

# Rhestr wirio rheoli alergenau: safleoedd arlwy



ASiantaeth  
SAFONAU  
Bwyd

## Rhestr wirio i swyddogion gorfodi awdurdodau lleol. I'w defnyddio wrth archwilio mesurau rheoli alergenau yn ystod arolygiadau o safleoedd arlwy

Enw a chyfeiriad y safle: \_\_\_\_\_

Enw'r arolygwr: \_\_\_\_\_

Dyddiad: \_\_\_\_\_

Cyf: \_\_\_\_\_

*Nid yw'r rhestr wirio hon yn cynnwys popeth y dylai swyddog ei wneud wrth gynnal arolygiad gan mai canllaw yn unig ydyw.*

### Hyfforddiant staff

- Nodwch nifer y bobl sy'n trin bwyd gan edrych a gawsant hyfforddiant sylfaenol ar alergenau ar eu diwrnod cyntaf a chyn dechrau ar unrhyw ddyletswyddau trin bwyd.
- A oes unrhyw gofnod o hyfforddiant mewnol?
- A oes unrhyw un wedi'i enwebu i fod yn gyfrifol am ddelio â phob ymholiad gan gwsmeriaid am alergeddau bwyd, ac a oes dirprwy i gymryd eu lle pan na fyddant yn bresennol?
- A oes unrhyw weithdrefn ysgrifenedig o ran delio â chais am wybodaeth am alergedd?

### Cyflenwyr

- A yw manylion y cyflenwyr yn cael eu nodi er mwyn asesu a yw'r busnes yn defnyddio cyflenwyr sefydledig sy'n debygol o gyrraedd y safonau statudol?
- A oes unrhyw gytundeb â chyflenwyr i roi gwybod i'r busnes am unrhyw newidiadau i ryseitiai, yn arbennig mewn perthynas â chynhwysion alergenaid?

### Prynu a chyflenwi nwyddau

- A yw'r bwydydd yn cael eu gwirio i sicrhau eu bod yr un fath a'r hyn a archebwyd?
- A yw'r bwydydd yn cael eu gwirio i sicrhau nad yw gwahanol frandiau yn defnyddio gwahanol gynhwysion neu os oes rhestr newydd o gynhwysion ar labeli, a yw'r cynhwysion hyn yn cael eu gwirio?
- A oes gwiriadau yn cael eu cynnal i weld a yw'r cyflenwr wedi darparu gwybodaeth am unrhyw newidiadau i gynhwysion yn y bwydydd a gyflenwyd? Gall yr wybodaeth hon fod wedi'i phrintio ar ddogfennau cyflenwi neu anfonebau.
- A oes unrhyw labeli neu sticeri, er enghraifft unrhyw gynigion arbennig, sy'n eich atal rhag gweld yr wybodaeth statudol am gynhwysion?
- A yw'r bwydydd a gyflenwir yn cael eu gwirio i sicrhau nad yw'r deunydd pecynnu wedi'i ddifrodi ac nad yw'r bwyd wedi'i halogi?

### Storio nwyddau (sych/wedi'u hoeri/wedi'u rhewi)

- A oes label ar bob un o'r cynhyrchion yn cynnwys gwybodaeth am alergenau?
- A yw'r nwyddau sy'n cael eu storio wedi'u pecynnu'n addas i'w hatal rhag croeshalogi bwydydd eraill?
- Os yw bwydydd yn cael eu rhoi mewn cynwysyddion llai, a oes caead ar y cynwysyddion hyn ac a oes copi o'r wybodaeth am gynhwysion yn cael ei gadw?

### Trin a pharatoi

- A yw cynhwysion sy'n cael eu cadw yn y storfa yn peri unrhyw risg o groeshalogi, er enghraifft, a oes labeli ar goll?
- A fyddai modd newid rysâit fel nad yw'n cynnwys cynhwysion alergenaidd?
- A yw staff y gegin yn darllen yr wybodaeth am gynhwysion cyn mynd ati i baratoi'r bwyd?
- A yw staff y gegin yn newid unrhyw ryseitiau heb hysbysu'r staff gweini?
- A yw staff y gegin yn ystyried y perygl o groeshalogi yn yr ardal baratoi, yn arbennig os ydynt yn paratoi pryd arbennig heb alergen penodol ynddo?
- Mewn safleoedd arlwyio ethnig, a yw'r wok ac unrhyw offer cysylltiedig yn cael eu golchi'n iawn cyn iddynt gael eu defnyddio i goginio pryd ar gyfer cwsmer sydd ag alergedd? Mae alergenau megis cnau, pysgnau a hadau yn beryglus iawn wrth goginio fel hyn. Mae'r wok yn cynhesu'n gyflym i goginio'r bwyd a lladd y bacteria, ac mae'n gyffredin mewn cegin i rinsio'r wok yn sydyn rhwng pob pryd. Ond, mae'n bosibl y gall olion o alergenau fynd o un pryd i'r llall.
- A yw cynhwysion yn cael eu gwahanu wrth eu paratoi? Er enghraifft, mae hadau sesame yn arbennig o beryglus gan eu bod yn gallu mynd i mewn i fwydydd eraill yn hawdd ac mae'n well eu defnyddio mewn ardal lle nad oes unrhyw fwydydd eraill yn cael eu paratoi.
- A yw pob aelod o staff yn deall bod dwylo yn rhan bwysig o ran croeshalogi alergenau a bod golchi dwylo yn bwysig iawn?

