

Traws-halogi



Traws-halogi

Traws-halogi yw un o brif achosion gwenwyn bwyd. Mae'n digwydd pan fo bacteria niweidiol yn lledaenu i fwyd o fwyd arall, arwynebau, dwylo neu gyfarpar.

Daw'r bacteria niweidiol hwn yn aml o fwydydd amrwd, yn enwedig cig ac wyau amrwd. Hyd yn oed os nad ydych chi'n paratoi unrhyw gig ac wyau amrwd yn eich busnes, cofiwch y gall bacteria ledaenu o becynnau cig sy'n gollwng, neu o wyau wedi'u torri.

Ffynonellau bacteria eraill yw:

- plâu
- deunydd pacio
- cyfarpar (gweler yr adran ar Lanhau)
- staff (gweler y dull diogel 'Hylendid personol' yn yr adran Lanhau)

Peidiwch ag anghofio bod angen amddiffyn bwyd rhag 'halogi ffisegol' (gwrthrychau'n mynd i mewn i fwyd e.e. gwydr wedi torri neu ddarnau o ddeunydd pacio) a 'halogi cemegol' (cemegau'n mynd i mewn i fwyd e.e. cynhyrchion glanhau neu gemegau rheoli plâu).

Dull diogel:

Twtio a thacluso

Mae trefniadau twtio a thacluso yn golygu gofalu am eich adeiladau'n effeithiol a'u cadw'n lân, taclus ac yn ddi-bla. Mae hefyd yn cynnwys atal halogiad bwyd ffisegol a chemegol.



Pwynt diogelwch	Pam?
Cynnal a chadw Trwsio difrod strwythurol cyn gynted ag y mae'n digwydd e.e. tyllau mewn waliau neu ffenestri.	Gall difrod strwythurol wneud eich adeiladau'n fwy anodd eu glanhau a gall plâu ddod i mewn. 
Trwsio neu newid unrhyw gyfarpar neu offer sydd wedi'i ddifrodi neu sydd â darnau rhydd.	Gall bacteria budr a niweidiol gasglu mewn cyfarpar neu offer sydd wedi'i ddifrodi. Gall darnau rhydd ddisgyn i'r bwyd.
Gofalwch fod eich lle arddangos bwydydd oer a bwydydd wedi'u rhewi ar cyfarpar storio yn cael eu cynnal a chadw'n dda ac yn gweithio'n briodol.	Os nad yw'n gweithio'n iawn, efallai na fydd bwyd yn cael ei gadw'n ddigon oer.
Dylid gwirio stilwyr tymheredd yn rheolaidd i sicrhau bod eu darlenniadau yn gywir.	Os nad yw'r stiliwr yn ddigon cywir, ni allwch ddibynnu arno i ddangos a yw bwyd yn cael ei gadw ar dymheredd diogel. (Gweler y dull diogel 'Profi – storio bwyd oer ac wedi rhewi' yn yr adran Reoli). 
Halogi ffisegol a chemegol	
Cadwch fwyd heb ei lapio yn ddiogel trwy ei orchuddio neu ei gadw mewn cyfarpar arddangos addas. Nid oes angen gorchuddio ffrwythau neu lysiau cyfan heb eu lapio.	Mae hyn yn eich helpu i ddiogelu bwyd rhag: <ul style="list-style-type: none">• gwrthrychau yn syrthio i'r bwyd e.e. gwallt• pobl yn cyffwrdd y bwyd neu'n tisian neu'n peswch drosto• plâu fel pryfaid 
Cliriwch a glanhawch wrth fynd a gofalwch daflu deunydd pacio, llinyn ac ati wrth i chi eu tynnu.	Bydd cadw arwynebau'n lân a chilir yn helpu i atal gwrthrychau rhag mynd i mewn i fwyd, yn ogystal ag atal bacteria rhag lledaenu. 

Pwynt diogelwch

Dilynwch gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar sut i ddefnyddio a storio cemegau glanhau.

