

Dadansoddi Peryglon a Phwynt Rheoli Critigol mewn Ffatrioedd Cig

Sut i gydymffurfio â rheoliadau bwyd sy'n anelu i leihau halogiad cig a chynnal diogelwch i ddefnyddwyr.

Yn ôl [Rheoliad yr Undeb Ewropeaidd \(UE\) 852/2004](#) (Erthygl 5), mae gofyn i chi weithredu a chynnal gweithdrefnau hylendid sy'n seiliedig ar egwyddorion Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol (HACCP) ar gyfer ffatrioedd cig.

Caiff system HACCP ei defnyddio yn rhyngwladol ar gyfer rheoli diogelwch bwyd.

Dyma'r saith egwyddor y mae HACCP yn seiliedig arnynt:

- nodi unrhyw beryglon y mae'n rhaid eu hatal, eu dileu neu eu lleihau
- nodi pwyntiau rheoli critigol ar y camau lle mae mesurau rheoli yn hanfodol
- sefydlu terfynau critigol ar bwyntiau rheoli critigol
- sefydlu gweithdrefnau i fonitro'r pwyntiau rheoli critigol
- sefydlu camau unioni i'w cymryd lle nad yw pwynt rheoli critigol dan reolaeth
- sefydlu gweithdrefnau i ddilysu a yw'r gweithdrefnau uchod yn gweithio'n effeithiol
- sefydlu dogfennau a chofnodion i ddangos bod y mesurau uchod yn cael eu gweithredu'n effeithiol

Mae'r dull HACCP yn cynnig ffordd systematig o nodi peryglon diogelwch bwyd a sicrhau eu bod yn cael eu rheoli bob dydd.

Peryglon

Nod y saith egwyddor yw nodi a rheoli peryglon wrth gynhyrchu. Mae'r peryglon hyn yn cynnwys:

- microbiolegol
- cemegol
- peryglon diogelwch bwyd ffisegol wrth gynhyrchu

Peryglon a phathogenau microbiolegol

Mae'n rhaid cofnodi'r asesiad o beryglon a'r gwaith rheolaidd o fonitro mesurau rheoli critigol. Bydd y cofnodion hyn yn ffurfio sail ar gyfer cynnal gwiriadau archwilio ac yn darparu tystiolaeth o ddiwydrwydd dyladwy (due diligence) os ceir unrhyw gamau cyfreithiol.

Bydd cynlluniau HACCP yn canolbwyntio ar fesurau rheoli sy'n gallu lleihau'r perygl bod cig yn cael ei halogi â pheryglon microbiolegol yn ystod y broses gynhyrchu. Mae'r rhain yn cynnwys:

- [Salmonella](#)
- E.coli O157
- [Campylobacter](#)

Mae'r pathogenau hyn a geir mewn cig yn gallu cael eu cludo gan anifeiliaid iach, ac nid oes

modd eu gweld na'u harogli.

Bacteria

Mae'n bosibl bod cig yn cael ei drin a'i drafod gan lawer o bobl cyn iddo gael ei goginio, a gall bacteria ledaenu i fwydydd eraill. Bydd coginio trylwyr yn lladd y rhan fwyaf o facteria.

Mae bacteria yn llusosi yn gyflym iawn, yn arbennig o dan amodau cynnes. Mae angen i fanwerthwyr a defnyddwyr gymryd camau rhagofalus gan gynnwys rheoli tymheredd y cig a chadw cig amrwd, cig wedi'i goginio a bwydydd sy'n barod i fwyta ar wahân.

Y mesurau rheoli

Mae gennych chi ddyletswydd gyfreithiol i sicrhau bod diogelwch bwyd yn cael ei reoli drwy gyfuniad o arferion hylendid da a gweithdrefnau hylendid gweithredol.

Mae'r rhain yn dod o dan gwmpas:

[View Regulation 853/2004 - Laying down specific hygiene rules for food of animal origin as PDF \(271.9 KB\)](#)

Mae canllawiau ar y gofynion cyfreithiol hyn ar gael yn y Canllaw i'r Diwydiant Cig.

Mae'r Canllaw i'r Diwydiant Cig hefyd yn cynnwys pennod ar HACCP. Mae hyn yn cynnwys cynllun templed a chynllun HACCP cyffredinol gyda chamau dethol ar gyfer lladd a thorri. Mae gennym ni ganllaw ar lunio cynllun HACCP.

Dogfennau

Dylid sicrhau bod cofnodion yn gyfredol gan eu bod yn cynnwys tystiolaeth o'ch penderfyniadau a'r rhesymeg tu ôl iddynt.

