

Rheoli



Rheoli

Mae rheoli'ch busnes yn effeithiol yn hanfodol i gadw bwyd yn ddiogel. Mae'r adran hon yn cynnwys gwybodaeth am wahanol faterion rheoli, yn cynnwys gwiriadau i'w gwneud wrth agor a chau, manylion am gyflenwyr a chontractwyr, rheoli stoc, a hyfforddi a goruchwylio staff.

Dylid defnyddio'r adran ar Rheoli ochr yn ochr â'r dyddiadur, a ddylai gael ei lofnodi bob dydd gan y sawl sy'n gyfrifol am redeg y busnes.

Dull diogel:

Gwiriadau agor a chau

Mae'n hanfodol eich bod chi a'ch staff yn gwneud rhai gwiriadau bob tro rydych chi'n agor a chau. Mae hyn yn eich helpu chi i gynnal y safonau sylfaenol rydych chi eu hangen i sicrhau bod eich busnes yn rheoli bwyd yn ddiogel.



Gwiriadau agor

Dylech wneud y gwiriadau hyn ar ddechrau'r diwrnod. Gallwch ychwanegu eich gwiriadau eich hun i'r rhestr hefyd.

Cyfarpar arddangos bwyd oer, oergelloedd a rhewgelloedd yn gweithio'n iawn.

Cyfarpar arall (e.e. ffwrn) yn gweithio'n iawn.

Staff yn iach i weithio ac yn gwisgo dillad gwaith glân.

Llefydd paratoi bwyd yn lân (arwynebau gwaith, cyfarpar, offer ac ati).

Digon o ddeunyddiau golchi dwylo a glanhau (sebon, tyweli papur, cadachau ac ati).

Gwiriadau cau

Dylech wneud y gwiriadau hyn ar ddiwedd y diwrnod. Gallwch ychwanegu eich gwiriadau eich hun i'r rhestr.

Dim bwyd wedi'i adael allan.

Bwydydd y mae eu dyddiad 'use by' wedi mynd heibio.

Cadachau budr wedi'u cymryd i lanhau a rhai glân yn eu lle.

Gwastraff wedi'i waredu a bagiau newydd yn y biniau.

Mae'r gwiriadau agor a chau hyn wedi'u rhestru yn y dyddiadur hefyd.

Dull diogel:

Gwiriadau ychwanegol

Mae cynnal gwiriadau ychwanegol yn rheolaidd yn eich helpu i sicrhau bod y busnes yn dilyn dulliau diogel.



Mae rhai o'r dulliau diogel yng ngweddill y pecyn yn eich cynghori i wirio rhai pethau'n rheolaidd h.y. yn llai aml na gwiriadau agor a chau bob dydd. Efallai ei bod hi'n ddefnyddiol ysgrifennu'r holl wiriadau hyn mewn un lle.

Yn y tabl isod mae yna enghreifftiau o rai gwiriadau ychwanegol. Ysgrifennwch fanylion y gwiriadau ychwanegol rydych yn eu gwneud a pha mor aml mae hynny'n digwydd. Gallwch ychwanegu gwiriadau eraill isod.

Cofiwch nodi'r gwiriadau ychwanegol yn eich dyddiadur wrth i chi eu gwneud.

Beth i'w wneud		Manylion gwirio	Pa mor aml?
Glanhau trylwyr (enghraifft)	e.e. Glanhau y tu ôl i gyfarpar, fentiau, waliau, nenfydau, ardaloedd gwastraff y tu allan ac ati.	Glanhau'r holl gegin ac ardaloedd gwastraff y tu allan yn drylwyr, yn cynnwys waliau, nenfydau, ffan echdynnu a fentiau.	Bob 6 wythnos, ar ddydd lau fel rheol
Glanhau trylwyr	e.e. glanhau y tu ôl i gyfarpar, fentiau, waliau, nenfydau, ardaloedd gwastraff y tu allan ac ati.		
Cynnal a chadw	e.e. clirio draenau, glanhau ffaniau/hidlyddion echdynnu a chyddwysyddion oergelloedd/rhwgelloedd		
Stiliwr tymheredd	Os ydych chi'n defnyddio stiliwr, gwirio ei fod yn gywir yn rheolaidd		
Gwriad rheoli plâu	e.e. chwilio am arwyddion o ddifrod i waliau, drysau ac ati y gall plâu ddod i mewn drwyddyn nhw, ac olion o blâu.		

