

Glanhau'n effeithiol yn eich busnes

Canllawiau ar sut i lanhau offer ac arwynebau i atal bacteria niweidiol rhag lledaenu i fwyd

Camau i lanhau'n effeithiol

Trwy olchi â d?r cynnes, sebonllyd, neu drwy ddefnyddio cynhyrchion glanhau diheintiol, gallwch yn lleihau'r tebygrwydd o bobl yn mynd yn sâl. Dylech chi olchi'r canlynol yn rheolaidd:

- dwylo
- arwynebau gwaith a byrddau torri
- offer, llestri, a phob cyfarpar coginio
- cadachau llestri, sbyngau, a llieiniau sychu llestri/lleiniau cogyddion
- manau cyffwrdd, fel dolenni drysau, biniau, switshys golau, a dyfeisiau electronig

Dylech chi wneud y pethau canlynol:

- glanhau a diheintio ardaloedd bwyd ac offer rhwng gwahanol dasgau, yn enwedig ar ôl trin bwyd amrwd
- glanhau wrth i chi fynd yn eich blaen – os byddwch chi'n gollwng rhywfaint o fwyd, bydd angen i chi glirio'r bwyd yn syth a glanhau'r arwyneb yn drylwyr
- defnyddio cynhyrchion glanhau a diheintio addas a dilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr
- sicrhau bod cynhyrchion diheintio yn bodloni safonau BS EN – gwiriwch y labeli cynnyrch ar gyfer codau [BS EN 1276](#) neu [BS EN 13697](#)
- peidio â gadael i wastraff bwyd adeiladu – mae angen gwaredu gwastraff bwyd yn briodol
- defnyddio amserlen glanhau i sicrhau bod arwynebau ac offer yn cael eu glanhau pan fo angen – gall hefyd helpu i atal gwastraffu cynhyrchion glanhau neu eu defnyddio'n anghywir

Un o'r rhesymau mwyaf cyffredin pam mae busnesau bwyd yn cael eu herlyn yw oherwydd nad ydynt yn glanhau'n drylwyr.

Amserlen glanhau

Ystyriwch beth sydd angen ei lanhau neu ei ddiheintio bob dydd, neu fwy nag unwaith y dydd, a beth sydd angen ei lanhau'n llai aml. Dylai eich amserlen ddangos:

- beth sydd angen ei lanhau
- beth sydd angen ei ddiheintio
- pa mor aml y mae angen ei wneud
- sut y dylid glanhau/diheintio

Mae'n syniad da cynnwys cyfarwyddiadau glanhau yn dangos:

- gweithdrefnau glanhau
- pa gynhyrchion glanhau y dylid eu defnyddio
- sut y dylid defnyddio'r cynhyrchion, gan gynnwys faint y dylid eu gwanhau a pha mor hir y dylid eu gadael mewn cysylltiad â'r wyneb, gan ddilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr
- sut y dylid storio'r cynhyrchion – mewn man arbennig, nid mewn ardaloedd bwyd

Gallwch chi ddod o hyd i ragor o wybodaeth am [lanhau'n effeithiol yn ein pecyn 'Bwyd mwy diogel, busnes gwell' ar gyfer arlwywyr](#).

Cynhyrchion diheintio

Rhaid i unrhyw gemegion a ddefnyddir mewn sefydliadau bwyd i lanhau a diheintio arwynebau ac offer a ddaw i gysylltiad â bwyd gael eu cymeradwyo fel rhai sy'n ddiogel ar gyfer bwyd. Fe'ch cynghorir i ddilyn cyfarwyddiadau paratoi a glanhau'r gweithgynhyrchwr. Dylech roi sylw arbennig i amserau cyswllt.

Glanedyddion (*detergents*)

Mae glanedyddion yn glanhau'r arwyneb ac yn cael gwared ar sailm, ond nid ydynt yn lladd bacteria na feirysau.

Diheintyddion (*disinfectants*)

Mae diheintyddion yn lladd bacteria a feirysau a dylid eu defnyddio ar arwyneb sy'n weledol lân. Nid ydynt yn gweithio'n effeithiol os yw'r arwyneb wedi'i orchuddio mewn sailm neu faw gweladwy. Mae hefyd yn bwysig eich bod chi'n gadael y cynnyrch ar yr arwyneb am yr amser a nodir yn y cyfarwyddiadau.

Glanweithwyr (*sanitisers*)

Gellir defnyddio glanweithwyr i lanhau a diheintio fel rhan o ddull dau gam. I ddechrau, defnyddiwch y glanweithiwr i lanhau'r arwyneb, gan gael gwared ar unrhyw faw, bwyd, a sailm.

Defnyddiwch eto ar arwyneb sy'n weledol lân a'i adael am yr amser a nodir i ddiheintio'r arwyneb.

Os nad oes cynhyrchion diheintio ar gael

Os nad yw'r cynhyrchion glanhau a diheintio rydych chi'n eu defnyddio fel mater o drefn ar gael, dylech chi geisio dewisiadau amgen cymeradwy, diogel ar gyfer bwyd sy'n gyfatebol ac yr un mor effeithiol.

Gall glanweithyddion/diheintyddion arwynebau sy'n cynnwys alcohol (mewn crynodiadau o 70-80%) a diheintyddion cyffredin yn seiliedig ar gyfansoddion amoniwm neu glorin (cannydd) fod yn effeithiol. Gellir eu defnyddio naill ai fel hydoddiant glanedydd-diheintydd cyfunol neu wrth fabwysiadu dull dau gam fel defnyddio diheintydd ar ôl glanhau â glanedydd. Yn y naill achos neu'r llall, dylid golchi arwynebau a ddaw i gysylltiad â bwyd gyda d?r i atal bwyd rhag cael ei halogi â chemegion.

Mae'n rhaid i chi sicrhau:

- eich bod yn dilyn cyfarwyddiadau'r gweithgynhyrchwr ar ddefnydd, gan gynnwys cadw at gyfraddau gwanhau ac amserau cyswllt priodol
- eich bod yn ystyried iechyd a diogelwch staff – mae gan y Weithrediaeth Iechyd a Diogelwch [ganllawiau](#) ar ddefnyddio cemegion yn y gweithle
- bod y cemegion yn addas i'r arwynebau gael eu glanhau a'u diheintio

Dylid ceisio cyngor pellach gan eich ymgynghorydd diogelwch bwyd os bydd angen.

Os nad oes cynhyrchion diheintio amgen ar gael, efallai y dymuna gweithredwyr busnesau bwyd ddefnyddio gwres fel Pwynt Rheoli Critigol. Gellir rhoi eitemau cegin fel cyllyll ac offer mewn peiriant golchi llestri, wedi'i gymeradwyo ar gyfer diheintio, neu eu boddi mewn d?r berwedig.

Gellir glanhau arwynebau â stêm hefyd.

Fideo hyfforddi diogelwch bwyd – Glanhau'n effeithiol

Sut i lanhau arwynebau gwaith gan ddefnyddio proses dau gam.

Cofiwch: Pan fyddwch chi'n dechrau busnes bwyd newydd neu'n cymryd yr awenau mewn busnes sy'n bodoli eisoes, mae'n rhaid i chi [gofrestru gyda'ch awdurdod lleol](#).