Storiwch gemau glanhau ar wahân i fwyd a gofalwch fod labeli arnyn nhw.

Gwnewch yn siŵr eich bod chi'n rheoli plâu yn effeithiol. (Gweler y dull diogel 'Rheoli plâu).

Gofalwch fod unrhyw gemegau rydych chi'n eu defnyddio i reoli plâu yn cael eu defnyddio a'u storio yn y ffordd gywir a'u labelu'n glir.

Pam?

Er mwyn atal y cemegau hyn rhag mynd i mewn i fwyd.

Er mwyn atal bacteria rhag lledu ac atal difrod i fwyd e.e. pecynnau wedi'u cnoi.

Er mwyn atal y cemegau hyn rhag mynd i mewn i fwyd.

Beth i'w wneud os yw pethau'n mynd o chwith?

- Os ydych chi'n credu nad yw cyfarpar yn gweithio'n iawn, archwiliwch ef yn syth. Peidiwch ag aros nes ei fod yn torri. Gwiriwch fod staff yn defnyddio'r cyfarpar yn gywir.
- Edrychwch ar gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr i weld a oes yna adran ar broblemau.
- Cysylltwch â gwneuthurwr y cyfarpar neu eich contractwr cynnal a chadw os oes gennych chi un.
- Os oes cemegau yn mynd i mewn i fwyd mae'n rhaid i chi daflu'r bwyd.
- Os ydych chi'n dod o hyd i blâu neu olion plâu, mae'n rhaid i chi weithredu ar unwaith. (Gweler dull diogel 'Rheoli plâu).

Sut i atal hyn rhag digwydd eto?

- Gwneud archwiliadau cynnal a chadw'n fwy rheolaidd.
- Annog staff i adrodd am unrhyw ddifrod strwythurol neu broblemau gyda chyfarpar, fel y byddwch yn gwybod am broblemau'n gynnar.
- Adolygwch sut rydych chi'n defnyddio a storio cemegau yn eich busnes.
- Adolygwch eich trefniadau rheoli plâu.
- Rhowch hyfforddiant ar y dull diogel hwn i staff eto.
- Goruchwylio staff yn well.



Ysgrifennwch beth aeth o'i le a beth wnaethoch chi am hynny yn eich dyddiadur.



Rheoli'r sefyllfa

- Datrysych broblemau cyn gynted â phosibl, cyn i bethau fynd yn waeth neu effeithio ar ddiogelwch bwyd. Gwnewch nodyn o'r hyn rydych yn ei wneud yn eich dyddiadur.
- Rhowch nodiadau atgoffa am archwiliadau cynnal a chadw yn eich dyddiadur. Gwnewch nodyn o unrhyw waith trwsio a wnewch.

Dull diogel:

Rheoli plâu

Mae rheoli plâu yn effeithiol yn hanfodol i gadw plâu o'ch adeiladau a'u hatal rhag lledaenu bacteria niweidiol.



Pwynt diogelwch	Pam?	Sut mae gwneud hyn?
Archwiliwch eich adeiladau'n rheolaidd am olion plâu.	Mae plâu'n cludo bacteria niweidiol.	Dylech wirio am olion plâu bob dydd. Gweler y dull diogel 'Gwiriadau agor a chau' yn yr adran ar Reoli. Un dewis yw cyflogi contractwr rheoli plâu. Gweler y dull diogel 'Cyflenwyr a chontractwyr' yn yr adran ar Reoli.
Gwiriwch nwyddau sy'n cael eu danfon yn drylwyr am olion plâu. Peidiwch â derbyn nwyddau os oes olion o'r fath.	Gallai plâu ddod i mewn i'ch adeilad mewn nwyddau sy'n cael eu danfon.	Sut ydych chi'n gwirio nwyddau sy'n cael eu danfon? <input type="text"/>
Yn ddelfrydol, cadwch fylchau rhwng pethau yn eich ystafell stoc fel bod modd glanhau a gwirio am blâu.	Os yw'r stoc wedi'i bentyrru yn erbyn waliau a'i wthio i gorneli, heb unrhyw fylchau, mae'n fwy anodd glanhau'n effeithiol a gwirio am blâu.	Sut ydych chi'n trefnu eich ystafell stoc? <input type="text"/>
Cadwch fannau y tu allan yn daclus ac yn ddi-chwyn. Gofalwch fod gan finiau gaead diogel a'u bod yn hawdd i'w glanhau.	Gall chwyn a sbwriel ddenu plâu a darparu bwyd a lloches iddyn nhw.	Pa mor aml ydych chi'n gwirio y tu allan? <input type="text"/>

