BWYD



Dim ysmegu



Dim yfed na bwyta



Peidiwch â chyffwrdd â'ch wyneb, pesychu na thisian dros fwyd



Dylech orchuddio briwiau â gorchudd lliw llachar sy'n gwrthsefyll dŵr

GOLCHI DWYLO YN EFFEITHIOL



Cam 1: Gwlychwch eich dwylo'n drylwyr o dan ddŵr cynnes a chwistrellu sebon ar gleddr eich llaw



Cam 2: Rhwbiwch eich dwylo gyda'i gilydd i greu trochion sebon



Cam 3: Rhwbiwch gleddr un llaw ar hyd cefn y llaw arall ac ar hyd y bysedd. Yna, gwnewch yr un peth gyda'r llaw arall



Cam 4: Rhowch gleddrau eich dwylo at ei gilydd a phlethwch eich bysedd. Rhwbiwch rhwng pob un o'ch bysedd yn drylwyr



Cam 5: Rhwbiwch o amgylch eich bodiau ac yna rhwbiwch flaenau eich bysedd yn erbyn cleddrau eich dwylo



Cam 6: Rinsiwch y sebon gyda dŵr glân a sychwch eich dwylo'n drylwyr gyda thywel taflu i ffwrdd. Trowch y tap i ffwrdd gyda'r thywel cyn ei daflu

PRYD I OLCHI DWYLO



Cyn trin neu gyffwrdd ag unrhyw fwyd, yn enwedig bwyd parod i'w fwyta



Ar ôl bod i'r tŷ bach



Ar ôl pob egwyl



Ar ôl cyffwrdd â chig, dofednod, pysgod neu wyau amrwd neu lysiau heb eu golchi



Ar ôl cyffwrdd â briw neu newid gorchudd ar friw



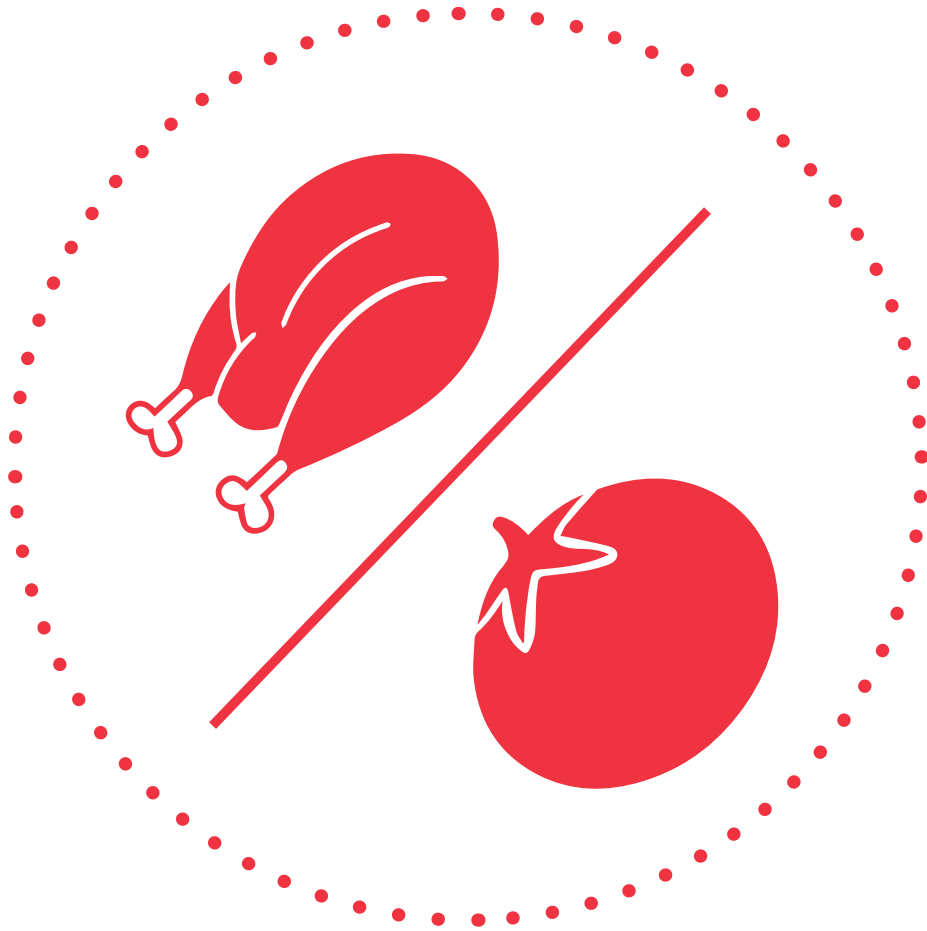
Ar ôl cyffwrdd â biniau neu ar ôl eu gwagio



Ar ôl glanhau



Ar ôl cyffwrdd â ffonau, switshys, golau, dolenni drysau, tiliau ac arian



CROESHALOGI

Croeshalogi yw un o'r prif bethau sy'n achosi gwenwyn bwyd. Mae'n digwydd pan fydd bacteria neu feirysau niweidiol yn lledaenu i fwyd o fwyd arall, arwynebau, dwylo neu offer.



Croeshalogi yw un o'r prif bethau sy'n achosi gwenwyn bwyd. Mae'n digwydd pan fydd bacteria neu feirysau niweidiol yn lledaenu i fwyd o fwyd arall, arwynebau, dwylo neu offer.

Daw'r bacteria niweidiol hyn yn aml o gigoedd/dofednod (*poultry*) amrwd, pysgod, wyau a llysiau heb eu golchi. Mae'n arbennig o bwysig eich bod chi'n sicrhau nad yw bwyd parod i'w fwyta yn cael ei halogi fel hyn.

Gall ffynonellau bacteria eraill gynnwys:

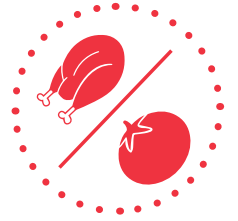
- staff
- plâu
- offer
- cadachau
- baw neu bridd

Pan fyddwch yn trin bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta, mae'n bosibl y bydd angen i chi ystyried gweithdrefnau ychwanegol er mwyn helpu i gadw'r bwyd a gynhyrchir gennych yn ddiogel. Mae rhagor o wybodaeth ar gael ar **wefan yr Asiantaeth Safonau Bwyd**.






Cofiwch y dylech hefyd ddiogelu bwyd rhag 'halogi ffisegol' (lle bydd gwrthrychau yn mynd i mewn i fwyd, e.e. gwyrdr wedi torri neu ddarnau o ddeunydd pecynnu) a 'halogi cemegol' (lle bydd cemegion yn mynd i mewn i fwyd e.e. cynhyrchion glanhau neu gemegion rheoli plâu).

DULL DIOGEL:

GWAITH CYNNAL A CHADW DA



Mae gwaith cynnal a chadw da yn golygu cynnal eich safle'n effeithiol a'i gadw'n lân ac yn ddaclus, heb unrhyw blâu. Mae hefyd yn golygu atal bwyd rhag cael ei halogi'n ffisegol ac yn gemegol.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?
Atgyweiriwch ddifrod strwythurol cyn gynted ag y bydd yn digwydd e.e. plâster sy'n llaith / wedi'i ddifrodi, teils sydd wedi torri, tyllau mewn waliau neu ffenestri.	Os oes difrod strwythurol ar eich safle, gall fod yn anoddach i'w lanhau. Gall ddenu plâu a gall baw a bacteria niweidiol Gronni. 
Atgyweiriwch unrhyw offer neu gyfarpar sydd wedi treulio, wedi torri neu sydd â rhannau rhydd neu defnyddiwch rai newydd yn eu lle.	Gall baw a bacteria niweidiol Gronni mewn offer neu gyfarpar sydd wedi'u difrodi neu wedi torri. Gall darnau rhydd ddisgyn i mewn i fwyd. 
Gwnewch yn siŵr bod eich offer arddangos a storio bwydydd wedi'u hoeri a'u rhewi yn cael eu cynnal a'u cadw'n dda a'u bod yn gweithio'n iawn. Os ydych chi'n coginio bwyd ac yna'n ei gadw'n boeth, bydd angen i chi wneud yn siŵr bod eich offer coginio a chadw bwyd yn boeth yn cael eu cynnal a'u cadw'n dda ac yn gweithio'n iawn.	Os nad ydynt yn gweithio'n iawn, efallai na fydd y bwyd yn cael ei gadw'n ddigon oer. Os nad ydynt yn gweithio'n iawn, efallai na chaiff bwyd ei goginio na'i ailgynhesu'n iawn ac efallai na chaiff ei gadw'n ddigon poeth.
Dylid archwilio probau tymheredd yn rheolaidd i wneud yn siŵr bod eu darlenniadau yn gywir.	Os nad yw eich prôb yn gywir, yna ni fydd yn gallu rhoi sicrwydd bod y bwyd ar dymheredd diogel. (Darllenwch y dull diogel 'Profi – storio bwydydd wedi'u hoeri a'u rhewi' yn yr adran Rheoli.) 
Halogi ffisegol a chemegol Ewch ati i ddiogelu bwyd heb ei becynnu drwy ei orchuddio neu ei gadw mewn offer arddangos addas. Nid oes rhaid gorchuddio ffrwythau neu lysiau cyfan heb eu pecynnu. Fodd bynnag, dylech chi gadw'r bwydydd hyn i ffwrdd oddi wrth fwydydd parod i'w bwyta.	Mae hyn yn helpu i ddiogelu'r bwyd rhag: <ul style="list-style-type: none">• gwrthrychau sy'n syrthio i mewn i'r bwyd e.e. gwallt• pobl yn cyffwrdd â'r bwyd neu'n tisian neu'n pesychu drosto• plâu fel pryfed• croeshalogi 
Dylech glirio a glanhau yn gyson bob amser gan gofio cael gwared ar ddeunydd pecynnu, llinyn ac ati yn syth ar ôl eu tynnu.	Drwy gadw arwynebau'n glir ac yn lân, bydd yn helpu i atal gwrthrychau rhag mynd i mewn i fwyd, yn ogystal ag atal bacteria rhag lledaenu. 



PWYNT DIOGELWCH	PAM?
<p>Dilynwch gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar sut i ddefnyddio a storio cemegion glanhau.</p> <p>Storiwch gemegion glanhau ar wahân i fwyd a gwnewch yn siŵr eu bod wedi'u labelu'n glir.</p>	<p>Bydd hyn yn atal y cemegion rhag mynd i mewn i'r bwyd.</p>
<p>Gwnewch yn siŵr eich bod yn rheoli plâu yn effeithiol. (Darllenwch y dull diogel 'Rheoli plâu'.)</p>	<p>Bydd hyn yn atal bacteria rhag lledaenu ac yn atal bwyd rhag cael ei ddifetha e.e. atal pecynnau rhag cael eu cnoi.</p>
<p>Gwnewch yn siŵr bod unrhyw gemegion yr ydych yn eu defnyddio i reoli plâu yn cael eu defnyddio a'u storio yn y ffordd gywir a'u bod wedi'u labelu'n glir.</p>	<p>Bydd hyn yn atal y cemegion rhag mynd i mewn i'r bwyd.</p>

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH	SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO
<ul style="list-style-type: none"> • Os ydych yn amau nad yw darn o offer yn gweithio'n iawn, ewch ati i'w archwilio ar unwaith. Peidiwch ag aros nes y bydd yr offer wedi torri. Sicrhewch fod staff yn defnyddio'r offer yn gywir. • Darllenwch gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr i weld a ydynt yn cynnwys unrhyw gyngor ar ddatrys problemau. • Cysylltwch â gwneuthurwr yr offer neu eich contractiwr cynnal a chadw, os yw hynny'n berthnasol. • Os bydd cemegion neu wrthrychau fel gwydr neu bryfaid yn mynd i mewn i'r bwyd, dylech gael gwared ar y bwyd hwnnw ac unrhyw fwyd y mae'n bosibl ei fod wedi'i halogi. • Os byddwch yn canfod plâu neu arwyddion o blâu, gweithredwch ar unwaith. (Darllenwch y dull diogel 'Rheoli plâu'.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ewch ati i gynnal eich gwiriadau cynnal a chadw yn amlach. • Dylech annog staff i roi gwybod am unrhyw ddifrod strwythurol neu broblemau gydag offer er mwyn i chi gael gwybod am broblemau yn ddigon cynnar. • Adolygwch y ffordd yr ydych yn defnyddio ac yn storio cemegion yn eich busnes. • Adolygwch eich trefniadau rheoli plâu. • Ewch ati i hyfforddi staff unwaith eto ar y dull diogel hwn. • Ewch ati i wella'r drefn o oruchwylio staff.

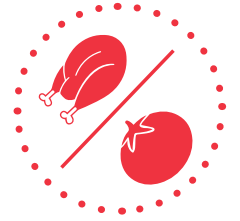
Nodwch beth aeth o'i le a sut aethoch chi i'r afael â'r sefyllfa yn eich dyddiadur.



RHEOLI
<ul style="list-style-type: none"> • Ewch ati i ddelio â phroblemau cyn gynted â phosibl, cyn iddynt waethygu neu effeithio ar ddiogelwch bwyd. Cofiwch nodi unrhyw gamau gweithredu yn y dyddiadur. • Rhowch nodiadau atgoffa yn eich dyddiadur ar gyfer gwiriadau cynnal a chadw. Gwnewch nodyn o unrhyw waith atgyweirio.



DULL DIOGEL:

RHEOLI PLÂU







Mae rheoli plâu yn effeithiol yn hanfodol i gadw plâu allan o'ch safle a'u hatal rhag lleadaenu bacteria niweidiol.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
Archwiliwch eich safle yn rheolaidd i weld a oes arwyddion o blâu.	Mae plâu yn cario bacteria niweidiol.	Pryd ydych chi'n edrych am blâu? Un opsiwn yw cyflogi contractiwr rheoli plâu. Darllenwch y dull diogel 'Cyflenwyr a chontractwyr' yn yr adran Rheoli.
Archwiliwch y nwyddau sy'n cael eu dosbarthu yn drylwyr i weld a oes arwyddion o blâu. Peidiwch â derbyn nwyddau os oes arwyddion o blâu e.e. deunydd pecynnu wedi'i gnoi neu bryfed, e.e. chwilod.	Gallai plâu ddod i mewn i'ch safle drwy'r nwyddau sy'n cael eu dosbarthu.	Sut ydych chi'n archwilio'r nwyddau sy'n cael eu dosbarthu?
Cadwch ardaloedd allanol yn daclus heb chwyn. Gwnewch yn siŵr bod gan finiau gaeadau sy'n cau yn dynn a'u bod yn hawdd eu glanhau. Ewch ati i'w glanhau a'u diheintio yn rheolaidd.	Gall chwyn a sbwriel ddenu plâu a rhoi bwyd a llety iddynt.	Pa mor aml ydych chi'n archwilio ardaloedd allanol?

MATH O BLA	ARWYDDION
Llygod mawr a llygod 	Olion traed bach mewn llwch, baw, tyllau mewn waliau a drysau, nythod, nwyddau neu ddeunydd pecynnu wedi'i gnoi, saim neu farciau iro, staeniau wrin ar ddeunydd pecynnu
Pryfed, gan gynnwys rhai sy'n hedfan e.e. gwyfynod 	Cyrff pryfed, pryfed byw, gweoedd, nythod, synau, cynrhon



MATH O BLA		ARWYDDION
Chwilod du (cockroaches)		Wyau a phlsgyn wyau, 'crwyn' wedi'u bwrw, y pryfed eu hunain, baw
Morghug		Pentyrrau bach o dywod neu bridd, y pryfed eu hunain, morgrug sy'n hedfan ar ddiwrnodau poeth
Adar		Plu, baw, nythod, sŵn, yr adar eu hunain
Chwilod a gwyfynod yr yd (weevils)		Pryfed sy'n symud, yn enwedig mewn bwyd sych, cynrhon bach

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH	SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO
<ul style="list-style-type: none">• Os ydych yn gweld arwyddion o blâu, ffoniwch gcontractiwr plâu ar unwaith. Nodwch fanylion cyswllt eich contractiwr plâu ar y Rhestr gysylltiadau yn y dyddiadur.• Os ydych yn credu bod plâu wedi dod i gysylltiad ag unrhyw offer, arwynebau neu gyfarpar, dylech eu golchi, eu diheintio a'u sychu i atal bacteria niweidiol rhag lledaenu.• Os ydych yn credu bod plâu wedi dod i gysylltiad â bwyd mewn unrhyw ffordd, tafiwch y bwyd.	<ul style="list-style-type: none">• Cynhaliwch eich archwiliadau plâu yn amlach.• Dylech wella hyfforddiant staff ar adnabod arwyddion o blâu a'u hannog i roi gwybod am unrhyw broblemau ar unwaith.• Os oes gennych broblemau cyson â phlâu, ystyriwch gyflogi contractiwr plâu, os nad oes gennych un eisoes.

Nodwch beth aeth o'i le a sut aethoch chi i'r afael â'r sefyllfa yn eich dyddiadur.



MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Peidiwch byth â gadael i abwyd/cemegion rheoli plâu, gan gynnwys chwistrellau, ddod i gysylltiad â bwyd, deunydd pecynnu, offer nac arwynebau, gan eu bod yn debygol o fod yn wenwynig i bobl.

RHEOLI

- Gwnewch yn siŵr nad oes unrhyw fwyd neu blatiau budr ac ati yn cael eu gadael allan pan fydd y busnes ar gau – maent yn ffynhonnell o fwyd i blâu.
- Gwnewch yn siŵr y caiff archwiliadau plâu eu cynnal yn rheolaidd.
- Gwnewch nodiadau yn eich dyddiadur i'ch atgoffa pryd i chwilio am blâu.
- Os oes gennych chi gcontractwr plâu, cofiwch gadw cofnod o'i fanylion cyswllt a'i ymweliadau. Nodwch unrhyw adborth/camau gweithredu a argymhellir ganddo. Nodwch hefyd pa bryd yr aethoch ati i gymryd y camau hyn.



GLANHAU

Mae glanhau yn effeithiol yn hanfodol er mwyn cael gwared ar facteria niweidiol ac alergenau a'u hatal rhag lledaenu i fwyd.



**Mae glanhau yn effeithiol yn
hanfodol er mwyn cael gwared ar
facteria niweidiol ac alergenau a'u
hatal rhag lledaenu i fwyd.**



Mae'r adran hon yn sôn am olchi dwylo, glanhau yn effeithiol, sut i 'glirio a glanhau wrth weithio' a chreu amserlen lanhau.

DULL DIOGEL:

GOLCHI DWYLO



Mae golchi dwylo'n effeithiol yn hanfodol er mwyn atal bacteria, feirysau ac alergenau rhag lledaenu i fwyd.

Sicrhewch fod staff sy'n gweithio gyda bwyd yn golchi eu dwylo'n gywir cyn trin neu baratoi bwyd, pryd heb alergenau, gan gynnwys ar ôl trin bwyd amrwd a chyn trin bwyd parod i'w fwyta.

Cofiwch: mae golchi dwylo'n effeithiol yn cymryd amser.

I weld fideo sy'n dangos sut i olchi dwylo'n gywir, ewch i sianel **YouTube yr ASB**.

GOLCHI DWYLO YN EFFEITHIOL

Cam 1:

Gwlychwch eich dwylo'n drylwyr o dan ddŵr cynnes a chwistrellu sebon ar gleidr eich llaw.



Cam 2:

Rhwbiwch eich dwylo gyda'i gilydd, cleidr wrth gleidr, i greu trochion sebon.



Cam 3:

Rhwbiwch gleidr un llaw ar hyd cefn y llaw arall ac ar hyd y bysedd. Yna, gwnewch yr un peth gyda'r llaw arall.



Cam 4:

Rhowch gledrau eich dwylo at ei gilydd a phlethwch eich bysedd. Rhwbiwch rhwng pob un o'ch bysedd yn drylwyr.



Cam 5:

Rhwbiwch o amgylch eich bodiau ac yna rhwbiwch flaenau eich bysedd yn erbyn cledrau eich dwylo.



Cam 6:

Rinsiwch y sebon i ffwrdd gyda dŵr glân a sychwch eich dwylo'n drylwyr gyda thywel taflu i ffwrdd. Trowch y tap i ffwrdd gyda'r tywel cyn ei daflu.



GWIRIO

Er mwyn golchi dwylo'n drylwyr, mae gofyn i chi gael dŵr cynnes o dap, sebon hylif a thyweli tafladwy. Yn ddelfrydol, dylai sebon gwrthfacteriol fodloni safon BS EN 1499 ar gyfer diogelu yn erbyn bacteria niweidiol a halogiad ymhellach. Gwiriwch label y cynnyrch i wirio a yw'n bodloni'r safon.

Ydych chi'n defnyddio sebon hylif?

Ydw Nac ydw

Os nad ydych chi, beth ydych chi'n ei ddefnyddio?

Ydych chi'n gwirio ac yn ail-lenwi stoc yn aml?

Ydych chi'n gwirio bod staff yn golchi'u dwylo'n aml?

Ydych chi'n defnyddio thyweli taflu i ffwrdd?

Ydw Nac ydw

Os nad ydych chi, beth ydych chi'n ei ddefnyddio?



PRYD I OLCHI EICH DWYLO

Cyn trin neu gyffwrdd ag unrhyw fwyd, yn enwedig bwyd sy'n barod i'w fwyta, ac ar ôl cyffwrdd â chig, dofednod, pysgod neu wyau amrwd neu lysiau heb eu golchi.



Wrth ddod i'r gegin e.e. ar ôl egwyl neu ar ôl bod i'r tŷ bach.



Ar ôl gwagio'r biniau neu gyffwrdd â nhw.



Ar ôl unrhyw waith glanhau.



Ar ôl cyffwrdd â briw neu newid gorchudd briw.



Ar ôl cyffwrdd ag eitemau megis ffôn, **sgriniau arddangos**, switshis golau, dolenni drysa



MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Os ydych chi'n defnyddio menig taflu i ffwrdd yn eich busnes, ni ddylech eu defnyddio yn lle system golchi dwylo effeithiol.

Wrth ddefnyddio menig taflu i ffwrdd, cofiwch:

- olchi eich dwylo yn drylwyr cyn eu gwisgo ac ar ôl eu tynnu
- eu newid yn rheolaidd, yn enwedig pan fyddwch yn mynd o drin bwyd amrwd i drin bwyd parod i'w fwyta
- eu taflu ar ôl eu defnyddio neu os ydyn nhw wedi torri

Gallwch ddefnyddio hylifau a geliau dwylo fel cam diogelu ychwanegol, ond **peidiwch byth** â'u defnyddio yn lle system golchi dwylo effeithiol.

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH

- Os ydych chi'n credu nad yw aelod o staff wedi golchi'i ddwylo, gwnewch yn siŵr ei fod yn eu golchi ar unwaith a phwysleiswch pa mor bwysig yw golchi dwylo wrth weithio gyda bwyd.




SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO

- Gofalwch fod y sinciau golchi dwylo yn gyfleus a bod digon o sebon a thywelion taflu i ffwrdd ar gael.
- Ewch ati i hyfforddi staff eto ar y dull diogel hwn.
- Ewch ati i wella'r drefn o oruchwylio staff.

