

Rhestr wirio rheoli alergenau: safleoedd gweithgynhyrchu



ASiantaeth
SAFONAU
BWYD

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

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.

Pobl

- Nodwch nifer y pobl sy'n trin bwyd gan wirio a ydynt wedi'u hyfforddi i reoli alergenau bwyd.
- A oes unrhyw gofnod o hyfforddiant mewnol?
- A yw staff yn gallu adnabod pa gynhwysion neu alergenau sy'n achosi pryder a pham?
- A yw staff yn gallu adnabod sefyllfaoedd lle mae perygl o groeshalugi alergenau?
- A oes gweithdrefnau clir ar gyfer golchi dwylo?
- A yw'r cyfarwyddiadau o ran dillad gwaith (gan gynnwys golchi dillad) yn glir?
- A yw staff yn ymwybodol o weithdrefnau ailweithio?
- A yw'r staff yn gyfarwydd â'r weithdrefn rheoli gwastraff?
- A oes protocol ar gyfer pobl sy'n symud o gwmpas y safle, er enghraifft, pobl sy'n newid llinell neu safle gynhyrchu, staff cynnal a chadw, tripiâu i'r ffreutur ac ymwelwyr?

Deunyddiau crai a chyflenwyr

- A oes polisi priodol a chymesur ar gyfer asesu a yw cynhwysion yn cynnwys alergenau?
- Os yw'n briodol, a oes protocol ar gyfer asesu'r cynhwysion hynny a ddefnyddir gan gyflenwyr neu gyd-becynnwyr?
- A oes protocol ar gyfer sicrhau bod unrhyw gyflenwr newydd yn cael ei wirio?
- A yw'r staff yn adolygu statws alergenaidd cynhwysion gyda chyflenwyr yn rheolaidd?
- A yw'r cyflenwyr yn hysbysu'r gweithgynhyrchwr am unrhyw newidiadau i statws alergenaidd y deunyddiau maent yn eu cyflenwi?
- A oes protocol ar gyfer sicrhau nad yw cynhwysion alergenaidd yn cael eu trin mewn ffordd a allai groeshalugi cynhwysion eraill?

Storio

- A oes gweithdrefnau ar waith i sicrhau nad yw cynhwysion heb alergenau yn dod i gysylltiad ag alergenau wrth eu trin a'u storio? Er enghraifft, a yw deunyddiau crai alergenauidd yn cael eu storio mewn manau hawdd eu hadnabod lle mae modd defnyddio bocsys o wahanol liwiau neu rannu'r manau storio drwy baentio llinellau ar y llawr?
- Os caiff cynhwysion crai eu tynnu o'u pecynnau gwreiddiol a'u rhoi mewn cynwysyddion, a oes caead ar y cynwysyddion hynny ac a ydynt wedi'u labelu'n glir ac yn hawdd eu hadnabod?

Hidlo

- A yw'n bosibl cael offer hidlo ar wahân?
- A yw'n bosibl hidlo cynhwysion alergenauidd ar ôl gorffen hidlo'r cynhwysion amrwd eraill am y dydd?
- A yw offer hidlo yn cael ei lanhau'n drylwyr ar ôl cael ei ddefnyddio i hidlo cynhwysion alergenauidd?

Safle, offer a phrosesau gweithgynhyrchu

- A yw'n bosibl gweithgynhyrchu bwydydd heb alergenau mewn rhan wahanol o'r ardal gynhyrchu?
- A yw'n bosibl gwahanu llinellau cynhyrchu gyda rhyw fath o rwystr er mwyn atal croeshalogi?
- A yw'n bosibl defnyddio offer un pwrpas ar gyfer cynhyrchu bwydydd heb alergenau?
- A yw'n bosibl lleihau'r achosion lle caiff deunyddiau eu symud heb fod angen?
- A fyddai modd lleihau'r perygl o groeshalogi drwy lunio amserlen gynhyrchu briodol, gan gynnwys glanhau offer yn drylwyr rhwng pob proses gynhyrchu?
- A yw'r ryseitiai ar gael ym mhob ardal gymysgu i sicrhau y gall staff gydymffurfio â chyfarwyddiadau cymysgu?
- A yw'n bosibl gwella'r broses ail-weithio i sicrhau nad oes unrhyw weddillion sy'n cynnwys alergenau yn cael eu hail-weithio i mewn i gynnyrch nad yw'n cynnwys yr alergenau hynny?
- A yw'n bosibl defnyddio cyflenwad aer ar wahân er mwyn atal halogi?
- A fyddai'n bosibl peidio â chario offer o gwmpas y safle, er enghraifft offer cynnal a chadw a hambyrddau bwyd?
- A yw cynhyrchion wedi'u labelu'n briodol?