Dull diogel:

Profi

Weithiau gallwch ddefnyddio stiliwr i brofi bod eich dulliau'n ddiogel.



Dull diogel	Beth i'w wneud	Sut i wneud hyn?
Coginio ac ailgynhesu	<p>Mae'r dulliau diogel 'Coginio'n ddiogel' ac 'Ailgynhesu' yn yr adran ar Goginio'n dweud wrthyhych chi sut i wirio bod bwyd wedi'i goginio/ailgynhesu'n drylwyr. Os ydych chi'n defnyddio dull gwirio gwahanol bydd angen i chi brofi bod hwnnw'n ddiogel.</p> <p>Dim ond unwaith sydd angen gwneud hyn. Bydd y bwyd yn ddiogel os yw wedi cyrraedd tymheredd digon uchel am gyfnod digonol.</p>	<p>Os ydych am wirio tymheredd bwyd, defnyddiwch stiliwr glân. Gwthiwch ben blaen y stiliwr i ganol y bwyd (neu'r rhan mwyaf trwchus).</p> <p>Enghreifftiau o gyfuniadau amser/tymheredd diogel yw:</p> <ul style="list-style-type: none">80°C am o leiaf 6 eiliad75°C am o leiaf 30 eiliad
Cadw bwyd yn boeth	<p>Mae'r dull diogel 'Cadw bwyd yn boeth' yn yr adran ar Goginio yn dweud wrthyhych chi sut i gadw bwyd poeth yn ddiogel. Yn ôl y gyfraith mae'n rhaid cadw bwyd poeth ar dymheredd sydd dros 63°C.</p>	<p>I wirio bod bwyd ar dymheredd uwch na 63°C, defnyddiwch stiliwr glân. Gwthiwch ben blaen y stiliwr i ganol y bwyd (neu'r rhan mwyaf trwchus).</p>
Oeri bwyd poeth Storio bwyd oer ac arddangos bwyd oer	<p>Mae'r dull diogel 'Oeri bwyd poeth yn ddiogel' yn yr adran Oeri yn dweud wrthyhych chi sut i oeri bwyd yn ddiogel a'r dull diogel 'Storio ac arddangos bwyd oer' yn dweud wrthyhych chi sut i gadw bwyd yn oer.</p> <p>Mae'n ofyniad cyfreithiol yng Nghymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon i gadw rhai bwydydd oer ar dymheredd o 8°C neu is.</p> <p>Yn yr Alban, nid yw'r rheoliadau'n pennu tymheredd penodol ar gyfer bwyd oer, ond dylid cadw bwydydd sydd angen eu hoeri yn yr oergell neu gyfarpar oeri arall.</p> <p>Weithiau gall fod mwy nag un ffordd o oeri bwyd poeth yn addas ar gyfer yr hyn rydych chi'n ei wneud. Gallech gymharu gwahanol ddewisiadau i weld pa un sy'n fwyaf effeithiol.</p> <p>Cymharwch wahanol ddewisiadau oeri trwy eu profi gyda'r un bwyd.</p>	<p>I wirio bod bwyd ar dymheredd o 8°C neu is, defnyddiwch stiliwr glân. Gwthiwch ben blaen y stiliwr i ganol y bwyd (neu'r rhan mwyaf trwchus).</p> <p>Ar ôl i chi goginio'r bwyd, profwch ei dymheredd gyda stiliwr glân. Dechreuwch ei oeri trwy ddefnyddio un dull a phrofwch y tymheredd eto'n gyson i weld pa mor gyflym mae'r tymheredd yn gostwng.</p> <p>Gwnewch hyn eto gyda dulliau eraill i weld pa un sydd gyflymaf.</p>

Gallwch gofnodi'r hyn rydych wedi'i wneud i brofi eich dulliau ar y daflen 'Profi: cofnodion' yn y dyddiadur.

