

Yr arolygiad: trafodaethau gyda'r staff

Adolygiad o'r trafodaethau gyda staff y Carib Bayou.

Rydych yn cynnal trafodaeth â nifer o'r staff sy'n bresennol yn y gegin, ac yna rydych yn cyfarfod â Mr Truscott, y gweithredwr busnes bwyd, ac yn sgwrsio ag ef. Cliciwch ar y tabs isod er mwyn darllen y trafodaethau, neu gallech lawrlwytho cofnod y trafodaethau fel ffeil pdf.

PDF

[Gweld Carib Bayou - trafodaethau gyda'r staff as PDF\(Open in a new window\)](#) (72.83 KB)

Kevin – Cynorthwydd cegin

Swyddog: Sut ydych chi'n glanhau a diheintio arwynebau gwaith a beth ydych chi'n ei ddefnyddio i wneud hyn?

Kevin: Rwy'n cael gwared ar unrhyw ddarnau mân sydd ar yr arwynebau gan ddefnyddio brws, ac yna rwy'n golchi'r arwynebau â d?r cynnes a sebon. Yna, rwy'n eu rinsio â d?r poeth ac yn rhoi glanweithydd arnynt. Yna, rwy'n eu sychu â chadach. Mr Truscott sy'n darparu'r glanedydd (*detergent*) a'r glanweithydd (*sanitizer*). Rwy'n rhoi un llond cap o'r glanedydd mewn bwced llawn d?r poeth, ac yn defnyddio'r glanweithydd yn syth o'r botel.

Swyddog: Pa mor hir ddylai'r glanweithydd fod ar yr arwyneb cyn ei sychu?

Kevin: Yn ôl y label, mae'n bosibl ei sychu yn syth bin.

Denise – Cogydd sous

Swyddog: Rydych yn paratoi pwdinau sy'n barod i'w bwyta ar yr un arwyneb gwaith â gafodd ei ddefnyddio gan Carlos i dorri cig amrwd eiliad yn ôl. Sut ydych chi'n sicrhau bod hyn yn ddiogel?

Denise: Roedd Carlos wedi torri'r cig ar fwrdd torri ac yna fe aeth â'r cig i ochr arall y gegin. Cyn i mi ddefnyddio'r arwyneb gwaith, gofynais i Kevin ei lanhau a'i ddiheintio, ac yna defnyddiais fwrdd torri gwahanol er mwyn paratoi'r ffrwythau.

Swyddog: Sut ydych chi'n gwybod mai hon yw'r ffordd gywir i fynd ati?

Denise: Dyma'r ffordd y mae Mr Truscott wedi dweud wrthym am weithio, ac mae wedi'i nodi yn ein llyfryn diogelwch.

Carlos – Cogydd

Swyddog: Rwyf newydd eich gweld yn torri cig amrwd ar y bwrdd torri, ond disgynodd un o'r cyllyll yr oeddech yn ei defnyddio ar yr arwyneb gwaith. Gwelais Denise yn gweithio yn yr ardal honno yn paratoi ffrwythau ffres yn fuan wedyn. Ydych chi'n credu bod hyn yn ddiogel?

Carlos: Rwy'n deall beth ydych chi'n ei ddweud, ond cafodd yr arwyneb gwaith ei lanhau gan Kevin cyn i Denise weithio arno, a defnyddiodd hi ei bwrdd torri ei hun, felly nid oedd risg o groeshalugi, nac oedd?

Swyddog: Ydych chi'n credu ei fod yn ddiogel i ddefnyddio'r un arwyneb gwaith hyd yn oed ydych chi'n defnyddio byrddau torri gwahanol, ac mae proses lanhau a diheintio yn digwydd rhwng y ddwy weithgaredd?

Carlos: Ydw.

Serge Truscott - Gweithredwr y busnes bwyd

Swyddog: Rwyf wedi darllen eich pecyn 'Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell', ac mae'n ymddangos bod eich holl ddulliau diogel wedi eu cwblhau, sy'n braf gweld.

Serge: Diolch. Treulion ni lawer o amser ar hynny.

Swyddog: Rwy'n gweld eich bod yn gweini cimwch yr afon. Ydyn nhw'n cael eu darparu'n barod i'w bwyta, neu ydych chi yn gwneud hynny eich hunain?

