

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.

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

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

Gwirio am olion plâu.

Arwynebau'n lân (cownteri, lloriau, cyfarpar ac ati).

Y siop yn 'addas i fasnachu' h.y. yn lân a thaclus, silffoedd yn llawn ac ati.

Gwiriadau cau

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

Bwydydd y mae eu dyddiad '*use by*' wedi mynd heibio, sydd wedi'u difrodi neu sy'n anaddas (e.e. wedi llwydo) wedi'u symud o'r manau gwerthu.

Bwydydd sydd wedi'u symud o'r manau gwerthu wedi'u gwaredu'n gywir a'u gosod mewn lle penodol os ydyn nhw'n cael eu hanfon yn ôl i'r cyflenwr.

Dim bwyd heb ei lapio wedi'i adael allan.

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)	Glanhau y tu ôl i gyfarpar, sillffoedd nwyddau sych, walïau, nenfydau, fentïau, ardaloedd gwastraff y tu allan ac ati.	Glanhau manau arddangos a storïo ac ardaloedd gwastraff y tu allan yn drylwyr, yn cynnwys walïau, nenfydau a fentïau.	Bob 6 wythnos, ar ddydd lau fel rheol
Glanhau trylwyr	e.e. glanhau y tu ôl i gyfarpar, sillffoedd nwyddau sych, walïau, nenfydau, fentïau, ardaloedd gwastraff y tu allan ac ati.		
Cynnal a chadw	e.e. dadrewi rhewgelloedd		
Stiliwr tymheredd	Os ydych chi'n defnyddio stiliwr, gwirio ei fod yn gywir yn rheolaidd		
Gwirio dyddiadau a chyl droi stoc ar gyfer cynhyrchion 'best before'	e.e. gwirio tunïau, jarïau, bocsys ac ati. Cofiwch, mae'n rhaid gwerthu wyau saith diwrnod cyn y dyddiad 'best before'		
Gwiriad rheoli plâu	e.e. chwilio am arwyddion o ddifrod i walïau, drysau ac ati y gall plâu ddod i mewn drwyddyn nhw, ac olion o blâu.		

Dull diogel:

Profi – storio bwyd oer ac wedi'i rewi

Weithiau gallwch ddefnyddio stiliwr fel prawf un-tro i brofi bod eich dull storio bwyd oer neu fwyd wedi'i rewi yn ddiogel.



Dull diogel

Storio ac arddangos bwyd oer ac wedi'i rewi

Beth i'w wneud

Mae'r dulliau diogel 'Storio ac arddangos bwyd oer' a 'Storio ac arddangos bwyd wedi'i rewi' yn yr adran Oeri yn dweud wrthydd chi sut i gadw bwyd oer ac wedi'i rewi'n ddiogel.

Argymhellir gosod oergelloedd a chyfarpar arddangos bwyd oer ar dymheredd o 5°C neu is.

Pwrpas hyn yw sicrhau bod bwyd oer yn cael ei gadw ar dymheredd o 8°C neu is. Mae hyn yn ofyniad cyfreithiol yng Nghymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon. 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.

Mae'n arfer da cadw bwyd wedi'i rewi ar dymheredd o -18°C neu is. (Mae'n rhaid storio bwydydd sydd wedi'u labelu fel rhai 'Quick frozen' ar dymheredd o -18°C neu is, neu eu harddangos ar dymheredd o -12°C neu is).

Sut i wneud hyn?

I wirio bod bwyd ar dymheredd o 8°C neu is, gallech:

- rhoi stiliwr 'nodwydd' ynddo fel bod y pen blaen yng nghanol y bwyd (neu'r rhan fwyaf trwchus). Pan fyddwch yn defnyddio'r math hwn o stiliwr i brofi cynhyrchion wedi'u pacio, ni allwch eu gwerthu wedyn a bydd rhaid i chi eu taflu gan fod y deunydd pacio wedi'i ddifrodi

I wirio tymheredd eich oergell, rhewgell neu uned arddangos, gallech:

- osod stiliwr aer neu stiliwr nodwydd yn y cyfarpar

Defnyddio stiliwyr tymheredd

Math o stiliwr



Sut i ddefnyddio'r stiliwr

Gwthio'r stiliwr i ganol y bwyd. Aros ychydig eiliadau i'r sgrin arddangos sefydlogi cyn cymryd y darlenniad.



