

DULL DIOGEL:

COFNOD LLENWI DULLIAU DIOGEL



I gwblhau’r pecyn mae angen i chi ddarllen pob adran a llenwi’r holl ddulliau diogel sy’n berthnasol i’ch busnes. Bydd angen i’r rhan fwyaf o fanwerthwyr bach llenwi’r holl ddulliau yn yr adrannau Croeshalogi, Glanhau, Oeri a Rheoli. Bydd angen i fusnesau sy’n paratoi neu’n coginio bwyd weithio drwy’r adran Coginio a pharatoi hefyd.

Nid oes gwahaniaeth ym mha drefn y byddwch yn llenwi’r dulliau diogel. Llenwch y cofnod hwn i ddangos eich bod wedi darllen a chwblhau’r pecyn. Gwnewch yn siŵr eich bod yn hyfforddi eich staff ar yr holl ddulliau diogel sy’n berthnasol i’w gwaith a’ch bod yn nodi hynny yn y cofnod hyfforddiant staff yn y dyddiadur.

DULL DIOGEL	DYDDIAD	LLOFNOD	TICIWCH OS NAD YW’R DULL DIOGEL YN BERTHNASOL
Croeshalogi			
Gwaith cynnal a chadw da			
Rheoli plâu			
Glanhau			
Golchi dwylo			
Hylendid personol			
Glanhau’n effeithiol			
Eich amserlen lanhau			
Oeri			
Storio ac arddangos bwyd oer			
Storio ac arddangos bwyd wedi’i rewi			
Rheoli			
Gwiriadau agor a chau			
Gwiriadau ychwanegol			
Profi – storio bwyd wedi’i oeri a bwyd wedi’i rewi			
Cyflenwyr a chontractwyr			
Tynnu neu alw cynnyrch yn ôl			

DULL DIOGEL:



DULL DIOGEL	DYDDIAD	LLOFNOD	TICIWCH OS NAD YW'R DULL DIOGEL YN BERTHNASOL
Rheoli (parhad)			
Rheoli stoc			
Hyfforddiant a goruchwyliaeth			
Cwsmeriaid – adborth			
Cwsmeriaid – alergeddau bwyd			
Rheoli gwybodaeth am alergenau bwyd			
Coginio a pharatoi			
Paratoi – bwydydd parod i'w bwyta			
Cynhyrchion pobi, ailgynhesu a chadw bwyd yn boeth			
Acrylamid			
Cig, dofednod ac wyau amrwd			
Coginio'n ddiogel – cig moch, selsig ac wyau			
Coginio'n ddiogel – cyw iâr a ham rotisserie			
Profi – coginio			