Bydd angen monitro yn weledol er mwyn sicrhau nad oes modd gweld unrhyw halogiad carthol ar y carcasau. Gelir cyfyngu'r cofnodion hyn drwy 'adrodd ar eithriadau' yn unig. Golyga hyn mai dim ond os bydd problem neu os oes rhywbeth anarferol yn digwydd y mae gofyn i chi ei gofnodi. Mae'n rhaid i'r cofnod nodi sut cafodd y broblem ei datrys.

Mae'r dull HACCP yn cynnwys pedwar cam i'ch helpu chi:

- cynllunio
- gwneud
- gwirio
- gweithredu

Mesurau rheoli hylendid gweithredol

Dyma'r mesurau sy'n ofynnol ar gyfer:

- deunyddiau crai
- lles anifeiliaid a thrafnidiaeth
- lladd
- tynnu croen
- storio

- torri
- prosesu

Mae'n rhaid i chi gofnodi:

- cynlluniau HACCP
- cyfarwyddiadau staff
- gweithdrefnau monitro a chamau unioni
- cofnodion dyddiol

Cynllunio

Cynllunio beth sydd angen ei wneud er mwyn cynnal diogelwch bwyd a'i gofnodi. Mae'n arbennig o bwysig:

- lleihau'r tebygolrwydd bod bacteria gwenwyn bwyd yn halogi cig a chynhyrchion cysylltiedig
- atal cig rhag cael ei halogi yn ffisegol ac yn gemegol
- lleihau gallu bacteria gwenwyn bwyd i dyfu ar gig a chynhyrchion cysylltiedig
- lleihau'r perygl bod bwyd parod i'w fwyta yn cael ei halogi gan facteria gwenwyn bwyd ar gig wrth brosesu neu yn y gegin

Wrth gynllunio eich dull o gynnal HACCP, dylech chi bob tro dalu sylw i'r:

- Peryglon
- Mesurau rheoli
- Arferion hylendid da
- Mesurau rheoli hylendid gweithredol
- Dogfennau

Mae peryglon yn cynnwys materion microbiolegol, cemegol a ffisegol.

Mae mesurau rheoli ac arferion hylendid da yn cynnwys:

- cynnal a chadw
- glanhau
- rheoli plâu
- hyfforddiant
- hylendid personol
- olrhain
- rheoli gwastraff
- lapio a pheccynnu
- cludo

Gwneud

Ewch ati i wneud beth rydych chi wedi cynllunio ei wneud er mwyn cynnal diogelwch bwyd, a chofnodi'r camau hyn.

Gwirio

Gwiriwch eich bod chi'n gwneud beth rydych chi wedi cynllunio ei wneud er mwyn cynnal diogelwch bwyd, a chofnodi beth gafodd ei wirio a phryd.

Mae angen i chi gynnwys gwiriadau o ran:

- goruchwyliaeth
- monitro
- dilysu gan gynnwys profion micro
- adolygu dogfennau

Gweithredu

Gweithredu i unioni unrhyw broblemau diogelwch bwyd a nodi beth sydd wedi'i wneud am y broblem a phryd.

Dogfennau model

Mae dogfennau model HACCP ar gael ar gyfer gweithredwyr busnesau bwyd i'w defnyddio neu eu haddasu er mwyn helpu i reoli materion diogelwch bwyd fel:

- cynnal a chadw
- staff glanhau
- gwiriadau tymheredd hyfforddi

[View Dogfennau model HACCP as PDF](#) (968.56 KB)

Dyddiadur rheoli diogelwch bwyd ar gyfer cynhyrchwyr cig

Mae'r dyddiadur hwn wedi'i gynhyrchu ar gyfer cynhyrchwyr cig er mwyn cadw gwybodaeth bwysig am weithredu eu busnes bwyd mewn ffordd hylan am y flwyddyn.

[View Food safety diary as PDF](#) (765.45 KB)

Hyfforddiant HACCP

Er mwyn gallu sefydlu a chynnal gweithdrefnau seiliedig ar HACCP, mae angen i fod â dealltwriaeth o egwyddorion HACCP. Dylai staff hefyd fod yn ymwybodol o bwysigrwydd y gweithdrefnau hyn.

Mae hyfforddiant ar gael gan:

- golegau lleol
- cwmnïau ac ymgynghorwyr hyfforddi arbenigol
- adnoddau mewnol

Mae hyfforddiant HACCP yn fwy effeithiol os yw'n ymwneud yn uniongyrchol â'r cynhyrchion rydych chi'n eu trin.

Mae cwrs undydd neu ddeuddydd sydd wedi'i achredu, o'r enw 'Meat Plant Manager's Hygiene & HACCP' ar gael gan y [Cyngor Hyfforddiant Cig](#).