



SUT MAE'R DYDDIADUR HWN YN GWEITHIO?

Mae'r dyddiadur hwn wedi'i ddylunio'n arbennig i'ch helpu i redeg eich busnes yn effeithiol. Mae'n cynnwys:

- tudalennau dyddiadur wythnosol
- gwiriadau i'w cynnal bob dydd wrth agor a chau
- adolygiad 4 wythnos
- cofnod hyfforddi staff
- rhestr o gyflenwyr
- amserlen lanhau

Dylai'r rheolwr lofnodi'r dyddiadur bob dydd i ddweud ei fod wedi:

- cynnal y gwiriadau agor a chau
- dilyn eich dulliau diogel

Dylai gymryd **rhyw funud bob dydd** i lenwi'r dyddiadur, oni bai bod gennych rywbeth arbennig i'w nodi.

Os bydd unrhyw beth **gwahanol** yn digwydd neu os aiff **pethau o chwith**, dylech nodi beth ddigwyddodd a sut yr aethoch i'r afael â'r sefyllfa yn y dyddiadur. Drwy wneud hyn, byddwch yn gallu dangos eich bod wedi cymryd camau i sicrhau bod bwyd yn ddiogel i'w fwyta.

Os nad yw'r rheolwr yn gweithio, gall drosglwyddo'r cyfrifoldeb am y dyddiadur i aelod arall o staff. Darllenwch y dull diogel 'Hyfforddiant a goruchwyliaeth' yn yr adran Rheoli.

ADOLYGIAD 4 WYTHNOS

Mae'r adolygiad 4 wythnos yn gyfle i chi edrych yn ôl ar wythnosau blaenorol a nodi unrhyw broblemau sy'n codi dro ar ôl tro. Ysgrifennwch fanylion y rhain a sut ydych chi'n bwriadu mynd i'r afael â nhw. Efallai y bydd angen i chi hyfforddi staff eto ar rai dulliau diogel a/neu newid eich ffordd o weithio.

Efallai y bydd yn ddefnyddiol i chi ddarllen yr adolygiad 4 wythnos cyn dechrau defnyddio'r dyddiadur. Bydd yn rhoi syniad i chi o'r math o bethau y bydd angen i chi eu nodi yn ystod yr wythnos.

GWIRIADAU AGOR A CHAU

Mae'n hanfodol eich bod chi a'ch staff yn cyflawni rhai gwiriadau penodol bob tro yr ydych yn agor a chau. Sicrhewch eich bod wedi darllen y dull diogel 'Gwiriadau agor a chau' yn yr adran Rheoli.

Efallai y bydd yn ddefnyddiol i chi ddefnyddio'r rhestr o wiriadau agor a chau a geir yn y dyddiadur hwn bob dydd (y dudalen nesaf).



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 eich offer arddangos bwyd oer, eich oergelloedd a'ch rhewgelloedd 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 tystiolaeth o blâu.

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

Mae dŵr tap poeth ar gael ym mhob sinc a basn 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.

Rydych wedi tynnu unrhyw fwyd sydd wedi mynd heibio'r dyddiad 'defnyddio erbyn', neu unrhyw fwyd sydd wedi'i ddifrodi neu sy'n anaddas (e.e. bwyd sydd wedi llwydo), oddi ar y silffoedd.

Rydych wedi taflu unrhyw fwyd sydd wedi'i dynnu oddi ar y silffoedd yn gywir neu wedi'i osod mewn man arbennig os yw'n cael ei ddychwelyd i'r cyflenwr.

Rydych chi wedi gorchuddio pob darn o fwyd, wedi labelu'r bwyd a'i roi yn yr oergell/rhewgell (os oes angen).

Rydych chi wedi glanhau neu daflu offer glanhau budr.

Rydych chi wedi cael gwared ar wastraff ac wedi gosod bagiau newydd yn y biniau.

Rydych chi wedi glanhau'r ardaloedd paratoi bwyd a'u diheintio (arwynebau gwaith, offer, cyfarpar ac ati).

Rydych chi wedi brwsio a glanhau'r lloriau.

Rydych chi wedi cofnodi gwiriadau 'Profi'.

GWIRIADAU YCHWANEGOL

Caiff gwiriadau ychwanegol eu cynnal yn llai aml na'r gwiriadau agor a chau. Edrychwch ar y dull diogel 'Gwiriadau ychwanegol' yn yr adran Rheoli. Ar dudalennau'r dyddiadur, mae blwch wrth ymyl pob diwrnod i chi nodi unrhyw wiriadau ychwanegol yr ydych wedi'u cynnal.