HYLENDID PERSONOL A BOD YN IACH I WEITHIO



Mae'n hanfodol bod staff yn dilyn arferion hylendid personol da er mwyn helpu i atal salwch a gludir gan fwyd wrth i facteria a feirysau rhag lledaenu i fwyd.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
Gwnewch yn siŵr bod pob aelod o staff sy'n gweithio gyda bwyd yn golchi'u dwylo yn gywir cyn paratoi bwyd. Darllenwch y dull diogel 'Golchi dwylo' i gael rhagor o wybodaeth.	Gall bacteria niweidiol ledaenu'n hawdd iawn o ddwylo pobl i fwyd, arwynebau gwaith, offer ac ati. Golchi dwylo yw un o'r ffyrdd gorau o atal y bacteria a'r feirysau niweidiol hyn rhag lledaenu.	A yw'ch staff yn gwybod sut i olchi eu dwylo'n gywir? Ydynt Nac ydynt
Rhaid i bob aelod o staff wisgo dillad glân a phriodol wrth drin bwyd. Yn ddelfrydol, dylai staff sy'n trin bwyd sydd heb ei becynnu wisgo ffedog lân neu dabard dros eu dillad.	Gall dillad gario baw a bacteria i ardaloedd trin bwyd. Mae gwisgo dillad a ffedogau glân ac ati yn helpu i atal hyn. 	Disgrifiwch ddillad gwaith eich staff yma:
Ni ddylai unrhyw aelod o staff wisgo oriawr na gemwaith (ar wahân i fodrwy briodas blaen) wrth baratoi bwyd.	Gall oriawr a gemwaith gasglu a lledaenu baw a bacteria niweidiol, neu gallant ddisgyn i mewn i'r bwyd.	A yw'ch staff yn tynnu eu horiawr a'u gemwaith cyn paratoi bwyd? Ydynt Nac ydynt
Mae'n arfer da bod gan staff wallt glân a'u bod yn ei glymu'n ôl a/neu'n gwisgo gorchudd addas dros eu pen e.e. het neu rwyd gwallt, yn enwedig pan fyddant yn trin bwyd heb ei becynnu. 	Os nad yw gwallt yn cael ei glymu'n ôl neu'i orchuddio, mae'n fwy tebygol o ddisgyn i'r bwyd ac mae staff yn fwy tebygol o gyffwrdd â'u gwallt. Gall hyn ledaenu bacteria i'r bwyd, yn enwedig os nad yw wedi'i becynnu. 	A yw'ch staff yn clymu'u gwallt yn ôl neu'n gwisgo gorchudd dros eu pen? Ydynt Nac ydynt
Ni ddylai staff ysmegu, defnyddio e-sigaréts, yfed, bwyta na chnoi gwm wrth drin bwyd. Dylai staff hefyd osgoi cyffwrdd â'u hwyneb, gwallt neu drwyn ac osgoi peswch a thisian ar fwyd neu'n agos i fwyd, a golchi eu dwylo os ydynt yn gwneud hyn. Dylid cymryd gofal ychwanegol wrth drin arian a thaliadau.	Mae'r rhain oll yn golygu bod staff yn cyffwrdd â'u hwynebau neu'u cegau. Gall bacteria niweidiol ledaenu o wyneb neu geg rhywun i'w dwylo ac yna i'r bwyd.	A yw'ch staff wedi'u hyfforddi i beidio â gwneud y pethau hyn? Ydynt Nac ydynt



RHEOLI	PAM?	SUT YDYCH CHI’N GWNEUD HYN?
Ewch ati i lenwi’r amserlen lanhau yn y dyddiadur i ddangos sut rydych chi’n rheoli gwaith glanhau yn eich busnes. (Darllenwch y dull diogel ‘Eich amserlen lanhau’.)	Pwrpäs hyn yw gwneud yn siŵr bod staff yn gwybod beth i’w lanhau, pryd a sut i lanhau.	A ydych chi wedi llenwi’r amserlen lanhau yn y dyddiadur? Ydw Nac ydw Os gwnaethoch chi ateb ‘nac ydw’, a ydych chi’n defnyddio amserlen lanhau arall? Ydw Nac ydw
Gwnewch yn siŵr bod gennych chi bob amser gyflenwad da o gemegion, deunyddiau ac offer glanhau. Gall fod yn ddefnyddiol rhoi nodyn atgoffa yn eich dyddiadur i nodi pryd y dylech chi brynu rhagor.	Mae staff yn fwy tebygol o lanhau’n drylwyr os yw’r cemegion, deunyddiau ac offer cywir ar gael.	A ydych chi’n gwneud yn siŵr bod gennych chi gyflenwad da o gynhyrchion glanhau? Ydw Nac ydw

BOD YN IACH I WEITHIO

PWYNT DIOGELWCH	PAM?
Dylai staff fod yn ‘iach i weithio’ bob amser. Mae hyn yn golygu na ddylent fod yn cario nac yn dioddef o salwch neu afiechyd a allai greu problem o ran diogelwch bwyd. Ni ddylid gadael i unrhyw un nad yw’n ‘iach i weithio’ fynd i unrhyw ardaloedd lle caiff bwyd heb ei becynnu ei drin.	Gallai pobl nad ydynt yn ‘iach i weithio’ ledaenu bacteria neu feirysau niweidiol i fwyd. I gael rhagor o wybodaeth, darllenwch ganllawiau’r Asiantaeth Safonau Bwyd .
Dylai unrhyw aelod o staff sy’n dioddef o ddolur rhydd a/neu sy’n chwydu roi gwybod i’w reolwr ar unwaith a naill ai aros gartref neu fynd adref ar unwaith.	Mae pobl sy’n dioddef o’r symptomau hyn yn aml yn cario bacteria niweidiol ar eu dwylo a gallant ledaenu’r bacteria i’r bwyd neu i’r offer y maent yn cyffwrdd â nhw.
Ni ddylai staff sydd wedi cael dolur rhydd a/neu sydd wedi bod yn chwydu ddychwelyd i’r gwaith hyd nes eu bod yn glir o’r symptomau am 48 awr.	Hyd yn oed os yw’r dolur rhydd a’r chwydu wedi dod i ben, gall rhywun gario bacteria niweidiol am 48 awr ar ôl hynny.
Dylai staff roi gwybod i’w rheolwr os oes ganddynt unrhyw friwiau neu glwyfau a dylid rhoi gorchudd llachar arnynt sy’n gwrthsefyll dŵr.	Gall briwiau a chlwyfau gludo bacteria niweidiol. Drwy eu gorchuddio, bydd yn atal unrhyw facteria rhag lledaenu i fwyd. Mae’n haws gweld gorchudd llachar sy’n gwrthsefyll dŵr os bydd yn syrthio i’r bwyd.

BETH I’W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH	SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO
<ul style="list-style-type: none"> Gwnewch yn siŵr bod staff yn deall pwysigrwydd ‘bod yn iach i weithio’ a rhoi gwybod i’r rheolwyr os ydynt yn sâl. Os nad yw aelod o staff yn ‘iach i weithio’, dylech ei symud o’r ardaloedd lle caiff bwyd ei drin neu ei anfon gartref. Tafllwch unrhyw fwyd heb ei lapio y mae wedi cyffwrdd ag ef. 	<ul style="list-style-type: none"> Ewch ati i wella hyfforddiant staff ar arferion hylendid personol. Ewch ati i wella’r drefn o oruchwylio staff.

Nodwch beth aeth o’i le a sut aethoch chi i’r afael â’r sefyllfa yn eich dyddiadur.



GLANHAU'N EFFEITHIOL



Mae glanhau effeithiol yn hanfodol er mwyn cael gwared ar facteria a feirysau niweidiol a'u hatal rhag lledaenu. Mae glanhau hefyd yn bwysig i atal plâu.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
<p>Mae angen glanhau a diheintio mewn dau gam:</p> <p>1. Glanhau: Gan ddefnyddio naill ai dŵr poeth, dŵr a sebon neu gynnyrch glanhau (fel glanweithydd), golchwch faw, saim a darnau gweladwy o arwynebau/offer a'u sychu neu eu rinsio.</p> <p>2. Diheintio: Gan ddilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr, defnyddiwch ddiheintydd (fel glanweithydd) ar yr holl arwynebau/offer a gadewch i sefyll am yr amser cyswllt gofynnol.</p>	<p>Dim ond os bydd arwynebau wedi'u glanhau'n drylwyr i gael gwared ar saim a baw arall cyn dechrau y bydd diheintwyr cemegol yn gweithio.</p> <p>Mae hyn yn bwysig i sicrhau bod cemegion yn gweithio'n effeithiol.</p>	<p>Ydych chi'n glanhau ac yn diheintio mewn dau gam? Ydw Nac ydw</p> <p>A yw'ch staff wedi'u hyfforddi ar sut i lanhau mewn dau gam? Ydyn Nac ydyn</p>
<p>Cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr / safonau BS EN:</p> <p>Wrth ddefnyddio diheintyddion neu lanweithyddion, dilynwch gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar y label fel eich bod chi'n gwanhau'r cynnyrch yn gywir a'i gadael ar yr arwyneb/offer am yr amser cywir i leihau bacteria niweidiol i lefelau diogel. Dylai'r cynhyrchion hyn fodloni safonau BS EN 1276 neu BS EN 13697.</p>	<p>Bydd y cyfarwyddiadau yn dweud wrthyhych sut i wanhau a defnyddio glanweithyddion/diheintyddion yn gywir.</p> <p>Mae hyn yn bwysig i sicrhau bod glanweithyddion/diheintyddion yn gweithio'n effeithiol.</p>	<p>Ble ydych chi'n cadw gwybodaeth i gadarnhau bod eich diheintyddion neu lanweithyddion yn bodloni safonau BS EN 1276 neu BS EN 13697?</p>
<p>Ceisiwch gadw'ch siop yn lân ac yn daclus trwy'r amser, e.e. mopio gollyngiadau cyn gynted ag y byddant yn digwydd a sicrhau nad ydy sbwriel yn cronni.</p> <p>Glanhewch a diheintiwch y lloriau, y cownteri a'r storfeydd ac ati, yn rheolaidd.</p>	<p>Os gwnewch hyn, mae'n llawer cyflymach ac yn haws cadw'ch siop yn lân. Mae hyn yn atal baw a bacteria rhag cronni. Mae hefyd yn cael gwared ar unrhyw fwyd sydd wedi cwmpo ar y llawr, a all ddenu plâu, e.e. llygod a chwilod duon.</p>	
<p>Glanhewch a diheintiwch oergelloedd yn rheolaidd. Yn ddelfrydol, trosglwyddwch fwyd i oergell arall neu ardal oer a glân addas wrth i chi wneud hyn.</p>	<p>Os caiff bwyd ei adael allan ar dymheredd ystafell, gallai bacteria dyfu.</p>	
<p>Os ydych chi'n gwerthu bwyd heb ei lapio neu'n paratoi ac yn lapio bwydydd eich hun</p> <p>Dylech chi lanhau a diheintio yn rheolaidd yr holl eitemau y mae pobl yn eu cyffwrdd yn aml, fel arwynebau gwaith, sinciau, tapiau, dolenni drysau, offer, dyfeisiau agor caniau, tiliau, ffonau, cloriannau a switshis.</p> <p>Lle bo modd, gadewch i'r rhain sychu'n naturiol.</p>	<p>Mae'n bwysig cadw'r arwynebau hyn ac arwynebau eraill y mae pobl yn cyffwrdd â nhw yn rheolaidd yn lân i atal baw a bacteria rhag lledaenu i ddwylo pobl, ac ynâ o'u dwylo i fwyd neu i ardaloedd eraill.</p> <p>Mae sychu'n naturiol yn helpu i atal bacteria rhag lledaenu yn ôl i'r eitemau hyn.</p>	
<p>Defnyddiwch gadachau tafladwy lle bynnag y bo modd a'u taflu ar ôl pob tasg.</p> <p>Os ydych chi'n defnyddio cadachau y gellir eu hailddefnyddio, gwnewch yn siŵr eu bod yn cael eu golchi'n drylwyr, eu diheintio a'u sychu'n iawn rhwng tasgau (nid dim ond pan maen nhw'n edrych yn fudr).</p> <p>Yn ddelfrydol, golchwch gadachau mewn peiriant golchi dillad ar osodiad poeth iawn, e.e. 90°C.</p> <p>Os ydych chi'n golchi ac yn diheintio cadachau â llaw, gwnewch yn siŵr eich bod wedi cael gwared ar yr holl fwyd a baw trwy olchi mewn dŵr poeth a sebon cyn i chi eu diheintio, gan ddefnyddio dŵr berwedig neu ddiheintydd addas, gan ddilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr (nid yw cannydd yn ddiheintydd addas).</p>	<p>Bydd hyn yn sicrhau na fydd unrhyw facteria ac alergenau a godir gan y cadach yn cael eu lledaenu i ardaloedd eraill.</p> <p>Gall defnyddio cadachau budr ledaenu bacteria ac alergenau yn hawdd iawn.</p> <p>Bydd gosodiad golchi poeth yn glanhau cadachau yn drylwyr ac yn lladd bacteria (diheintio). Os yw bwyd neu faw yn dal i fod ar y cadachau, bydd hyn yn atal y broses ddiheintio rhag bod yn effeithiol, felly mae'n bosibl na fydd bacteria niweidiol yn cael eu lladd.</p>	<p>Ydych chi'n defnyddio cadachau tafladwy? Ydw Nac ydw</p> <p>Os nad ydych, sut ydych chi'n glanhau'ch cadachau?</p>



GLANHAU ARALL

PWYNT DIOGELWCH	PAM?
<p>Glanhewch, diheintiwch a sychwch yr holl offer yn drylwyr: Yn ddelfrydol, defnyddiwch beiriant golchi llestri. Peidiwch â gorrwytho'r peiriant golchi llestri a gwnewch yn siŵr ei fod yn cael ei gynnal a'i gadw a'i wasanaethu'n rheolaidd.</p> <p>Os nad oes gennych beiriant golchi llestri, golchwch blatiau, offer ac ati, mewn dŵr poeth a sebon gan ddefnyddio glanedydd sy'n lladd bacteria. Dylech gael gwared ar saim ac unrhyw fwyd a baw, yna trochi popeth mewn dŵr glân poeth iawn. Gadewch i sychu, neu sychwch gyda lliain tafladwy glân.</p>	<p>Mae peiriannau golchi llestri yn golchi eitemau'n drylwyr ar dymheredd dŵr uchel gyda phwysedd dŵr uchel felly mae hon yn ffordd dda o lanhau offer, lladd bacteria (diheintio) a chael gwared ar alergenau. Os ydych chi'n gorrwytho'r peiriant golchi llestri, efallai na fydd yn glanhau nac yn diheintio'n effeithiol.</p> <p>Mae glanhau a diheintio yn bwysig er mwyn atal bacteria rhag lledaenu o fwyd amrwd i fwyd parod i'w fwyta.</p>



MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Mae angen glanhau'n effeithiol mewn dau gam. Bydd diheintyddion ond yn gweithio ar arwynebau glân. Defnyddiwch gynnyrch glanhau bob amser i gael gwared ar faw a saim gweladwy cyn diheintio. Gwiriwch gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr bob amser am y lefel wanhau gywir a'r amser cyswilt priodol ar gyfer diheintyddion neu lanweithyddion.

Wrth i chi lanhau, cofiwch roi bwyd heb ei lapio o'r neilltu, neu ei orchuddio, a gwisgwch ddillad amddiffynnol. Mae hyn er mwyn atal baw, bacteria neu gemegion glanhau rhag lledaenu i fwyd.

RHEOLI	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
Cofiwch lenwi'r amserlen lanhau yn y dyddiadur i ddangos sut ydych chi'n rheoli'r gwaith glanhau yn eich busnes.	I sicrhau bod staff yn gwybod beth i'w lanhau a phryd a sut i wneud hynny.	Ydych chi wedi llenwi'r amserlen lanhau yn y dyddiadur? Ydw Nac ydw Os nad ydych chi wedi gwneud hyn, ydych chi'n defnyddio amserlen lanhau arall? Ydw Nac ydw
Gwnewch yn siŵr bod gennych ddigon o gemegion, deunyddiau ac offer glanhau bob amser. Gallai fod yn ddefnyddiol rhoi nodyn yn eich dyddiadur i'ch atgoffa i brynu mwy.	Mae staff yn llai tebygol o lanhau'n iawn os nad yw'r cemegion, y deunyddiau a'r offer glanhau iawn ar gael.	Ydych chi'n sicrhau bod gennych gyflenwad da o gynhyrchion glanhau? Ydw Nac ydw

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH	SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO
<ul style="list-style-type: none"> Os byddwch yn canfod ardaloedd yn eich siop nad ydynt yn lân, ewch ati i'w glanhau cyn gynted â phosibl. Os ydych yn gwerthu bwydydd heb eu pecynnu ymlaen llaw: Os ydych yn sylwi ar gadach budr mewn ardal lle caiff bwyd heb ei lapio ei drin, ewch i'w lanhau ar unwaith neu taflwch y cadach. Os nad yw arwynebau gwaith, offer ac ati neu eitemau eraill a allai gyffwrdd â bwyd heb ei lapio wedi eu glanhau'n iawn, neu os ydynt wedi cyffwrdd â chadach budr, golchwch a diheintiwch nhw a'u gadael i sychu'n naturiol. Os yw bwyd heb ei lapio wedi cyffwrdd ag arwynebau gwaith, offer a chadachau nad ydynt wedi'u glanhau'n iawn, taflwch y bwyd. 	<ul style="list-style-type: none"> Adolygwch eich gweithdrefnau glanhau, gan gynnwys sut ydych chi'n glanhau a pha mor aml. Gwnewch yn siŵr bod eich cemegion, eich deunyddiau a'ch offer glanhau yn addas i'r tasgau dan sylw a'u bod yn cael eu defnyddio'n iawn. Ystyriwch ddefnyddio cadachau tafladwy os nad ydych yn eu defnyddio yn barod. Ewch ati i wella hyfforddiant staff o ran dulliau glanhau. Ewch ati i wella'r drefn o oruchwylio staff.

Nodwch beth aeth o'i le a sut aethoch chi i'r afael â'r sefyllfa yn eich dyddiadur.



EICH AMSERLEN LANHAU



Mae amserlen lanhau yn ffordd ddefnyddiol o'ch helpu i lanhau'n rheolaidd yn effeithiol yn eich busnes.

BETH I'W WNEUD

Gallwch ddefnyddio'r amserlen lanhau sydd yn y dyddiadur er mwyn ysgrifennu sut ydych chi'n glanhau yn eich busnes.

Efallai fod gennych amserlen lanhau yn barod. Os felly, gallwch barhau i'w defnyddio, ond mae'n syniad da adolygu'r dull diogel hwn a'i gymharu â'ch amserlen i wneud yn siŵr ei bod yn cynnwys yr un pethau.

Mae'n bwysig ysgrifennu sut ydych chi'n glanhau er mwyn i chi ddangos beth ydych chi'n ei wneud. Mae hefyd yn ddefnyddiol i staff allu gweld sut y dylent lanhau pethau, felly efallai y byddwch am roi eich amserlen lanhau ar y wâl.

PWYNT DIOGELWCH

Cerddwch drwy eich safle a llunio rhestr o bopeth sydd angen ei lanhau. Bydd hyn yn dibynnu ar beth ydych chi'n ei wneud yn eich busnes.

Dylid glanhau rhai eitemau yn amlach nag eraill a dylid diheintio rhai eitemau hefyd. Nid oes angen i chi ddiheintio popeth – canolbwyntiwch ar yr eitemau hynny sy'n dod i gysylltiad â bwyd (yn enwedig os nad yw'r bwyd wedi'i lapio) ac eitemau a gaiff eu cyffwrdd yn aml fel dolenni drysau.

Bydd angen i chi hefyd lanhau a diheintio arwynebau neu eitemau y mae cig, dofednod, pysgod, wyau amrwd a llysiau heb eu golchi wedi dod i gysylltiad â nhw, neu os oes hylifau wedi gollwng ohonynt neu eu deunydd pecynnu.

Bydd gan rai offer arbenigol gyfarwyddiadau ar ddatgymalu a glanhau y dylech eu dilyn e.e. sleiswyr cig.

Edrychwch ar y dudalen nesaf i gael gwybodaeth am dermau glanhau.

Ar gyfer pob eitem, neu grŵp o eitemau, ysgrifennwch beth ydych chi'n ei wneud ar eich amserlen lanhau.

Dylech fwrw golwg dros eich amserlen yn rheolaidd a sicrhau bod yr holl waith glanhau yn cael ei wneud yn gywir.

SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?

Gallai fod yn ddefnyddiol i chi ddarllen yr enghreifftiau a ganlyn:

Eitemau sy'n dod i gysylltiad â bwyd

- Arwynebau gwaith a byrddau torri
- Cadachau a dillad gwaith y gellir eu hailddefnyddio
- Hambyrddau arddangos bwyd
- Offer e.e. cyllyll, gefeiliau (*tongs*) gweini, peiriannau hufen iâ meddal, prôb tymheredd

Eitemau a gaiff eu cyffwrdd yn aml

- Biniau sbwriel, coesau brwshys a mopiau
- Dolenni drysau, tapiau, tiliau arian, cloriannau, switshis a botymau
- Ffonau

Eitemau eraill

- Mannau talu/tiliau arian
- Arwynebau cownteri
- Silffoedd
- Lloriau, waliau, nenfydau
- Offer storio ac arddangos bwydydd wedi'u hoeri a'u rhewi (gall fod angen eu dadmer)
- Ardaloedd storio
- Ardaloedd gwastraff a draeniau
- Ardaloedd staff gan gynnwys toiledau
- Sinciau a pheiriannau sebon
- Offer gyda rhannau sy'n symud e.e. peiriannau coffi

Dylech gynnwys y manylion hyn:

- Sut ydych chi'n glanhau'r eitem(au)
- Pa gemegion ydych chi'n eu defnyddio a sut i'w defnyddio
- Pa offer ydych chi'n ei ddefnyddio
- Pa mor aml ydych chi'n glanhau'r eitem(au)

Dylech hyfforddi staff ar yr amserlen lanhau er mwyn iddynt wybod beth sy'n rhaid iddynt ei wneud, a phryd. Goruchwylwch y gwaith glanhau.



ENGHRAIFFT O AMSERLEN LANHAU

Eitem	Pa mor aml ydych chi'n glanhau'r eitem?					Mesurau diogelu e.e. gwisgo menig neu sbectol ddiogelwch	Dull glanhau
	Ar ôl ei ddefnyddio	Bob dydd	Bob wythnos	Bob mis	Arall – rhowch fanylion		
Lloriau		X					<ol style="list-style-type: none"> 1. Brwsio'r llawr, gan gynnwys o dan unrhyw offer, er mwyn cael gwared ar unrhyw faw amlwg. 2. Glanhau'r llawr yn drylwyr gan ddefnyddio mop a bwced a dŵr poeth â sebon (glanedydd wedi'i wanhau yn ôl cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr).
Storfa oer			X			Gwisgo menig	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tynnu'r holl gynhyrchion allan. 2. Glanhau'r arwynebau gan ddefnyddio dŵr poeth â sebon neu gynnwys glanhau addas (e.e. glanweithydd) wedi'i wanhau yn ôl cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr. Cofiwch gynnwys y drws, arwynebau y tu allan a seliau'r oergell. 3. Sychu gyda chadach sych, glân (un tafladwy yn ddelfrydol) neu rinsio. 4. Defnyddio diheintydd (e.e. glanweithydd) wedi'i wanhau yn ôl cyfarwyddiadau'r gweithgynhyrchwr a'i adael i sefyll am yr amser cyswllt gofynnol. Cofiwch gynnwys y drws, unrhyw ddolenni, arwynebau'r tu allan a seliau'r oergell. 5. Sychu gyda chadach sych, glân (un tafladwy yn ddelfrydol) neu rinsio. 6. Ar ôl i'r arwynebau sychu, rhoi'r cynhyrchion bwyd yn ôl, gan roi'r rhai hynny gyda'r dyddiad 'defnyddio erbyn' agosaf yn y blaen.
Silffoedd nwyddau sych				X		Gwisgo menig	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tynnu'r holl gynhyrchion allan. 2. Glanhau'r arwynebau gan ddefnyddio dŵr poeth â sebon neu gynnwys glanhau addas (e.e. glanweithydd) wedi'i wanhau yn ôl cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr. 3. Sychu gyda chadach sych, glân (un tafladwy yn ddelfrydol) neu rinsio. 4. Defnyddio diheintydd (e.e. glanweithydd) wedi'i wanhau yn ôl cyfarwyddiadau'r gweithgynhyrchwr a'i adael i sefyll am yr amser cyswllt gofynnol. 5. Sychu gyda chadach sych, glân (un tafladwy yn ddelfrydol) neu rinsio. 6. Ar ôl i'r arwynebau sychu, rhoi'r cynhyrchion bwyd yn ôl, gan roi'r rhai hynny gyda'r dyddiad 'defnyddio erbyn' agosaf yn y blaen.
Arwyneb gwaith	X					Gwisgo menig	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rhowch y cynhyrchion o'r neilltu. 2. Glanhau'r arwyneb gan ddefnyddio dŵr poeth â sebon neu gynnwys glanhau addas (e.e. glanweithydd) wedi'i wanhau yn ôl cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr. 3. Sychu gyda chadach sych, glân (un tafladwy yn ddelfrydol) neu rinsio. 4. Defnyddio diheintydd (e.e. glanweithydd) wedi'i wanhau yn ôl cyfarwyddiadau'r gweithgynhyrchwr a'i adael i sefyll am yr amser cyswllt gofynnol. 5. Sychu gyda chadach sych, glân (un tafladwy yn ddelfrydol) neu rinsio. Gwnewch yn siŵr bod yr arwyneb yn sych cyn ei ddefnyddio eto.

