

GWIRIADAU AGOR A CHAU



Mae'n hanfodol eich bod chi a'ch staff yn cynnal gwiriadau penodol bob tro y byddwch yn agor a chau. Mae hyn yn eich helpu i gynnal y safonau sylfaenol sy'n angenrheidiol i sicrhau bod eich busnes yn paratoi bwyd yn ddiogel.

GWIRIADAU AGOR

Dylech gynnal y gwiriadau hyn ar ddechrau'r dydd. Gallwch hefyd ychwanegu eich gwiriadau eich hun at y rhestr.

Mae eich oergelloedd, offer arddangos bwyd wedi'i oeri a rhewgelloedd yn gweithio'n iawn.

Mae pob darn arall o offer (e.e. popty) yn gweithio'n iawn.

Mae eich staff yn iach i weithio ac yn gwisgo dillad gwaith glân.

Mae ardaloedd paratoi bwyd yn lân ac wedi'u diheintio, lle bo'n briodol (arwynebau bwyd, offer, cyfarpar ac ati).

Mae pob ardal yn rhydd rhag unrhyw dystiolaeth o blâu.

Mae digon o ddeunyddiau golchi dwylo a glanhau (sebon, tywelion papur, glanweithydd ac ati).

Mae dŵr tap poeth ar gael ym mhob sinc a basnau golchi dwylo.

Mae'r thermometr prôb yn gweithio ac mae 'wipes' ar gael ar gyfer y prôb.

Mae gwybodaeth am alergenau yn gywir ar gyfer pob eitem sydd ar werth.

GWIRIADAU CAU

Dylech gynnal y gwiriadau hyn ar ddiwedd y dydd. Gallwch hefyd ychwanegu eich gwiriadau eich hun at y rhestr.

Mae'r holl fwyd wedi'i orchuddio, ei labelu a'i roi yn yr oergell/rhewgwell (lle bo'n briodol).

Rydych wedi taflu bwyd sydd ar ei ddyddiad 'Defnyddio Erbyn'.

Mae offer glanhau budr wedi'i lanhau neu ei dafu.

Mae staff wedi cael gwared ar unrhyw wastraff ac mae bagiau newydd yn y biniau.

Mae ardaloedd paratoi bwyd yn lân ac wedi'u diheintio (arwynebau gwaith, offer ac ati.)

Mae'r holl waith golchi llestri wedi'i orffen.

Mae'r lloriau wedi'u sgubo ac yn lân.

Mae gwiriadau 'Profi' wedi'u cofnodi.



Mae'r gwiriadau agor a chau yn cael eu rhestru yn y dyddiadur hefyd.