Defnyddio stiliwyr tymheredd

Math o stiliwr

Thermomedr deial



Ble i ddefnyddio'r stiliwr

Caiff y rhain eu defnyddio i brofi cig. Mae rhai yn addas i'w defnyddio yn y ffwrn a'u gadael yn y cig wrth iddo goginio. Nid yw rhai eraill yn addas ar gyfer y ffwrn ac maen nhw wedi'u cynllunio i'w gwthio i'r cig ar ôl iddo goginio.

Sut i ddefnyddio'r stiliwr

Os nad yw'r stiliwr yn y cig eisoes, gwthiwch ef i ganol y bwyd. Arhoswch am ddwy funud cyn cymryd y darlenniad. Glanhewch y stiliwr yn drylwyr a'i ddiheintio cyn ei ddefnyddio eto. Mae hyn yn helpu i atal traws-halogi.

Thermomedr digidol



Mae'r rhain yn hawdd i'w defnyddio ar y cyfan ac yn gywir. Gellir eu defnyddio gyda llawer o fwydydd, ond dydyn nhw ddim yn addas ar gyfer y ffwrn.

Rhowch y stiliwr yn y bwyd. Arhoswch i'r sgrin arddangos sefydlogi cyn cymryd y darlenniad. Glanhewch y stiliwr yn drylwyr a'i ddiheintio cyn ei ddefnyddio eto. Mae hyn yn helpu i atal traws-halogi.

Gwrio eich stiliwr

Mae'n hanfodol gwybod bod eich stiliwr yn gweithio'n iawn fel y gallwch ddibynnu ar y darlenniadau. Dylech ei wirio'n rheolaidd. Dylai cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr gynnwys manylion am ba mor aml sydd angen gwrio stiliwr a sut i weld ei fod yn gweithio'n gywir.

Ffordd syml o wirio stiliwr digidol yw ei roi mewn dŵr rhewllyd a dŵr berwedig.

- Dylai'r darlenniadau mewn dŵr rhewllyd fod rhwng -1°C ac 1°C .
- Dylai'r darlenniadau mewn dŵr berwedig fod rhwng 99°C a 101°C .

Os nad yw'r darlenniadau rhwng y ffigurau hyn, dylech gael stiliwr arall neu ei ddychwelyd i'r gwneuthurwr er mwyn ei raddnodi.

Gofalu am eich stiliwr

Mae'n bwysig cadw'r stiliwr yn lân, neu fe allai ledaenu baw a bacteria niweidiol i'r bwyd rydych chi'n ei brofi. Ar ôl rhoi stiliwr mewn bwyd golchwch ef gyda dŵr poeth a glanedydd.

Mae angen i chi ofalu am y stiliwr i'w atal rhag cael ei ddifrodi a'i helpu i weithio'n iawn. Peidiwch â gadael stiliwr yn eich oergell neu rewgell nac ar arwynebau poeth. Pan na fyddwch yn ei ddefnyddio, storiwch ef yn ddiogel, gan osgoi tymheredd eithafol a hylifau. Cadwch y stiliwr mewn cas os oes ganddo un. Peidiwch â tharo neu ollwng y stiliwr. Os yw'r batri'n isel, dylech gael batri newydd yn syth.

Dull diogel:

Hyfforddi a goruchwyllo

Mae'n hanfodol hyfforddi a goruchwyllo'ch staff yn effeithiol i sicrhau eu bod yn trafod bwyd yn ddiogel.



Dylech hyfforddi'ch staff ar yr holl ddulliau diogel sy'n berthnasol i'w gwaith. Dylech eu goruchwyllo hefyd i wirio eu bod yn dilyn y dulliau diogel yn briodol.

Beth i'w wneud

Ar ôl i chi weithio trwyddyn nhw, defnyddiwch y dulliau diogel yn y pecyn hwn i hyfforddi staff. Mae angen i chi sicrhau bod pob aelod o staff yn gwybod y dulliau diogel ar gyfer pob tasg maen nhw'n ei chyflawni.