## Coginio

- A yw staff yn ystyried croeshalogi wrth goginio?
- A yw'r staff yn defnyddio llwyau neu brobiau tymheredd gwahanol bob tro neu'n eu golchi cyn eu defnyddio?
- A yw staff y gegin yn ymwybodol bod rhai olewau coginio ac ati yn cynnwys alergenau ac felly'n gallu bod yn beryglus, yn arbennig pan fyddant yn cael eu rhoi ar salad?
- Os caiff pryddau fel caserolau, pasteiod neu dartennau ffrwythau eu coginio fesul llwyth gyda rhai nad ydynt yn cynnwys alergenau, a oes modd gwahaniaethu rhwng y gwahanol fathau?

## Trin y bwyd ymhellach (sleisio neu rannu'r bwyd yn ddogneau)

- A yw staff y gegin yn ystyried croeshalogi wrth drin bwyd ar ôl iddo gael ei goginio? Er enghraifft, a yw'r peiriant sleisio cig sydd wedi'i goginio yn cael ei ddefnyddio i sleisio pob math o gynhyrchion cig wedi'u coginio cyn iddo gael ei lanhau'n drylwyr ar ddiwedd y dydd?
- A oes perygl i fwyd gael ei groeshalogi gan olion o fwydydd eraill ar arwynebau gwaith, er enghraifft gydag alergenau megis blawd gwenith a hadau sesame?
- A oes perygl i fwyd gael ei groeshalogi o ganlyniad i hylendid personol gwael neu oferôls neu ddillad budr? Er enghraifft, staff sy'n trin alergenau cyffredin megis pysgod cregyn ac yna'n gweithio â bwydydd eraill heb olchi eu dwylo.

## Cadw bwyd yn boeth ac arddangos bwyd poeth

- A yw'r staff yn ofalus nad yw bwydydd yn cael eu croeshalogi yn yr ardaloedd cadw bwyd yn boeth? Er enghraifft, mae staff arlwyo fel arfer yn gweini bwydydd poeth oddi ar gownteri cadw bwyd yn boeth neu 'Bain Marie'. Y prif beryglon felly yw bod y pryddau hyn yn cael eu cymysgu neu y byddant yn cael eu croeshalogi. A yw staff yn ymwybodol o'r pryddau sy'n cynnwys y prif alergenau, er enghraifft cnau a bwyd mor?
- A yw'r bwydydd yn cael eu rhoi mewn llestri ar wahân a'u gweini gan staff sy'n defnyddio offer gwahanol megis offer cegin a phrobau tymheredd?
- A yw'r cynhwysion alergenaidd wedi'u labelu ar y pryddau sy'n cael eu harddangos ar y cownter poeth?

## Oeri a chadw bwyd yn oer

- A yw'r staff yn ystyried croeshalogi wrth oeri bwyd a chadw bwyd yn oer mewn cownteri oer neu yn yr oergell?

### Arddangos bwyd oer

- A yw staff yn ystyried croeshalogi wrth arddangos bwyd oer, yn arbennig bariau salad neu fwffe?
- A yw pwdinau sy'n cynnwys cynhwysion a allai achosi adweithiau alergaidd difrifol, megis cnau neu hufen, yn cael eu storio yn agos at ei gilydd neu'n cyffwrdd?
- A oes arwydd am alergenau yn cael ei arddangos mewn manau hunanwasanaeth, megis bariau salad neu gownteri hufen iâ?

### Cwsmeriaid

- A oes arwyddion i annog cwsmeriaid i holi am unrhyw alergenau sydd angen iddynt eu hosgoi?
- A yw'r staff gweini yn gyfarwydd â'r protocol ar gyfer delio ag ymholiadau'r cwsmeriaid?
- A yw'r staff wedi'u hyfforddi i ddelio â Chardiau Cogydd yr Asiantaeth Safonau Bwyd? A ydynt yn gwybod beth i'w wneud os bydd cwsmer yn dangos un o'r cardiau hyn?
- A yw'r rheolwr yn sicrhau bod staff y gegin bob tro'n dweud wrth y staff gweini am unrhyw newidiadau i'r ryseitiau, yn arbennig os yw'r cynhwysion newydd yn cynnwys alergenau? Yn yr achosion hyn, a yw'r ryseitiau'n cael eu cofnodi ac a yw pecynnau unrhyw fwydydd parod yn cael eu cadw?

### Bwyta ar y safle

- A yw'r staff yn glanhau'r byrddau'n drylwyr i sicrhau eu bod yn hylan cyn i gwsmeriaid sy'n dioddef o alergedd bwyd eistedd i fwyta yn yr achosion hynny lle mae busnesau yn cael eu rhybuddio gan gwsmer ymlaen llaw?

### Golchi llestri a glanhau yn gyffredinol

- A oes perygl bod offer sydd wedi'u defnyddio i baratoi bwydydd alergenaidd yn cael eu hail-ddefnyddio heb eu golchi?
- A yw'r amserlen lanhau yn cynnwys mesurau i reoli alergenau?
- A oes perygl bod clytiau glanhau sy'n cael eu defnyddio i lanhau bwydydd alergenaidd yn cael eu hail-ddefnyddio i halogi arwynebau ac offer?

### Ailweithio/aildefnyddio bwyd sydd dros ben

- A oes mesurau rheoli digonol ar waith wrth drin bwyd dros ben sy'n cynnwys cynhwysion alergenaidd?