TERMAU GLANHAU

Glanedydd (*detergent*)

Cemegyn (e.e. hylif golchi llestri) a ddefnyddir i gael gwared ar sailm, baw a bwyd. Caiff ei ddefnyddio i lanhau'n gyffredinol.

Diheintydd

Cemegyn sy'n lladd bacteria. Sicrhewch nad oes unrhyw sailm, baw na bwyd ar yr arwynebau cyn i chi ddefnyddio diheintydd.

Glanweithydd (*sanitiser*)

Cynnwys dau mewn un sy'n gweithio fel glanedydd a diheintydd. Os ydych yn defnyddio hylif glanhau, sicrhewch eich bod yn ei ddefnyddio i lanhau a chael gwared ar sailm yn gyntaf, ac yna i ddiheintio. Dilynwch gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr bob amser.

Safonau BS EN

Dylai diheintyddion a glanweithydd fodloni naill ai safon BS EN 13697 neu safon BS EN 1276.

Cyfradd wanhau

Mae'r rhan fwyaf o'r cemegion glanhau yn grynodedig, felly bydd angen i chi ychwanegu dŵr i'w gwanhau cyn eu defnyddio. Mae'n bwysig eich bod yn dilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr i gael gwybod faint o ddŵr i'w ddefnyddio gyda'r cemegyn. Hon yw'r 'gyfradd wanhau'. Os na fyddwch yn ychwanegu digon o ddŵr, neu os byddwch yn ychwanegu gormod, efallai na fydd y cemegyn glanhau yn gweithio'n effeithiol.

Amser cyswllt

Dyma pa mor hir y mae angen i gemegyn glanhau gael ei adael ar yr eitem yr ydych yn ei glanhau. Mae'n bwysig eich bod yn dilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar amser cyswllt er mwyn i'r cemegyn weithio'n effeithiol.



OERI

Mae oeri bwyd yn iawn yn helpu i atal
bacteria niweidiol rhag tyfu.



Mae oeri bwyd yn iawn yn helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu.



Mae angen cadw rhai bwydydd yn oer er mwyn eu cadw'n ddiogel, fel brechdanau, cig a physgod wedi'u coginio, reis a phasta wedi'u coginio, pwdinau yn cynnwys hufen, bwyd gyda dyddiad 'defnyddio erbyn' a bwyd sy'n dweud 'cadwch yn yr oergell' ar y label.

Mae'r adran hon yn sôn am storio ac arddangos bwyd oer a bwyd wedi'i rewi.

STORIO AC ARDDANGOS BWYD OER



Mae'n bwysig oeri bwyd yn gywir i atal bacteria niweidiol rhag tyfu.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
<p>Mae'n rhaid cadw rhai bwydydd yn oer er mwyn eu cadw'n ddiogel e.e.</p> <ul style="list-style-type: none"> bwyd â dyddiad 'defnyddio erbyn' bwyd sy'n nodi ar y label bod angen ei gadw yn yr oergell bwyd sy'n barod i'w fwyta fel salad, cig wedi'i goginio, brechdanau a phwdinau 	<p>Os na chaiff y mathau hyn o fwydydd eu cadw'n ddigon oer gallai bacteria niweidiol dyfu.</p>	
<p>Dilynwch gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar ble i leoli offer oeri, sut i'w defnyddio a sut i'w cynnal.</p>	<p>Mae'n bwysig defnyddio'r offer yn gywir er mwyn gwneud yn siŵr bod y bwyd yn cael ei gadw'n ddigon oer.</p> <p>O leoli offer yn wael, e.e. ger drysau, gwresogyddion neu mewn golau haul uniongyrchol, gall eu hatal rhag gweithio'n effeithiol.</p>	<p>Ydych chi'n dilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar gyfer defnyddio eich offer arddangos a storio bwyd oer?</p> <p>Ydw Nac ydw</p> <p>Os nad ydych chi'n dilyn y cyfarwyddiadau, beth ydych chi'n ei wneud?</p>
<p>Rhowch fwyd oer mewn oergell neu offer addas arall cyn gynted ag y caiff ei ddsbarthu.</p> <p>Os ydych chi'n casglu bwyd o siopau neu gyflenwyr eich hun, gwnewch yn siŵr ei fod yn cael ei gadw ar y tymheredd iawn wrth ei gludo a rhowch y bwyd yn yr oergell cyn gynted ag sy'n bosibl.</p>	<p>Os bydd bwyd oer yn mynd yn rhy gynnes, gallai bacteria niweidiol dyfu.</p>	<p>Ydych chi'n rhoi bwyd oer mewn oergell neu uned arddangos bwyd oer cyn gynted ag y caiff ei ddsbarthu neu ei gasglu?</p> <p>Ydw Nac ydw</p> <p>Os nad ydych chi'n gwneud hyn, beth ydych chi'n ei wneud?</p> <p>Os ydych chi'n casglu bwyd o'r siopau eich hun, beth ydych chi'n ei wneud i gadw'r bwyd ar y tymheredd cywir wrth i chi ei gludo?</p>
<p>Mae'n rhaid i chi beidio â gwerthu bwyd cyn iddo basio ei ddyddiad 'defnyddio erbyn' a naill ai ei daflu neu ei wahanu oddi wrth fwydydd eraill.</p> <p>Yn ddelfrydol, dylid cael gwared â bwydydd wedi'u nodi â dyddiad 'ar ei orau cyn' ac 'ar ei orau cyn diwedd' o'r man gwerthu erbyn diwedd y diwrnod hwnnw.</p> <p>Darllenwch y dull diogel 'Rheoli stoc' yn yr adran Rheoli i gael rhagor o wybodaeth am ddyddiadau ar fwyd.</p>	<p>Mae'n anghyfreithlon gwerthu bwyd ar ôl ei ddyddiad 'defnyddio erbyn'. Efallai na fydd yn ddiogel i'w fwyta.</p> <p>Pan fydd bwyd wedi mynd heibio'r dyddiad 'ar ei orau cyn' efallai na fydd cystal i'w fwyta e.e. gallai'r blas neu'r ansawdd newid.</p>	<p>Sut ydych chi'n cadw cofnod o bryd y dylid tynnu bwyd oddi ar y silffoedd?</p>





PWYNT DIOGELWCH	PAM?
Sicrhewch fod pob darn o offer ar y tymheredd cywir cyn i chi roi bwyd oer ynddynt. Darllenwch yr adran 'Gwneud yn siŵr' isod. Dylech arddangos cynhyrchion mewn ffordd sy'n caniatáu i aer symud ac nid uwchben llinellau llwytho.	Os byddwch yn gorlwytho offer a bod bwyd uwchben llinellau llwytho efallai na fydd y bwyd yn cael ei gadw'n ddigon oer.
Dylech storio ac arddangos cig, dofednod, pysgod ac wyau amrwd ar wahân i fwydydd eraill.	Mae hyn yn helpu i atal bacteria niweidiol ac alergenau rhag lledaenu o fwydydd amrwd i fwydydd parod i'w bwyta.

MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Cofiwch, os bydd cwsmer yn penderfynu peidio â phrynu cynnyrch wedi'i oeri neu'i rewi, dylech ei roi yn ôl yn yr offer oeri neu rewi ar unwaith.

Cofiwch chwilio'n rheolaidd am unrhyw fwydydd wedi'u hoeri neu'u rhewi y mae cwsmeriaid wedi'u gadael yn y lle anghywir. Os nad ydych yn siŵr am ba mor hir y mae bwyd wedi bod allan o'r offer oeri neu rewi, taflwch y bwyd.

GWNEUD YN SIŴR	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
Argymhellir bod oergelloedd ac offer arddangos bwyd oer yn cael eu gosod ar dymheredd o 5°C neu is. Mae hyn yn sicrhau bod bwyd oer yn cael ei gadw ar dymheredd o 8°C neu is. Mae hwn yn ofyniad cyfreithiol yng Nghymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon, ac fe'i hargymhellir yn yr Alban. Dylech edrych ar dymheredd eich oergelloedd a'ch offer arddangos bwyd oer o leiaf unwaith y dydd gan ddechrau pan fyddwch yn cynnal eich gwiriadau agor (darllenwch yr adran 'Rheoli'). I sicrhau bod yr offer yn gweithio'n gywir, dylech wirio'r tymheredd rhwng y pecynnau bwyd oer gan ddefnyddio prôb tymheredd glân wedi'i ddiheintio.	Bydd gan rai peiriannau sgrin ddigidol neu ddeial i ddangos ar ba dymheredd y mae wedi'i osod. Gallwch ddefnyddio hwn i wirio beth yw tymheredd eich offer. Os byddwch chi'n gwneud hyn, dylech fynd ati'n rheolaidd i wirio bod y tymheredd a ddangosir ar y sgrin/deial yn gywir drwy ddefnyddio thermometr oergell neu brôb tymheredd. Sut ydych chi'n gwirio tymheredd eich offer oeri? Oergell: Sgrin ddigidol Thermometr deial Thermometr yr oergell Rhwng bwydydd wedi'u hoeri gan ddefnyddio prôb tymheredd Uned arddangos bwyd oer: Sgrin ddigidol Thermometr deial Thermometr yr oergell Rhwng bwydydd wedi'u hoeri gan ddefnyddio prôb tymheredd Os nad ydych chi'n gwneud hyn, beth ydych chi'n ei wneud?

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH	SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO
<ul style="list-style-type: none"> Os bydd eich oergell neu'ch offer arddangos yn torri, defnyddiwch offer arall, neu symudwch y bwyd i ardal oer. Gwiriwch dymheredd y bwyd gan ddefnyddio prôb tymheredd glân wedi'i ddiheintio ac os nad yw'n oer, taflwch y bwyd. <p>Os na allwch chi wneud hyn, cysylltwch â Thîm Iechyd yr Amgylchedd eich awdurdod lleol.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Edrychwch i weld beth y gallwch chi ei wneud i storio ac arddangos bwyd wedi'i oeri'n fwy diogel, gan ddefnyddio blaen y daflen hon. Gwnewch yn siŵr bod yr offer yn cael ei brofi'n rheolaidd ac edrychwch i weld a yw'n gweithio'n iawn fel rhan o'ch gwiriadau agor. Ewch ati i wella hyfforddiant staff ar y dull diogel hwn. Ewch ati i wella'r drefn o oruchwylio staff.


Nodwch beth aeth o'i le a sut aethoch chi i'r afael â'r sefyllfa yn eich dyddiadur.



STORIO AC ARDDANGOS BWYD WEDI'I REWI



Mae'n bwysig trin, storio ac arddangos bwyd wedi'i rewi'n ddiogel i atal bacteria niweidiol rhag tyfu.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
Dilynwch gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar sut i leoli, defnyddio a chynnal a chadw offer rhewi.	Mae'n bwysig defnyddio'r offer yn iawn i wneud yn siŵr bod y bwyd yn cael ei gadw'n ddigon oer. Gall lleoli offer e.e. ger drysau, gwresogyddion neu mewn golau haul uniongyrchol, eu hatal rhag gweithio'n effeithiol.	Ydych chi'n dilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar gyfer defnyddio eich offer arddangos a storio bwyd wedi'i rewi? Ydw Nac ydw Os nad ydych, beth ydych chi'n ei wneud?
Rhowch fwyd wedi'i rewi yn y rhewgell yn syth ar ôl iddo gael ei ddsbarthu. Os ydych chi'n casglu bwyd o'r siop neu gan gyflenwyr eich hun, gwnewch yn siŵr ei fod yn cael ei gadw ar y tymheredd iawn wrth ei gludo a rhowch y bwyd yn y rhewgell cyn gynted ag sy'n bosibl.	Os bydd bwyd wedi'i rewi yn dechrau dadmer, gallai bacteria niweidiol dyfu.	Ydych chi'n rhoi bwyd wedi'i rewi mewn rhewgell neu uned arddangos bwyd wedi'i rewi cyn gynted ag y caiff ei ddsbarthu neu ei gasglu? Ydw Nac ydw Os nad ydych, beth ydych chi'n ei wneud? Os ydych chi'n casglu bwyd o'r siopau eich hun, beth ydych chi'n ei wneud i gadw'r bwyd ar y tymheredd cywir wrth i chi ei gludo?
Gwnewch yn siŵr bod pob darn o offer ar y tymheredd cywir cyn i chi roi bwyd wedi'i rewi ynddynt. Darllenwch yr adran 'Gwneud yn siŵr' ar y dudalen nesaf. Dylid arddangos cynhyrchion mewn ffordd sy'n caniatáu i aer symud o gwmpas ac nid uwchben llinellau llwytho.	Os byddwch yn gorlwytho offer a bod bwyd uwchben llinellau llwytho efallai na fydd y bwyd yn cael ei gadw'n ddigon oer.	
Mae'n rhaid i chi dynnu bwyd o'r man gwerthu cyn iddo basio ei ddyddiad 'defnyddio erbyn' a naill ai ei daflu neu ei wahanu oddi wrth fwydydd eraill. Yn ddelfrydol, dylid cael gwared â bwydydd wedi'u nodi â dyddiad 'ar ei orau cyn' ac 'ar ei orau cyn diwedd' o'r man gwerthu erbyn diwedd y diwrnod hwnnw. Gwnewch yn siŵr eich bod yn gwybod am ba hyd y mae'r bwyd wedi bod yn y rhewgell, a bod y stoc hynaf yn cael ei ddefnyddio yn gyntaf.	Mae'n anghyfreithlon gwerthu bwyd ar ôl ei ddyddiad 'defnyddio erbyn'. Gallai fod yn annïogel i'w fwyta. Pan fydd bwyd wedi mynd heibio'r dyddiad 'ar ei orau cyn' efallai na fydd cystal i'w fwyta – er enghraifft gallai'r blas neu'r ansawdd newid. Os nad ydych chi'n gwybod am ba hyd y mae'r bwyd wedi bod yn y rhewgell, efallai y byddwch yn defnyddio'r stoc newydd cyn yr hen stoc.	Sut ydych chi'n cadw cofnod o bryd y dylid tynnu bwyd oddi ar y silffoedd?



GWNEUD YN SIŴR	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
<p>Mae'n arfer da cadw bwyd wedi'i rewi ar -18°C neu'n oerach. Cyfeiriwch at gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar y pecyn am ragor o fanylion. (Rhaid storio bwydydd sydd wedi'u labelu 'Quick frozen' ar -18°C neu'n oerach, neu eu harddangos ar -12°C neu'n oerach.)</p> <p>Dylech edrych ar dymheredd eich offer rhewi o leiaf unwaith y dydd gan ddechrau pan fyddwch yn cynnal eich gwiriadau agor (gweler y dyddiadur).</p> <p>I sicrhau bod yr offer yn gweithio'n gywir, dylech wirio'r tymheredd rhwng y bwyd wedi'i rewi hefyd.</p>	<p>Bydd gan rai peiriannau sgrin ddigidol neu ddeial i ddangos ar ba dymheredd y mae wedi'i osod. Gallwch ddefnyddio hwn i wirio beth yw tymheredd eich offer.</p> <p>Os byddwch chi'n gwneud hyn, dylech fynd ati'n rheolaidd i wirio bod y tymheredd a ddangosir ar y sgrin/deial yn gywir drwy ddefnyddio thermometr rhewgell. Gallech hefyd ddefnyddio prôb (darllenwch y dull diogel 'Profi – storio bwydydd wedi'u hoeri a'u rhewi' yn yr adran 'Rheoli').</p> <p>Sut ydych chi'n gwirio tymheredd eich offer rhewi?</p> <p>Sgrin ddigidol Thermometr deial Thermometr yr oergell</p> <p>Rhwng bwydydd wedi'u hoeri gan ddefnyddio prôb tymheredd</p> <p>Os nad ydych chi'n gwneud hyn, beth ydych chi'n ei wneud?</p>

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH	SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO
<p>Os ydych chi'n sylwi nad yw eich rhewgell neu uned arddangos bwyd wedi'i rewi yn gweithio'n iawn, dylech gymryd y camau hyn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dylid symud bwyd sy'n dal wedi'i rewi (h.y. caled a rhewllyd) i rewgell arall ar unwaith. Dylid taflu bwyd sydd wedi dechrau dadmer (h.y. dechrau mynd yn feddal a/neu hylif yn dod ohono) oni bai fod bwriad i'w werthu wedi'i ddadmer, os felly symudwch ef i le addas a pharhau i'w ddadmer. Dilynwch gyfarwyddiadau dadmer y gwneuthurwr bob amser.  <ul style="list-style-type: none"> Dylid taflu bwyd sydd wedi dadmer yn llwyr (h.y. meddal a chynnes), oni bai ei fod yn gynnyrch y bwriedir iddo gael ei ddadmer gennych chi ac yna ei werthu i'r cwsmer ar dymheredd ystafell e.e. cynnyrch 'dadmer a gweini' fel myffins. Peidiwch â gwerthu bwyd sy'n fod i gael ei werthu wedi'i rewi os yw wedi dadmer, neu wedi dechrau dadmer. Peidiwch ag ail-rewi bwyd unwaith y bydd wedi dechrau dadmer, e.e. hufen iâ - bydd yn rhaid i chi ei daflu. 	<ul style="list-style-type: none"> Edrychwch i weld beth y gallwch chi ei wneud i storio ac arddangos bwyd wedi'i rewi'n fwy diogel, gan ddefnyddio blaen y daflen hon. Gwnewch yn siŵr bod yr offer yn cael ei brofi'n rheolaidd ac edrychwch i weld a yw'n gweithio'n iawn fel rhan o'ch gwiriadau agor. Aildrefnwch eich rhewgelloedd i greu mwy o le a gwnewch yn siŵr eu bod ar gau cymaint â phosibl. Ewch ati i wella hyfforddiant staff ar y dull diogel hwn. Ewch ati i wella'r drefn o oruchwylio staff.

Nodwch beth aeth o'i le a sut aethoch chi i'r afael â'r sefyllfa yn eich dyddiadur.





RHEOLI

Mae'n hanfodol rheoli eich busnes
yn effeithiol i sicrhau bod
bwyd yn ddiogel.



Mae'n hanfodol rheoli eich busnes yn effeithiol i sicrhau bod bwyd yn ddiogel.



Mae'r adran hon yn cynnwys gwybodaeth am wahanol faterion rheoli, gan gynnwys gwiriadau i'w cynnal pan fyddwch yn agor a chau, cyflenwyr a chontractwyr, rheoli stoc, a hyfforddi a goruchwylio staff.

Mae'r adran hon hefyd yn cynnwys gwybodaeth am alergeddau bwyd. Gall arferion glanhau a thrin bwyd da helpu i reoli'r risg o groeshalogi alergenau.

Dylech ddarllen yr adran 'Rheoli' ochr yn ochr â'r dyddiadur, a dylai'r sawl sy'n gyfrifol am redeg y busnes lofnodi'r dyddiadur bob dydd.

DULL DIOGEL:

GORSENSITIFRWYDD I FWYD



Mae'r term 'Gorsensitifrwydd i Fwyd' yn disgrifio alergedd bwyd, anoddefiad bwyd a Chlefyd Seliag. Mae'n bwysig gwybod beth i'w wneud os ydych yn gweini cwsmer sydd â gorsensitifrwydd i fwyd, oherwydd gall alergeddau beryglu bywyd. Mae'n rhaid llenwi'r pecyn 'Rheoli Gwybodaeth am Alergenau Bwyd'. Yn 2021, newidiodd y rheolau ar gyfer bwydydd wedi'u pecynnu ymlaen llaw i'w gwerthu'n uniongyrchol.

BWYD WEDI'I BECYNNU YMLAEN LLAW (e.e. pryd parod i'w fwyta wedi'i becynnu rywle arall)

PWYNT DIOGELWCH	PAM?
Bydd bwydydd wedi'u pecynnu ymlaen llaw eisoes wedi'u pecynnu a'u labelu rywle arall, er enghraifft mewn ffatri. Os bydd rhywun yn gofyn a yw bwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw yn cynnwys cynhwysyn penodol, dangoswch y rhestr gynhwysion iddo ac unrhyw rybuddion ar y label. Peidiwch byth â dyfalu.	Gall rhai bwydydd gynnwys cynhwysion na fydddech yn disgwyl iddynt eu cynnwys. Mae'n bwysig iawn bod pobl ag alergedd bwyd difrifol yn darllen y label ar bob bwyd sydd wedi'i becynnu ymlaen llaw. Mae rhagor o wybodaeth ar gael ar wefan yr Asiantaeth Safonau Bwyd .

BWYD WEDI'I BECYNNU YMLAEN LLAW I'W WERTHU'N UNIONGYRCHOL (e.e. brechdan wedi'i pharatoi gennych a'i pheccynnu yr un diwrnod a'i rhoi ar werth)

Bydd angen i chi greu label gyda rhestr lawn o'r cynhwysion ar y deunydd pecynnu, gan bwysleisio'r alergenau.	Mae angen yr wybodaeth hon ar gwsmeriaid sydd ag alergeddau fel y gallant wneud dewisiadau bwyd diogel i osgoi adwaith alergaidd.
Mae'n rhaid i wybodaeth am alergenau fod yn gywir, yn gyson ac yn gyfredol.	Dylai fod ffordd o wirio bod yr wybodaeth a ddarperir yn gywir ac yn gyflawn.
Wrth baratoi a lapio bwydydd ar y safle eich hunain, gwnewch yn siŵr fod yr arwynebau gwaith a'r offer wedi'u glanhau'n drylwyr gyntaf. Gwnewch yn siŵr fod staff yn golchi eu dwylo'n drylwyr cyn dechrau ar y dasg.	Mae hyn er mwyn atal darnau bach o'r bwyd y mae rhywun ag alergedd iddo rhag lledaenu i fwydydd eraill ar ddamwain.

BWYD HEB EI BECYNNU YMLAEN LLAW (e.e. bwyd a weinir o gownter deli)

Os ydych chi'n gwerthu bwyd heb ei becynnu ymlaen llaw mae angen i chi fod yn ofalus iawn i sicrhau eich bod yn gwybod pa gynhwysion mae'r bwydydd hyn yn eu cynnwys.	Os oes gan rywun alergedd difrifol, gall adweithio i'r mymryn lleiaf o'r bwyd y mae'n sensitif iddo. Felly mae'n bwysig iawn ei fod yn gwybod yn union beth sydd mewn bwyd.
Cofiwch gadw gwybodaeth am gynhwysion bwydydd yr ydych chi'n eu gwerthu heb eu pecynnu ymlaen llaw. Os bydd bwyd yn cynnwys un o'r cynhwysion a restrir ar y dudalen nesaf, soniwch amdano yn y disgrifiad, e.e. croissant siocled a chnau almon.	Drwy wneud hyn, gallwch chi a'ch staff edrych ar y cynhwysion os bydd cwsmer yn eich holi. Mae disgrifiadau clir yn helpu pobl ag alergeddau bwyd i nodi bwydydd sy'n anaddas ar eu cyfer.
Wrth baratoi bwydydd heb eu pecynnu ymlaen llaw, gwnewch yn siŵr bod cownteri ac offer wedi'u glanhau'n drylwyr. Gwnewch yn siŵr bod staff yn golchi eu dwylo'n drylwyr cyn dechrau ar y dasg. Os oes gennych ardal hunanwasanaeth, gwnewch yn siŵr eich bod yn defnyddio cynhwysyddion a chyfarpar ar wahân ar gyfer gwahanol fwydydd ac na chânt eu cymysgu o gwbl. Os bydd bwydydd heb eu pecynnu yn cynnwys un o'r cynhwysion a restrir dros y dudalen, cadwch nhw ar wahân i fwydydd eraill, e.e. cadwch roliau bara gyda hadau sesame ar wahân i roliau plâen.	Mae hyn yn atal darnau bach o fwyd y gall fod gan unigolyn alergedd iddo rhag mynd i mewn i fwyd arall ar ddamwain.

SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?

Sut ydych chi'n gwirio a yw bwyd yn cynnwys alergen/cynhwysyn penodol?

Sut ydych chi'n rhoi gwybod i gwsmeriaid am yr alergenau mewn bwyd heb ei becynnu ymlaen llaw?



MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Pa gynhwysion all achosi problemau?

Rhaid i chi ddarparu gwybodaeth am alergenau i'ch cwsmeriaid os ydynt yn cael eu defnyddio fel cynhwysion yn y bwyd a'r diod yr ydych yn eu gwerthu. Mae rhagor o wybodaeth ar gael ar [wefan yr Asiantaeth Safonau Bwyd](#).