Glanhau

- A oes gweithdrefnau digonol ar waith ar gyfer glanhau peiriannau cynhyrchu a phhecynnu, ac a yw hyn yn cael ei gofnodi?
- A oes protocol i sicrhau nad yw'r broses o lanhau un llinell gynhyrchu yn halogi un arall (gallai hyn ddigwydd wrth lanhau gydag aer cywasgedig) neu ardal sydd eisoes wedi'i glanhau? A yw ardaloedd cymysgu sych yn cael eu glanhau o'r top i'r gwaelod?
- A yw sylweddau sy'n gollwng yn ystod y broses o gynhyrchu, storio, a chludo yn cael eu glanhau yn y fan a'r lle er mwyn sicrhau nad yw alergenau yn croeshalogi o ganlyniad i hynny?
- Os oes unrhyw sylweddau yn gollwng, a oes protocol ar gyfer labelu'r deunydd halogedig a'i symud oddi wrth y cynhwysion sydd heb eu halogi ac unrhyw waith sy'n mynd rhagddo?
- A oes offer un pwrpas (neu weithdrefnau glanhau digonol lle nad yw'r offer yn cael eu defnyddio at un pwrpas yn unig) ar gyfer cynhwysion heb alergenau?
- A yw'r protocol glanhau yn 'addas i'w ddiben' ac a yw'r cwmni yn monitro i weld a yw'r staff yn cydymffurfio?
- A yw'r drefn lanhau yn cynnwys y broses o olchi dillad diogelwch?

Pecynnu

- A oes gweithdrefnau ar waith i sicrhau fod y labeli cywir yn cael eu rhoi ar gynhyrchion ac a yw'r prosesau hyn yn cael eu harchwilio'n rheolaidd?
- A oes gwiriadau ar waith rhwng prosesu a phhecynnu i sicrhau fod y deunydd pecynnu cywir yn cael ei ddefnyddio, er enghraifft, systemau gwirio labeli awtomatig?
- A oes protocol ar gyfer dinistrio hen ddeunydd pecynnu pan fydd rysâit yn cael ei newid?
- A oes systemau ar waith i sicrhau fod deunydd pecynnu yn cael ei dynnu ar ddiwedd pob proses, gan gynnwys unrhyw ddeunydd a allai fod yn y peiriant lapio?
- A oes gweithdrefn ar gyfer tynnu deunydd pecynnu o beiriannau lapio a'i labelu cyn ei roi yn ôl yn y storfa?
- A oes protocol ar gyfer sicrhau fod y deunydd pecynnu allanol cywir yn cael ei ddefnyddio ar gyfer cynhyrchion aml-becyn a bod gwybodaeth am alergenau yn ymddangos, neu i'w gweld, ar y deunydd pecynnu mewnol a'r deunydd pecynnu allanol?

Ail-weithio

- A yw deunydd ail-weithio yn cael ei labelu'n glir fel y gellir ei olrhain yn y broses weithgynhyrchu? Er enghraifft, ni ddylid ail-ddefnyddio olew a ddefnyddir i goginio bwydydd alergenaid (megis cnau, pysgod cregyn a physgod) i goginio cynhyrchion nad ydynt yn cynnwys yr alergen hwnnw.

Datblygu cynnyrch newydd

- Wrth ddatblygu cynnyrch newydd, a roddir ystyriaeth i ddefnyddio cynhwysion eraill yn lle rhai alergenau?

Ail-fformiwleiddio

- A yw'r cwmni wedi ystyried ail-fformiwleiddio cynnyrch gyda'r nod o roi stop ar ddefnyddio cynhwysion alergenau?

Ymestyn enw brand i gynhyrchion eraill

- A yw'r cwmni wedi ystyried effaith ymestyn enw brand i sector gynhyrchu arall, er enghraifft, cynnyrch siocled sefydledig yn rhoi ei enw i hufen iâ – yn arbennig os yw'r cynnyrch yn cynnwys alergen nad oedd i'w gael yn y cynnyrch gwreiddiol.

Treialu yn y ffatri a phroffion defnyddwyr

- A oes mesurau yn cael eu rhoi ar waith wrth gynnal treialau yn y ffatri i osgoi croeshalugi alergenau â chynhyrchion presennol, h.y. a yw'r wybodaeth am bresenoldeb alergenau, neu'r posibilrwydd eu bod yn bresennol, ar gael i'r rhai sy'n cymryd rhan yn y treialau neu broffion blas?
- A oes protocol ar gyfer darparu gwybodaeth am alergenau yn ystod profion defnyddwyr?

Bwydydd heb alergenau

- Os yw'r cwmni yn gweithgynhyrchu bwydydd heb alergenau, a oes unrhyw weithdrefnau ar waith i sicrhau bod modd cyfiawnhau honiadau o'r fath?
- Os yw'r cwmni yn cynhyrchu nifer o fwydydd 'heb alergenau', a yw'r rhain yn cael eu hadolygu a'u diweddarau'n gyson?

Adolygu perygl alergenau

- A yw'r systemau rheoli alergenau yn cael eu monitro a'u hadolygu i sicrhau eu bod yn gweithio'n iawn? Dylai hyn gynnwys:
 - adolygu a gwirio'r system dadansoddi perygl a rheoli perygl
 - manylebau'r cynhyrchion a'r cynhwysion
 - gweithdrefnau cynhyrchu
 - gweithdrefnau glanhau
 - cofnodion hyfforddi – i ddangos a yw'r staff yn gymwys
 - dadansoddi ac ymchwilio i gwynion gan gwsmeriaid, gan nodi unrhyw gamau priodol a gymerwyd