

Addasu prosesau gweithgynhyrchu bwyd yn ystod COVID-19

Canllawiau ar sut i weithio'n ddiogel yn y sector gweithgynhyrchu bwyd yn ystod pandemig COVID-19.

Mae'r canllawiau hyn wedi'u datblygu i helpu cyflogwyr, gweithwyr a'r hunangyflogedig i ddeall sut i weithio'n ddiogel yn y sector gweithgynhyrchu bwyd yn ystod y pandemig COVID-19.

Mae canllawiau gan yr Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB) yn canolbwyntio ar y prosesau a'r gofynion hylendid y mae'n rhaid i chi eu dilyn er mwyn parhau i weithredu eich busnes bwyd yn ddiogel.

Dylid darllen y canllawiau hyn ar y cyd â [Gweithio'n ddiogel yn ystod COVID-19](#). Bydd hyn yn rhoi fframwaith ymarferol i chi nodi'r hyn sydd angen i chi ei wneud i barhau, i addasu neu i ailgychwyn, gweithrediadau yn ystod y pandemig COVID-19.

Asesiad risg ac adolygiad

Yn unol â chynghor ehangach y llywodraeth, dylech sicrhau bod yr asesiad risg ar gyfer eich busnes yn mynd i'r afael â risgiau COVID-19, gan ddefnyddio [canllawiau cadw pellter cymdeithasol y llywodraeth](#) i lywio'ch penderfyniadau a'ch mesurau rheoli. Dylech ystyried sut mae hyn yn effeithio ar y systemau rheoli diogelwch bwyd presennol.

Mae'n rhaid i weithgynhyrchwyr bwyd weithredu a chynnal gweithdrefnau hylendid sy'n seiliedig ar [egwyddorion Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol \(HACCP\)](#). Efallai y bydd angen i chi adolygu'ch gweithdrefnau er mwyn cynnwys unrhyw newidiadau rydych chi wedi'u gweithredu ac ystyried lle mae angen glanhau trylwyr ychwanegol.

Dylech ystyried yr angen am gam dilysu ychwanegol ar gyfer eich mesurau rheoli presennol, neu i ddilysu unrhyw fesurau rheoli newydd. Dylech gofnodi unrhyw newidiadau yn eich HACCP a rhowch wybod i'ch awdurdod bwyd lleol am unrhyw newidiadau perthnasol, neu os ydych chi'n ffatri gig, rhowch wybod i'r ASB.

Dylai staff fod yn [iach i weithio](#) bob amser. Mae hyn yn golygu na ddylent fod yn cario nac yn dioddef o unrhyw salwch na chlefyd a allai achosi problem gyda diogelwch bwyd. Yn ystod COVID-19, dylai staff sy'n dangos [symptomau](#) o'r clefyd ddilyn canllawiau [Aros gartref](#) a chanllawiau ar [Gadw'n ddiogel y tu allan i'r cartref](#). Mae lechyd Cyhoeddus Lloegr wedi cyhoeddi canllawiau yn dangos y broses [dychwelyd i'r gwaith ar gyfer gweithiwr sy'n dangos symptomau](#) ar ôl iddo gael ei brofi am COVID-19.

Mae'n rhaid i chi wneud yn siŵr bod staff yn deall eich Polisi Iach i Weithio, a'u bod yn ymwybodol o unrhyw ddiweddariadau i'r polisi o ganlyniad i COVID-19. Cofiwch ystyried unrhyw newidiadau priodol i'ch holiaduron ar gyfer ymwelwyr i fynd i'r afael â risgiau dal COVID-19.

Rheoli lefelau stoc

Rheoli Stoc

Dylai gweithgynhyrchwyr bwyd sicrhau bod unrhyw gynhwysion neu ddeunyddiau crai sydd wedi mynd heibio eu dyddiad 'defnyddio erbyn' yn cael eu gwaredu'n briodol. Dylech hefyd wirio stociau am ddifrod yn ogystal â chofnodion rheoli tymheredd. Ni ddylech ddefnyddio cynhwysion na deunyddiau crai lle nad yw'r deunydd pecynnu yn ei gyfanrwydd neu lle mae systemau logio tymheredd a systemau larwm yn dangos y gallai diogelwch bwyd fod wedi'i gyfaddawdu.