Dyma rai o'r bwydydd y gall pobl fod ag alergedd iddynt a rhai manau lle gellir eu canfod:

Cnau (sef cnau almon, cnau cyll, cnau Ffrengig, cnau pecan, cnau Brasil, cnau pistasio, cnau cashew, cnau Macadamia neu gnau Queensland)	Mewn sawsiau, pwdinau, cracers, bara, hufen iâ, marsipán, cnau almon wedi'u malu'n fân, olewau cnau.
Pysgnau	Mewn sawsiau, cacennau, pwdinau. Peidiwch ag anghofio olew cnau daear a blawd pysgnau.
Wyau	Mewn cacennau, mousse, sawsiau, pasta, quiche, rhai cynhyrchion cig. Peidiwch ag anghofio bwydydd sy'n cynnwys mayonnaise neu fwydydd wedi'u sgleinio ag wy.
Llaeth	Mewn iogwrt, hufen, caws, menyn, powdwr llaeth. Cadwch lygad hefyd am fwydydd sydd wedi'u sgleinio â llaeth.
Pysgod	Mewn rhai dresins salad, pizza, relish, saws pysgod. Gall ambell i saws soi a saws Caerwragon gynnwys pysgod hefyd.
Cramenogion (<i>crustaceans</i>)	Fel corgimwch, cimwch, sgampi, cranc, past berdys (<i>shrimp</i>).
Molysgiaid (<i>molluscs</i>)	Mae'r rhain yn cynnwys cregyn gleision, cregyn moch, sgwid, malwod tir, saws wystrys.
Grawnfwydydd sy'n cynnwys glwten (sef gwenith (fel gwenith yr Almaen a Khorasan), haidd, rhyg a cheirch)	Peidiwch ag anghofio bwydydd sy'n cynnwys blawd hefyd, fel bara, pasta, cacennau, toes, cynhyrchion cig, sawsiau, cawl, cyteu, ciwbiau stoc, briwsion bara a bwydydd wedi'u dystio â blawd.
Seleri	Mae hyn yn cynnwys coesyndau, dail a hadau seleri a seleriach. Cofiwch gadw llygad am seleri mewn salad, cawl, halen seleri a rhai cynhyrchion cig.
Bys y blaidd (<i>lupin</i>)	Hadau a blawd bys y blaidd mewn mathau penodol o fara a chynhyrchion toes.
Mwstard	Gan gynnwys mwstard hylif, berwr mwstard, mwstard powdwr a hadau mwstard, mewn dresins salad, marinadau, cawl, sawsiau, cyris, cynhyrchion cig.
Hadau sesame	Mewn bara, ffyn bara, tahini, houmous, olew sesame.
Soia	Fel tofu neu geuled ffa (<i>beancurd</i>), ffa edamame, tempe, blawd soia a phrotein soia, rhai mathau o hufen iâ, sawsiau, pwdinau, cynhyrchion cig, cynhyrchion llysieuol.
Sylffwr deuocsid (pan gaiff ei ychwanegu a phan fo'r cynnyrch bwyd/diod terfynol yn cynnwys mwy na 10mg/kg)	Mewn cynhyrchion cig, sudd ffrwythau, ffrwythau a llyisiau wedi'u sychu, gwin, cwrw.

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH

Os ydych yn credu bod cwsmer yn cael adwaith alergaidd difrifol:

- peidiwch â symud y cwsmer
- ffoniwch 999 a gofynnwch am ambiwlans gyda pharafeddyg ar unwaith
- eglurwch ei bod yn bosibl bod eich cwsmer yn cael sioc anaffylactig
- anfonwch rywun allan i aros am yr ambiwlans
- os oes gan y cwsmer bigiad adrenalin neu 'Epi pen', helpwch nhw i'w ddefnyddio

SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO

- Gwnewch yn siŵr bod pob aelod o staff yn deall pa mor bwysig yw edrych ar gynnwys cynnyrch os bydd rhywun ag alergedd bwyd yn gofyn i chi wneud hynny.
- Adolygwch y ffordd mae staff yn trin bwyd heb ei becynnu ar gyfer cwsmer ag alergedd bwyd.
- Gwnewch yn siŵr eich bod yn cadw'r wybodaeth gywir ddiweddaraf am gynhwysion pob cynnyrch a bod staff yn gwybod sut i'w gwirio.
- Ewch ati i hyfforddi staff eto ar y dull diogel hwn.
- Ewch ati i wella'r drefn o oruchwylio staff.

Nodwch beth aeth o'i le a sut aethoch chi i'r afael â'r sefyllfa yn eich dyddiadur.



RHEOLI GWYBODAETH AM ALERGENAU BWYD



Mae'r ffordd yr ydych yn ymdrin ag alergenau'n bwysig o ran diogelwch bwyd ac i ddiogelu eich cwsmeriaid.

Mae'r gyfraith yn mynnu bod busnesau bwyd yn darparu gwybodaeth gywir am y cynhwysion alergenauidd a ddefnyddir yn y bwyd a'r diod y maent yn ei weini. Hefyd, mae angen i chi gyfeirio at a llenwi'r tudalennau 'Cwsmeriaid - Alergeddau Bwyd' yn adran 'Rheoli' y pecyn hwn. Yn 2021, bydd y rheolau'n newid ar gyfer bwyd sydd wedi'i becynnu ymlaen llaw i'w werthu'n uniongyrchol - mae'n rhaid i'r bwydydd hyn gynnwys rhestr lawn o'r cynhwysion wedi'u labelu ar y deunydd pecynnu, gyda'r alergenau wedi'u pwysleisio'n glir.

BETH I'W WNEUD?	PAM?
<p>Gwybodaeth i gwsmeriaid</p> <p>Mae'n rhaid i fwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw a'i werthu'n uniongyrchol gynnwys rhestr lawn o'r cynhwysion wedi'i labelu ar y deunydd pecynnu, gyda'r alergenau wedi'u pwysleisio'n glir.</p> <p>Ar gyfer bwyd rhydd, fel bwyd a werthir o gownter deli, gallwch ddarparu gwybodaeth am alergenau mewn sawl ffordd, e.e.:</p> <ul style="list-style-type: none"> yn ysgrifenedig, e.e. metrics alergenau, ar fwydlen neu fwrdd sialc. ar lafar i'r cwsmer (rhaid cyfeirio'n glir at y wybodaeth hon (e.e. drwy ofyn i aelod o'r staff). <p>Mae'n rhaid i staff wybod lle gellir dod o hyd i wybodaeth am alergenau (e.e. taflenni rysâit, labeli bwyd) a gallu delio â cheisiadau gwybodaeth am alergenau.</p> <p>Os bydd rhywun yn gofyn a yw cynnyrch yn cynnwys bwyd neu gynhwysyn penodol, mae'n rhaid i hyn gynnwys yr holl gynhwysion alergenauidd yn y cynnyrch (a beth maent yn ei gynnwys).</p> <p>Mae'n rhaid i wybodaeth am alergenau fod yn gywir, yn gyson ac yn gyfredol.</p>	<p>Mae angen i gwsmeriaid ag alergeddau ac anoddefiadau gael yr wybodaeth hon er mwyn iddynt allu gwneud dewisiadau bwyd diogel ac osgoi cael adwaith alergaidd.</p> <p>Dylai fod gennych ddull o wirio bod yr wybodaeth a ddarperir gennych yn gywir ac yn gyflawn.</p>
<p>Ar gyfer bwyd heb ei becynnu ymlaen llaw fel bwyd rhydd neu wyd a werthir heb ei becynnu (e.e. pãsteiod, samosas ac ati), mae'n rhaid bod arwyddion clir yn rhoi gwybod i gwsmeriaid lle i gael gwybodaeth am alergenau. Gallwch wneud hyn drwy gael hysbysiadau yn eich busnes i roi gwybod i gwsmeriaid ofyn am wybodaeth am alergenau os ydynt ei hangen.</p>	<p>Dylai cwsmeriaid roi gwybod i chi os oes angen gwybodaeth am alergenau arnynt er mwyn i chi allu eu helpu i wneud dewisiadau bwyd diogel.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>ALERGEDDAU AC ANODDEFIADAU BWYD</p> <p>Cofiwch siarad ag aelod o'n staff am y cynhwysion yn eich pryd wrth i chi archebu. Diolch.</p> </div>
<p>Mae'n syniad da rhoi gwybodaeth yn enw neu ddisgrifiad cynhyrchion heb eu pecynnu ymlaen llaw a werthir gennych, yn arbennig os ydynt yn cynnwys un o'e pedwar ar ddeg o alergenau a reoleiddir a restrir dros y ddalen, e.e. croissant siocled a chnau almon.</p>	<p>Mae hyn yn helpu pobl sydd ag alergeddau ac anoddefiadau bwyd i nodi'r prydau sy'n cynnwys bwydydd penodol. Mae dal raid i chi allu darparu gwybodaeth am y cynhwysion alergenauidd yn y bwydydd hyn i gwsmeriaid, nid dim ond y rhai hynny a nodir yn y disgrifiad.</p>
<p>Os yw eich bwydlen/dewisiadau heb eu pecynnu ymlaen llaw yn newid, cofiwch sicrhau eich bod yn newid y rhestr o gynhwysion gydag alergenau ar gyfer y bwyd neu'r diod hwnnw.</p>	<p>Os nad ydych wedi rhestru'r cynhwysion cywir, gallai cwsmeriaid gael yr wybodaeth anghywir a gallai bwyta'r bwyd eu gwneud yn sâl.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Cynhwysion:</p> <p>Dŵr, Moron, Nionod, Corbys Coch (4.5%) Tatws, Blodfresych, Cennin, Pys, Blawd Corn, Blawd Gwenith, Halen, Hufen, Rhin Burum, Pasta Tomato, Garlleg, Siwgr, Hadau Seleri, Olew Llysiau (Blodyn yr Haul), Perlysiau a Sbeisys, Pupur Gwyn, Persli.</p> </div>
<p>Labelu a storio</p> <p>Mae'n rhaid labelu cynwysyddion cynhwysion yn glir er mwyn i chi wybod pa alergenau sydd y tu mewn iddynt. Bydd storio yn ddiogel yn eich helpu i wneud hyn. Cofiwch edrych ar labeli bwyd sydd wedi'i becynnu ymlaen llaw er mwyn i chi wybod pa alergenau sydd ynddynt.</p>	<p>Os nad yw bwyd yn cael ei labelu'n glir, gallech ddefnyddio cynhwysyn a allai niweidio cwsmer sydd ag alergedd neu anoddefiad iddo.</p>
<p>Dosbarthu bwyd</p> <p>Cofiwch wirio bwyd sy'n cael ei ddisbarthu i sicrhau eich bod wedi cael yr archeb gywir a bod yr wybodaeth labelu ar gael bob amser.</p>	<p>Os ydych chi'n cael yr archeb anghywir neu gynnrych gwahanol, mae'n bosibl bod y bwyd yn cynnwys alergenau gwahanol.</p>

DULL DIOGEL:

GWIRIADAU AGOR A CHAU



Mae'n hanfodol eich bod chi a'ch staff yn cyflawni gwiriadau penodol bob tro y byddwch yn agor a chau. Mae hyn yn eich helpu i gynnal y safonau sylfaenol sy'n angenrheidiol i sicrhau bod eich busnes yn paratoi bwyd yn ddiogel.

GWIRIADAU AGOR

Dylech gynnal y gwiriadau hyn ar ddechrau'r dydd. Gallwch hefyd ychwanegu eich gwiriadau eich hun at y rhestr.

Mae eich offer arddangos bwyd oer, eich oergelloedd a'ch rhewgelloedd yn gweithio'n iawn.

Mae eich offer eraill (e.e. popty/peiriant cadw bwyd yn boeth) yn gweithio'n iawn.

Mae staff yn iach i weithio ac yn gwisgo dillad gwaith glân.

Mae ardaloedd paratoi bwyd yn lân ac wedi'u diheintio (arwynebau gwaith, offer, cyfarpar ac ati)

Nid oes unrhyw dystiolaeth o weithgarwch plâu mewn unrhyw ardal.

Mae digon o ddeunyddiau golchi dwylo a glanhau ar gael (sebon, tywelion papur, glânweithydd ac ati).

Mae dŵr tap poeth ar gael ym mhob sinc a basn golchi dwylo.

Mae'r prôb tymheredd yn gweithio'n iawn ac mae wipis i lanhau'r prôb ar gael.

Mae'r wybodaeth am alergenau yn gywir ar gyfer pob eitem sydd ar werth.

Mae'r siop yn 'addas i fasnachu', h.y. glân a thaclus, silffoedd wedi'u stocio ac ati.

GWIRIADAU CAU

Dylech gynnal y gwiriadau hyn ar ddiwedd y dydd. Gallwch hefyd ychwanegu eich gwiriadau eich hun at y rhestr.

Rydych wedi tynnu unrhyw fwyd sydd ar ei ddyddiad 'defnyddio erbyn', neu unrhyw fwyd sydd wedi'i ddifrodi neu sy'n anaddas (e.e. bwyd sydd wedi llwydo) oddi ar y silffoedd.

Rydych wedi taflu unrhyw fwyd sydd wedi'i dynnu oddi ar y silffoedd yn gywir neu wedi'i labelu fel 'ddim i'w werthu' a'i gadw mewn ardal ar wahân (os yw'n cael ei ddychwelyd i'r cyflenwr).

Rydych chi wedi gorchuddio pob darn o fwyd, wedi labelu'r bwyd a'i roi yn yr oergell/y rhewgell (os oes angen).

Rydych chi wedi glanhau a diheintio offer glanhau budr neu wedi'u taflu i ffwrdd.

Rydych chi wedi cael gwared ar wastraff ac wedi gosod bagiau newydd yn y biniau.

Rydych chi wedi glanhau a diheintio ardaloedd paratoi bwyd (arwynebau gwaith, offer, cyfarpar ac ati).

Rydych chi wedi brwsio a glanhau'r lloriau.

Rydych chi wedi cofnodi'r gwiriadau 'Profi'.



Caiff y gwiriadau agor a chau eu rhestru yn y dyddiadur hefyd.



GWIRIADAU YCHWANEGOL

Bydd cynnal y gwiriadau ychwanegol yn rheolaidd yn eich helpu i sicrhau eich bod yn dilyn eich dulliau.

Mae rhai o'r dulliau diogel yng ngweddill y pecyn yn eich cynghori i wirio rhai pethau yn rheolaidd. Mae'r rhain yn digwydd yn llai aml na'r gwiriadau agor a chau dyddiol ond mae dal angen eu cwblhau'n rheolaidd.

Ceir enghreifftiau o rai o'r gwiriadau ychwanegol yn y tabl isod. Nodwch fanylion eich gwiriadau ychwanegol chi a pha mor aml rydych chi'n eu cynnal. Pan fyddwch yn cynnal gwiriadau ychwanegol, cofiwch eu cofnodi yn eich dyddiadur y diwrnod hwnnw, ynghyd â'r manylion.

BETH I'W WNEUD?		MANYLION Y GWIRIAD	PA MOR AML?
Glanhau'n drylwyr	e.e. glanhau tu ôl i offer, awyrellau, waliau, nenfydau, ardaloedd gwastraff tu allan ac ati.	Glanhau'n drylwyr y gegin i gyd a'r ardal wastraff y tu allan gan gynnwys waliau, nenfydau, ffan awyru, awyrellau.	
Cynnal a chadw	e.e. clirio draeniau, glanhau ffaniau echdynnu/hidlyddion a chyddwysyddion oergelloedd/rhwgelloedd.	Sicrhau nad oes unrhyw offer neu arwynebau wedi'u difrodi yn y gegin. Mynd ar drywydd unrhyw waith atgyweirio sydd heb ei gyflawni.	
Prôb tymheredd	Gwiriwch ei fod yn gweithio'n iawn.	Ei roi mewn dŵr berwedig ac iâ sy'n toddi (rhaid iddo fod o fewn 1°C o 100°C a 0°C).	
Bwrw golwg dros ddyddiadau a chylchdroi stoc ar gyfer cynhyrchion â dyddiad 'ar ei orau cyn'	e.e. edrychwch ar duniau, jariau, blychau, cynhyrchion rhewgell ac ati. Cofiwch, rhaid gwerthu wyau saith diwrnod cyn y dyddiad 'ar ei orau cyn'.		
Gwiriadau rheoli plâu	e.e. edrych am arwyddion o ddifrod i waliau, drysau ac ati a allai adael plâu i mewn, ac arwyddion o blâu.	Gwirio bod pob ardal y tu mewn ac y tu allan i'r adeilad am arwyddion o weithgarwch plâu. Gwneud yn siŵr bod bwyd wedi'i orchuddio'n iawn mewn storffeydd. Gwirio offer a strwythur am arwyddion o weithgarwch plâu a thyllau lle gallai plâu ddod mewn.	

DULL DIOGEL:

PROFI – STORIO BWYD WEDI'I OERI A BWYD WEDI'I REWI



Efallai yr hoffech ddefnyddio prôb tymheredd wedi'i ddiheintio i brofi bod eich dulliau yn ddiogel. Gallwch gofnodi manylion y gwiriadau hyn yn yr adran Profi: Cofnodion.

DULL DIOGEL	BETH I'W WNEUD?	SUT I WNEUD HYN
Storio ac arddangos bwyd wedi'i oeri a bwyd wedi'i rewi	<p>Mae'r dulliau diogel 'Storio ac arddangos bwyd oer' a 'Storio ac arddangos bwyd wedi'i rewi' yn yr adran 'Oeri' yn sôn am sut i gadw bwyd wedi'i oeri ac wedi'i rewi yn ddiogel.</p> <p>Argymhellir bod oergelloedd ac offer arddangos bwyd oer yn cael eu gosod ar 5°C neu is.</p> <p>O wneud hyn, mae'n sicrhau bod bwyd wedi'i oeri yn cael ei gadw ar 8°C neu is. Mae hwn yn ofyniad cyfreithiol yng Nghymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon, ac fe'i hargymhellir yn yr Alban.</p> <p>Mae'n arfer da cadw bwyd wedi'i rewi ar -18°C neu'n oerach.</p>	<p>I weld a yw bwyd ar dymheredd o 8°C neu is, defnyddiwch brôb tymheredd glân wedi'i ddiheintio. Defnyddiwch y prôb fel bod ei flaen yng nghanol y bwyd (neu'r rhan fwyaf trwchus).</p> <p>Hefyd, darllenwch yr adran 'Sut i ddefnyddio'r prôb' isod. Pan fyddwch chi'n defnyddio prôb i brofi cynhyrchion wedi'u pecynnu fel hyn, bydd angen i chi eu tynnu oddi ar y silffoedd a'u taflu gan y bydd y deunydd pecynnu wedi'i ddifrodi.</p> <p>I wirio tymheredd yr aer yn eich oergell, eich rhewgell neu eich uned arddangos, gosodwch eich prôb tymheredd y tu mewn i'r offer ac arhoswch am ddarlleniant pendant.</p>

DEFNYDDIO PROBAU TYMHEREDD

MATH O BRÔB	BLE I DDEFNYDDIO'R PRÔB	SUT I DDEFNYDDIO'R PRÔB
Thermomedr digidol 	Ar y cyfan, mae'r rhain yn hawdd i'w defnyddio ac yn fanwl gywir. Gellir eu defnyddio gyda llawer o fwydydd a rhwng pecynnau o fwyd, ond nid ydynt yn addas i'w rhoi yn y popty.	Dylech chi lanhau a diheintio'r prôb cyn ei ddefnyddio. Arhoswch nes bydd y darlleniant yn un pendant. Glanhewch y prôb yn drylwyr a'i ddiheintio cyn ei ddefnyddio eto. Mae hyn yn helpu i atal croeshalogi.
Thermomedr is-goch 	Caiff y mathau hyn o brobau eu defnyddio i brofi'r tymheredd ar y tu allan i fwyd oer wrth eu dosbarthu neu yn yr oergell neu'r rhewgell. Ni chewch eu defnyddio i wirio'r tymheredd yng nghanol bwyd wedi'i goginio, bwyd wedi'i ailgynhesu na bwyd sy'n oeri.	Pwyntiwch y prôb at arwyneb y bwyd gan osgoi unrhyw ddeunydd pecynnu adlewyrchol neu labeli gludiog (gan fod y rhain yn rhoi darlleniant anghywir). Os yw'r tymheredd yn ymddangos yn uchel, defnyddiwch thermomedr digidol glân wedi'i ddiheintio i gadarnhau'r darlleniant.

TYNNU NEU ALW CYNNYRCH YN ÔL



Mae ymateb yn gyflym i unrhyw broblemau sy'n ymwneud â'r cynhyrchion bwyd a werthir gennych yn rhan bwysig o reoli diogelwch bwyd yn eich busnes.

Weithiau bydd problem gyda chynnyrch bwyd sy'n golygu na ddylid ei werthu. Efallai y bydd yn rhaid ei 'dynnu'n ôl' (ei dynnu oddi ar y silffoedd) neu ei 'alw'n ôl' (pan ofynnir i gwsmeriaid ddod â'r cynnyrch yn ôl neu ei ddiinstrio).

Efallai y byddwch yn clywed am broblem gyda chynnyrch:

- gan wneuthurwr y cynnyrch
- gan gyflenwr neu gyfanwerthwr
- drwy hysbysiad mewn papur newydd
- gan eich awdurdod lleol
- gan gymdeithas fasnach.

Os byddwch yn clywed am broblem gyda chynnyrch, dylech roi'r gorau i werthu'r cynnyrch hwnnw ar unwaith. Gall fod angen i chi roi gwybod i'ch cwsmeriaid hefyd.

Gall fod angen tynnu neu alw cynnyrch yn ôl am sawl rheswm. Er enghraifft, gall fod:

- yn cynnwys bacteria niweidiol
- wedi'i halogi'n ffisegol e.e. gyda darnau o wydr neu fetel
- wedi'i labelu'n anghywir – gallai hyn fod yn broblem i bobl ag alergeddau bwyd

Gallech chi a'ch staff hefyd sylwi ar broblem gyda chynnyrch bwyd sy'n golygu nad yw'n ddiogel i'w fwyta. Os bydd hyn yn digwydd, dylech roi'r gorau i'w werthu ar unwaith. Gall fod angen i chi roi gwybod i'ch awdurdod lleol a'r **Asiantaeth Safonau Bwyd** am y cynnyrch.

BETH I'W WNEUD?	SUT?
Gwnewch yn siŵr eich bod yn gwybod manylion y broblem.	Os yw gwneuthurwr neu gyflenwr wedi cyhoeddi bod angen tynnu/galw cynnyrch yn ôl, gwnewch yn siŵr eich bod yn gwybod pa gynhyrchion ydynt a pha lwythi yr effeithiwyd arnynt.
Tynnwch y cynnyrch oddi ar y silffoedd yn syth ar ôl clywed am broblem.	Gwnewch yn siŵr eich bod yn symud yr holl gynhyrchion dan sylw a'u labelu'n glir i ddangos na ddylid eu gwerthu.
Sicrhewch fod eich staff yn gwybod am y broblem.	Dylech wneud hyn fel bod eich staff yn gwybod beth i'w wneud ac fel nad ydynt yn rhoi'r un cynhyrchion ar y silffoedd i'w gwerthu eto, ar ddamwain.
Penderfynwch a oes angen rhoi gwybod i'ch cwsmeriaid.	Mewn rhai achosion pan fydd cynnyrch yn cael ei alw'n ôl, bydd gofyn i chi roi hysbysiad yn eich siop i roi gwybod i'ch cwsmeriaid bod y cynnyrch wedi ei alw yn ôl a'r rheswm dros wneud hynny. Weithiau, bydd y gwneuthurwr neu'r cyflenwr yn darparu'r wybodaeth hon. Weithiau, gall fod angen i chi roi eich hysbysiad eich hun i ddweud wrth gwsmeriaid am y broblem. Os nad ydych yn siŵr beth i'w wneud, gofynnwch i'ch awdurdod lleol. Weithiau gall gwneuthurwr neu gyflenwr ofyn i gwsmeriaid dychwelyd y cynhyrchion dan sylw, neu gall cwsmeriaid eu dychwelyd i'r siop. Yn yr achos hwn, dylech ad-dalu'r cwsmer a chysylltu â gwneuthurwr neu gyflenwr y cynnyrch.

MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Cofiwch ei bod yn bwysig ysgrifennu manylion eich cyflenwyr (enwau, cyfeiriadau ac ati) yn y dyddiadur.

Yn ôl y gyfraith, mae'n rhaid i chi gadw cofnod o'r holl gynhyrchion bwyd yr ydych wedi'u prynu, gan bwy, nifer y cynhyrchion a'r dyddiad. Fel arfer, y ffordd orau o wneud hyn yw cadw pob un o'ch anfonebau a'ch derbynebaw.