Gwnewch yn siŵr eich bod yn gwybod pa hyfforddiant mae pob aelod o staff wedi'i dderbyn.

Gwylwch yr aelod o staff yn cyflawni tasg fel rhan o'u gwaith.

Pan fo aelod o staff wedi cwblhau tasg, gofynnwch iddyn nhw sut wnaethon nhw ddilyn y dull diogel, i'ch helpu i ganfod a wnaethon nhw hynny'n gywir.

Sut?

Dangoswch beth ddylai'r staff ei wneud, holwch nhw'n ofalus am eu gwybodaeth a gofynnwch iddyn nhw ddangos i chi.

Gwnewch nodyn ar gofnod hyfforddi'r staff yn y dyddiadur bob tro rydych chi'n hyfforddi aelod o'r staff.

Gwnewch sylwadau ac arsylwadau i helpu'r aelod o staff wella eu ffordd o weithio.

Gwobrwywch berfformiad da trwy roi adborth cadarnhaol pan fo'r aelod o staff wedi dilyn y dull diogel yn llwyddiannus.

Os nad yw'r aelod o staff yn dilyn y dull diogel, dywedwch wrthyn nhw beth maen nhw'n ei wneud o'i le a pham ei bod hi'n bwysig dilyn y dull diogel.

Beth os aiff pethau o chwith

Os nad yw staff yn dilyn dull diogel yn iawn, hyfforddwch nhw eto a gwnewch yn siŵr eu bod yn deall pam ei bod hi'n bwysig dilyn y dull.

Sut i atal hyn rhag digwydd eto

Defnyddiwch yr adolygiad bob 4 wythnos yn y dyddiadur i nodi unrhyw broblemau ynglŷn â'r ffordd y mae staff yn dilyn y dulliau diogel a chynlluniwch eich hyfforddiant i fynd i'r afael â'r rhain.

Rheoli'r sefyllfa

Mae pwy bynnag sy'n llofnodi'r dyddiadur yn cadarnhau eu bod wedi goruchwyllo'r holl staff sy'n trafod bwyd ar y diwrnod hwnnw. Mae hyn yn golygu sicrhau bod eich staff yn dilyn eich dulliau diogel a bod unrhyw broblemau'n cael eu datrys a'u cofnodi yn y dyddiadur.

Os ydych chi i ffwrdd o'r busnes, gallwch roi'r cyfrifoldeb am y dyddiadur i aelod o staff. Weithiau bydd mwy nag un person yn gyfrifol amdano yn ystod y diwrnod e.e. pan fydd yna fwy nag un shift, ac yn yr achos hwn efallai y bydd angen mwy nag un llofnod yn y dyddiadur.

Yn y dyddiadur, nodwch pa aelodau staff sy'n gyfrifol a'u hyfforddi ar yr holl ddulliau diogel perthnasol, yn cynnwys unrhyw rai yn yr adran ar Reoli. Mae'n rhaid i staff ddeall sut mae'r dyddiadur yn gweithio. Os oes rhywbeth gwahanol yn digwydd, neu rywbeth yn mynd o'i le, bydd angen iddyn nhw weithredu a nodi beth maen nhw wedi'i wneud yn y dyddiadur. Dylech gwblhau'r adolygiad bob 4 wythnos eich hun.

Dull diogel:

Cwsmeriaid

Mae adborth gan gwsmeriaid yn arwydd da o ba mor dda rydych chi'n rheoli'ch busnes.



Mae cadw'ch cwsmeriaid yn hapus a diogelu eu hiechyd gyda safonau hyllendid bwyd da yn hanfodol i lwyddiant eich busnes. Felly mae'n bwysig talu sylw i unrhyw gwynion.