Argaeledd deunyddiau crai a chynhwysion

Dylech wirio eich bod chi'n gallu cael gafael ar eich deunyddiau crai a'ch cynhwysion arferol fel bod manylion eich cynhyrchion yn gywir. Dylech sicrhau bod unrhyw gyflenwyr neu gontractwyr newydd yn bodloni eich gofynion. Dylid nodi hyn yn eich HACCP neu eich System Rheoli Diogelwch Bwyd sy'n seiliedig ar HACCP.

Argaeledd nwyddau

Dylech wirio bod gennych stociau digonol o gemegion glanhau addas ac nad ydynt wedi mynd heibio eu dyddiadau 'defnyddio erbyn'. Mae hyn yn cynnwys eitemau hanfodol eraill fel menig tafladwy.

Rheoli alergenau

Os yw'ch cyflenwyr neu'ch cynhwysion wedi newid, bydd angen i chi adolygu eich mesurau rheoli alergenau a labelu yn unol â'ch HACCP a'ch System Rheoli Diogelwch Bwyd sy'n seiliedig ar HACCP. Gweler [Labelu alergenau ar gyfer gweithgynhyrchwyr bwyd](#) i gael rhagor o ganllawiau.

Peiriannau

Efallai y bydd angen archwilio a phrofi peiriannau ac offer sydd wedi bod yn segur i sicrhau eu bod yn gallu gweithredu fel arfer. Efallai y bydd angen ail-raddnodi offer canfod metel a phrob tymheredd yn unol â chyfarwyddiadau'r gwneuthurwr a'ch cynllun HACCP. Efallai y bydd angen diweddarau systemau cyfrifiadurol, codau dyddiad a labeli cynhwysion.

Hyfforddi staff

Yn ôl y gyfraith, rhaid i weithredwyr busnesau bwyd sicrhau bod y rheiny sy'n trin bwyd yn cael eu goruchwyllo a'u hyfforddi'n briodol mewn hylendid bwyd. Dylai hyn fod yn unol â'r ardal maen nhw'n gweithio ynddi a bydd yn eu galluogi i drin bwyd yn y ffordd fwyaf diogel. Yn y Deyrnas Unedig, nid oes rhaid i unigolion sy'n trin bwyd gael tystysgrif hylendid bwyd i baratoi neu werthu bwyd.

Gellir dysgu'r sgiliau a addysgir mewn rhaglenni hyfforddi swyddogol hefyd drwy:

- hyfforddiant yn y swydd
- hunan-astudio
- profiad blaenorol perthnasol.

Dylech ailystyried anghenion hyfforddi eich staff, gan gynnwys unrhyw newidiadau fel y rhai weithdrefnau, ryseitiau a mesurau hylendid eraill. Rydym ni'n darparu adnoddau hyfforddi ar-lein a [phecynnau Bwyd mwy diogel, busnes gwell](#) y gellir eu defnyddio fel cymorth hyfforddi.

Cyfarpar Diogelu Personol (PPE)

Gellir defnyddio Cyfarpar Diogelu Personol (PPE) yn y diwydiant bwyd er mwyn diogelu gweithwyr, a lle bo hynny'n briodol, atal halogi bwyd wrth gynhyrchu bwyd. Ni ddylai'r sefyllfa bresennol newid y gofynion hyn.

Dylech barhau i sicrhau bod y defnydd o Gyfarpar Diogelu Personol yn unol â'r hyn a nodir yn eich System Rheoli Diogelwch Bwyd, ac yn unol â'ch polisiau presennol ar Iechyd a Diogelwch yn y Gwaith. Fe ddylech chi :

- bwysleisio pwysigrwydd golchi dwylo yn amlach a chynnal arferion hylendid da mewn ardaloedd paratoi a thrin bwyd. Dylai gweithwyr olchi eu dwylo am o leiaf 20 eiliad, yn enwedig ar ôl bod mewn man cyhoeddus, chwythu eu trwyn, pesychu, neu disian.
- sicrhau bod gwrthrychau ac arwynebau a gaiff eu cyffwrdd yn rheolaidd, yn cael eu glanhau'n aml a'u diheintio gan ddefnyddio'ch cynhyrchion glanhau safonol.