Math o bla		Olion plâu
Llygod mawr a llygod		Olion traed bychain mewn llwch, baw llygod, tyllau mewn waliau a drysau, nythod, nwyddau neu ddeunydd pacio wedi'u cnoi, marciau seimllyd, staeniau wrin ar ddeunydd pacio
Pryfaid a phryfaid sy'n hedfan e.e. gwyfynod		Cyrrff pryfaid, pryfaid byw, gwe, nythod, sŵn neu si pryfaid, cynrhon

Math o bla

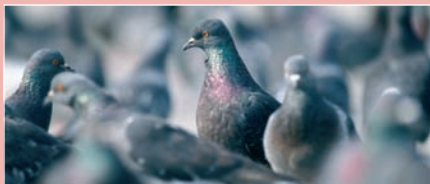
Chwilod du



Morgrug



Adar



Chwilod a Gwyfynod yr ŷd



Olion plâu

Wyau a chasys wyau, 'croen' wedi'i fwrw, y pryfaid eu hunain, baw

Pentyrrau bychain o dywod neu bridd, y pryfaid eu hunain, morgrug yn hedfan ar ddyddiau poeth

Plu, baw, nythod, sŵn, yr adar eu hunain

Pryfaid yn symud, yn enwedig mewn bwyd sych, cynrhon bach

Beth i'w wneud os aiff pethau o chwith?

Os ydych chi'n gweld arwyddion o blâu, galwch contractwr plâu yn syth. Ysgrifennwch fanylion cyswllt eich contractwr plâu ar y rhestr Cysylltiadau yn eich dyddiadur.

Os ydych chi'n credu bod plâu wedi cyffwrdd unrhyw gyfarpar neu arwynebau, dylech eu golchi, eu diheintio a'u sychu i atal bacteria niweidiol rhag lledaenu.

Os ydych chi'n credu bod plâu wedi dod i gysylltiad â bwyd o gwbl, taflwch y bwyd.

Sut i atal hyn rhag digwydd eto?

- Gwirio am blâu yn amlach.
- Gwella hyfforddiant i staff ar adnabod arwyddion plâu a'u hannog i roi gwybod am unrhyw broblemau yn syth.
- Os ydych chi'n cael problemau parhaus gyda phlâu, ystyriwch gyflogi contractwr plâu, os nad oes gennych chi un yn barod.

 **Ysgrifennwch beth aeth o'i le a beth wnaethoch chi am hynny yn eich dyddiadur.** 

Meddylwch ddwywaith!

Peidiwch â gadael i abwyd/cemegau rheoli plâu, yn cynnwys chwistrelli, ddod i gysylltiad â bwyd, deunydd pacio, cyfarpar neu arwynebau gan eu bod yn debygol o fod yn wenwynig i bobl.

Rheoli'r sefyllfa

- Gwnewch yn siŵr fod gwiriadau am blâu yn cael eu gwneud yn rheolaidd.
- Rhowch nodiadau atgoffa i wirio am blâu yn eich dyddiadur.
- Os oes gennych chi contractwr plâu, cadwch gofnod o'u manylion cyswllt ac ymweliadau yn eich dyddiadur, yn ogystal ag unrhyw ymateb neu bwyntiau gweithredu maen nhw'n eu hargymell. Nodwch pryd wnaethoch chi ddilyn y pwyntiau gweithredu hyn.