Beth i'w wneud	Sut?
Gwranddo ar gwynion.	Gwrandewch ar unrhyw gwynion yn ofalus a nodwch y manylion. Gallai'r rhain ddangos problem yn eich busnes.
Dod o hyd i darddiad y broblem.	Ceisiwch weld beth yw tarddiad y broblem. Mae hyn yn arbennig o wir os yw'n broblem sy'n effeithio ar ddiogelwch bwyd. Os yw cwsmer yn cwyno ei fod wedi mynd yn sâl ar ôl bwyta bwyd rydych chi wedi'i werthu dylech ymchwilio i'r gŵyn yn ofalus.
Datrys y broblem.	Adolygwch y dulliau diogel perthnasol. Efallai y bydd angen i chi newid eich ffordd o wneud pethau. Nodwch unrhyw newidiadau yn y dyddiadur.
Hyfforddi staff i ddelio gyda chwsmeriaid.	Mae'n bwysig bod staff yn gwybod sut i ymateb i adborth cwsmeriaid a pha gamau gweithredu i'w cymryd.

Dull diogel:

Cyflenwyr a contractwyr

Mae sut rydych chi'n trafod cyflenwyr a contractwyr yn bwysig i sicrhau diogelwch bwyd.



Beth i'w wneud	Pam?	Sut mae gwneud hyn?
Dewis cyflenwyr yn ofalus	Mae'n bwysig defnyddio cyflenwyr sy'n cyflenwi a thrafod bwyd yn ddiogel, yn ogystal â chyflenwi ar amser ac ati.	<ul style="list-style-type: none">Sicrhau eich bod yn dewis cyflenwyr y gallwch ddibynnu arny'n nhw.Gofynnwch y cwestiynau canlynol:<ul style="list-style-type: none">Ydy'r cyflenwr yn storio, cludo a phacio eu nwyddau mewn ffordd hylan?Ydy'r cyflenwr/contractwr yn darparu anfonebau/derbynebau gyda chyfeirnod llawn?Ydyn nhw wedi'u hardystio neu oes ganddyn nhw sicrwydd ansawdd?Gofyn i fusnesau eraill am argymhellion.
Dewis contractwyr yn ofalus	Gall gwasanaethau fel rheoli plâu fod yn werthfawr i'ch helpu chi i sicrhau bod bwyd yn ddiogel. Mae'n bwysig cael contractwyr y gallwch ddibynnu arny'n nhw i ddarparu'r gwasanaethau hyn yn effeithiol.	
Gofalu bod eich cynhwysion amrwd wedi'u trafod yn ddiogel.	Y pwynt cychwynnol ar gyfer sicrhau bod bwyd yn ddiogel yw bod yn hyderus am ddiogelwch y cynhyrchion amrwd ac unrhyw gynhyrchion parod rydych chi'n eu prynu.	<ul style="list-style-type: none">Gwirio bod gan y cyflenwr system reoli diogelwch bwyd.Cynnal hap-archwiliadau rheolaidd ar amser cyflenwi, tymheredd ac ansawdd.Os ydych chi'n prynu nwyddau o siop dalu a chludo, gofalwch bod y cerbyd rydych chi'n ei ddefnyddio i gludo'r nwyddau yn lân a'ch bod yn dod â bwyd wedi'i oeri a'i rewi yn ôl cyn gynted â phosibl a'i roi yn syth mewn oergell neu rewgell.
Cadw'r holl anfonebau ar derbynebau ar gyfer bwydydd. Dylai'r rhain gynnwys manylion y cynhyrchion yn cynnwys y cyflenwr, swm a dyddiad	Mae hyn yn ofniad cyfreithiol sy'n eich galluogi chi neu swyddog gorfodi allu gwirio yn ôl i weld tarddiad y bwyd.	<ul style="list-style-type: none">Cadwch anfonebau, derbynebau ac ati mewn ffordd sy'n ei gwneud hi'n hawdd i chi neu swyddog gorfodi eu gwirio nhw.Ysgrifennwch fanylion eich cyflenwyr (enwau, cyfeiriadau ac ati) yn y dyddiadur.
Gofalu bod eich cyfarpar yn gweithio'n effeithiol.	Er mwyn i chi sicrhau bod bwyd yn ddiogel, mae'n bwysig iawn bod y cyfarpar yn gweithio'n effeithiol.	<ul style="list-style-type: none">Prynwch gyfarpar gan gyflenwyr dibynadwy.Gofalwch fod ganddo/warant.