Dylech gadw'r cofnodion hyn mewn modd sy'n ei gwneud yn hawdd i chi neu unrhyw swyddog gorfodi eu gwirio i weld o ble y daeth cynnyrch penodol.

CYFLENWYR A CONTRACTWYR



Mae'r ffordd yr ydych chi'n delio â chyflenwyr a contractwyr yn bwysig i ddiogelwch bwyd.

Mae'r gyfraith bwyd yn mynnu eich bod yn cymryd mesurau rhesymol ac yn gwneud popeth o fewn eich gallu i ddiogelu eich cwsmeriaid. Os nad ydych chi'n gwneud hyn, gall eich busnes a'ch enw da ddioddef.

BETH I'W WNEUD?	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
Dewiswch gyflenwyr yn ofalus iawn.	Mae'n bwysig defnyddio cyflenwyr y gallwch ymddiried ynddynt i drin bwyd yn ddiogel, yn ogystal â dosbarthu ar amser ac ati.	<ul style="list-style-type: none"> Gwnewch yn siŵr eich bod yn dewis cyflenwyr gydag enw da y gallwch ymddiried ynddynt. Gofynnwch y cwestiynau hyn: <ul style="list-style-type: none"> A yw'r cyflenwr wedi'i gofrestru â'r awdurdod lleol? A yw'r cyflenwr yn storio, cludo a pheycynnu ei nwyddau mewn ffordd hylan? A yw'r cyflenwr yn darparu gwybodaeth am alergenau? A yw'r cyflenwr/contractiwr yn darparu anfonebau sydd â'r manylion llawn? A oes gan y cyflenwr unrhyw dystysgrif neu sicrwydd ansawdd? Gofynnwch i fusnesau eraill am argymhellion.
Gwnewch yn siŵr bod eich cynhwysion amrwd wedi'u trin yn ddiogel.	Y man cychwyn ar gyfer paratoi bwyd yn ddiogel yw bod yn hyderus ynghylch diogelwch eich cynhwysion amrwd ac unrhyw gynhyrchion wedi'u gwneud yn barod yr ydych yn eu prynu.	<ul style="list-style-type: none"> Sicrhewch fod gan y cyflenwr system rheoli diogelwch bwyd. Cynhaliwch hapwiriadau rheolaidd ar amser dosbarthu, tymheredd ac ansawdd. Os ydych yn prynu nwyddau o warws talu a chario, gwnewch yn siŵr bod y cerbyd yr ydych yn ei ddefnyddio i'w cludo yn lân a'ch bod yn dod â bwyd oer a bwyd wedi'i rewi yn ôl cyn gynted â phosibl a'i roi yn syth mewn oergell neu rewgell.
Cadwch gofnod o ba gynhyrchion bwyd yr ydych chi wedi'u prynu, gan bwy y gwnaethoch chi eu prynu, faint a'r dyddiad.	<p>Mae hwn yn ofyniad cyfreithiol fel y gallwch chi neu swyddog gorfodi olrhain o ble y mae bwyd wedi dod.</p> <p>Yn ddelfrydol, dylech chi gadw'r cofnodion hyn tan eich bod chi'n sicr bod y bwyd maent yn cyfeirio ato wedi'i fwyta heb unrhyw broblemau.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Fel arfer, y ffordd hawsaf o wneud hyn yw drwy gadw eich holl anfonebau a derbynebau. Neu efallai y dymunwch gofnodi'r wybodaeth mewn ffordd wahanol, er enghraifft drwy gadw cofnod o'r rhif swp a manylion eraill. Cadwch y cofnodion hyn mewn ffordd sy'n ei gwneud hi'n hawdd i chi neu i swyddog gorfodi eu gwirio.
Dewiswch contractwyr yn ofalus.	Gall gwasanaethau fel rhai rheoli plâu fod yn werthfawr i'ch helpu i sicrhau bod bwyd yn ddiogel. Mae'n bwysig bod gennych contractwyr y gallwch ymddiried ynddynt i ddarparu'r gwasanaethau hyn yn effeithiol.	<ul style="list-style-type: none"> Defnyddiwch yr un gwiriadau â'r rhai ar gyfer cyflenwyr (y blwch ar y brig).

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH

Os bydd cyflenwr anghyfarwydd yn cysylltu â chi, cofiwch gysylltu â'ch awdurdod lleol i holi a yw'n fusnes cofrestredig sydd ag enw da. Fe all fod yn fusnes twyllodrus.

Os nad ydych yn credu bod y bwyd y mae cyflenwr yn ei ddarparu wedi'i drin yn ddiogel (er enghraifft, os ydych chi'n meddwl nad yw wedi'i gadw'n ddigon oer), gwrthodwch y bwyd, os yw'n bosibl, a chysylltwch â'ch cyflenwr ar unwaith ac ysgrifennwch y manylion yn y dyddiadur. Os bydd problemau'n codi dro ar ôl tro, gallwch wneud y pethau a ganlyn.

- Cysylltu â'r cyflenwr/contractiwr dros y ffôn.
- Ysgrifennu llythyr ffurfiol i gwyno.
- Newid cyflenwr/contractiwr.
- Cysylltu â'ch awdurdod lleol.



RHEOLI STOC

Mae rheoli stoc yn effeithiol yn rhan bwysig o reoli diogelwch bwyd.

PWYNTIAU DIOGELWCH	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
Adolygwch eich gwerthiannau ac amcangyfrifwch faint o bob cynnyrch sydd angen i chi ei gadw mewn stoc.	Mae gwneud hyn yn eich galluogi i gynllunio ar gyfer eich anghenion penodol.	<ul style="list-style-type: none"> Adolygwch eich gwerthiannau yn rheolaidd a sut mae'n effeithio ar eich angen am stoc.
Cynlluniwch ymlaen llaw i sicrhau bod gennych y lefel gywir o stoc ac archebwch yn ofalus.	Osgoi cael gormod o stoc sydd orau o ran diogelwch bwyd – a'ch elw.	<ul style="list-style-type: none"> Cynlluniwch y stoc sydd ei angen arnoch i bara tan y tro nesaf y byddwch yn archebu. Cyfrifwch y stoc cyn rhoi archeb.
<p>Cofiwch wirio'r holl stoc pan gaiff ei ddsbarthu i sicrhau:</p> <ul style="list-style-type: none"> ei fod o fewn ei ddyddiad 'defnyddio erbyn' a bod digon o amser i'w werthu cyn y dyddiad hwnnw ei fod wedi'i gadw'n ddigon oer nad yw wedi mynd yn ddrwg bod y stoc yn lân a heb ei ddifrodi, e.e. tafwch unrhyw becynnau gwactod â thyllau, pecynnau sydd wedi chwyddo neu duniau â tholciau mawr a sicrhewch fod y caeadau yn dynn ar boteli a bod jariau a seliau heb eu torri <p>Os bydd rhaid i chi ddefnyddio cynhwysyn amgen, gwiriwch fod yr wybodaeth am alergenau yn gywir.</p>	<p>Pwrpas y gwiriadau hyn yw sicrhau bod y bwyd yn ddiogel i'w werthu.</p> <p>Os yw'r deunydd pecynnu wedi'i ddifrodi, efallai nad yw'r bwyd yn ddiogel i'w ddefnyddio.</p> <p>Gall pecynnau sydd wedi chwyddo fod yn arwydd bod bacteria wedi tyfu mewn bwyd neu ddiod.</p> <p>Os yw poteli neu jariau wedi'u hagog, neu os yw seliau wedi'u torri, efallai na fydd y bwyd neu'r ddiod yn ddiogel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Hyfforddych eich staff er mwyn iddynt wybod beth i chwilio amdano pan fydd nwyddau'n cael eu dosbarthu. Sut ydych chi'n archwilio'r nwyddau sy'n cael eu dosbarthu? Lluniwch gytundeb ysgrifenedig gyda'ch cyflenwr am eich gofynion dosbarthu. Cynhaliwch hapwiriadau ar nwyddau wedi'u dosbarthu. Defnyddiwch y dyddiadur i gofnodi unrhyw faterion neu broblemau o ran nwyddau sy'n cael eu dosbarthu e.e. pecynnau o'r un cynnyrch yn cael eu dosbarthu gyda'i gilydd ond bod arnynt ddyddiadau 'defnyddio erbyn' neu 'ar ei orau cyn' gwahanol.

DYDDIADAU AR FWYD	BETH YW EU HYSTYR?
'Defnyddio erbyn' (<i>Use by</i>)	<p>Mae 'defnyddio erbyn' yn golygu hynny'n union. Ni ddylech werthu unrhyw fwyd neu ddiod ar ôl diwedd y dyddiad 'defnyddio erbyn' ar y label. Hyd yn oed os yw'n edrych ac yn aroglu'n iawn, gallai'r bwyd beryglu iechyd eich cwsmeriaid ac achosi gwenwyn bwyd ar ôl y dyddiad hwn. Mae'n anghyfreithlon gwerthu bwyd ar ôl ei ddyddiad 'defnyddio erbyn'.</p> <p>Byddwch fel arfer yn gweld dyddiad 'defnyddio erbyn' ar fwyd sy'n mynd yn ddrwg yn gyflym, fel llaeth, caws meddal, salad wedi'i baratoi, cig wedi'i goginio a physgod mwg. Mae hefyd yn bwysig dilyn unrhyw gyfarwyddiadau storio a roddir ar labeli bwyd, fel arall efallai na fydd yn para tan y dyddiad 'defnyddio erbyn'. Fel arfer mae angen cadw bwyd â dyddiad 'defnyddio erbyn' yn yr oergell.</p>



RHEOLI STOC

Parhad

DYDDIADAU AR FWYD	BETH YW EU HYSTYR?
'Ar ei orau cyn' (<i>Best before</i>)	<p>Ceir dyddiadau 'ar ei orau cyn' fel arfer ar fwydydd sy'n para'n hirach, fel bwyd wedi'i rewi, bwyd sych neu fwyd tun. Dylai fod yn ddiogel bwyta bwyd ar ôl y dyddiad 'ar ei orau cyn', ond ni fydd y bwyd ar ei orau bellach.</p> <p>Ar ôl y dyddiad hwn, gallai'r bwyd ddechrau colli ei flas ac ansawdd ac yn ddelfrydol dylid ei dynnu o'r man gwerthu.</p> <p>Mae gan rai cynhyrchion, fel bara, fath gwahanol o ddyddiad 'ar ei orau cyn', e.e. ar ei orau cyn 20 Rhagfyr (2). Y rhif mewn cromfachau yw faint o ddiwrnodau cyn y dyddiad 'ar ei orau cyn' y mae'r gwneuthurwr yn argymhell y dylai gael ei werthu. Felly, yn yr enghraifft hon, y dyddiad fyddai diwedd 18 Rhagfyr.</p> <p>Mae wyau yn eithriad – rhaid eu gwerthu o leiaf saith diwrnod cyn y dyddiad 'ar ei orau cyn'. Mae'n anghyfreithlon gwerthu wyau ar ôl hyn.</p>

RHEOLI

<p>Dylech gylchdroi stoc yn rheolaidd a thafu unrhyw fwyd sydd wedi mynd heibio'i ddyddiad 'defnyddio erbyn' neu sy'n amlwg yn anaddas i'w fwyta e.e. wedi llwydo. Edrychwch ar y dyddiadau 'defnyddio erbyn' bob dydd fel rhan o'ch gwiriadau cau.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Rhowch gynnyrch gyda'r dyddiadau cynharaf ar flaen y manau arddangos fel bod stoc hŷn yn gwerthu gyntaf. Mae hyn yn helpu i osgoi gwastraff. Hyfforddych eich staff i reoli stoc a gwnewch yn siŵr eu bod yn gwybod ym mha drefn y dylid arddangos bwyd a ble i roi bwyd os caiff ei dynnu o'r man gwerthu. Sicrhewch yn rheolaidd fod y broses rheoli stoc yn cael ei chynnal yn effeithiol. Cofnodwch wiriadau stoc yn y dyddiadur. Os oes gennych lawer o gynhyrchion mewn stoc sy'n agos i'w dyddiad 'defnyddio erbyn', ystyriwch leihau'r pris i werthu mwy cyn y dyddiad. O wneud hynny, bydd yn rhaid i chi daflu llai o gynhyrchion. Taflwch wyau saith diwrnod cyn y dyddiad 'ar ei orau cyn'.
---	--

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH

SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO

<p>Os ydych chi'n sylwi nad yw bwyd sydd wedi mynd heibio i'w ddyddiad 'defnyddio erbyn' wedi cael ei daflu, taflwch y bwyd ar unwaith neu rowch y bwyd mewn man arbennig os yw'n cael ei ddychwelyd i'r cyflenwr.</p> <p>Os nad ydych yn credu bod bwyd a gaiff ei ddsbarthu wedi cael ei drin yn ddiogel, gwrthodwch y bwyd os yw'n bosibl. Peidiwch â'i werthu a chysylltwch â'ch cyflenwr ar unwaith.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Adolygwch eich proses archebu. Adolygwch eich system cylchdroi stoc. Adolygwch eich trefniant gyda'ch cyflenwr. Ewch ati i hyfforddi staff eto ar y dull diogel hwn. Ewch ati i wella'r drefn o oruchwylio staff.
---	---

Nodwch beth aeth o'i le a sut aethoch chi i'r afael â'r sefyllfa yn eich dyddiadur.



HYFFORDDIANT A GORUCHWYLIAETH



Mae'n hanfodol eich bod yn hyfforddi ac yn goruchwyllo eich staff yn effeithiol er mwyn sicrhau eu bod yn trin bwyd yn ddiogel.

Dylech hyfforddi eich staff yn yr holl ddulliau diogel sy'n berthnasol i'w gwaith. Dylech hefyd eu goruchwyllo i sicrhau eu bod yn dilyn y dulliau diogel yn iawn.

BETH I'W WNEUD?	SUT?
Ar ôl i chi ddarllen drwyddynt, defnyddiwch y dulliau diogel yn y pecyn hwn i hyfforddi staff. Mae angen i chi fod yn siŵr bod pob aelod o staff yn gyfarwydd â'r dulliau diogel ar gyfer pob un o'u tasgau.	Dangoswch i'r aelod staff beth i'w wneud gan ei holi'n ofalus beth mae'n ei wybod a gofyn iddo ddangos i chi er mwy cadarnhau ei fod yn deall yn llwyr.
Gwnewch yn siŵr eich bod yn gwybod pa hyfforddiant y mae pob aelod o staff wedi'i gael.	Cofiwch nodi yn y 'Cofnod hyfforddi staff' bob tro y byddwch yn hyfforddi unrhyw aelod staff.
Gwylwch yr aelod staff wrth iddo ymgymryd â thasg fel rhan o'i waith. Ar ôl iddo gwblhau'r dasg, cofiwch ei holi sut aeth ati i ddilyn y dull diogel, er mwyn canfod a wnaeth ei ddilyn yn gywir.	Gwnewch sylwadau ac arsylwadau i helpu'r aelod staff i wella'r ffordd mae'n gweithio. Cofiwch gydnabod llwyddiant drwy roi adborth cadarnhaol pan fydd aelod staff wedi dilyn y dull diogel yn llwyddiannus. Os nad yw'r aelod staff yn dilyn y dull diogel, dywedwch wrtho beth mae'n ei wneud yn anghywir a pham ei bod yn bwysig dilyn y dull diogel.

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH?	SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO?
Os nad yw staff yn dilyn dull diogel yn iawn, ewch ati i'w hyfforddi eto a gwnewch yn siŵr eu bod yn deall pam ei bod yn bwysig dilyn y dull.	Defnyddiwch yr adolygiad 4 wythnos yn y dyddiadur i nodi unrhyw broblemau o ran sut mae staff yn dilyn dulliau diogel a chynlluniwch eich hyfforddiant i fynd i'r afael â hyn. Cofiwch gynnwys staff newydd.

RHEOLI

Wrth lofnodi'r dyddiadur, rydych chi'n cadarnhau eich bod wedi goruchwyllo'r holl staff sy'n ymwneud â'r gwaith o baratoi bwyd y diwrnod hwnnw. Mae hyn yn golygu eich bod yn sicrhau bod eich staff yn dilyn eich dulliau diogel a bod unrhyw broblemau yn cael eu datrys a'u cofnodi yn y dyddiadur.

Os na fyddwch yn y gwaith, gallwch roi'r cyfrifoldeb am y dyddiadur i aelod staff. Weithiau gall mwy nag un person fod yn gyfrifol yn ystod y dydd, e.e. pan fydd mwy nag un shift, ac felly bydd angen mwy nag un lofnod yn y dyddiadur.

Nodwch yn y dyddiadur pa aelodau staff sydd wedi cael y cyfrifoldeb hwn a rhowch hyfforddiant iddynt ar yr holl ddulliau diogel perthnasol, gan gynnwys unrhyw beth yn yr adran Rheoli. Mae'n rhaid i staff ddeall sut mae'r dyddiadur yn gweithio. Os bydd unrhyw beth gwahanol yn digwydd, neu os aiff pethau o chwith, bydd angen iddynt gymryd camau a gwneud nodyn o'r camau hynny yn y dyddiadur. Dylech gwblhau'r adolygiad 4 wythnos eich hun.



CWSMERIAID – ADBORTH

Mae adborth gan gwsmeriaid yn ffordd dda o wybod pa mor dda yr ydych chi'n rheoli eich busnes.

Mae cadw eich cwsmeriaid yn hapus a diogelu eu hiechyd drwy ddilyn arferion hylendid da yn hollbwysig i lwyddiant eich busnes. Felly mae'n bwysig iawn rhoi sylw i unrhyw gŵyn.

BETH I'W WNEUD?	SUT?
Gwrandewch ar gwynion.	Gwrandewch ar gwynion yn ofalus a nodwch y manylion. Gallai'r rhain dynnu sylw at broblem yn eich busnes.
Dewch o hyd i wraidd y broblem.	Meddyliwch am sut gododd y broblem hon. Mae hyn yn arbennig o bwysig os yw'n broblem sy'n effeithio ar ddiogelwch bwyd. Os bydd cwsmer yn cwyno ei fod yn sâl ar ôl bwyta bwyd a werthwyd gennych, dylech ymchwilio i'r mater yn ofalus. Os yw'n briodol, dylech roi gwybod i'ch Tîm Iechyd yr Amgylchedd.
Ewch ati i ddatrys y broblem.	Adolygwch y dulliau diogel perthnasol. Efallai y bydd angen i chi newid sut yr ydych yn gwneud pethau. Nodwch unrhyw newidiadau yn y dyddiadur. Os yw'n gŵyn am gynnyrch bwyd, efallai y bydd angen i chi hysbysu pobl eraill – darllenwch y dull diogel 'Tynnu neu alw cynnyrch yn ôl'.
Rhowch hyfforddiant i'ch staff ar sut i ddelio â chwsmeriaid.	Mae'n bwysig bod staff yn gwybod sut i ymateb i adborth gan gwsmeriaid a pha gamau i'w cymryd.

Nodwch beth aeth o'i le a sut aethoch chi i'r afael â'r sefyllfa yn eich dyddiadur.



DULL DIOGEL:

COFNOD LLENWI DULLIAU DIOGEL



I gwblhau'r pecyn mae angen i chi ddarllen pob adran a llenwi'r holl ddulliau diogel sy'n berthnasol i'ch busnes. Bydd angen i'r rhan fwyaf o fanwerthwyr bach llenwi'r holl ddulliau yn yr adrannau Croeshalodi, Glanhau, Oeri a Rheoli. Bydd angen i fusnesau sy'n paratoui neu'n coginio bwyd weithio drwy'r adran Coginio a pharatoui hefyd.

Nid oes gwahaniaeth ym mha drefn y byddwch yn llenwi'r dulliau diogel. Llenwch y cofnod hwn i ddangos eich bod wedi darllen a chwblhau'r pecyn. Gwnewch yn siŵr eich bod yn hyfforddi eich staff ar yr holl ddulliau diogel sy'n berthnasol i'w gwaith a'ch bod yn nodi hynny yn y cofnod hyfforddiant staff yn y dyddiadur.

DULL DIOGEL	DYDDIAD	LLOFNOD	TICIWCH OS NAD YW'R DULL DIOGEL YN BERTHNASOL
Croeshalodi			
Gwaith cynnal a chadw da			
Rheoli plâu			
Glanhau			
Golchi dwylo			
Hylendid personol			
Glanhau'n effeithiol			
Eich amserlen lânau			
Oeri			
Storio ac arddangos bwyd oer			
Storio ac arddangos bwyd wedi'i rewi			
Rheoli			
Gwiriadau agor a chau			
Gwiriadau ychwanegol			
Profi – storio bwyd wedi'i oeri a bwyd wedi'i rewi			
Cyflenwyr a chontractwyr			
Tynnu neu alw cynnyrch yn ôl			

DULL DIOGEL:



DULL DIOGEL	DYDDIAD	LLOFNOD	TICIWCH OS NAD YW'R DULL DIOGEL YN BERTHNASOL
Rheoli (parhad)			
Rheoli stoc			
Hyfforddiant a goruchwyliaeth			
Cwsmeriaid – adborth			
Cwsmeriaid – alergeddau bwyd			
Rheoli gwybodaeth am alergenau bwyd			
Coginio a pharatoi			
Paratoi – bwydydd parod i'w bwyta			
Cynhyrchion pobi, ailgynhesu a chadw bwyd yn boeth			
Acrylamid			
Cig, dofednod ac wyau amrwd			
Coginio'n ddiogel – cig moch, selsig ac wyau			
Coginio'n ddiogel – cyw iâr a ham rotisserie			
Profi – coginio			



.....
**COGINIO A
PHARATOI**
.....

**Mae'n hanfodol eich bod yn ofalus
pan fyddwch yn coginio ac yn paratoi
bwyd er mwyn sicrhau ei fod yn
ddiogel i'w fwyta.**



Mae'n hanfodol eich bod yn ofalus pan fyddwch yn coginio ac yn paratoi bwyd er mwyn sicrhau ei fod yn ddiogel i'w fwyta.

Os ydych chi'n paratoi bwyd parod i'w fwyta, fel brechdanau neu salad, mae'n bwysig iawn eich bod yn ei drin yn ofalus a'i ddiogelu rhag bacteria niweidiol, a hynny gan na fydd yn cael ei goginio na'i ailgynhesu cyn i chi ei werthu.

Os ydych chi'n coginio bwyd, cofiwch fod yn rhaid ei goginio'n drylwyr er mwyn lladd unrhyw facteria niweidiol. Os nad yw bwyd yn cael ei goginio'n ddigonol, efallai na fydd yn ddiogel i'ch cwsmeriaid ei fwyta.

Cofiwch nad yw'r broses o goginio bwyd yn cael gwared ar alergenau o'r bwyd, felly bydd angen i chi drin bwyd sy'n cynnwys alergenau'n ofalus.

Mae'r adran hon yn cynnwys gwybodaeth am wahanol ddulliau coginio a pharatoi.

I bwy y mae'r adran hon yn berthnasol?

Mae'r adran hon yn berthnasol i fanwerthwyr bach sy'n gwneud un neu fwy o'r pethau a ganlyn:

- paratoi bwyd parod i'w fwyta, fel brechdanau
- pobi cynhyrchion a brynwyd i mewn fel rholiau selsig a phasteiod
- ailgynhesu a chadw bwyd yn boeth, e.e. ailgynhesu pasteiod wedi'u coginio a brynwyd i mewn a'u cadw nhw'n boeth
- coginio cig moch, selsig neu wyau
- coginio cyw iâr a/neu ham rotisserie

Os nad ydych yn siŵr a yw'r adran hon yn berthnasol i'ch busnes, cysylltwch â Thîm lechyd yr Amgylchedd eich awdurdod lleol.

Os ydych yn paratoi neu'n coginio unrhyw fwyd na chaiff ei drafod yn yr adran hon, cysylltwch â Thîm lechyd yr Amgylchedd eich awdurdod lleol i gael cyngor.

PARATOI – BWYD PAROD I’W FWYTA




Mae’n bwysig eich bod yn trin bwyd parod i’w fwyta heb ei becynnu ymlaen llaw yn ddiogel i’w ddiogelu rhag bacteria niweidiol ac alergenau.