Gosod blaen stiliwr aer yn y cyfarpar. Aros i'r sgrin arddangos sefydlogi cyn cymryd y darlenniad.

Gwirio eich stiliwr

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

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

- Dylai'r darlleniadau mewn dŵr rhewllyd fod rhwng -1°C ac 1°C .

Os yw'r darlleniad y tu allan i'r amrediad hwn, 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 gosod 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. Pan na fyddwch yn ei ddefnyddio, storiwch ef yn ddiogel, i ffwrdd o dymheredd eithafol a hylif. Cadwch y stiliwr mewn cas os oes ganddo un. Peidiwch â tharo neu ollwng y stiliwr. Os yw'r batri'n isel, dylech gael un newydd yn syth.

Profi – cofnodion

Os ydych chi'n penderfynu defnyddio stiliwr i brofi bod eich dull storio bwyd oer neu fwyd wedi'i rewi'n ddiogel, gallwch ysgrifennu'r manylion isod. Dim ond unwaith sy'n rhaid i chi wneud y gwiriad hwn.

Cyfarpar e.e. cabinet cynnyrch llaeth	Darlleniad tymheredd	Dyddiad

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 arnyn 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?Pa mor gyflym mae nhw'n ymateb i'ch pryderon chi?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 i'w werthu. Mae'n bwysig cael contractwyr y gallwch ddibynnu arnyn nhw i ddarparu'r gwasanaethau hyn yn effeithiol.	
Gofalu bod eich nwyddau wedi'u trafod yn ddiogel.	Y pwynt cychwynnol ar gyfer sicrhau bod bwyd yn ddiogel yw bod yn hyderus am ddiogelwch y cynhyrchion 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 (gweler dull diogel 'Rheoli stoc).Ysgrifennu manylion eich cyflenwyr yn eich dyddiadur.Os ydych chi'n prynu nwyddau o siop dalu a chludo, gofalu 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.
Gofalu bod eich cyfarpar yn gweithio'n effeithiol.	Er mwyn i chi sicrhau bod bwyd yn ddiogel i'w werthu, mae'n bwysig iawn bod y cyfarpar, fel oergelloedd arddangos, yn gweithio'n effeithiol.	<ul style="list-style-type: none">Prynwch gyfarpar gan gyflenwyr dibynadwy.Gofalu bod ganddo warant.Gofynnwch am gyngor gan fanwerthwyr eraill neu gymdeithas fasnach.

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, a chysylltu â'ch cyflenwr yn syth. Os ydych chi'n cael problemau dro ar ôl tro, gallwch wneud y canlynol, yn dibynnu ar ba mor ddifrifol yw'r broblem a'r ymateb a gewch chi:

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:

Adalw a thynnu cynnyrch yn ôl

Mae ymateb yn gyflym i unrhyw broblemau gyda chynhyrchion rydych chi'n eu gwerthu yn rhan bwysig o reoli diogelwch bwyd yn eich busnes.



Weithiau bydd yna broblem gyda chynnyrch bwyd sy'n golygu na ddylid ei werthu. Yna, gellir ei 'dynnu yn ôl' (tynnu oddi ar y silffoedd) neu ei 'adalw' (pan ofynnir i gwsmeriaid ddychwelyd cynnyrch).

Efallai y cewch wybod am broblem gyda chynnyrch:

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

Os ydych chi'n clywed am broblem gyda chynnyrch, dylech roi'r gorau i werthu'r cynnyrch yn syth. Efallai y bydd angen i chi hysbysu'ch cwsmeriaid hefyd.

Mae yna nifer o resymau pam y gallai cynnyrch gael ei dynnu'n ôl neu ei adalw. Er enghraifft, efallai y bydd:

- yn cynnwys bacteria niweidiol
- wedi'i halogi'n ffisegol e.e. gyda darnau o wydr neu fetel
- wedi'i labelu'n anghywir, a allai fod yn broblem i bobl ag alergedd bwyd

Efallai y byddwch chi neu'ch staff yn sylwi ar broblem gyda chynnyrch bwyd a allai olygu nad yw'n ddiogel i'w fwyta. Os yw hyn yn digwydd dylech roi'r gorau i'w werthu'n syth. Efallai y bydd angen i chi ddweud wrth eich awdurdod lleol a'r Asiantaeth Safonau Bwyd am y cynnyrch. Os nad ydych chi'n siŵr a ddylech wneud hyn, siaradwch â'ch awdurdod lleol a gwneuthurwr y cynnyrch.

