

Atodiad 3: Diogelwch bwyd a HACCP

Diffiniad ac egwyddorion y system Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol (HACCP).

Mewn system HACCP, nodir yr holl beryglon posib mewn perthynas â diogelwch bwyd ar bob cam o'r gadwyn gynhyrchu. Mae pwynt rheoli critigol yn bwynt, cam neu weithdrefn y mae'n rhaid ei reoli er mwyn atal, dileu neu leihau perygl bwyd i lefel dderbyniol. Er mwyn sicrhau diogelwch bwyd, caiff pob pwynt rheoli critigol ei fonitro i gadarnhau ei fod o fewn terfynau critigol.

Os oes perygl yr eir y tu hwnt i'r terfynau, rhaid cymryd camau unioni. Dylai'r dull systematig hwn, os caiff ei weithredu'n gywir, sicrhau bod bwyd yn cael ei gynhyrchu'n ddiogel. Dyma restru saith egwyddor y system HACCP:

- cynnal dadansoddiad o beryglon a datblygu siartiau llif ar gyfer cynhyrchu
- nodi'r pwyntiau rheoli critigol
- pennu terfynau critigol – hynny yw, gosod lefelau targed y mae'n rhaid eu cyrraedd i sicrhau bod y pwynt rheoli critigol o dan reolaeth
- sefydlu system i fonitro a yw'r pwynt rheoli critigol o dan reolaeth
- sefydlu camau unioni i'w cymryd pan fydd gwaith monitro'n dangos nad yw pwynt rheoli critigol o dan reolaeth
- sefydlu gweithdrefnau ar gyfer gwaith gwirio i gadarnhau bod y system HACCP yn gweithio'n gywir
- sefydlu dogfennaeth/cofnodion ar gyfer yr holl weithdrefnau

Manteision defnyddio dull sy'n seiliedig ar HACCP:

- gallu i fod yn rhagweithiol wrth nodi peryglon diogelwch bwyd cyn iddynt ddigwydd
- gallu sicrhau diogelwch cynnyrch – hynny yw, gwartheg glân
- nid yw'n ddinistriol
- darparu tystiolaeth o ddiwydrwydd dyladwy
- effeithiol o ran cost
- sicrwydd diogelwch sy'n cynnwys yr holl staff