Beth i'w wneud os aiff pethau o chwith

Os ydych chi'n credu nad yw'r cyflenwr wedi trafod y bwyd mae'n ei gyflenwi'n ddiogel (er enghraifft, nad yw wedi'i gadw'n ddigon oer) dylech wrthod y bwyd, os yn bosibl, cysylltu â'ch cyflenwr yn syth ac ysgrifennu'r manylion yn y dyddiadur. Os ydych chi'n cael problemau dro ar ôl tro, gallwch wneud y canlynol:

1. Cysylltu â'r cyflenwr/contractwr ar y ffôn.
2. Ysgrifennu llythyr cwyno ffurfiol.
3. Newid cyflenwr/contractwr.
4. Cysylltu â'ch awdurdod lleol.

Dull diogel:

Rheoli stoc

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



Pwynt diogelwch	Pam?	Sut mae gwneud hyn?
Ewch drwy eich bwydlen ac amcangyfrifwch faint o bob cynhwysyn rydych ei angen.	Mae gwneud hyn yn eich galluogi i gynllunio ar gyfer eich anghenion penodol chi.	<ul style="list-style-type: none">Adolygwch eich bwydlen yn rheolaidd a sut mae'n effeithio ar eich angen am stoc.Trafodwch eich anghenion gyda'ch cyflenwr.
Cynlluniwch ymlaen i sicrhau bod gennych ddigon o stoc ac archebwch yn ofalus.	Mae peidio â chael gormod o stoc yn dda ar gyfer cadw bwyd yn ddiogel – a'ch elw chi.	<ul style="list-style-type: none">Cynlluniwch y stoc rydych chi ei angen ar gyfer pob shiftt.Gwnewch yn siŵr eich bod yn gwybod beth yw gofynion stoc pob shiftt.Defnyddiwch gyflenwr sy'n deall anghenion eich busnes ac yn cyflenwi stoc ar amser.Gwiriwch eich stoc cyn archebu.
Gwiriwch yr holl stoc pan fydd yn cael ei gyflenwi i sicrhau bod: <ul style="list-style-type: none">y stoc o fewn ei ddyddiad 'use by'y stoc wedi'i gadw'n ddigon oernad yw wedi mynd yn ddrwgy stoc yn lân a heb ei ddifrodi e.e. taflwch unrhyw becynnau gyda thyllau, pecynnau sydd wedi chwyddo neu duniau gyda tholc drwg a gofalwch fod topiau poteli a jariau wedi'u cau yn dynn ac nad yw'r sêl wedi torri	<p>Pwrpas yr holl wiriadau hyn yw sicrhau bod bwyd yn ddiogel i'w werthu.</p> <p>Gallai deunydd pacio sydd wedi'i ddifrodi olygu na fydd y bwyd yn ddiogel i'w fwyta.</p> <p>Gall pecynnau sydd wedi chwyddo neu 'chwythu' fod yn arwydd bod yna facteria wedi tyfu yn y bwyd neu'r ddiod.</p> <p>Os yw potel neu jar wedi agor, neu os yw'r sêl wedi torri, efallai na fydd y bwyd neu'r ddiod yn ddiogel.</p>	<ul style="list-style-type: none">Hyfforddwch eich staff i wybod beth i edrych amdano wrth wirio cyflenwadau.Dylech gael cytundeb ysgrifenedig gyda'ch cyflenwr am eich gofynion cyflenwi.Gwnewch hap-archwiliadau ar y cyflenwadau eich hun.Defnyddiwch y dyddiadur i gofnodi unrhyw faterion neu broblemau gyda chyflenwadau.Os ydych chi'n symud bwyd o'i ddeunydd pacio gwreiddiol i gynhwysydd arall, gwnewch yn siŵr eich bod yn nodi enw'r bwyd, y cynhwysion a'r dyddiad 'use by' neu 'best before'.
Dylech gynnal gwiriadau stoc rheolaidd a thaflu unrhyw fwyd sydd wedi mynd heibio ei ddyddiad 'use by'.	Ni ddylech ddefnyddio bwyd ar ôl ei ddyddiad 'use by' gan na fydd yn ddiogel i'w fwyta o bosibl.	<ul style="list-style-type: none">Rhowch y cynhyrchion sydd â'r dyddiadau cynharaf ar flaen silffoedd, fel bod stoc hŷn yn cael ei werthu gyntaf. Mae hyn yn helpu i osgoi gwastraff.Rhowch hyfforddiant i'ch staff ar reoli stoc a gwnewch yn siŵr eu bod yn gwybod ym mha drefn y dylen nhw ddefnyddio bwyd.Gwiriwch fod stoc yn cael ei reoli'n effeithiol yn rheolaidd.Cofnodwch wiriadau stoc yn y dyddiadur.

