

Sut i ddefnyddio'r pecyn hwn

Croeso i

Safer food better business (Bwyd mwy diogel busnes gwell) - Canllawiau i fanwerthwyr

A yw'r pecyn hwn i mi?

Mae'r pecyn hwn wedi'i fwriadu ar gyfer busnesau manwerthu bach sy'n gwerthu bwyd, yn cynnwys unrhyw fwyd sydd angen ei gadw'n oer fel ei fod yn ddiogel e.e. llaeth.

Busnesau manwerthu sy'n gwerthu unrhyw fwyd a ddylai gydymffurfio â chyfraith bwyd.



Ydych chi'n gwerthu bwyd sydd angen ei gadw'n oer fel ei fod yn ddiogel?

Ydw Nac ydw

Os Ydw, sut fath o fusnes sydd gennych chi? (ticiwch)

- Siop fach gyfleus
- Siop fferins, tybaco a phapurau newydd
- Siop bwyd iach
- Delicatessen
- Arall – rhowch fanylion:

Nid yw'r pecyn hwn yn addas i fanwerthwyr arbenigol yn cynnwys cigyddion, gwerthwyr pysgod a phobyddion.

Os Nac ydw (nid ydych yn gwerthu bwyd sydd angen ei gadw'n oer) gallai'r pecyn hwn ofyn am fwy nag sydd angen i chi ei wneud yn ôl y gyfraith. Ond gallwch ddefnyddio'r pecyn os dymunwch chi.

Os nad ydych yn siŵr a yw'r pecyn hwn yn addas i'ch busnes chi, cysylltwch â gwasanaeth iechyd yr amgylchedd eich awdurdod lleol.

Sut mae'r pecyn hwn yn fy helpu i gydymffurfio â'r gyfraith?

Dywed Rheoliadau a gyflwynwyd ym mis Ionawr 2006 bod rhaid i chi allu dangos beth rydych chi'n ei wneud i werthu bwyd sy'n ddiogel i'w fwyta a bod hyn yn ysgrifenedig gennych. Mae'r pecyn hwn yn eich helpu chi i wneud hyn.

Mae'r pecyn yn seiliedig ar egwyddorion HACCP (dadansoddi peryglon a phwynt rheoli critigol), ond 'does dim geiriau fel 'HACCP' yn y pecyn hwn gan ein bod ni wedi cael gwared ar yr holl jargon.



Beth os ydw i'n paratoi neu goginio bwyd hefyd?

Mae'r adran ar goginio a pharatoi bwyd yn y pecyn hwn wedi'i bwriadu ar gyfer busnesau manwerthu sy'n gwneud rhai mathau o goginio a pharatoi bwyd.

Ydych chi'n...

- paratoi bwydydd parod i'w bwyta e.e. brechdanau?
- 'pobi' cynhyrchion a brynwyd e.e. rholiau selsig a phasteiod?
- ailgynhesu bwyd, neu ei gadw'n boeth e.e. ailgynhesu peis wedi'u coginio a brynwyd?
- coginio cig moch, selsig neu wyau?
- coginio ham neu gyw iâr rotisserie?

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

Ond os ydych chi'n coginio neu baratoi bwyd sydd ddim yn y rhestr uchod, cysylltwch â gwasanaeth iechyd yr amgylchedd eich awdurdod lleol i gael cyngor.

Pwy ddylai fod yn gyfrifol am y pecyn?

Y sawl sy'n gyfrifol am redeg y busnes o ddydd i ddydd yw'r person gorau i weithio trwy'r pecyn hwn.

Mae'n syniad da cynnwys staff eraill fel bod y pecyn yn cael ei gyflwyno'n llwyddiannus yn eich busnes.

Sut mae'r pecyn yn gweithio?

Mae'r pecyn yn cynnwys taflenni i chi weithio arny'n nhw a'u cwblhau. Gelwir y rhain yn 'dulliau diogel'.

Mae hefyd yn cynnwys dyddiadur i chi ei lenwi bob dydd ac ysgrifennu unrhyw beth gwahanol sy'n digwydd, yn cynnwys unrhyw beth sy'n mynd o'i le.



Sut i ddefnyddio'r dulliau diogel

Blaen

Mae'r golofn 'Pwynt diogelwch' yn nodi pethau sy'n bwysig i baratoi bwyd yn ddiogel.