Serge: Rydym yn eu paratoi ein hunain. Mae gan Carlos a Francis, fy nghogyddion, lawer o brofiad ac maent wedi bod yn gweithio yn y maes hwn ers dros 10 mlynedd. Rwyf hefyd yn gogydd cymwysedig, er nad ydw i'n coginio llawer y dyddiau hyn. Ond, rwyf o hyd yma i sicrhau eu bod yn gwneud y pethau iawn, ac i gynnig cymorth iddynt os oes angen.

Swyddog: Rwyf wedi sylwi nad yw pob un o daflenni'r dyddiadaur wedi eu harwyddo ar ddiwedd y dydd. Ni chafodd un daflen ei harwyddo yr wythnos ddiwethaf, a ni chafodd dwy ohonynt eu harwyddo yr wythnos flaenorol. Ac roedd un arall heb ei harwyddo dair wythnos yn ôl.

Serge: Rydym o hyd yn cwblhau'r gwiriadau ar ddechrau a diwedd bob dydd, ond mae'n rhaid i mi gyfaddef fy mod yn anghofio arwyddo'r taflenni weithiau.

Swyddog: Rwyf wedi sylwi bod gennych larwm ar ddrws yr oergell. Ar ba dymheredd y mae wedi ei gosod?

Serge: Rwyf wedi ei gosod ar dymheredd o 12°C fel ei bod yn ein rhybuddio os nad yw'r drws wedi ei gau yn iawn.

Swyddog: Rwyf wedi sylwi eich bod yn defnyddio byrddau torri ar gyfer paratoi darnau o gig amrwd. Beth arall yr ydych yn ei wneud ar yr arwyneb gwaith hwnnw?

Serge: Ar ôl paratoi'r cig a'r pysgod amrwd ar yr arwyneb hwnnw, rydym yn rhoi'r bwyd yn yr oergell ac yna ei roi ar y byrddau torri ar ochr arall y bwrdd yn barod i'w ddefnyddio. Yna, rydym yn glanhau a diheintio'r arwyneb gwaith ac yn paratoi ein pwdinau arno. Rydym yn defnyddio byrddau torri o liwiau gwahanol ar gyfer y pwdinau.

Swyddog: Wrth i aelod o'ch staff dorri'r cig amrwd, sylwais fod cyllell wedi dod i gysylltiad uniongyrchol â'r arwyneb gwaith.

Serge: Ni ddylai hynny fod wedi digwydd. Rydym yn ofalus iawn bob amser er mwyn sicrhau ein bod yn atal croeshalgi. Byddaf yn siarad â'r staff a sicrhau eu bod yn fwy gofalus yn y dyfodol.

Swyddog: Pam nad oes gennych ardaloedd ar wahân ar gyfer bwydydd amrwd a bwydydd sy'n barod i'w bwyta?

Serge: Rydym wedi ceisio yn y gorffennol, ond mae'n anodd ei reoli a'i oruchwylio. Mae'n fwy cyfleus i ni ddefnyddio'r byrddau torri mawr hyn er mwyn paratoi bwydydd arnynt, ac yna gellir eu symud o gwmpas y gegin yn hawdd ac yn ddiogel yn ôl yr angen. Mae'r staff i gyd yn gwybod eu bod yn gorfod glanhau a diheintio wrth iddynt weithio, ac mae Kevin ar gael i'w cynorthwyo os oes

angen.

Swyddog: A oes unrhyw aelodau o'ch staff wedi cael hyfforddiant hylendid bwyd? Os felly, ga' i weld eu tystysgrifau?

Serge: Rwy'n hyfforddi fy holl staff fy hun. Ar gyfer staff newydd, rwy'n rhoi sesiwn friffio i'w cynefino cyn iddynt ddechrau, ac rwy'n cynnal sesiwn flynyddol i'w diweddarau am hylendid bwyd. Mae pawb yn defnyddio'r pecyn 'Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell' a'r adnoddau sydd ar wefan yr Asiantaeth Safonau Bwyd. Nid wyf yn rhoi tystysgrifau iddynt, ond rwy'n cadw cofnod ysgrifenedig o'r bobl sydd wedi mynychu er mwyn sicrhau bod pawb yn cael eu cynnwys.

[Mae'n sylweddol](#)