Menig

Mae'r ddeddfwriaeth Diogelwch a Hylendid Bwyd yn nodi bod yn rhaid i chi ddarparu bwyd diogel a bod gennych chi weithdrefnau hylendid priodol ar waith. Efallai y bydd rhai busnesau yn gweithredu polisi defnyddio menig, ond nid yw gwisgo menig gan bobl sy'n trin bwyd yn ofyniad cyfreithiol.

Y ffordd orau y gall y rheiny sy'n trin bwyd gynnal hylendid personol da yw trwy olchi eu dwylo yn aml. Gellir defnyddio menig fel cymorth i arfer hylendid bwyd da ond ni ddylid eu defnyddio yn lle trefn drylwyr o olchi dwylo yn effeithiol. Gall y feirws COVID-19 (a feirysau eraill, yn ogystal â bacteria) halogi menig tafladwy yn yr un ffordd ag y maent yn cyrraedd dwylo gweithwyr.

Os defnyddir menig, dylid eu newid mor aml ag y byddech chi'n golchi dwylo a rhaid i chi olchi'ch dwylo wrth newid neu dynnu menig. Rhaid newid menig ar ôl cynnal gweithgareddau nad ydynt yn gysylltiedig â bwyd, fel agor a chau drysau, trin arian a gwagio biniau. Dylai gweithwyr bwyd osgoi cyffwrdd â'u ceg a'u llygaid wrth wisgo menig.

Masgiau wyneb

Efallai y bydd sefyllfaoedd lle byddwch chi'n darparu masgiau wyneb i ddiogelu bwydydd risg uchel neu lle mae gweithwyr yn agored i risgiau yn yr aer. Os felly, dylech barhau i ddilyn eich polisiau cyfredol ar ddefnyddio masgiau wyneb.

Dilynwch eich gweithdrefnau sefydledig ar gyfer defnyddio Cyfarpar Diogelu Personol yn y gwaith. Dylai hyn ystyried y [canllawiau cadw pellter cymdeithasol](#).

Gorchuddion wyneb

Mae'r llywodraeth wedi cyhoeddi [canllawiau i fusnesau ar wisgo gorchuddion wyneb](#).

Gall defnyddio a thrin gorchuddion wyneb yn amhriodol beri risg i ddiogelwch a hylendid bwyd yn ogystal ag i iechyd a diogelwch staff.

Os yw eich staff yn dewis gwisgo gorchuddion wyneb i deithio i'r gwaith, dylech chi roi gweithdrefnau ar waith ar gyfer trin a storio neu waredu'n ddiogel y gorchuddion wyneb hynny.

Lle bo'n bosibl, dylech chi hefyd ystyried addasu eich polisi dillad gwaith a'ch gweithdrefnau diogelwch bwyd i gefnogi eich staff a fyddai'n dymuno gwisgo gorchudd wyneb yn y gweithle, i wneud hynny'n ddiogel.

Er y gofynnir i gyflogwyr gefnogi eu staff sy'n dewis gwisgo gorchuddion wyneb, gall fod sefyllfaoedd mewn amgylchedd bwyd lle nad yw hyn yn briodol am resymau diogelwch a hylendid bwyd. Os ydych chi'n dewis, ar ôl cynnal asesiad risg, y byddai'n amhriodol i'ch staff wisgo gorchudd wyneb yn y gweithle, a bod angen mesurau amgen i liniaru'r risg o ledaenu COVID-19, dylech chi esbonio'n glir i'ch gweithwyr eich rhesymau am eich penderfyniad.

Cadw pellter cymdeithasol

Ni fydd bob amser yn bosibl cadw pellter o 2 fetr. Yn yr amgylchiadau hyn rhaid i gyflogwyr a gweithwyr wneud popeth o fewn eu gallu i leihau risg.

Mae [Gweithio'n ddiogel yn ystod COVID-19 mewn ffatri neu warws](#) yn cynnwys rhagor o ganllawiau ar sut i gadw pellter cymdeithasol yn y gwaith a chymau y gallwch eu cymryd i leihau'r risg o ledaenu'r coronafeirws.