Mae'r golofn 'Pam?' yn dweud wrthydd chi pam fod y Pwynt diogelwch yn bwysig.

Yn y golofn 'Sut mae gwneud hyn?' ysgrifennwch beth rydych chi'n ei wneud.

Dim ond ticio blwch sydd angen ei wneud mewn rhai manau tra bod angen ysgrifennu ychydig mewn manau eraill.

Mae lluniau'n helpu i egluro'r pwyntiau diogelwch.

Dull diogel:
Hylendid personol
 Mae'n hanfodol bod staff yn dilyn arferion hylendid personol da i helpu i atal bacteria rhag lledaenu i fwyd.

Pwynt diogelwch	Pam?	Sut mae gwneud hyn?
Dylai staff olchi eu dwyllo bob amser: <ul style="list-style-type: none"> cyn trafod bwyd ar ôl cael seibiant ar ôl bod yn y toiled ar ôl gwagio biniau ar ôl glanhau ar ôl trafod cig/dofednod neu wyau amrwd ar ôl cyffwrdd â briw neu newid dresin 	Golchi dwyllo yw un o'r ffyrdd gorau o atal bacteria niweidiol rhag lledaenu i fwyd.	Ydy'r holl staff yn gwybod pryd ddylen nhw olchi eu dwyllo? Ydyn <input type="checkbox"/> Nac ydyn <input type="checkbox"/>
Ni ddylai staff ysmegu, yfed, bwyta na chnoi gwm cnoi wrth drafod bwyd. Ni ddylai staff gyffwrdd eu hwyneb neu trwyn, na pheswch neu disian.	Mae'r rhain i gyd yn golygu bod staff yn cyffwrdd eu hwyneb neu eu ceg. Gall bacteria niweidiol ledaenu o wyneb neu geg rhywun i'w dwyllo yna i'r bwyd.	Ydy'r staff wedi'u hyfforddi i beidio â gwneud y pethau hyn ac yn cael eu gorchywlio? Ydyn <input type="checkbox"/> Nac ydyn <input type="checkbox"/>
Mae'n rhaid i bob aelod o staff wisgo dillad glân wrth drafod bwyd. Yn ddefnyddiol, dylai staff sy'n trafod bwyd heb ei lapio wisgo ffedog lân, tabard neu rywbeth tebyg dros eu dillad.	Gall dillad ddoed â baw a bacteria i lefydd trafod bwyd. Mae gwisgo dillad glân, ffedog ac ati yn helpu i atal hyn (ac yn creu argraff dda).	Disgrifiwch dillad gwaith eich staff yma:
Ni ddylai staff wisgo watsys na gemwaith (ac eithrio modrwy briodas) wrth baratoi bwyd.	Gall watsys a gemwaith gasglu a lledaenu baw a bacteria niweidiol, neu fe allan nhw ddisgyn i'r bwyd.	Ydy'r staff yn tynnu watsys a gemwaith cyn paratoi bwyd? Ydyn <input type="checkbox"/> Nac ydyn <input type="checkbox"/>
Mae'n arfer da i staff gael gwallt glân. Dylen nhw glymu eu gwallt yn ôl a/neu wisgo gorchudd addas ar eu pen e.e. het neu rwyd gwallt, yn arbennig wrth drafod bwyd heb ei lapio.	Os nad yw gwallt wedi'i glymŷn ôl neu ei orchuddio, mae'n fwy tebygol o ddisgyn i'r bwyd ac mae staff yn fwy tebygol o gyffwrdd eu gwallt. Gall hyn ledaenu bacteria i fwyd, yn enwedig os yw'r bwyd heb ei lapio.	Ydy'r staff yn cadw eu gwallt wedi'i glymu yn ôl neu wisgo gorchudd pen? Ydyn <input type="checkbox"/> Nac ydyn <input type="checkbox"/>

Weithiau mae'r lluniau wedi'u marcio gydag un o'r symbolau hyn: = cywir = anghywir

Cefn

Golchi dwyllo yn effeithiol

Cam 1: Gwlychwch eich dwyllo'n drylwyr o dan ddŵr cynnes a chwistrellwch sebon i gledd un llaw.		Cam 4: Rhwbiwch rhwng pob bys ar bob llaw ac o amgylch eich bys bawd, yna blaenau eich bysedd a'ch ewinedd.	
Cam 2: Rhwbiwch eich dwyllo gyda'i glydd i greu trochion sebon.		Cam 5: Rinsiwch y sebon oddi ar eich dwyllo gyda dŵr glân.	
Cam 3: Rhwbiwch gledd un llaw ar hyd cefn y llaw arall ac ar hyd y bysedd. Yna, gwnewch yr un peth gyda'r llaw arall.		Cam 6: Sychwch eich dwyllo'n drylwyr gyda thwyel tafladwy. Trowch y tap i ffwrdd gyda'r tywel yna taflwch y tywel.	

