


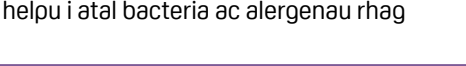




CLIRIO A GLANHAU WRTH WEITHIO



Wrth gadw eich cegin yn daclus ac yn lân, bydd yn fwy diogel.

PWYNT DIOGELWCH		PAM?
<p>Mae'n syniad da cael gwared ar unrhyw ddeunydd pecynnu allanol oddi ar fwyd cyn dod â bwyd i'r gegin neu'r ystafell storio.</p> <p>Cofiwch wirio os oes gwybodaeth am alergenau ar y deunydd mewnol cyn cael gwared ar y deunydd allanol fel y gallwch chi ddarparu gwybodaeth gywir i'ch cwsmeriaid.</p>	<p>Gallai deunydd pecynnu allanol fod wedi cyffwrdd â lloriau budr ac ati ar ôl cael ei storio neu ei gludo yn flaenorol.</p>	
<p>Byddwch yn arbennig o ofalus wrth daflu deunydd pecynnu a gwastraff bwyd o fwyd amrwd. Os bydd deunydd pecynnu o fwyd amrwd yn dod i gysylltiad ag arwynebau gwaith, gwnewch yn siŵr eich bod yn eu golchi a'u diheintio wedi hynny.</p>	<p>Mae deunydd pecynnu a gwastraff bwyd o'r bwydydd hyn yn fwy tebygol o ledaenu bacteria niweidiol ac alergenau i fwyd ac arwynebau.</p>	
<p>Cofiwch gadw eich cegin yn rhydd o annibendod a sbwriel. Cliriwch unrhyw offer cegin budr cyn gynted â phosibl.</p>	<p>Mae'n haws cadw arwynebau gwaith yn lân pan eu bod yn glir. Mae hefyd yn bwysig clirio offer sydd wedi'u defnyddio er mwyn atal bacteria ac alergenau rhag lledaenu o'r offer hwn i arwynebau neu fwyd.</p>	
<p>Cofiwch gadw sinciau yn glir a'u glanhau yn rheolaidd.</p>	<p>Mae hyn yn atal baw rhag cronni ac yn helpu i atal bacteria ac alergenau rhag lledaenu.</p>	
<p>Golchwch neu sychwch unrhyw fwyd sydd wedi gollwng yn syth. Os yw bwyd amrwd wedi gollwng neu ddiferu, ewch ati i lanhau a diheintio'r arwyneb gwaith ar unwaith.</p>	<p>Mae hyn yn atal baw rhag cronni ac yn helpu i atal bacteria ac alergenau rhag lledaenu.</p>	
<p>Golchwch arwynebau gwaith yn drylwyr rhwng tasgau. Defnyddiwch gadach newydd (neu un sydd wedi'i olchi a'i ddiheintio) i lanhau arwynebau gwaith cyn paratoi bwyd parod i'w fwyta.</p>	<p>Bydd hyn yn helpu i atal baw, bacteria ac alergenau rhag lledaenu i fwydydd eraill o'r arwyneb gwaith. Gallai cadach budr ledaenu bacteria ac alergenau i'r arwyneb gwaith.</p>	



RHEOLI

Clirio a glanhau wrth weithio' yw'r ffordd orau o gadw'ch cegin yn lân wrth i chi weithio. Sut ydych chi'n gwneud hyn?

RHEOLI GWASTRAFF BWYD

Gall rheoli gwastraff bwyd helpu i atal braster, olewau a saim rhag blocio eich sinciau, eich pibellau a'ch draeniau. Cofiwch holi Adran Iechyd yr Amgylchedd eich cyngor lleol i weld a oes unrhyw ofynion penodol yn eich ardal chi.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
Crafwch unrhyw wastraff bwyd i mewn i'r bin cyn golchi llestri. Yn ddelfrydol, defnyddiwch fin ar wahân ar gyfer gwastraff bwyd yn unig.	Bydd hyn yn helpu i atal bwyd rhag blocio pibellau a draeniau eich busnes.	Ydych chi'n cael gwared ar fwyd dros ben oddi ar blatiau cyn eu golchi? Ydw Nac ydw Oes gennych chi fin ar gyfer gwastraff bwyd yn unig? Oes Nac oes
Defnyddiwch hidlwr dros dwll y plwg i atal bwyd rhag mynd i lawr y sinc.	Bydd hyn yn atal bwyd rhag blocio eich sinciau, eich pibellau a'ch draeniau.	Ydych chi'n defnyddio hidlwyr yn eich sinciau? Ydw Nac ydw
Dylid storio gwastraff bwyd mewn man penodol, ar wahân i fannau paratoi bwyd, cyn iddo gael ei gasglu. Dylid glanhau a diheintio'r ardal hon yn rheolaidd.	Gall caeadau agored a thyllau draenio ar finiau allanol roi mynediad i blâu.	A oes gennych chi fan storio penodol ar gyfer gwastraff bwyd? Oes Nac oes Ydych chi'n glanhau ac yn diheintio'r ardal hon yn rheolaidd? Ydw Nac ydw Pa mor aml caiff gwastraff bwyd ei gasglu o'ch busnes chi?

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH	SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO
<ul style="list-style-type: none"> Os gwelwch nad yw arwynebau gwaith neu offer wedi'u glanhau'n iawn, ewch ati i'w golchi, eu diheintio a'u sychu cyn eu defnyddio i baratoi bwyd. Os gwelwch unrhyw ddeunydd pecynnu neu wastraff o gwmpas y lle, cofiwch ei dafu ar unwaith cyn glanhau a diheintio'r arwynebau gwaith yn drylwyr. Os caiff sinciau, pibellau neu ddraeniau eu blocio, ewch ati i wirio bod gwastraff bwyd yn cael ei grafu i finiau cyn golchi a bod hidlwyr yn cael eu defnyddio mewn plygiau. 	<ul style="list-style-type: none"> Adolygwch eich arferion clirio a glanhau. Adolygwch lefelau staffio. Ystyriwch newid trefn/amser tasgau i'w gwneud yn haws i gadw arwynebau yn glir a glân. Ewch ati i hyfforddi staff eto ar y dull diogel hwn. Cymerwch gamau ychwanegol i oruchwylio staff.

Nodwch beth aeth o'i le a sut aethoch chi i'r afael â'r sefyllfa yn eich dyddiadur.