Bwyd na fydd yn cael ei goginio na’i ailgynhesu cyn ei fwyta yw bwyd parod i’w fwyta. Mae’r bwydydd hyn yn cynnwys brechedanau a saladau a gaiff eu paratoi gennych, cigoedd wedi’u cooginio (fel ham), caws, pysgod mwq, cacennau hufen a phwddinau.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?	SUT YDYCH CHI’N GWNEUD HYN?
<p>Mae’n bwysig eich bod yn trin bwydydd parod i’w bwyta heb eu pecynnu yn ddiogel. Er mwyn gwneud hyn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gwnewch yn siŵr bod arwynebau gwaith, cyllyll ac ati, yn lân iawn ac wedi’u diheintio ar ôl eu defnyddio os ydych wedi paratoi cig, dofednod, pysgod neu wyau amrwd, neu lysiau heb eu golchi. • dylech baratoi bwydydd amrwd a bwydydd parod i’w bwyta mewn ardaloedd glân, ar wahân. Os nad yw hyn yn bosibl, dylech lanhau a diheintio arwynebau a chyfarpar yn drylwyr ar ôl cyflawni pob tasg. (Cymerwch gip ar yr adran Meddyliwch Ddwywaith yn y dull diogel ‘Glanhau’n effeithiol’) • defnyddiwch fyrddau torri ac offer ar wahân ar gyfer bwyd amrwd a bwyd parod i’w fwyta • gwnewch yn siŵr bod bwyd yn ddiogel rhag baw a bacteria drwy ei orchuddio neu’i gadw mewn offer arddangos addas bob amser pan fydd yn cael ei baratoi a’i storio • dylai’r staff olchi eu dwylo’n drylwyr rhwng tasgau 	<p>Mae’r ffordd yr ydych yn trin bwydydd parod i’w bwyta yn arbennig o bwysig oherwydd na fyddant yn cael eu cooginio na’u hailgynhesu cyn eu gwerthu.</p> <p>Gall bacteria ledaenu o ddwylo i fwyd. Mae glanhau a diheintio hyn yn atal bacteria rhag lledaenu i arwynebau ac offer. Mae hefyd yn atal alergenau rhag lledaenu.</p> 	<p>Rhestrwch y mathau o fwydydd parod i’w bwyta heb eu pecynnu yr ydych yn eu paratoi a’u gwerthu:</p>
<p>Dilynwch gyfarwyddiadau’r gwneuthurwr ar sut i storio a pharatoi’r bwyd, os oes cyfarwyddiadau ar gael.</p> <p>Cofiwch storio bwyd amrwd a bwyd parod i’w fwyta ar wahân.</p>	<p>Lluniwyd cyfarwyddiadau’r gwneuthurwr er mwyn cadw’r bwyd yn ddiogel.</p> <p>Mae hyn yn helpu i atal bacteria niweidiol rhag lledaenu o fwyd amrwd i fwyd parod i’w fwyta.</p>	<p>Ydych chi’n gwneud hyn ar gyfer pob darn o fwyd parod i’w fwyta lle mae cyfarwyddiadau ar gael? Ydw</p> <p>Beth ydych chi’n ei wneud i sicrhau bod bwyd amrwd a bwyd parod i’w fwyta yn cael eu storio ar wahân?</p>
<p>Gwnewch yn siŵr eich bod yn cadw bwydydd parod i’w bwyta yn ddigon oer. Darllenwch y dull diogel ‘Storio ac arddangos bwyd oer’ yn yr adran Oeri.</p>	<p>Os na chaiff y bwydydd hyn eu cadw’n ddigon oer, gallai bacteria niweidiol dyfu.</p>	<p>Ydych chi’n gwneud hyn? Ydw</p> <p>Os nad ydych, beth ydych chi’n ei wneud?</p>



PWYNT DIOGELWCH	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
<p>Peidiwch â defnyddio na gwerthu bwyd parod i'w fwyta ar ôl y dyddiad 'defnyddio erbyn'.</p> <p>Ar gyfer brechdanau a bwydydd eraill yr ydych wedi'u paratoi, ac ar gyfer bwydydd yr ydych wedi'u tynnu o'u deunydd pecynnu gwreiddiol, mae'n syniad da cael dull i gadw cofnod o pryd y dylid gwerthu neu daflu bwyd.</p>	<p>Peidiwch byth â defnyddio bwyd sydd wedi mynd heibio'r dyddiad 'defnyddio erbyn' gan y gall fod yn beryglus i'w fwyta. Mae'n anghyfreithlon gwerthu bwyd ar ôl ei ddyddiad 'defnyddio erbyn'.</p>	<p>Pryd fyddwch chi'n gwirio'r dyddiadau 'defnyddio erbyn'?</p> <p>Pa system sydd gennych i roi dyddiadau ar fwydydd sy'n cael eu paratoi yn eich busnes?</p>
<p>Os ydych chi'n sleisio cig wedi'i goginio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sicrhewch eich bod yn dilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr wrth lanhau'r peiriant sleisio • ceisiwch osgoi cyffwrdd â'r cig cymaint â phosibl. Mae'n syniad da sleisio cig yn syth i'r papur y byddwch yn ei ddefnyddio i'w lapio. Defnyddiwch efeiliau (<i>tongs</i>) glân, yn lle defnyddio'ch dwylo • ni ddylech ddefnyddio'r un peiriant sleisio cig, neu gyfarpar arall, ar gyfer bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta 	<p>Mae angen glanhau a diheintio peiriannau sleisio cig yn ofalus i atal baw rhag cronni ac i atal bacteria niweidiol rhag tyfu ac alergenau posibl rhag lledaenu, yn enwedig ar y llafn sleisio.</p> <p>Gall dwylo ledaenu bacteria niweidiol i fwyd yn hawdd.</p> <p>Nid yw'n bosibl glanhau cyfarpar o'r fath yn ddigon trylwyr i fod yn siŵr o gael gwared ar yr holl facteria niweidiol a'r holl alergenau posibl. Gallai bacteria neu alergenau posibl ledaenu wedyn i fwyd parod i'w fwyta.</p>	<p>A yw staff wedi'u hyfforddi ar sut i lanhau'r peiriant sleisio cig yn iawn, neu a ydynt yn cael eu goruchwyllo?</p> <p>Ydyn Nac ydyn</p>
<p>Wrth baratoi cynhwysion salad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pliciwch, torrwrch neu dynnwch y rhannau allanol, fel y bo'n briodol • golchwch y cynhwysion yn drylwyr drwy eu rhwbio mewn powlen o ddŵr glân • golchwch y rhai glanaf yn gyntaf. <p>Os ydych wedi paratoi cynhwysion salad â baw neu bridd ar y tu allan, glanhewch a diheintiwch y byrddau torri yn drylwyr a'r arwynebau gwaith cyn paratoi bwydydd eraill.</p> <p>Mae byrddau torri sydd wedi'u codio â gwahanol liwiau yn ffordd ddefnyddiol o gadw bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta ar wahân wrth baratoi.</p> <p>Golchwch eich dwylo cyn ac ar ôl trin ffrwythau a llysiau.</p>	<p>Gall y baw ar gynhwysion salad gynnwys bacteria niweidiol. Mae plicio a golchi yn helpu i gael gwared ar y baw a'r bacteria.</p> 	<p>Ydych chi'n gwneud hyn?</p> <p>Ydw</p> <p>Os nad ydych, beth ydych chi'n ei wneud?</p>

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH	SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO
<ul style="list-style-type: none"> • Os ydych chi'n credu nad yw'r bwyd sy'n cael ei ddsbarthu wedi'i drin yn ddiogel, peidiwch â'i dderbyn. • Os yw bwyd parod i'w fwyta wedi cael ei baratoi ar arwyneb gwaith neu â chylllell a ddefnyddiwyd ar gyfer bwyd amrwd heb i'r pethau hynny gael eu glanhau a'u diheintio, taflwch y bwyd. • Os nad yw bwyd parod i'w fwyta wedi'i oeri'n ddiogel, taflwch y bwyd. • Os nad yw cynhwysion salad wedi'u golchi'n iawn, ewch ati i'w golchi gan ddilyn y cyngor yn y dull diogel hwn. • Os nad yw staff yn golchi eu dwylo'n iawn, dylech eu hatgoffa ei bod yn bwysig golchi dwylo wrth drin bwyd. (Cymerwch gip ar y dull diogel 'Golchi dwylo'.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Os nad ydych chi'n credu bod cyflenwr yn trin bwyd yn ddiogel, ystyriwch ddefnyddio cyflenwr arall. • Adolygwch y ffordd yr ydych yn derbyn nwyddau. • Adolygwch y ffordd yr ydych yn storio ac yn paratoi bwyd parod i'w fwyta. • Ewch ati i hyfforddi staff unwaith eto ar y dull diogel hwn. • Ewch ati i wella'r drefn o oruchwyllo staff.


Nodwch beth aeth o'i le a sut aethoch chi i'r afael â'r sefyllfa yn eich dyddiadur.



CYNHYRCHION POBI, AILGYNHESU A CHADW BWYD YN BOETH



Mae'n bwysig iawn pobi neu ailgynhesu cynhyrchion yn iawn, a'u cadw'n boeth nes iddynt gael eu gwerthu, i atal bacteria rhag tyfu.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?
<p>Gwnewch yn siŵr eich bod yn defnyddio offer addas ar gyfer pobi, ailgynhesu a chadw bwyd yn boeth. Dilynwch gyfarwyddiadau gwneuthurwr yr offer.</p>	<p>Os nad yw offer yn addas ar gyfer pobi, ailgynhesu neu gadw bwyd yn boeth, efallai na fydd y bwyd yn mynd yn ddigon poeth i ladd bacteria, neu efallai na fydd yn cael ei gadw ar dymheredd diogel.</p> <p>Ydych chi'n cadw bwyd yn boeth?</p> <p>Ydw Nac ydw</p> <p>Os ydych, pa offer ydych chi'n ei ddefnyddio?</p> 
<p>Cynheswch bob darn o offer ymlaen llaw cyn rhoi unrhyw fwyd ynddynt.</p>	<p>Bydd bwyd yn cymryd mwy o amser i bobi neu ailgynhesu os byddwch yn defnyddio darnau o offer cyn eu cynhesu ymlaen llaw. Os felly, efallai na fydd yr amseroedd a argymhellir yng nghyfarwyddiadau'r gwneuthurwr yn ddigon hir.</p> <p>Os ydych yn rhoi bwyd mewn offer cadw bwyd yn boeth sy'n oer, efallai na fydd yn cadw'r bwyd yn ddigon poeth i atal bacteria niweidiol rhag tyfu.</p>
<p>Os ydych chi'n coginio neu'n ailgynhesu bwyd mewn micro-don, dilynwch gyfarwyddiadau gwneuthurwr y cynnyrch ar y pecyn, gan gynnwys cyngor ar sefyll.</p> <p>Os ydych chi'n darparu micro-don i gwsmeriaid allu ailgynhesu bwyd, mae'n syniad da darparu cyfarwyddiadau.</p>	<p>Mae'r gwneuthurwr wedi profi'r rhain i wneud yn siŵr bod y cynhyrchion yn cael eu coginio/ailgynhesu yn iawn. Mae amseroedd sefyll yn rhan o'r broses goginio/ailgynhesu mewn micro-don ac yn helpu i sicrhau bod y bwyd yr un tymheredd drwyddo i gyd, heb unrhyw rannau oer.</p>
<p>Gwerthwch gynhyrchion wedi'u pobi neu fwyd wedi'i ailgynhesu ar unwaith, oni bai eich bod yn eu rhoi yn syth yn yr offer cadw bwyd yn boeth neu'n bwriadu eu gwerthu'n oer, e.e. rholiau bara.</p> <p>Dylai cynhyrchion fod wedi'u coginio'n drylwyr a dylent fod yn stemio'n boeth cyn i'r broses cadw bwyd yn boeth ddechrau.</p>	<p>Os na chaiff bwyd ei werthu neu ei roi mewn peiriant i'w gadw'n boeth ar unwaith, bydd y tymheredd yn gostwng a gallai bacteria niweidiol dyfu.</p> <p>Defnyddir offer cadw bwyd yn boeth er mwyn cadw bwyd yn boeth. Ni ddylid eu defnyddio i goginio neu i ailgynhesu bwyd. Dylid trosglwyddo bwyd poeth yn syth o'r popty neu'r ffwrn i'r offer cadw bwyd yn boeth.</p>



MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Cofiwch, mae ailgynhesu yn golygu coginio eto, nid cynhesu yn unig. Dylech bob amser ailgynhesu bwyd yn drylwyr nes ei fod yn cyrraedd tymheredd diogel (darllenwch yr adran 'Profi' yn yr adrannau 'Coginio'n Ddiogel'). Peidiwch â rhoi bwyd yn yr offer cadw bwyd yn boeth heb ei ailgynhesu'n iawn i gychwyn.

Rhaid i fwyd mewn offer cadw bwyd yn boeth gael ei gadw'n uwch na 63°C. Os nad yw hyn yn bosibl, gallwch dynnu'r bwyd o'r offer cadw bwyd yn boeth a'i arddangos am hyd at ddwy awr, ond dim ond unwaith y gallwch wneud hyn.

Os nad yw bwyd wedi'i ddefnyddio o fewn dwy awr, dylid naill ai ei ailgynhesu nes ei fod yn stemio'n boeth ac yna ei roi yn ôl yn yr offer cadw bwyd yn boeth, neu dylid ei oeri cyn gynted â phosibl i 8°C neu is. Os yw'r bwyd wedi bod allan am fwy na dwy awr, tafwch y bwyd.

GWNEUD YN SIŴR

Mae'n bwysig bod y cynhyrchion yr ydych yn eu gwerthu yn cael eu pobi neu eu hailgynhesu'n iawn a'ch bod yn dangos sut ydych chi'n sicrhau hyn. Sicrhewch fod bwyd yn stemio'n boeth drwyddo o'r adeg y caiff ei bobo neu ei ailgynhesu i'r adeg y caiff ei werthu.



Gallwch ddefnyddio prôb tymheredd hefyd i sicrhau bod cynhyrchion wedi'u coginio neu eu hailgynhesu yn iawn. Cymerwch gip ar yr adran 'Profi', sef un o'r dulliau 'Coginio'n Ddiogel', i gael cyngor ar ddefnyddio probau.

Rhestrwch y cynhyrchion rydych chi'n eu harchwilio gyda phrôb:

Os nad ydych chi'n defnyddio un o'r gwiriadau uchod, beth ydych chi'n ei wneud?

OERI BWYD

Os ydych chi'n oeri bwyd, er enghraifft bwyd mewn offer cadw bwyd yn boeth nad yw wedi'i werthu, cofiwch ei oeri'n ddiogel. Gorchuddiwch y bwyd a'i symud i fan oerach, e.e. storfa. Dylech oeri bwyd cyn gynted â phosibl ac yna ei roi yn yr oergell.

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH

- Os nad yw cynnyrch yr ydych chi'n ei ailgynhesu'n ddigon poeth a bod yr offer yn ymddangos fel petai'n gweithio, ailgynheswch y cynnyrch am fwy o amser ac yna ei brofi eto.

Os nad yw cynnyrch mewn offer cadw bwyd yn boeth yn ddigon poeth ar unrhyw adeg:

- ailgynheswch y bwyd nes ei fod yn cyrraedd tymheredd diogel (darllenwch y dulliau 'Coginio'n Ddiogel') a rhowch y bwyd yn ôl yn y peiriant cadw'n boeth (dylech chi ond gwneud hyn unwaith), neu
- oerwch y bwyd yn ddiogel a'i ailgynhesu'n ddiweddarach cyn ei werthu

Os na allwch wneud un o'r ddau beth hyn, tafwch y bwyd.

SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO

- Sicrhewch fod eich offer yn gweithio'n gywir.
- Adolygwch eich dull. Efallai y bydd angen i chi gynyddu'r amser a/neu'r tymheredd, neu ddefnyddio offer gwahanol.
- Ewch ati i hyfforddi staff unwaith eto ar y dull diogel hwn.
- Ewch ati i wella'r drefn o oruchwylio staff.

Nodwch beth aeth o'i le a sut aethoch chi i'r afael â'r sefyllfa yn eich dyddiadur.



DULL DIOGEL:

ACRYLAMID

Mae'n bwysig peidio â choginio rhai bwydydd ormod.

BETH YW ACRYLAMID?

Mae'n gemegyn sy'n cael ei ffurfio'n naturiol pan fydd rhai bwydydd yn cael eu coginio ar dymheredd uchel (uwch na 120°C) trwy ffrio, rhostio, pobi, grilio a thostio. Mae deddfwriaeth ar waith i leihau lefelau acrylamid mewn bwyd, gan ei fod yn gallu achosi cancer mewn pobl.

PA FWYDYDD?

Os ydych chi'n gorffen pobi neu'n ailgynhesu'r mathau canlynol o fwydydd, dylech geisio rhoi camau ymarferol ar waith i leihau acrylamid.

Cynhyrchion bara fel torteau, rholiau bara a baguettes, tost a brechedanau wedi'u tostio.

Cynhyrchion melys wedi'u pobi fel cwcis, bisgedi, sgons, bara sinsir, wafers, crympedi.

PWYNT DIOGELWCH

PAM?

Cynhyrchion 'gorffen pobi' ac ailgynhesu

Lle bo'n briodol, dilynwch gyfarwyddiadau coginio'r gwneuthurwr ar gyfer cynhyrchion bwyd.

Wrth pobi bara a chynhyrchion melys sydd wedi'u pobi, dylech eu pobi tan eu bod o liw melyn euraidd neu'n oleuach. Defnyddiwch y tymheredd isaf posibl ar y popty/ffwrn wrth goginio.

Wrth goginio pethau fel tost a brechedanau wedi'u tostio, peidiwch â'u tostio gormod na'u llosgi.

Lle bo modd, gosodwch amserydd i nodi'r amser coginio. Gallai hyn fod ar y popty/ffwrn neu'r ffrîwr, neu gallwch chi ddefnyddio amserydd ar wahân.

Mae'r gwneuthurwr wedi rhoi cynnig ar ddulliau coginio penodol ar gyfer ei gynhyrchion, ac wedi'u profi, i gadw lefelau acrylamid yn isel.

Bydd pobi bwyd tan ei fod o liw melyn euraidd, neu'n oleuach, ac ar dymheredd is yn lleihau lefelau acrylamid.

Bydd coginio bara tan ei fod yn euraidd o ran ei liw, neu'n oleuach, yn helpu i gadw lefelau acrylamid yn is.

Bydd hyn yn eich atgoffa i dynnu bwyd allan ar yr adeg iawn i atal bwyd rhag coginio gormod neu losgi.

MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Mae coginio rhai bwydydd ormod neu eu llosgi yn golygu y gall y bwydydd hyn fod yn uwch mewn acrylamid.

Siartiau lliw

Mae rhai cyflenwyr wedi creu siartiau lliw i ddangos pa liw yw'r gorau ar gyfer bwyd penodol er mwyn cadw lefelau acrylamid yn isel. Gallwch chi ofyn a oes rhai ar gael gan eich cyflenwr. Does dim rhaid i chi ddefnyddio siartiau lliw, ond gallant fod yn ddefnyddiol ar gyfer hyfforddi eich staff.

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH

SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO

• Bydd angen cael gwared ar fwyd sydd wedi'i goginio ormod neu ei losgi.

- Adolygwch eich dull coginio.
- Efallai y bydd angen i chi ostwng y tymheredd coginio neu ddefnyddio offer gwahanol.
- Hyfforddwch staff eto ar y dull diogel hwn.
- Ewch ati i wella eich mesurau goruchwylio staff.
- Cofiwch atgyweirio neu ddisodli offer sydd wedi torri neu ddim yn gweithio.

Nodwch beth aeth o'i le a sut aethoch chi i'r afael â'r sefyllfa yn eich dyddiadur.


I gael rhagor o wybodaeth, ewch i wefan [yr Asiantaeth Safonau Bwyd](#).



CIG, DOFEDNOD AC WYAU AMRWD



Os ydych yn coginio cig/dofednod neu wyau amrwd, mae'n bwysig iawn eu trin yn ofalus gan eu bod yn cynnwys bacteria niweidiol.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
<p>Yn ddelfrydol, storiwch cig / dofednod amrwd mewn oergell ar wahân. Os nad yw hyn yn bosibl, storiwch cig / dofednod amrwd o dan fwyd parod i'w fwyta.</p>	<p>Mae hyn yn helpu i atal bacteria niweidiol rhag lledaenu o fwyd amrwd i fwyd parod i'w fwyta.</p> 	<p>Ydych chi'n storio cig / dofednod amrwd? Ydw Nac ydw</p> <p>Os nad ydych, beth ydych chi'n ei wneud?</p> <p>Sut ydych chi'n sicrhau bod cig/dofednod ac wyau amrwd yn cael eu storio ar wahân i fwyd parod i'w fwyta?</p>
<p>Peidiwch â defnyddio na gwerthu cig/dofednod ar ôl y dyddiad 'defnyddio erbyn'.</p> <p>Prynwch wyau gan werthwr ag enw da.</p> <p>Peidiwch â defnyddio na gwerthu wyau ar ôl y dyddiad 'ar ei orau cyn'.</p> <p>Storiwch wyau mewn lle sych, oer, yn ddelfrydol yn yr oergell, a'u cadw ar wahân i fwydydd eraill.</p> <p>Sicrhewch eich bod yn cylchdroi stoc ac yn defnyddio'r bwyd hynaf yn gyntaf.</p>	<p>Mae'n anghyfreithlon gwerthu bwyd ar ôl ei ddyddiad 'defnyddio erbyn'.</p> <p>Ar ôl y dyddiad 'ar ei orau cyn', mae mwy o berygl bod bacteria niweidiol yn tyfu yn yr wyau.</p>	
<p>Pan fyddant yn trin cig / dofednod neu wyau amrwd, dylai'r staff wisgo ffedog neu dabard glân neu dafladwy dros eu dillad gwaith.</p>	<p>Gellir tynnu ffedogau yn hawdd i'w golchi, neu eu taflu os ydynt yn rhai tafladwy. Maent yn helpu i atal bacteria rhag mynd ar ddillad gwaith a lledaenu i fwydydd eraill.</p>	<p>A yw eich staff yn gwisgo ffedogau neu dabardau dros eu dillad gwaith pan fyddant yn trin cig/dofednod neu wyau amrwd? Ydynt Nac ydynt</p> <p>Os nad ydynt, beth ydych chi'n ei wneud?</p>
<p>Dylai staff bob amser olchi eu dwylo'n drylwyr cyn ac ar ôl trin cig, dofednod neu wyau amrwd.</p>	<p>Mae hyn yn atal bacteria ac alergenau rhag lledaenu i fwyd, arwynebau ac offer.</p>	



PWYNT DIOGELWCH	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
<p>Cadwch gig/dofednod ac wyau amrwd ar wahân i fwydydd eraill bob amser a'u paratoi mewn manau ar wahân.</p> <p>Os nad yw hyn yn bosibl, dylech eu paratoi ar adegau gwahanol a glanhau a diheintio cyfarpar ac arwynebau rhwng tasgau.</p> <p>Peidiwch byth â defnyddio'r un bwrdd torri neu gyllyll i baratoi cig / dofednod amrwd a bwyd parod i'w fwyta, fel bara (oni bai eu bod wedi'u glanhau'n drylwyr a'u diheintio ar ôl pob tasg).</p> <p>Mae byrddau torri mewn lliwiau gwahanol yn ffordd ddefnyddiol o gadw bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta ar wahân wrth baratoi.</p>	<p>Mae hyn yn helpu i atal bacteria niweidiol rhag lledaenu o gig/dofednod ac wyau amrwd i fwydydd eraill.</p> <p>Gall bacteria niweidiol o gig/dofednod ac wyau amrwd lledaenu o fyrddau torri a chyllyll i fwydydd eraill.</p>	<p>Sut ydych chi'n cadw cig / dofednod ac wyau amrwd ar wahân i fwyd parod i'w fwyta wrth baratoi?</p>
<p>Peidiwch â golchi cig neu dofednod amrwd.</p>	<p>Nid yw golchi cig yn lladd bacteria, ond gall bacteria niweidiol dasgu o amgylch y gegin, gan halogi sinciau, tapiau, arwynebau a bwyd parod i'w fwyta.</p>	<p>Mae rhagor o wybodaeth ar gael ar wefan yr Asiantaeth Safonau Bwyd.</p>

MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Ar ôl trin cig/dofednod neu wyau amrwd, dylai staff bob amser olchi eu dwylo'n drylwyr (darllenwch y dull diogel 'Golchi Dwylo') a glanhau'n drylwyr a diheintio unrhyw offer neu arwynebau y mae'r bwydydd hyn wedi cyffwrdd â nhw. Dylai diheintyddion a hylifau glanhau fodloni safonau BS EN. Mae rhagor o wybodaeth ar gael yn y dull diogel 'Eich amserlen lanhau'.