Beth i'w wneud

Sut?

Sicrhau eich bod chi'n gwybod manylion y broblem.

Os yw gwneuthurwr neu gyflenwr wedi gofyn am dynnu cynnyrch yn ôl neu am adalw cynnyrch, sicrhewch eich bod yn gwybod pa gynhyrchion a pha lwythi ohonyn nhw sydd wedi'u heffeithio.

Symud y cynnyrch oddi ar y silffoedd cyn gynted ag y gwyddoch am y broblem.

Gwnewch yn siŵr eich bod chi'n symud yr holl gynhyrchion a effeithiwyd a'u labelu'n glir i ddangos na ddylid eu gwerthu.

Hysbysu'r staff am y broblem.

Er mwyn i staff wybod beth i'w wneud ac i beidio â gwerthu'r cynhyrchion eto ar ddamwain.

Penderfynu a oes angen hysbysu cwsmeriaid.

Efallai y bydd gofyn i chi roi hysbysiad yn eich siop hysbysu cwsmeriaid bod y cynnyrch wedi'i adalw a pham. Bydd y wybodaeth hon yn cael ei darparu gan y gwneuthurwr neu'r cyflenwr o bryd i'w gilydd. Weithiau, efallai y bydd angen i chi osod hysbysiad eich hun i hysbysu cwsmeriaid am y broblem. Os nad ydych chi'n siŵr beth i'w wneud, gofynnwch i'ch awdurdod lleol.

Weithiau, gall gwneuthurwr neu gyflenwr ofyn i gwsmeriaid ddychwelyd cynhyrchion a effeithiwyd yn uniongyrchol iddyn nhw, neu gall cwsmeriaid eu dychwelyd i'ch siop. Yn yr achos hwn, dylech roi ad-daliad i'r cwsmer a chysylltu â gwneuthurwr neu gyflenwr y cynnyrch.

Meddyliwch ddwywaith!

Cofiwch ei bod hi'n bwysig ysgrifennu manylion eich cyflenwyr (enwau, cyfeiriadau ac ati) yn y dyddiadur. Dylech gadw bob anfoneb a derbynneb am unrhyw gynhyrchion bwyd rydych chi'n eu prynu. Dylai'r rhain gynnwys manylion am y cynhyrchion rydych chi wedi'u prynu, y cwmni a werthodd y bwyd, faint a brynwyd a'r dyddiad.

Dylech gadw'r wybodaeth hon mewn ffordd sy'n ei gwneud hi'n hawdd i chi neu swyddog gorfodi weld o ble daeth y cynnyrch. Mae hyn yn ofyniad cyfreithiol. Gweler y dull diogel 'Cyflenwyr a chontractwyr'.

Dull diogel: Rheoli stoc

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



Pwynt diogelwch	Pam?	Sut mae gwneud hyn?
Adolygwch eich gwerthiant ac amcangyfrifwch faint o bob cynnyrch rydych angen ei gadw mewn stoc.	Mae gwneud hyn yn eich galluogi i gynllunio ar gyfer eich anghenion penodol chi.	<ul style="list-style-type: none">Adolygwch eich gwerthiant yn rheolaidd a sut mae'n effeithio ar eich angen am stoc.
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 i bara tan y cyflenwad nesaf.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' er mwyn ei werthu erbyn y dyddiad hwny stoc wedi'i gadw'n ddigon oernad yw wedi mynd yn ddrwgy stoc yn lân a heb ei ddifrodi e.e. tafwlwch 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. Sut ydych chi'n gwirio cyflenwadau? <div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div> <ul style="list-style-type: none">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 e.e. pecynnau o'r un cynnyrch yn cael eu cyflenwi gyda'i gilydd ond gyda dyddiadau 'use by' neu 'best before' gwahanol.

Codau dyddiad – eu hystyr

'Use by'

Mae 'use by' yn golygu hynny. Ni ddylech werthu unrhyw fwyd neu ddiod ar ôl diwedd y dyddiad 'use by' sydd ar y label. Hyd yn oed os yw'n edrych ac yn arogl'n iawn, gallai bwyd ar ôl y dyddiad hwn beryglu iechyd eich cwsmeriaid ac achosi gwenwyn bwyd. Mae'n anghyfreithlon gwerthu bwyd ar ôl ei ddyddiad 'use by'.