Beth i'w wneud os aiff pethau o chwith

- Os oes mwy o fwyd mewn stoc nag beth sydd ei angen ac na fyddwch yn debygol o'i ddefnyddio i gyd cyn y dyddiad 'use by', gallech rewi rhywfaint ohono i'w ddefnyddio yn y dyfodol.
- Os ydych chi'n gweld nad yw bwyd y mae ei ddyddiad 'use by' wedi mynd heibio wedi'i daflu, taflwch ef yn syth.
- Os nad ydych chi'n credu bod cyflenwad bwyd wedi'i drafod yn ddiogel, dylech ei wrthod yn syth os yn bosibl. Peidiwch â defnyddio'r bwyd a chysylltwch â'r cyflenwr yn syth.

Sut i atal hyn rhag digwydd eto

- Adolygwch eich proses archebu.
- Adolygwch eich system cylchdroi stoc.
- Adolygwch eich cytundeb gyda'ch cyflenwr.
- Hyfforddi staff ar y dull diogel hwn eto.
- Goruchwylio staff yn well.

Cofnod cwblhau dull diogel



I gwblhau'r pecyn, gweithiwch drwy bob adran a chwblhau'r holl ddulliau diogel sy'n berthnasol i'ch busnes. **Bydd angen i'r rhan fwyaf o arlwywyr lenwi'r holl ddulliau.** Ond os nad yw busnes yn cadw bwyd yn boeth, er enghraifft, ni fydd y dull 'Cadw bwyd yn boeth' yn berthnasol iddo.

Nid yw o bwys ym mha drefn y byddwch yn cwblhau'r dulliau diogel. Llenwch y cofnod hwn wrth i chi gwblhau pob un. Pan fyddwch wedi cwblhau'r holl ddulliau diogel sy'n berthnasol i'ch busnes chi, bydd y daflen hon yn dangos eich bod wedi gweithio trwy'r pecyn.

Dull diogel	Dyddiad	Llofnod	Nid yw'r dull diogel yn berthnasol i'm busnes i – ticiwch os yw hyn yn wir amdanoch chi
Traws-halogi			
Hylendid personol			
Cadachau			
Cadw bwydydd ar wahân			
Rheoli plâu			
Cynnal a chadw			
Alergeddau bwyd			
Halogi ffisegol a chemegol			
Glanhau			
Glanhau'n effeithiol			
Clirio a glanhau wrth weithio			
Eich rhestr lanhau			
Oeri			
Storio ac arddangos bwydydd oer			
Oeri bwyd poeth			
Dadrewi			
Rhewi			

Cofnod cwblhau dull diogel (parhad)



Dull diogel	Dyddiad	Llofnod	Nid yw'r dull diogel yn berthnasol i'm musnes i – ticiwch os yw hyn yn wir amdanoch chi
Coginio			
Coginio'n ddiogel			
Bwydydd sydd angen gofal ychwanegol			
Ailgynhesu			
Gwirio eich bwydlen			
Cadw bwyd yn boeth			
Bwydydd parod i'w bwyta			
Rheoli			
Gwiriadau agor a chau			
Gwiriadau ychwanegol			
Profi			
Hyfforddi a goruchwyllo			
Cwsmeriaid			
Cyflenwyr a chontractwyr			
Rheoli stoc			