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH	SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO
<ul style="list-style-type: none"> Os bydd cig/dofednod neu wyau amrwd wedi cyffwrdd ag offer/arwynebau/cyfarpar, dylech eu golchi'n drylwyr, eu diheintio a'u sychu i atal bacteria neu alergenau niweidiol rhag lledaenu. Os nad ydych yn meddwl bod bwyd parod i'w fwyta sydd heb ei becynnu wedi cael ei gadw ar wahân i gig/dofednod neu wyau amrwd, tafwch y bwyd. Os yw bwyd parod i'w fwyta wedi cael ei baratoi ar arwyneb gwaith neu â chylllell a ddefnyddiwyd ar gyfer cig/dofednod amrwd, tafwch y bwyd. 	<ul style="list-style-type: none"> Gwnewch yn siŵr bod gennych ddigon o le storio a bod trefn ar bopeth. Adolygwch eich dull o storio cig/dofednod neu wyau amrwd a bwydydd parod i'w fwyta. Ewch ati i hyfforddi staff eto ar y dull diogel hwn. Ewch ati i wella'r drefn o oruchwylio staff.

Nodwch beth aeth o'i le a sut aethoch chi i'r afael â'r sefyllfa yn eich dyddiadur.



DULL DIOGEL:

COGINIO’N DDIOGEL – CYW IÂR A HAM ROTISSERIE



Mae coginio trylwyr yn lladd bacteria niweidiol.

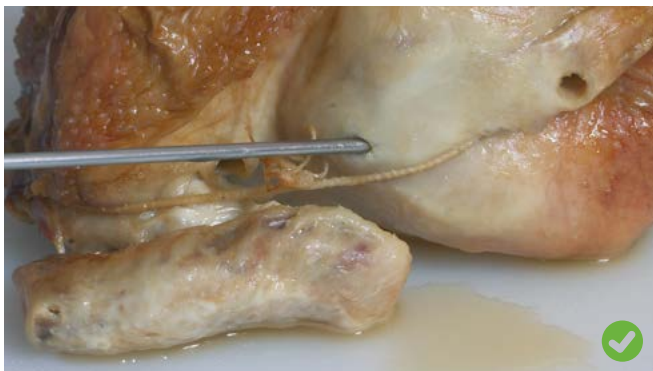
PWYNT DIOGELWCH	PAM?	SUT YDYCH CHI’N GWNEUD HYN?
Dilynwch gyfarwyddiadau coginio’r gwneuthurwr ar gyfer eich offer, os ydynt ar gael.	Mae’r gwneuthurwr wedi profi dulliau coginio diogel yn arbennig ar gyfer ei offer.	
Cynheswch offer coginio, megis y popty neu’r ffwrn, ymlaen llaw. Sicrhewch eich bod yn dilyn cyfarwyddiadau’r gwneuthurwr ar sut i gynhesu’r offer ymlaen llaw.	Os ydych yn defnyddio darn o offer cyn iddo gynhesu, bydd bwyd yn cymryd mwy o amser i’w goginio. Gallai hyn olygu na fydd cyfarwyddiadau coginio’r gwneuthurwr yn ddigon hir.	
Sicrhewch eich bod yn coginio cyw iâr a ham yn ddigon hir (darllenwch yr adrannau ‘Gwirio’ a ‘Probau’ isod).	Mae hyn yn hanfodol i ladd bacteria niweidiol.	Beth ydych chi’n ei wneud i gadw cofnod o ba bryd y dylid gwerthu neu daflu cyw iâr neu ham?
Rhaid bod gennych ddull o gadw cofnod o pryd y dylid gwerthu neu daflu cyw iâr neu ham.	Mae hyn yn ddefnyddiol pan fo cyw iâr neu ham wedi’i dynnu o’i ddeunydd pecynnu gwreiddiol, neu wedi’i goginio ond heb ei werthu ar yr un diwrnod.	

MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Dylai staff bob amser olchi eu dwylo’n drylwyr ar ôl trin cig/dofednod amrwd a chyn trin bwyd parod i’w fwyta. Cymerwch gip ar y dull diogel ‘Golchi dwylo’.

GWNEUD YN SIŴR

Mae’n bwysig i chi ddangos sut ydych chi’n sicrhau bod cyw iâr a ham wedi’u coginio’n iawn. Mae ffyrdd gwahanol o wneud hyn.



Gosodwch sgiwer yn rhan fwyaf trwchus y goes. Ni ddylai’r cig fod yn binc na choch ac ni ddylai’r suddion gynnwys unrhyw binc na choch.

Ydych chi’n defnyddio’r gwiriad hwn? Ydw

Nac ydw



Dylai fod yn hawdd gosod sgiwer glân yng nghanol yr ham. Dylai’r ham fod yn stemio’n boeth ac ni ddylai’r suddion gynnwys unrhyw binc na choch.

Ydych chi’n defnyddio’r gwiriad hwn? Ydw

Nac ydw



PROBAU

Gallech hefyd ddefnyddio prôb tymheredd glân wedi'i ddiheintio i sicrhau bod bwyd wedi'i goginio'n iawn.

Cymerwch gip ar y dull diogel 'Profi - coginio' i gael cyngor ar ddefnyddio probau.



EICH GWIRIAD

Os ydych chi'n defnyddio gwiriad gwahanol i'r rhai hynny a argymhellir ar flaen y daflen hon, bydd angen i chi brofi ei fod yn ddiogel.

Cymerwch gip ar y dull diogel 'Profi - coginio.'

Nodwch fanylion eich gwiriad yn y tabl isod.

Os ydych chi'n defnyddio prôb, nodwch y manylion yn y golofn 'Prôb tymheredd.' Os ydych chi'n defnyddio gwiriad gwahanol i'r rhai hynny a argymhellir ar flaen y daflen hon, nodwch y manylion yn y golofn 'Eich gwiriad'.

Cynnyrch	Prôb tymheredd	Eich gwiriad
	Nodwch fanylion y tymheredd y mae angen ei gyrraedd ac am ba hyd, e.e. 75°C am o leiaf 30 eiliad.	Nodwch fanylion eich gwiriad isod.

MEDDYLIWCH DDWYWAITH! OERI BWYD A CHADW BWYD YN BOETH

Os nad ydych chi'n gweini bwyd yn syth, mae angen i chi ei roi'n syth mewn peiriant cadw bwyd yn boeth neu ei oeri cyn gynted â phosibl. Cymerwch gip ar y dull diogel 'Cynhyrchion pobi, ailgynhesu a chadw bwyd yn boeth.'

Un ffordd dda o oeri ham mawr yn gyflym yw ei dorri'n ei hanner neu'n ddarnau llai. Yna gellir rhoi'r rhain mewn bag sy'n dal dŵr (safon bwyd) yna ei roi mewn cynhwysydd mawr, glân a'i orchuddio'n llwyr â dŵr glân, rhewllyd. Gwnewch yn siŵr bod y dŵr mor oer â phosibl cyn ychwanegu'r iâ a'i gymysgu bob nawr ac yn y man. Newidiwch y dŵr os bydd yn cynhesu.

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH

• Os nad yw bwyd wedi'i goginio'n iawn, ewch ati i'w goginio'n hirach a'i wirio eto.

SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO

- Adolygwch eich dull coginio. Efallai y bydd angen i chi gynyddu'r amser neu'r tymheredd.
- Ewch ati i hyfforddi staff eto ar y dull diogel hwn.
- Ewch ati i wella'r drefn o oruchwylio staff.
- Atgyweiriwch offer neu defnyddiwch offer newydd.

RHEOLI

Cofiwch, os ydych chi'n trin unrhyw gig neu gyw iâr amrwd ac ati, mae'n bwysig iawn eich bod yn darllen ac yn llenwi'r dull diogel 'Cig, dofednod ac wyau amrwd' yn ogystal â'r dull diogel hwn.

Nodwch beth aeth o'i le a sut aethoch chi i'r afael â'r sefyllfa yn eich dyddiadur.



DULL DIOGEL:

COGINIO’N DDIOGEL – CIG MOCH, SELSIG AC WYAU



Os ydych yn coginio cig moch, selsig neu wyau, mae’n bwysig iawn eu trin yn ofalus a’u coginio’n iawn.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?
Dilynwch gyfarwyddiadau coginio’r gwneuthurwr lle y bo’n briodol.	Mae’r gwneuthurwr wedi profi dulliau coginio diogel yn arbennig ar gyfer ei gynhyrchion.
Cynheswch offer coginio ymlaen llaw, e.e. gril cyn coginio.	Os ydych yn defnyddio darn o offer cyn iddo gynhesu, bydd bwyd yn cymryd mwy o amser i’w goginio. Gallai hyn olygu na fydd cyfarwyddiadau coginio’r gwneuthurwr yn ddigon hir.
Sicrhewch eich bod yn coginio cig moch a selsig yn drylwyr a’u bod yn cyrraedd tymheredd diogel. Dylai selsig fod yn stemio’n boeth drwyddynt heb unrhyw ddarnau pinc na choch yn y canol. Gallwch ddefnyddio prôb tymheredd glân wedi’i ddiheintio i wirio bod y bwyd wedi’i goginio’n iawn.	Gall y cynhyrchion hyn gynnwys bacteria niweidiol. Bydd eu coginio yn drylwyr yn lladd unrhyw facteria.
Peidiwch â gadael i fwyd amrwd gyffwrdd â bwyd sydd eisoes wedi’i goginio na gadael iddo ddiferu arno chwaith e.e. wrth roi mwy o fwyd ar y gril. Peidiwch byth â defnyddio’r un offer, plâtiau na chynwysyddion ar gyfer bwyd amrwd a bwyd sy’n barod i’w fwyta, oni bai eu bod wedi’u glanhau a’u diheintio ar ôl cyflawni pob tasg.	Gall bwyd amrwd gario bacteria niweidiol a allai ledaenu i fwyd wedi’i goginio a’i atal rhag bod yn ddiogel i’w fwyta.
Coginiwch wyau a bwydydd sy’n cynnwys wyau yn drylwyr nes eu bod yn stemio’n boeth neu, os ydych yn gweini wyau/prydau yn cynnwys wyau wedi’u coginio’n ysgafn (e.e. berwi’n feddal), defnyddiwch naill ai: <ul style="list-style-type: none">• Wyau wedi’u pasteurieddio, neu• Wyau â chod British Lion neu gynllun sicrwydd cyfatebol.<ul style="list-style-type: none">• Byddwch yn wymwybodol o groes-haloga alergenau.	Gall wyau gynnwys bacteria niweidiol. Os ydych yn eu coginio nhw’n drylwyr, bydd hyn yn lladd unrhyw facteria. Mae’r cod Lion neu gynllun sicrwydd cyfatebol yn dangos bod yr wyau wedi’u cynhyrchu mewn modd diogel ac felly y gellir eu bwyta heb eu coginio’n drylwyr. Mae pasteurieddio hefyd yn lladd bacteria niweidiol. Mae wyau yn alergen rheoleiddiedig ac yn un o’r cynwhysion mwyaf cyffredin sy’n achosi gorsensitifrwydd i fwyd.

MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Dylai staff bob amser olchi eu dwylo ar ôl trin cig neu wyau amrwd a chyn trin bwyd parod i’w fwyta.

GWNEUD YN SIŴR

Mae’n bwysig iawn eich bod yn sicrhau bod y bwyd yr ydych yn ei werthu wedi’i goginio’n iawn.



Sicrhewch fod canol y selsig wedi newid lliw a gwead a’u bod yn stemio’n boeth.

Ydych chi’n defnyddio’r gwiriad hwn? Ydw Nac ydw



Sicrhewch fod y cig moch wedi newid lliw a gwead a’i fod yn stemio’n boeth.

Ydych chi’n defnyddio’r gwiriad hwn? Ydw Nac ydw



Sicrhewch fod yr wy wedi’i goginio nes bod y gwyn yn solet. (Yr opsiwn mwyaf diogel yw coginio’r wy nes bod y melynwy hefyd yn solet.)

Ydych chi’n defnyddio’r gwiriad hwn? Ydw Nac ydw



PROBAU

Gallech hefyd ddefnyddio prôb tymheredd glân wedi'i ddiheintio i sicrhau bod bwyd wedi'i goginio'n iawn.

Cymerwch gip ar y dull diogel 'Profi - coginio' i gael cyngor ar ddefnyddio probau.



EICH GWIRIAD

Os ydych chi'n defnyddio gwiriad gwahanol i'r rhai hynny a argymhellir ar flaen y daflen hon, bydd angen i chi brofi ei fod yn ddiogel.

Cymerwch gip ar y dull diogel 'Profi - coginio.'

Nodwch fanylion eich gwiriad yn y tabl isod.

Os ydych chi'n defnyddio prôb, nodwch y manylion yn y golofn 'Prôb tymheredd.' Os ydych chi'n defnyddio gwiriad gwahanol i'r rheiny a argymhellir ar flaen y daflen hon, nodwch y manylion yn y golofn 'Eich gwiriad'.

Cynnyrch	Prôb tymheredd	Eich gwiriad
	Nodwch fanylion y tymheredd y mae angen ei gyrraedd ac am ba hyd, e.e. 75°C am o leiaf 30 eiliad.	Nodwch fanylion eich gwiriad isod.

MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Os ydych chi'n coginio selsig, cig moch neu wyau nad ydych yn eu gweini ar unwaith, cofiwch eu cadw'n boeth neu eu hoeri'n ddiogel. Cymerwch gip ar y dull diogel 'Cynhyrchion pobi, ailgynhesu a chadw bwyd yn boeth'.

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH

• Os nad yw bwyd wedi'i goginio'n iawn, ewch ati i'w goginio'n hirach a'i wirio eto.

SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO

- Adolygwch eich dull coginio. Efallai y bydd angen i chi gynyddu'r amser neu'r tymheredd.
- Ewch ati i hyfforddi staff unwaith eto ar y dull diogel hwn.
- Ewch ati i wella'r drefn o oruchwylio staff.
- Atgyweiriwch offer neu ddefnyddio offer newydd.

RHEOLI

Cofiwch, os ydych chi'n trin cig moch, selsig neu wyau amrwd, mae'n bwysig iawn eich bod yn darllen ac yn llenwi'r dull diogel 'Cig, dofednod ac wyau amrwd' yn ogystal â'r dull diogel hwn.

Nodwch beth aeth o'i le a sut aethoch chi i'r afael â'r sefyllfa yn eich dyddiadur.



DULL DIOGEL:

PROFI – COGINIO, AILGYNHESU A CHADW BWYD YN BOETH



Weithiau efallai y byddwch am ddefnyddio prôb i brofi bod eich dulliau diogel ar gyfer coginio cynhyrchion pobi, ailgynhesu a chadw bwyd yn boeth yn ddiogel.

PWYNT DIOGELWCH	BETH I'W WNEUD?	SUT I WNEUD HYN
Coginio, pobi ac ailgynhesu	<p>Mae'r dulliau diogel 'Coginio'n ddiogel – cyw iâr a ham 'rotisserie', 'Cynhyrchion pobi, ailgynhesu a chadw bwyd yn boeth' a 'Coginio'n ddiogel – cig moch, selsig ac wyau' yn disgrifio sut i sicrhau bod bwyd wedi'i goginio/ailgynhesu'n drylwyr. Os ydych chi'n defnyddio gwiriad gwahanol, bydd angen i chi brofi ei fod yn ddiogel.</p> <p>Dim ond unwaith mae angen i chi wneud hyn ar yr amod bod y tymheredd yng nghanol y bwyd wedi cyrraedd tymheredd digon uchel am amser digon hir. Os nad ydyw, efallai na fydd y bwyd yn ddiogel i'w fwyta a dylech ei goginio/ailgynhesu am amser hirach.</p>	<p>I sicrhau bod y bwyd wedi cyrraedd tymheredd digon uchel am amser digon hir, defnyddiwch brôb glân wedi'i ddiheintio i'w wirio. Gosodwch y prôb fel bo'r blaen yng nghanol y bwyd (neu'r rhan fwyaf trwchus).</p> <p>Dyma rai enghreifftiau o gyfuniadau amseroedd/tymheredd diogel:</p> <ul style="list-style-type: none">80°C am o leiaf 6 eiliad75°C am o leiaf 30 eiliad70°C am o leiaf 2 funud65°C am o leiaf 10 munud60°C am o leiaf 45 munud
Cadw bwyd yn boeth	<p>Mae'r dull diogel 'Cynhyrchion pobi, ailgynhesu a chadw bwyd yn boeth' yn dweud wrthych sut i gadw bwyd yn boeth yn ddiogel.</p> <p>Rhaid cadw bwyd poeth yn uwch na 63°C. Os nad yw hyn yn bosibl, gellir gadael cynhyrchion allan o offer cadw bwyd yn boeth am hyd at 2 awr. Rhaid taflu unrhyw fwyd sydd wedi'i adael allan am fwy na 2 awr.</p>	<p>I sicrhau bod bwyd mewn peiriant cadw bwyd yn boeth yn uwch na 63°C, defnyddiwch brôb glân wedi'i ddiheintio. Gosodwch y prôb fel bo'r blaen yng nghanol y bwyd (neu'r rhan fwyaf trwchus).</p> <p>Dylech wirio bod y bwyd yn cael ei gadw ar dymheredd uwch na 63°C yn rheolaidd gan ddefnyddio prôb tymheredd glân, wedi'i ddiheintio. Fel arall, dylid ei ddefnyddio o fewn 2 awr. Mae'n rhaid taflu unrhyw fwyd sydd ar ôl ar ôl 2 awr.</p>

PROFI EICH PRÔB

Mae'n hanfodol gwybod bod eich prôb yn gweithio'n iawn er mwyn gallu dibynnu ar ei ddarlleniadau. Dylech ei brofi'n rheolaidd. Dylai cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr gynnwys manylion o ran pa mor aml mae'n rhaid profi prôb a sut i'w brofi. Os nad oes cyfarwyddiadau ar gael, sicrhewch fod y prôb yn cael ei wirio'n rheolaidd, e.e. unwaith y mis.

Ffordd syml o brofi prôb digidol a ddefnyddir i archwilio bwyd poeth yw ei roi mewn dŵr berwedig:

- Dylai'r darlleniadau mewn dŵr berwedig fod rhwng 99°C a 101°C.

Os yw'r darlleniadau tu allan i'r amrediad hwn, dylech gael prôb newydd neu ei ddychwelyd i'r gwneuthurwr er mwyn ei galibro.

GLANHAU EICH PRÔB

Mae'n bwysig iawn cadw eich prôb yn lân iawn. Sicrhewch eich bod yn glanhau ac yn diheintio eich prôb bob tro ar ôl i chi ei ddefnyddio.



DYDDIADUR

ENW:

BUSNES:

CYFEIRIAD:

DYDDIAD
CYCHWYN:

DYDDIAD
GORFFEN:



SUT MAE'R DYDDIADUR HWN YN GWEITHIO?

Mae'r dyddiadur hwn wedi'i ddylunio'n arbennig i'ch helpu i redeg eich busnes yn effeithiol. Dylid defnyddio'r dyddiadur hwn ochr yn ochr â'r dulliau diogel yn adrannau blaenorol y pecyn hwn. Mae'n cynnwys:

- tudalennau dyddiadur wythnosol
- gwiriadau i'w cynnal bob dydd wrth agor a chau
- adolygiad 4 wythnos
- cofnod hyfforddi staff
- rhestr o gyflenwyr
- amserlen lánhau

Dylai'r rheolwr lofnodi'r dyddiadur bob dydd i ddweud ei fod wedi:

- cynnal y gwiriadau agor a chau
- dilyn eich dulliau diogel

Os bydd unrhyw beth **gwahanol** yn digwydd neu os aiff **pethau o chwith**, dylech nodi beth ddigwyddodd a sut yr aethoch i'r afael â'r sefyllfa yn y dyddiadur. Drwy wneud hyn, byddwch yn gallu dangos eich bod wedi cymryd camau i sicrhau bod bwyd yn ddiogel i'w fwyta.

Os nad yw'r rheolwr yn gweithio, gall drosglwyddo'r cyfrifoldeb am y dyddiadur i aelod arall o staff. Darllenwch y dull diogel 'Hyfforddiant a goruchwyliaeth' yn yr adran Rheoli.

ADOLYGIAD 4 WYTHNOS

Mae'r adolygiad 4 wythnos yn gyfle i chi edrych yn ôl ar wythnosau blaenorol a nodi unrhyw broblemau sy'n codi dro ar ôl tro. Ysgrifennwch fanylion y rhain a sut ydych chi'n bwriadu mynd i'r afael â nhw. Efallai y bydd angen i chi hyfforddi staff eto ar rai dulliau diogel a/neu newid eich ffordd o weithio.

Efallai y bydd yn ddefnyddiol i chi ddarllen yr adolygiad 4 wythnos cyn dechrau defnyddio'r dyddiadur. Bydd yn rhoi syniad i chi o'r math o bethau y bydd angen i chi eu nodi yn ystod yr wythnos.

GWIRIADAU AGOR A CHAU

Mae'n hanfodol eich bod chi a'ch staff yn cyflawni rhai gwiriadau penodol bob tro yr ydych yn agor a chau. Sicrhewch eich bod wedi darllen y dull diogel 'Gwiriadau agor a chau' yn yr adran Rheoli.

Efallai y bydd yn ddefnyddiol i chi ddefnyddio'r rhestr o wiriadau agor a chau a geir yn y dyddiadur hwn bob dydd (y dudalen nesaf).



GWIRIADAU AGOR

Dylech gynnal y gwiriadau hyn ar ddechrau'r dydd. Gallwch hefyd ychwanegu eich gwiriadau eich hun at y rhestr.

Mae eich oergelloedd, offer arddangos bwyd wedi'i oeri a rhewgelloedd yn gweithio'n iawn.

Mae eich offer arddangos bwyd oer, eich oergelloedd a'ch rhewgelloedd yn gweithio'n iawn.

Mae eich staff yn iach i weithio ac yn gwisgo dillad gwaith glân.

Mae ardaloedd paratoi bwyd yn lân ac wedi'u diheintio, lle bo'n briodol (arwynebau bwyd, offer, cyfarpar ac ati).

Mae pob ardal yn rhydd rhag tystiolaeth o blâu.

Mae digon o ddeunydd golchi dwylo a glanhau (sebon, tywelion papur, glanweithydd ac ati).

Mae dŵr tap poeth ar gael ym mhob sinc a basn golchi dwylo.

Mae'r thermometr prôb yn gweithio ac mae 'wipes' ar gael ar gyfer y prôb.

Mae gwybodaeth am alergenau yn gywir ar gyfer pob eitem sydd ar werth.

GWIRIADAU CAU

Dylech gynnal y gwiriadau hyn ar ddiwedd y dydd. Gallwch hefyd ychwanegu eich gwiriadau eich hun at y rhestr.

Rydych wedi tynnu unrhyw fwyd sydd wedi mynd heibio'r dyddiad 'defnyddio erbyn', neu unrhyw fwyd sydd wedi'i ddifrodi neu sy'n anaddas (e.e. bwyd sydd wedi llwydo), oddi ar y silffoedd.

Rydych wedi taflu unrhyw fwyd sydd wedi'i dynnu oddi ar y silffoedd yn gywir neu wedi'i osod mewn man arbennig os yw'n cael ei ddychwelyd i'r cyflenwr.

Rydych chi wedi gorchuddio pob darn o fwyd, wedi labelu'r bwyd a'i roi yn yr oergell/rhewgell (os oes angen).

Rydych chi wedi glanhau neu daflu offer glanhau budr.

Rydych chi wedi cael gwared ar wastraff ac wedi gosod bagiau newydd yn y biniau.

Rydych chi wedi glanhau'r ardaloedd paratoi bwyd a'u diheintio (arwynebau gwaith, offer, cyfarpar ac ati).

Rydych chi wedi brwsio a glanhau'r lloriau.

Rydych chi wedi cofnodi gwiriadau 'Profi'.

GWIRIADAU YCHWANEGOL

Caiff gwiriadau ychwanegol eu cynnal yn llai aml na'r gwiriadau agor a chau. Edrychwch ar y dull diogel 'Gwiriadau ychwanegol' yn yr adran Rheoli. Ar dudalennau'r dyddiadur, mae blwch wrth ymyl pob diwrnod i chi nodi unrhyw wiriadau ychwanegol yr ydych wedi'u cynnal.

COFNOD HYFFORDDI STAFF



Ar gyfer pob aelod o staff, nodwch ddyddiad pob sesiwn hyfforddi ar wahanol ddulliau diogel.