Fel rheol, mae'r dyddiad 'use by' yn ymddangos ar fwyd sy'n mynd yn ddrwg yn sydyn, fel llaeth, caws meddal, salad parod, cig wedi'i goginio a physgod mwg. Mae hefyd yn bwysig dilyn unrhyw gyfarwyddiadau storio sydd ar labeli bwyd – fel arall, efallai na fydd y bwyd yn para tan y dyddiad 'use by'. Fel rheol, mae angen cadw bwyd sydd â dyddiad 'use by' yn yr oergell.

Codau dyddiad – eu hystyr

'Best before'

Fel rheol, mae dyddiad 'best before' yn cael ei roi ar fwyd sy'n para'n hirach, fel bwyd wedi'i rewi, bwyd sych neu fwyd tun. Dylai fod yn ddiogel i'w fwyta ar ôl y dyddiad 'best before', ond ni fydd y bwyd ar ei orau'r adeg honno.

Ar ôl y dyddiad hwn, gallai'r bwyd ddechrau colli ei flas a'i ansawdd ac yn ddelfrydol, dylid ei symud o fannau gwerthu.

Mae gan rai cynhyrchion, fel bara, ddyddiad 'best before' gwahanol e.e. ar ei orau cyn 20 Rhagfyr (2). Mae'r rhif mewn cromfachau yn nodi faint o ddyddiau cyn y dyddiad 'best before' y dylid gwerthu'r cynnyrch yn ôl cyngor y gwneuthurwr. Felly, yn yr enghraifft hon, byddai hynny'n golygu 18 Rhagfyr.

Mae wyau yn eithriad – mae'n rhaid eu gwerthu o leiaf saith diwrnod cyn y dyddiad 'best before'. Mae'n anghyfreithlon gwerthu wyau ar ôl hyn.

'Display until' a 'Sell by'

Weithiau bydd gan gynhyrchion ddyddiad 'display until' neu 'selly by' hefyd. Dyma'r dyddiadau sy'n cael eu hargymell gan y gwneuthurwr. Ond nid yw'n anghyfreithlon gwerthu bwyd ar ôl y dyddiadau hyn, cyn belled bod y bwyd o fewn ei ddyddiad 'use by'.

Rheoli'r sefyllfa

Dylech gylchdroi stoc yn rheolaidd a thafllu unrhyw fwyd sydd wedi mynd heibio'r dyddiad 'use by' neu nad yw'n addas i'w fwyta e.e. wedi llwydo. Gwiriwch ddyddiadau 'use by' bob dydd fel rhan o'ch gwiriadau cau.

- 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 arddangos bwyd a ble i roi bwyd os yw'n cael ei dynnu o'r manau gwerthu.
- Gwiriwch fod stoc yn cael ei reoli'n effeithiol yn rheolaidd.
- Cofnodwch wiriadau stoc yn y dyddiadur.
- Os oes gennych chi lawer o gynhyrchion mewn stoc sy'n agos at eu dyddiad 'use by', ystyriwch ostwng y pris i werthu mwy cyn y dyddiad. Bydd hyn yn golygu na fydd angen taflu cymaint o gynhyrchion.
- Tafllwch wyau saith diwrnod cyn y dyddiad 'best before'.

Beth i'w wneud os aiff pethau o chwith

Os ydych chi'n gweld nad yw bwyd y mae ei ddyddiad 'use by' wedi mynd heibio wedi'i daflu, tafllwch ef yn syth neu ei roi mewn man penodol i'w ddychwelyd i'r cyflenwr.

Os nad ydych chi'n credu bod cyflenwad bwyd wedi'i drafod yn ddiogel, gwrthodwch ef os yn bosibl. Peidiwch â gwerthu'r bwyd. Cysylltwch â'ch 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.
- Goruchwyllo staff yn well.



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



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 dulliau diogel sy'n berthnasol i'w gwaith. Mae yna rai dulliau diogel sydd angen i bob aelod o staff eu dilyn ar eu diwrnod cyntaf. Dylech eu goruchwyllo hefyd i wirio eu bod yn dilyn y dulliau diogel yn briodol.

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.

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, 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 er mwyn cadarnhau eu bod yn deall yn llawn.