Iach i weithio

Pwynt diogelwch	Pam?
Dylai staff fod yn 'iach i weithio' bob amser. Ddylen nhw ddim bod yn dioddef o salwch neu glefyd a allai achosi problem gyda diogelwch bwyd. Ni ddylai neb nad yw'n 'iach i weithio' gael mynediad i lefydd sy'n trafod bwyd heb ei lapio.	Gallai pobl nad ydyn nhw'n 'iach i weithio' ledaenu bacteria niweidiol i fwyd.
Dylai unrhyw aelod o staff sydd â dolur rhydd ac/neu sy'n chwydu ddweud wrth eu rheolwr yn syth. Dylai staff hysbysu eu rheolwr am unrhyw friwiau neu ddoluriau hefyd.	Bydd pobl sy'n dioddef y symptomau hyn fel rheol yn cludo bacteria niweidiol ar eu dwyllo ac fe allan nhw eu lledaenu i fwyd neu gyfarpar.
Ni ddylai staff sydd wedi cael dolur rhydd a/neu wedi bod yn chwydu ddydd neu ydydd i'r gwaith nes eu bod wedi gwella am 48 awr.	Hyd yn oed pan fydd y dolur rhydd ar chwydu wedi dod i ben, gall rhywun cludo bacteria niweidiol am 48 awr wedi hynny.
Dylid gorchuddio briwiau a doluriau'n llwyr gyda gorchudd dal dŵr llivgar.	Gwneir hyn er mwyn atal bacteria o'r briw neu'r dolur lledaenu i fwyd.

Beth i'w wneud pan aiff pethau o chwith?

- Os ydych chi'n credu nad yw aelod o staff wedi golchi eu dwyllo, gwnewch yn siŵr eu bod nhw'n gwneud hynny'n syth.
- Os nad yw staff yn 'iach i weithio' symudwch nhw o'r llefydd trafod bwyd neu eu hanfon adref. Tafiwch unrhyw fwyd heb ei lapio maen nhw wedi'i drafod.

Sut i atal hyn rhag digwydd eto?

- Gwnewch yn siŵr bod yna sinc yn gyffwrdd gyda digon o sebon a thwyeli tafladwy.
- Hyfforddi staff yn well mewn arferion hylendid personol.
- Gorchywlio staff yn well.

Ysgrifennwch beth aeth o'i le a beth wnaethoch chi am hynny yn eich dyddiadur.

Mae'r golofn 'Beth i'w wneud os aiff pethau o'i le?' yn rhoi awgrymiadau defnyddiol ar sut i ddatrys problemau.

Mae'r golofn 'Sut i atal hyn rhag digwydd eto' yn dweud wrthydd chi sut i atal problemau.

Os yw pethau'n mynd o chwith, ysgrifennwch beth ddigwyddodd a beth wnaethoch chi yn eich dyddiadur. Mae pob dull diogel yn eich atgoffa chi i wneud hyn.

WRCL1/04-06

Sut i ddefnyddio'r dyddiadur

Dylai'r sawl sy'n gyfrifol am redeg y busnes lenwi'r dyddiadur bob dydd. Mae yna adolygiad bob 4 wythnos hefyd fel y gallwch chi edrych yn ôl ar wythnosau blaenorol a nodi unrhyw broblemau ailadroddus.

Llenwch y dyddiad ar ddechrau'r wythnos.

Bob dydd, ticiwch yma i ddweud eich bod chi wedi cwblhau eich Gwiriadau agor a Gwiriadau cau – gweler yr adran ar Reoli i gael rhagor o wybodaeth am y rhain.