ENGHRAIFFT:

Enw: Jimmy Examples Rhif ffôn: 01234 567 891 Cyfeiriad e-bost: JimmyExamples@example.com		
DULL DIOGEL AR Y DIWRNOD CYNTAF:	DYDDIAD	LLOFNOD
Taflen 'Gweithio gyda bwyd?'	xx/xx/xx	JE
Gwiriadau agor a chau	xx/xx/xx	JE
Croeshalogi		
Gwaith cynnal a chadw da	xx/xx/xx	JE
Rheoli plâu	xx/xx/xx	JE
Glanhau		
Golchi dwylo	xx/xx/xx	JE
Hylendid personol ac iach i weithio	xx/xx/xx	JE
Glanhau'n effeithiol	xx/xx/xx	JE
Eich amserlen lanhau	xx/xx/xx	JE
Oeri		
Storio ac arddangos bwyd oer	xx/xx/xx	JE
Storio ac arddangos bwyd wedi'i rewi	xx/xx/xx	JE
Rheoli		
Gwiriadau agor a chau	xx/xx/xx	JE
Gwiriadau ychwanegol	xx/xx/xx	JE
Profi - rhewgell ac oergell	xx/xx/xx	JE
Cyflenwyr a chontractwyr	xx/xx/xx	JE
Tynnu a galw cynnyrch yn ôl	xx/xx/xx	JE
Rheoli stoc	xx/xx/xx	JE
Cwsmeriaid - alergeddau bwyd	xx/xx/xx	JE
Rheoli gwybodaeth am alergenau	xx/xx/xx	JE
Cyflenwyr a chontractwyr	xx/xx/xx	JE
Coginio a pharatoi (os yw'n berthnasol)		
Paratoi - bwyd parod i'w fwyta	xx/xx/xx	JE
Cynhyrchion pobi, ailgynhesu a chadw bwyd yn boeth	xx/xx/xx	JE
Acrylamid	xx/xx/xx	JE
Cig amrwd, dofednod ac wyau	xx/xx/xx	JE
Coginio'n ddiogel - ham a chyw iâr rotisserie	xx/xx/xx	JE
Coginio'n ddiogel - cig moch, selsig ac wyau	xx/xx/xx	JE
Hyfforddiant neu ailhyfforddiant arall		
Lefel 2 - Diogelwch bwyd	xx/xx/xx	JE
Ymwybyddiaeth o alergenau	xx/xx/xx	JE

Enw: Rhif ffôn: Cyfeiriad e-bost:		
DULL DIOGEL AR Y DIWRNOD CYNTAF:	DYDDIAD	LLOFNOD
Taflen 'Gweithio gyda bwyd?'		
Gwiriadau agor a chau		
Croeshalogi		
Glanhau		
Oeri		
Rheoli		
Coginio a pharatoi (os yw'n berthnasol)		
Hyfforddiant neu ailhyfforddiant arall		

Os hoffech ragor o gopïau o'r cofnod hwn, gallwch ei lungopio neu ei lawrlwytho oddi ar [wefan yr Asiantaeth Safonau Bwyd](#).



COFNOD HYFFORDDI STAFF

(parhad)

Enw:		
Rhif ffôn:		
Cyfeiriad e-bost:		
DULL DIOGEL AR Y DIWRNOD CYNTAF:	DYDDIAD	LLOFNOD
Taflen 'Gweithio gyda bwyd?'		
Gwiriadau agor a chau		
Croeshalogi		
Glanhau		
Oeri		
Rheoli		
Coginio a pharatoi (os yw'n berthnasol)		
Hyfforddiant neu ailhyfforddiant arall		

Enw:		
Rhif ffôn:		
Cyfeiriad e-bost:		
DULL DIOGEL AR Y DIWRNOD CYNTAF:	DYDDIAD	LLOFNOD
Taflen 'Gweithio gyda bwyd?'		
Gwiriadau agor a chau		
Croeshalogi		
Glanhau		
Oeri		
Rheoli		
Coginio a pharatoi (os yw'n berthnasol)		
Hyfforddiant neu ailhyfforddiant arall		

Os hoffech ragor o gopiâu o'r cofnod hwn, gallwch ei lungopïo neu ei lawrlwytho oddi ar [wefan yr Asiantaeth Safonau Bwyd](https://www.food.gov.uk/food-safety-hygiene-authority-wales).



COFNOD HYFFORDDI STAFF

(parhad)

Enw:		
Rhif ffôn:		
Cyfeiriad e-bost:		
DULL DIOGEL AR Y DIWRNOD CYNTAF:	DYDDIAD	LLOFNOD
Taflen 'Gweithio gyda bwyd?'		
Gwiriadau agor a chau		
Croeshalogi		
Glanhau		
Oeri		
Rheoli		
Coginio a pharatoi (os yw'n berthnasol)		
Hyfforddiant neu ailhyfforddiant arall		

Enw:		
Rhif ffôn:		
Cyfeiriad e-bost:		
DULL DIOGEL AR Y DIWRNOD CYNTAF:	DYDDIAD	LLOFNOD
Taflen 'Gweithio gyda bwyd?'		
Gwiriadau agor a chau		
Croeshalogi		
Glanhau		
Oeri		
Rheoli		
Coginio a pharatoi (os yw'n berthnasol)		
Hyfforddiant neu ailhyfforddiant arall		

Os hoffech ragor o gopiâu o'r cofnod hwn, gallwch ei lungopïo neu ei lawrlwytho oddi ar [wefan yr Asiantaeth Safonau Bwyd](https://www.food.gov.uk/food-safety-and-hygiene).



COFNOD HYFFORDDI STAFF

(parhad)

Enw:		
Rhif ffôn:		
Cyfeiriad e-bost:		
DULL DIOGEL AR Y DIWRNOD CYNTAF:	DYDDIAD	LLOFNOD
Taflen 'Gweithio gyda bwyd?'		
Gwiriadau agor a chau		
Croeshalogi		
Glanhau		
Oeri		
Rheoli		
Coginio a pharatoi (os yw'n berthnasol)		
Hyfforddiant neu ailhyfforddiant arall		

Enw:		
Rhif ffôn:		
Cyfeiriad e-bost:		
DULL DIOGEL AR Y DIWRNOD CYNTAF:	DYDDIAD	LLOFNOD
Taflen 'Gweithio gyda bwyd?'		
Gwiriadau agor a chau		
Croeshalogi		
Glanhau		
Oeri		
Rheoli		
Coginio a pharatoi (os yw'n berthnasol)		
Hyfforddiant neu ailhyfforddiant arall		

Os hoffech ragor o gopiâu o'r cofnod hwn, gallwch ei lungopïo neu ei lawrlwytho oddi ar [wefan yr Asiantaeth Safonau Bwyd](https://www.food.gov.uk/food-safety-hygiene-act-2013).

RHESTR O GYFLENWYR



ENW'R BUSNES:	DIWRNOD(AU) DOSBARTHU: LL M M I G S S	
Siop y Stryd	Amser aros i osod archeb e.e. dydd Llun ar gyfer dydd Mercher	2 Ddiwrnod
Enw cyswllt:	Nwyddau a gyflenwyd:	
John Smith	Ffrwythau a llysiau, nwyddau sych.	
Ffôn:	ENGHRAIFFT	
01234 567 891		
Cyfeiriad e-bost:		
johnsmith@siopystryd.co.uk		
Cyfeiriad:		
123, Stryd yr Enghraifft, Exampleton, ENO 123		

ENW'R BUSNES:	DIWRNOD(AU) DOSBARTHU: LL M M I G S S	
	Amser aros i osod archeb e.e. dydd Llun ar gyfer dydd Mercher	
Enw cyswllt:	Nwyddau a gyflenwyd:	
Ffôn:		
Cyfeiriad e-bost:		
Cyfeiriad:		

ENW'R BUSNES:	DIWRNOD(AU) DOSBARTHU: LL M M I G S S	
	Amser aros i osod archeb e.e. dydd Llun ar gyfer dydd Mercher	
Enw cyswllt:	Nwyddau a gyflenwyd:	
Ffôn:		
Cyfeiriad e-bost:		
Cyfeiriad:		



RHESTR O GYFLENWYR

(parhad)

ENW'R BUSNES:	DIWRNOD(AU) DOSBARTHU:	LL	M	M	I	G	S	S
	Amser aros i osod archeb e.e. dydd Llun ar gyfer dydd Mercher							
Enw cyswllt:	Nwyddau a gyflenwyd:							
Ffôn:								
Cyfeiriad e-bost:								
Cyfeiriad:								

ENW'R BUSNES:	DIWRNOD(AU) DOSBARTHU:	LL	M	M	I	G	S	S
	Amser aros i osod archeb e.e. dydd Llun ar gyfer dydd Mercher							
Enw cyswllt:	Nwyddau a gyflenwyd:							
Ffôn:								
Cyfeiriad e-bost:								
Cyfeiriad:								

ENW'R BUSNES:	DIWRNOD(AU) DOSBARTHU:	LL	M	M	I	G	S	S
	Amser aros i osod archeb e.e. dydd Llun ar gyfer dydd Mercher							
Enw cyswllt:	Nwyddau a gyflenwyd:							
Ffôn:								
Cyfeiriad e-bost:								
Cyfeiriad:								

RHESTR GYSYLLTIADAU



Gallwch ddefnyddio'r daflen hon i gofnodi manylion cyswllt gwahanol wasanaethau neu bobl y gallai fod angen i chi gysylltu â nhw o ddydd i ddydd, neu mewn argyfwng. Er enghraifft:

- Tîm Iechyd yr Amgylchedd
- trydanwr
- plymwr
- contractwr rheoli plâu
- gwasanaeth casglu gwastraff a deunydd ailgylchu

TÎM IECHYD YR AMGYLCHEDD	DEFNYDDIOL O RAN GWYBODAETH AM:
Enw cyswllt: Cyngor Bwrdeistref Enghreifftiol	Hylendid bwyd
Ffôn: 0123 456 789	Rheoli plâu
Cyfeiriad e-bost: name@emailaddress.co.uk	Draenio
Cyfeiriad: 123, Stryd yr Enghraifft EN0 123	Rheoli sŵn ac aroglau Tynnu neu alw cynnyrch yn ôl

MANYLION CYSWLLT:	DEFNYDDIOL O RAN GWYBODAETH AM:
Enw cyswllt:	
Ffôn:	
Cyfeiriad e-bost:	
Cyfeiriad:	

MANYLION CYSWLLT:	DEFNYDDIOL O RAN GWYBODAETH AM:
Enw cyswllt:	
Ffôn:	
Cyfeiriad e-bost:	
Cyfeiriad:	

MANYLION CYSWLLT:	DEFNYDDIOL O RAN GWYBODAETH AM:
Enw cyswllt:	
Ffôn:	
Cyfeiriad e-bost:	
Cyfeiriad:	



MANYLION CYSWLLT:		DEFNYDDIOL O RAN GWYBODAETH AM:
Enw cyswllt:		
Ffôn:		
Cyfeiriad e-bost:		
Cyfeiriad:		

MANYLION CYSWLLT:		DEFNYDDIOL O RAN GWYBODAETH AM:
Enw cyswllt:		
Ffôn:		
Cyfeiriad e-bost:		
Cyfeiriad:		

MANYLION CYSWLLT:		DEFNYDDIOL O RAN GWYBODAETH AM:
Enw cyswllt:		
Ffôn:		
Cyfeiriad e-bost:		
Cyfeiriad:		

MANYLION CYSWLLT:		DEFNYDDIOL O RAN GWYBODAETH AM:
Enw cyswllt:		
Ffôn:		
Cyfeiriad e-bost:		
Cyfeiriad:		

MANYLION CYSWLLT:		DEFNYDDIOL O RAN GWYBODAETH AM:
Enw cyswllt:		
Ffôn:		
Cyfeiriad e-bost:		
Cyfeiriad:		

AMSERLEN LANHAU



NODWCH FANYLION YR HOLL EITEMAU YR YDYCH YN EU GLANHAU

Eitem	Pa mor aml ydych chi'n glanhau'r eitem?					Mesurau diogelu ychwanegol e.e. gwisgo menig neu sbectol diogelwch	Dull glanhau
	Ar ôl ei defnyddio	Pob shiftt	Pob dydd	Pob wythnos	Arall		
Arwyneb gwaith	X					Gwisgo menig	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cael gwared ar unrhyw gynhyrchion. 2. Glanhau arwynebau gan ddefnyddio dŵr poeth a sebon neu gynnyrch glanhau addas (e.e. glanweithydd) wedi'i wanhau yn ôl cyfarwyddiadau'r gweithgynhyrchwr. 3. Sychu gyda chadach glân, sych (un tafladwy yn ddelfrydol) neu rinsio. 4. Defnyddio diheintydd (e.e. glanweithydd) wedi'i wanhau yn ôl cyfarwyddiadau'r gweithgynhyrchwr a'i adael i sefyll am yr amser cyswllt gofynnol. 5. Sychu gyda chadach glân, sych (un tafladwy yn ddelfrydol) neu rinsio. Sicrhau bod yr arwyneb yn sych cyn ei ddefnyddio eto.



AMSERLEN LANHAU

NODWCH FANYLION YR HOLL EITEMAU YR YDYCH YN EU GLANHAU

Eitem	Pa mor aml ydych chi'n glanhau'r eitem?					Mesurau diogelu ychwanegol e.e. gwisgo menig neu sbectol diogelwch	Dull glanhau
	Ar ôl ei defnyddio	Pob shift	Pob dydd	Pob wythnos	Arall		

WYTHNOS YN CYCHWYN:

xx/xx/xx

Dydd Llun

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Roedd pecyn o ham wedi'i goginio wedi mynd heibio'r dyddiad defnyddio erbyn – wedi cael gwared ar y pecyn.

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

John Smith

John Smith

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwyllo'n effeithiol heddiw.

Dydd Gwener

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Mo Patel

Mo Patel

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwyllo'n effeithiol heddiw.

Dydd Mawrth

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Wedi gweld llygoden fawr y tu allan i'r adeilad – wedi rhoi gwybod i'r cwmni rheoli plâu.
Simon wedi ffonio'r gwaith yn sâl ar ôl chwydu – wedi dweud wrtho i beidio â dychwelyd i'r gwaith am 48 awr.

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Mo Patel

Mo Patel

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwyllo'n effeithiol heddiw.

Dydd Sadwrn

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Cig wedi'i goginio yn 10.2°C ar ôl cyrraedd – wedi'i wrthod a rhoi gwybod i'r cyflenwr.
Wedi canfod reis yn peri ar yr ochr yn y gegin am sawl awr – wedi cael gwared arno a hyffordd'r staff unwaith eto ar y dull diogel.

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

John Smith

John Smith

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwyllo'n effeithiol heddiw.

Dydd Mercher

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Roedd y prôb yn dangos bod y selsig wedi'u coginio i 68.5°C – wedi parhau i goginio tan eu bod nhw'n 83.1°C.
Wedi prynu brand gwahanol o bastai cyw iâr o'r warws talu a chario – wedi diweddarau'r wybodaeth am alergena.

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

John Smith

John Smith

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwyllo'n effeithiol heddiw.

Dydd Sul

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

John Smith

John Smith

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwyllo'n effeithiol heddiw.

Dydd Iau

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Dim ond un cam glanhau gwnaeth aelod o staff gwblhau ar arwyneb paratoi bwyd amrwd – bellach wedi diheintio a'r aelod o staff wedi cael hyfforddiant eto ar y dull diogel.
Prôb wedi torri – defnyddio un sbâr am y tro felly mae angen prynu un arall.

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

John Smith

John Smith

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwyllo'n effeithiol heddiw.

GWIRIADAU YCHWANEGOL

Rydym ni wedi cynnal y gwiriadau ychwanegol canlynol yr wythnos hon

Roedd y prif brôb yn graddnodi 0.2°C a 99.7°C a'r un sbâr ar 0.4°C a 99.9°C.
Wedi gorffen golchi'r offer ffrio yn drylwyr.
Wedi tynnu'r silffiau storio sych allan a'u sgubo.
Wedi cwblhau gwiriad rheoli plâu.

Enw

Llofnod

John Smith

John Smith

WYTHNOS YN CYCHWYN:

Dydd Llun

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwyllo'n effeithiol heddiw.

Dydd Gwener

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwyllo'n effeithiol heddiw.

Dydd Mawrth

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwyllo'n effeithiol heddiw.

Dydd Sadwrn

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwyllo'n effeithiol heddiw.

Dydd Mercher

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwyllo'n effeithiol heddiw.

Dydd Sul

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwyllo'n effeithiol heddiw.

Dydd Iau

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwyllo'n effeithiol heddiw.

GWIRIADAU YCHWANEGOL

Rydym ni wedi cynnal y gwiriadau ychwanegol canlynol yr wythnos hon

Enw

Llofnod

WYTHNOS YN CYCHWYN:**Dydd Llun**

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Gwener

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Mawrth

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Sadwrn

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Mercher

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Sul

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Iau

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

GWIRIADAU YCHWANEGOL

Rydym ni wedi cynnal y gwiriadau ychwanegol canlynol yr wythnos hon

Enw

Llofnod

WYTHNOS YN CYCHWYN:

Dydd Llun

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwyllo'n effeithiol heddiw.

Dydd Gwener

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwyllo'n effeithiol heddiw.

Dydd Mawrth

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwyllo'n effeithiol heddiw.

Dydd Sadwrn

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwyllo'n effeithiol heddiw.

Dydd Mercher

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwyllo'n effeithiol heddiw.

Dydd Sul

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwyllo'n effeithiol heddiw.

Dydd Iau

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwyllo'n effeithiol heddiw.

GWIRIADAU YCHWANEGOL

Rydym ni wedi cynnal y gwiriadau ychwanegol canlynol yr wythnos hon

Enw

Llofnod

ADOLYGIAD 4 WYTHNOS



Ewch ati i gerdded o amgylch y gegin a gwirio bod dulliau diogel yn cael eu dilyn. Nodwch fanylion am unrhyw broblemau isod a'r hyn a wnaethoch i fynd i'r afael â hyn.

Hefyd, edrychwch yn ôl ar y cofnodion yn eich dyddiadur dros y 4 wythnos ddiwethaf. Os cafwyd problem ddifrifol, neu os aeth yr un peth o'i le dair gwaith neu fwy, nodwch hynny yma. Ceisiwch ganfod pam ddigwyddodd hyn a beth wnaethoch chi i ddatrys y broblem.

Cofiwch: mae angen cwblhau'r adolygiad hwn hyd yn oed os na chanfuwyd unrhyw broblemau.

A gawsoch chi unrhyw broblemau neu a ddigwyddodd yr un broblem yn y dyddiadur dair gwaith neu fwy? Do Naddo

MANYLION	BETH WNAETHOCH CHI AM HYN?
Difrod i'r gwaith paent ar y nenfwd uwchben yr ardal baratoi. Sylwi ar aelod o staff ddim yn golchi ei ddwylo ar ôl trin cig amrwd. Angen glanhau'r ardal golchi llestri yn drylwyr. Bwyd wedi cyrraedd y safle heb i aelod o staff wirio'r deunydd pecynnu. Aelod o staff yn tywallt pysgnau i mewn i gynhwysydd arall heb labelu'r cynhwysydd hwnnw.	Wedi trefnu i atgyweirio'r gwaith paent. Wedi rhoi hyfforddiant i staff ar wirio unrhyw fwyd sy'n cyrraedd y safle, golchi dwylo a trin bwydydd alergenaid. Byddwn ni'n ailhyfforddi staff ar ddulliau diogel. Wedi glanhau'r ardal golchi llestri yn drylwyr ac ychwanegu'r ardal honno at yr amserlen lanhau.

DULL DIOGEL	RHESTR WIRIO
Ydych chi wedi adolygu eich dulliau diogel?	Do Naddo
A yw gwybodaeth am alergenau wedi'i diweddaru i adlewyrchu unrhyw newidiadau i'r fwydlen neu newidiadau o ran cynhwysion?	Ydy Nac ydy
Ydych chi wedi newid unrhyw offer neu brosesau sy'n newid eich dulliau diogel?	Do Naddo
A gofnodwyd unrhyw gyflenwyr newydd â gwybodaeth gyswilt?	Do Naddo
A oes angen diweddaru'r amserlen lanhau?	Oes Nac oes
A yw staff newydd (os yw'n berthnasol) wedi'u hyfforddi ar bob dull diogel?	Ydyn Nac ydyn
A oes angen ail-hyfforddi unrhyw aelod o staff presennol ar y dulliau diogel?	Oes Nac oes
A oes angen unrhyw wiriadau agor neu gau ychwanegol?	Oes Nac oes
Os daeth unrhyw gwynion am fwyd i law, a ymchwiliwyd iddynt ac a adolygwyd y dulliau diogel?	Do Naddo
A yw probau wedi'u graddnodi yn ystod y 4 wythnos ddiwethaf a'r canlyniadau wedi'u cofnodi?	Ydyn Nac ydyn
A yw'r gwiriadau ychwanegol wedi'u cwblhau a'u cofnodi bob wythnos?	Ydyn Nac ydyn
A yw'r gwiriadau 'profi' yn cael eu cwblhau'n rheolaidd a'u cofnodi?	Ydyn Nac ydyn

MANYLION YCHWANEGOL
Matrics alergenau wedi'i ddiweddaru a thaflen ffeithiau rysâit newydd wedi'i chwblhau ar gyfer lasagne a chrymbl afal (prydau arbennig). Amserlen lanhau wedi'i diweddaru i gynnwys glanhau'r ardal olchi llestri bob dydd. Mae angen ailhyfforddi Simon a Hanna ar alergeddau bwyd, rheoli stoc a dosbarthu bwyd (yr hyfforddiant yn digwydd yfory a byddant wedi'u cymeradwyo ar gofnod hyfforddi). Wedi atgoffa am bwysigrwydd gwiriadau profi – o leiaf un i'w gwblhau bob dydd a bydd yn cael ei gofnodi yn y dyddiadur dyddiol fel arfer da.

ENW: John Smith

LLOFNOD: John Smith

ADOLYGIAD 4 WYTHNOS



Ewch ati i gerdded o amgylch y gegin a gwirio bod dulliau diogel yn cael eu dilyn. Nodwch fanylion am unrhyw broblemau isod a'r hyn a wnaethoch i fynd i'r afael â hyn.

Hefyd, edrychwch yn ôl ar y cofnodion yn eich dyddiadur dros y 4 wythnos ddiwethaf. Os cafwyd problem ddifrifol, neu os aeth yr un peth o'i le dair gwaith neu fwy, nodwch hynny yma. Ceisiwch ganfod pam ddigwyddodd hyn a beth wnaethoch chi i ddatrys y broblem.

Cofiwch: mae angen cwblhau'r adolygiad hwn hyd yn oed os na chanfuwyd unrhyw broblemau.

A gawsoch chi unrhyw broblemau neu a ddigwyddodd yr un broblem yn y dyddiadur dair gwaith neu fwy? Do Naddo

MANYLION	BETH WNAETHOCH CHI AM HYN?

DULL DIOGEL	RHESTR WIRIO
Ydych chi wedi adolygu eich dulliau diogel?	Do Naddo
A yw gwybodaeth am alergenau wedi'i diweddarau i adlewyrchu unrhyw newidiadau i'r fwydlen neu newidiadau o ran cynhwysion?	Ydy Nac ydy
Ydych chi wedi newid unrhyw offer neu brosesau sy'n newid eich dulliau diogel?	Do Naddo
A gofnodwyd unrhyw gyflenwyr newydd â gwybodaeth gyswllt?	Do Naddo
A oes angen diweddarau'r amserlen lánhau?	Oes Nac oes
A yw staff newydd (os yw'n berthnasol) wedi'u hyfforddi ar bob dull diogel?	Ydyn Nac ydyn
A oes angen ail-hyfforddi unrhyw aelod o staff presennol ar y dulliau diogel?	Oes Nac oes
A oes angen unrhyw wiriadau agor neu gau ychwanegol?	Oes Nac oes
Os daeth unrhyw gwynion am fwyd i law, a ymchwiliwyd iddynt ac a adolygwyd y dulliau diogel?	Do Naddo
A yw probau wedi'u graddnodi yn ystod y 4 wythnos ddiwethaf a'r canlyniadau wedi'u cofnodi?	Ydyn Nac ydyn
A yw'r gwiriadau ychwanegol wedi'u cwblhau a'u cofnodi bob wythnos?	Ydyn Nac ydyn
A yw'r gwiriadau 'proff' yn cael eu cwblhau'n rheolaidd a'u cofnodi?	Ydyn Nac ydyn

MANYLION YCHWANEGOL

ENW:

LLOFNOD:



NODIADAU