

# Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol (HACCP)

Sut i reoli'r gweithdrefnau hylendid a diogelwch bwyd yn eich busnes.

Mae HACCP yn ffordd o reoli peryglon diogelwch bwyd. Dylai gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd fod yn seiliedig ar egwyddorion HACCP.

Mae HACCP yn cynnwys:

- edrych yn fanwl ar yr hyn rydych chi'n ei wneud yn eich busnes
- beth allai fynd o'i le a pha risgiau sydd i ddiogelwch bwyd
- nodi unrhyw bwyntiau rheoli critigol yn y meysydd y mae angen i fusnesau ganolbwyntio arnyn nhw er mwyn sicrhau eich bod chi'n gallu cael gwared ar y risgiau hynny neu eu lleihau i lefelau diogel
- penderfynu pa gamau y mae angen i chi eu cymryd os bydd rhywbeth yn mynd o'i le
- sicrhau bod eich gweithdrefnau yn cael eu dilyn a'u bod yn gweithio
- cadw cofnodion i ddangos bod eich gweithdrefnau yn gweithio

Mae'n bwysig bod gennych chi weithdrefnau rheoli diogelwch bwyd sy'n briodol i faint a graddfa eich busnes.

## Esbonio peryglon

Mae perygl yn rhywbeth sy'n beryglus. Mae perygl bwyd yn rhywbeth a allai wneud bwyd yn anniogel neu'n anaddas i'w fwyta. Mae'n bwysig eich bod chi'n gallu nodi'r camau hynny yn eich busnes pan allai peryglon fod yn bresennol fel y gellir cael gwared arnynt neu eu lleihau i lefelau diogel.

Mae tri phrif fath o beryglon diogelwch bwyd:

- microbiolegol – yn cynnwys bacteria niweidiol
- cemegol – yn cynnwys halogiad cemegol
- ffisegol – gan gynnwys gwrthrychau sy'n mynd i mewn i fwyd

## Gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd

Mae'n rhaid i chi ddatblygu eich gweithdrefnau eich hun yn seiliedig ar egwyddorion HACCP.

Mae'n rhaid i fusnesau gydymffurfio â gofynion cyfreithiol drwy ddilyn arferion hylendid da.

## System HACCP mewn ffatrioedd cig

Mae'n rhaid i ffatrioedd cig weithredu a chynnal gweithdrefnau hylendid yn seiliedig ar [egwyddorion HACCP ar gyfer ffatrioedd cig](#).

## MyHACCP

[Teclyn gwe rhad ac am ddim yw MyHACCP](#) a fydd yn eich tywys drwy'r broses o ddatblygu system rheoli diogelwch bwyd yn seiliedig ar egwyddorion HACCP.

Bydd MyHACCP yn creu system rheoli diogelwch bwyd ar gyfer eich busnes. Bydd hyn yn dangos sut y gall eich busnes nodi a rheoli unrhyw beryglon sy'n digwydd yn y bwyd rydych chi'n ei gynhyrchu.

Mae MyHACCP wedi'i anelu at fusnesau gweithgynhyrchu bwyd bach yn y Deyrnas Unedig (DU). Gall hyn gynnwys busnesau gyda hanner cant neu lai o weithwyr. Nid yw busnesau bwyd y tu allan i'r DU yn gallu cael mynediad at MyHACCP.

## **MyHACCP – cam wrth gam**

Bydd angen i chi:

- [gofrestru i gael cyfrif MyHACCP](#)
- dechrau'r broses ar y dechrau neu ar unrhyw bwynt – gallwch chi ddod yn ôl a'i gorffen ar unrhyw adeg
- cwblhau'r broses MyHACCP – gallwch chi ragweld sut bydd yr allbwn yn edrych ar unrhyw adeg
- argraffu neu lawrlwytho dogfennau'r system rheoli diogelwch bwyd sydd wedi'u cwblhau ar gyfer eich cofnodion

## **Busnesau a manwerthwyr llai**

Mae ein pecynnau [Bwyd Mwy Diogel Busnes Gwell \(SFBB\)](#) neu ein pecynnau Arlwygo Diogel yng Ngogledd Iwerddon yn cynnig dull symlach os yw eich prosesau cynhyrchu bwyd yn syml.