Os oes unrhyw beth gwahanol yn digwydd neu rywbeth yn mynd o'i le, gwnewch nodyn ohono ar y diwrnod priodol.

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

Os ydych chi'n gwneud unrhyw wiriadau ychwanegol, gwnewch nodyn nesaf at y diwrnod priodol – gweler yr adran ar Reoli i gael rhagor o wybodaeth am y rhain.

Wythnos yn dechrau ar: <input type="text"/>		Gwiriadau ychwanegol	
DYDD LUN	Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? <input type="checkbox"/> Gwiriadau agor <input type="checkbox"/> Gwiriadau cau		
	Enw _____ Llofnod _____ <small>Cafodd ein dulliau diogel eu dilyn a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.</small>		
DYDD MAIR	Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? <input type="checkbox"/> Gwiriadau agor <input type="checkbox"/> Gwiriadau cau		
	Enw _____ Signed _____ <small>Cafodd ein dulliau diogel eu dilyn a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.</small>		
DYDD MERCH	Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? <input type="checkbox"/> Gwiriadau agor <input type="checkbox"/> Gwiriadau cau		
	Enw _____ Llofnod _____ <small>Cafodd ein dulliau diogel eu dilyn a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.</small>		
DYDD IWRN	Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? <input type="checkbox"/> Gwiriadau agor <input type="checkbox"/> Gwiriadau cau		
	Enw _____ Llofnod _____ <small>Cafodd ein dulliau diogel eu dilyn a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.</small>		
DYDD OWEN	Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? <input type="checkbox"/> Gwiriadau agor <input type="checkbox"/> Gwiriadau cau		
	Enw _____ Llofnod _____ <small>Cafodd ein dulliau diogel eu dilyn a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.</small>		
DYDD SALL	Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? <input type="checkbox"/> Gwiriadau agor <input type="checkbox"/> Gwiriadau cau		
	Enw _____ Llofnod _____ <small>Cafodd ein dulliau diogel eu dilyn a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.</small>		

Cwestiynau

Beth ydw i'n ei wneud nesaf?	<p>Gweithio trwy'r pecyn fesul adran a chwblhau'r holl ddulliau diogel sy'n berthnasol i'ch busnes.</p> <p>Pan fyddwch chi wedi gweithio trwy'r holl adrannau, gwnewch yn siŵr eich bod chi a'ch staff:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ yn dilyn y dulliau diogel bob amser▪ yn llenwi'r dyddiadur bob dydd
Sut fydda i'n elwa o ddefnyddio'r pecyn hwn?	<p>Bydd defnyddio'r pecyn hwn yn eich busnes yn eich helpu i:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ gydymffurfio â'r gyfraith▪ dangos beth rydych chi'n ei wneud i werthu bwyd sy'n ddiogel i'w fwyta▪ hyfforddi staff▪ diogelu enw da eich busnes▪ gwellâch busnes e.e. trwy wastraffu llai o fwyd
Oes angen i mi gadw llawer o gofnodion dyddiol?	<p>Nac oes. Unwaith y byddwch chi wedi gweithio trwy'r pecyn a chwblhau'r holl ddulliau diogel perthnasol, dim ond y dyddiadur fydd yn rhaid i chi ei lenwi bob dydd.</p> <p>Dim ond munud ddylai hyn ei gymryd, oni bai fod gennych chi rywbeth arbennig i'w nodi.</p> <p>Cofiwch fod angen i chi gadw'r holl anfonebau a derbynebau ar gyfer unrhyw gynhyrchion bwyd rydych yn eu prynu.</p>
Ble alla i gael rhagor o wybodaeth?	<p>Am ragor o wybodaeth, siaradwch â gwasanaeth iechyd yr amgylchedd eich awdurdod lleol neu ewch i www.food.gov.uk/retail</p> <p>Mae'r <i>Industry Guide to Good Hygiene Practice: Retail Guide</i> yn rhestru gofynion rheoliadau hylendid bwyd ac yn rhoi cyngor ar sut i gydymffurfio â nhw, ac arferion da i fusnesau manwerthu. Ewch i www.food.gov.uk/retail am ragor o wybodaeth.</p> <p>Am fanylion cyhoeddiadau eraill yr Asiantaeth Safonau Bwyd, ewch i www.food.gov.uk neu ffoniwch linell gyhoeddiadau'r ASB ar 0845 606 0667.</p>