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 wrthynt 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. Cofiwch gynnwys staff newydd.

Dull diogel:

Cwsmeriaid – adborth

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 hylendid bwyd da yn hanfodol i lwyddiant eich busnes. Felly mae'n bwysig talu sylw i unrhyw gwynion.

Beth i'w wneud

Pam?

Gwranddo ar gwynion.

Gwrandewch ar unrhyw gwynion yn ofalus a nodwch y manylion. Gallai'r rhain ddangos problem yn eich busnes, gyda chyflenwr, neu gyda chynnyrch unigol.

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. Os yw'n gŵyn am gynnyrch bwyd, efallai y bydd angen i chi hysbysu pobl eraill – gweler y dull diogel 'Adalw a thynnu cynnyrch yn ôl'.

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.



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



Dull diogel:

Cwsmeriaid – alergeddau bwyd

Mae'n bwysig gwybod beth i'w wneud os ydych chi'n ymdrin â chwsmer sydd ag alergedd bwyd, gan fod alergeddau'n gallu peryglu bywyd.



Bwyd wedi'i bacio'n barod

Pwynt diogelwch

Os oes rhywun yn gofyn a yw bwyd wedi'i bacio yn cynnwys cynhwysyn arbennig, dangoswch restr y cynhwysion iddyn nhw ac unrhyw rybudd ar y label. **Peidiwch byth â dyfalu.**

Pam?

Gall rhai bwydydd gynnwys cynhwysion annisgwyl. Mae'n bwysig iawn fod pobl ag alergedd bwyd difrifol yn gwirio label unrhyw fwyd sydd wedi'i bacio'n barod.

Bwyd heb ei lapio

Os ydych chi'n gwerthu bwydydd hep eu lapio neu fwydydd rydych chi'n eu lapio eich hun, mae angen cymryd gofal ychwanegol i wybod pa gynhwysion sydd ynddyn nhw.

Os oes gan rywun alergedd difrifol, fe allan nhw adweithio i ychydig iawn o'r bwyd y maen nhw'n sensitif iddo. Felly, mae'n bwysig iddyn nhw wybod beth sydd mewn bwyd.

Cadwch gopi o'r wybodaeth am y cynhwysion ar gyfer unrhyw fwyd rydych chi'n ei werthu heb ei lapio neu yn ei lapio eich hun. Os yw bwyd yn cynnwys un o'r cynhwysion a restrir isod, ceisiwch sôn amdano yn y disgrifiad o'r bwyd e.e. croissant siocled a chnau almwn.

Er mwyn i chi a'ch staff allu gweld beth yw'r cynhwysion os yw cwsmer yn gofyn am hynny. Mae disgrifiadau clir yn helpu pobl gydag alergedd bwyd i weld bwydydd sydd ddim yn addas iddyn nhw.

Wrth drafod bwydydd heb eu lapio, gofalwch fod cownteri a chyfarpar wedi'u glanhau yn drylwyr yn gyntaf. Gofalwch fod staff yn golchi eu dwylo'n drylwyr cyn dechrau ar y dasg.

Er mwyn atal darnau bach o'r bwyd y mae'r cwsmer ag alergedd iddo fynd i fwyd arall yn ddamweiniol.

Os oes gennych chi ardal hunanwasanaeth, gofalwch fod yna gynhwysyddion ac offer gwahanol i wahanol fwydydd ac nad ydyn nhw'n cael eu cymysgu. Os yw bwydydd heb eu lapio'n cynnwys un o'r cynhwysion a restrir ar gefn y daflen hon, cadwch nhw ar wahân i fwydydd eraill e.e. cadw rholiau bara gyda hadau sesame ar wahân i roliau plaen.

Dyma rai mathau o fwyd y gall pobl fod ag alergedd iddyn nhw:

Math o fwyd	Beth i edrych amdanyd nhw
Cnau mwnci	 <p>Mae cnau mwnci, a elwir yn gnau daear hefyd, i'w cael mewn llawer o fwydydd, yn cynnwys sawsiau, cacennau a phwdinau.</p>
Cnau	 <p>Gall pobl sydd ag alergedd i gnau adweithio i sawl math o gnau, yn cynnwys cnau Ffrengig, cnau almwn, cnau cyll, cnau Brasil, cnau cashew a chnau pecan. Mae cnau i'w cael mewn llawer o fwydydd, yn cynnwys sawsiau, pwdinau, bara, marsipân a hufen iâ.</p>
Llaeth	 <p>Mae angen i bobl sydd ag alergedd i laeth osgoi bwydydd sy'n cynnwys laeth, iogwrt, hufen, caws, menynd a chynhyrchion laeth eraill. Gwylwch am gynhyrchion sydd wedi'u sgleinio â laeth a chynhyrchion parod sy'n cynnwys powdwr laeth.</p>
Wyau	 <p>Defnyddir wyau mewn llawer o fwydydd yn cynnwys cacennau, mousse, sawsiau, mayonnaise, pasta a quiche. Weithiau, defnyddir wy i glymu cynhyrchion cig, fel byrgys.</p>
Pysgod	 <p>Defnyddir rhai mathau o bysgod, yn enwedig brwyniaid, mewn dresin salad, saws, relish ac ar bizza.</p>
Pysgod cregyn	 <p>Bydd angen i bobl sydd ag alergedd i bysgod cregyn osgoi pob math o bysgod cregyn fel rheol, yn cynnwys scampi, corgimychiaid, cregyn gleision a chranc.</p>
Soia	 <p>Mae yna wahanol fathau o soia – tofu (neu geulion ffa), blawd soia a phrotein soia gweadog. Mae i'w gael mewn llawer o fwydydd, yn cynnwys hufen iâ, sawsiau, pwdinau, cynhyrchion cig a chynhyrchion llysiuol fel 'byrgys llysiuol'.</p>
Glwten	 <p>Mae angen i bobl sydd ag anoddefiad i glwten (a elwir yn glefyd Coeliag hefyd) osgoi grawnfwydydd fel gwenith, rhyg a barlys a bwydydd sy'n cynnwys y rhain. Defnyddir blawd gwenith mewn llawer o fwydydd fel bara, pasta, cacennau, toes a chynhyrchion cig.</p>
Hadau sesame	 <p>Defnyddir hadau sesame yn aml ar fara a ffyn bara. Defnyddir tahini (past hadau) hefyd mewn nifer o fwydydd, fel houmous.</p>

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 fanwerthwyr bach lenwi'r holl ddulliau yn yr adrannau ar Draws-halogi, Glanhau, Oeri a Rheoli. Bydd angen i fusnesau sy'n gwneud rhywfaint o baratoi neu goginio bwyd weithio trwy'r adran ar Goginio a pharatoi hefyd.

Nid yw o bwys ym mha drefn y byddwch yn cwblhau'r dulliau diogel. Llenwch y cofnod hwn i ddangos eich bod wedi gweithio drwy'r pecyn a'i gwblhau. Gwnewch yn siŵr eich bod yn rhoi hyfforddiant i'ch staff ar bob dull diogel sy'n berthnasol i'w gwaith a chofnodwch hyn yn y cofnod hyfforddiant staff yn y dyddiadur.

Dull diogel	Dyddiad	Llofnod	Nid yw'r dull diogel yn berthnasol i'm busnes i - ticiwch
Traws-halogi			
Twtio a thacluso			
Rheoli plâu			
Glanhau			
Hylendid personol			
Glanhau'n effeithiol			
Eich rhestr lanhau			
Oeri			
Storio ac arddangos bwyd oer			
Storio ac arddangos bwyd wedi'i rewi			
Rheoli			
Gwiriadau agor a chau			
Gwiriadau ychwanegol			
Profi – storio bwyd oer a bwyd wedi'i rewi			
Cyflenwyr a chontractwyr			
Adalw a thynnu cynnyrch yn ôl			

(Rheoli' yn parhau dros y dudalen)

Dull diogel	Dyddiad	Llofnod	Nid yw'r dull diogel yn berthnasol i'm musnes i - ticiwch
Rheoli (parhad)			
Rheoli stoc			
Hyfforddi a goruchwyllo			
Cwsmeriaid – adborth			
Cwsmeriaid – alergeddau bwyd			
Coginio a pharatoi			
Paratoi – bwydydd parod i'w bwyta			
Cynhyrchion 'gorffen pobi', ailgynhesu a chadw'n boeth			
Cig, dofednod ac wyau amrwd			
Coginio'n ddiogel – cig moch, selsig ac wyau			
Coginio'n ddiogel – ham a chyw iâr rotisserie			
Profi - coginio			