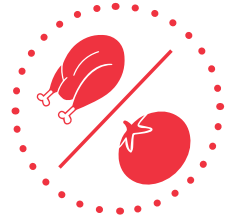
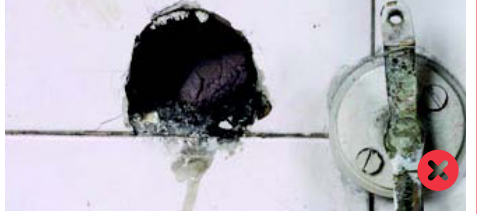






## DULL DIOGEL:

# CYNNAL A CHADW



Mae gwneud gwaith cynnal a chadw yn effeithiol yn hanfodol er mwyn i chi allu glanhau yn gywir a chadw plâu i ffwrdd.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?
Dylai holl arwynebau'r gegin fod yn llyfn ac yn hawdd eu glanhau. Ewch ati i drwsio unrhyw ddfrod strwythurol cyn gynted ag y bydd yn digwydd e.e. plaster sy'n damp neu sydd â thyllau ynddo, teils wedi torri, tyllau mewn waliau neu ffenestri.	Gall difrod strwythurol wneud eich safle'n anoddach i'w lanhau a gall ddenu plâu, baw a gall alluogi bacteria niweidiol i Gronni. 
Ewch ati i archwilio ffaniau echdynnu a ffilteri yn rheolaidd i wneud yn siŵr eu bod yn gweithio'n gywir ac nad oes saim na baw arnynt.	Er mwyn gwneud yn siŵr bod y ffaniau a'r ffilteri yn gweithio'n iawn.
Defnyddiwch fyrddau torri newydd yn lle rhai sydd wedi'u craffu, eu llosgi neu rai sydd â thyllau ynddynt.	Gall baw a bacteria niweidiol gasglu mewn unrhyw fannau lle nad yw'r bwrdd yn llyfn. 
Ewch ati i drwsio unrhyw offer neu gyfarpar sydd wedi torri neu sydd â rhannau rhydd, neu defnyddiwch rai newydd yn eu lle.	Gall baw a bacteria niweidiol gasglu mewn offer/cyfarpar sydd wedi torri. Gall darnau rhydd ddisgyn i mewn i fwyd. 
Tafwch unrhyw lestri sydd wedi cracio neu dolcio.	Gall baw a bacteria niweidiol gasglu mewn craciau neu dolciau. 
Gwnewch yn siŵr bod offer coginio, offer cadw bwyd yn boeth ac offer oeri yn cael eu cynnal a'u cadw'n dda a'u bod yn gweithio'n iawn.	Os na ydynt yn gweithio'n iawn, efallai na fydd bwyd yn cael ei gadw'n ddiogel.
Dylid archwilio probau tymheredd yn rheolaidd i wneud yn siŵr bod eu darlleniadau yn gywir.	Os nad yw eich prôb yn gywir, ni fydd yn gallu rhoi sicrwydd bod y bwyd ar dymheredd diogel. (Darllenwch y dull diogel 'Profi' yn yr adran Rheoli.) 



BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH	SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO
<ul style="list-style-type: none"><li>• Os ydych yn amau nad yw offer yn gweithio'n iawn, ewch ati i'w harchwilio ar unwaith. Peidiwch ag aros nes eu bod wedi torri. Gwnewch yn siŵr bod staff yn defnyddio'r offer yn gywir.</li><li>• Edrychwch ar gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr i weld a oes yno gyngor ar ddatrys problemau.</li><li>• Cysylltwch â gwneuthurwr yr offer neu eich contractiwr cynnal a chadw, os oes gennych chi un.</li><li>• Defnyddiwch offer arall nes bydd y nam wedi'i drwsio.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cynhaliwch eich gwiriadau cynnal a chadw yn amlach.</li><li>• Dylech annog staff i roi gwybod am unrhyw ddifrod strwythurol neu broblemau gydag offer, er mwyn i chi wybod am broblemau yn ddigon cynnar.</li><li>• Ewch ati i hyfforddi staff eto ar y dull diogel hwn.</li><li>• Cymerwch gamau ychwanegol i oruchwyllo staff..</li></ul>

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



RHEOLI	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
<ul style="list-style-type: none"><li>• Cofiwch archwilio eich safle yn rheolaidd am unrhyw ddifrod strwythurol neu broblemau gydag offer.</li><li>• Ceisiwch fynd i'r afael â phroblemau cyn gynted â phosibl, cyn iddynt fynd yn waeth neu effeithio ar ddiogelwch bwyd. Gwnewch nodyn o'r camau yr ydych yn eu cymryd yn eich dyddiadur.</li><li>• Rhowch nodiadau atgoffa yn eich dyddiadur o archwiliadau cynnal a chadw a gwnewch nodyn o unrhyw waith trwsio a gynhelir gennych.</li><li>• Mae'n syniad da cynllunio gwaith cynnal a chadw yn rheolaidd i gadw'r safleoedd a'r offer mewn cyflwr da.</li></ul>	<p>Ydych chi'n gwneud hyn?</p> <p>Ydw      Nodwch unrhyw fanylion yma:</p>