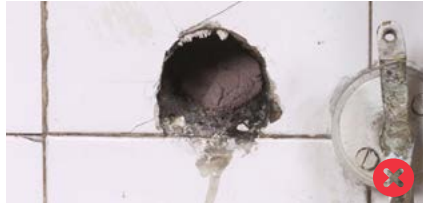


GWAITH CYNNAL A CHADW DA



Mae gwaith cynnal a chadw da yn golygu cynnal eich safle'n effeithiol a'i gadw'n lân ac yn dactylus, heb unrhyw blâu. Mae hefyd yn golygu atal bwyd rhag cael ei halogi'n ffisegol ac yn gemegol.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?
Atgyweiriwch ddifrod strwythurol cyn gynted ag y bydd yn digwydd e.e. plaster sy'n llaith / wedi'i ddifrodi, teils sydd wedi torri, tyllau mewn waliau neu ffenestri.	Os oes difrod strwythurol ar eich safle, gall fod yn anoddach i'w lanhau. Gall ddenu plâu a gall baw a bacteria niweidiol gronni. 
Atgyweiriwch unrhyw offer neu gyfarpar sydd wedi treulio, wedi torri neu sydd â rhannau rhydd neu defnyddiwrch rai newydd yn eu lle.	Gall baw a bacteria niweidiol gronni mewn offer neu gyfarpar sydd wedi'u difrodi neu wedi torri. Gall darnau rhydd ddisgyn i mewn i fwyd. 
Gwnewch yn siŵr bod eich offer arddangos a storio bwydydd wedi'u hoeri a'u rhewi yn cael eu cynnal a'u cadw'n dda a'u bod yn gweithio'n iawn.	Os nad ydynt yn gweithio'n iawn, efallai na fydd y bwyd yn cael ei gadw'n ddigon oer.
Os ydych chi'n coginio bwyd ac yna'n ei gadw'n boeth, bydd angen i chi wneud yn siŵr bod eich offer coginio a chadw bwyd yn boeth yn cael eu cynnal a'u cadw'n dda ac yn gweithio'n iawn.	Os nad ydynt yn gweithio'n iawn, efallai na chaiff bwyd ei goginio na'i ailgynhesu'n iawn ac efallai na chaiff ei gadw'n ddigon poeth.
Dylid archwilio probau tymheredd yn rheolaidd i wneud yn siŵr bod eu darlleniadau yn gywir.	Os nad yw eich prôb yn gywir, yna ni fydd yn gallu rhoi sicrwydd bod y bwyd ar dymheredd diogel. (Darllenwch y dull diogel 'Profi – storio bwydydd wedi'u hoeri a'u rhewi' yn yr adran Rheoli.) 
Halogi ffisegol a chemegol Ewch ati i ddiogelu bwyd heb ei becynnu drwy ei orchuddio neu ei gadw mewn offer arddangos addas. Nid oes rhaid gorchuddio ffrwythau neu lysiau cyfan heb eu becynnu. Fodd bynnag, dylech chi gadw'r bwydydd hyn i ffwrdd oddi wrth fwydydd parod i'w bwyta.	Mae hyn yn helpu i ddiogelu'r bwyd rhag: • gwrthrychau sy'n syrthio i mewn i'r bwyd e.e. gwallt • pobl yn cyffwrdd â'r bwyd neu'n tisian neu'n pesychu drosto • plâu fel pryfed • croeshalogi 
Dylech glirio a glanhau yn gyson bob amser gan gofio cael gwared ar ddeunydd pecynnu, llinyn ac ati yn syth ar ôl eu tynnu.	Drwy gadw arwynebau'n glir ac yn lân, bydd yn helpu i atal gwrthrychau rhag mynd i mewn i fwyd, yn ogystal ag atal bacteria rhag lledaenu. 



PWYNT DIOGELWCH	PAM?
Dilynwch gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar sut i ddefnyddio a storio cemegion glanhau. Storiwch gemegion glanhau ar wahân i fwyd a gwnewch yn siŵr eu bod wedi'u labelu'n glir.	Bydd hyn yn atal y cemegion rhag mynd i mewn i'r bwyd.
Gwnewch yn siŵr eich bod yn rheoli plâu yn effeithiol. (Darllenwch y dull diogel 'Rheoli plâu'.)	Bydd hyn yn atal bacteria rhag lledaenu ac yn atal bwyd rhag cael ei ddifetha e.e. atal pecynnau rhag cael eu cnoi.
Gwnewch yn siŵr bod unrhyw gemegion yr ydych yn eu defnyddio i reoli plâu yn cael eu defnyddio a'u storio yn y ffordd gywir a'u bod wedi'u labelu'n glir.	Bydd hyn yn atal y cemegion rhag mynd i mewn i'r bwyd.

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH	SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO
- Os ydych yn amau nad yw darn o offer yn gweithio'n iawn, ewch ati i'w archwilio ar unwaith. Peidiwch ag aros nes y bydd yr offer wedi torri. Sicrhewch fod staff yn defnyddio'r offer yn gywir. - Darllenwch gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr i weld a ydynt yn cynnwys unrhyw gyngor ar ddatrys problemau. - Cysylltwch â gwneuthurwr yr offer neu eich contractiwr cynnal a chadw, os yw hynny'n berthnasol. - Os bydd cemegion neu wrthrychau fel gwydr neu bryfaid yn mynd i mewn i'r bwyd, dylech gael gwared ar y bwyd hwnnw ac unrhyw fwyd y mae'n bosibl ei fod wedi'i halogi. - Os byddwch yn canfod plâu neu arwyddion o blâu, gweithredwch ar unwaith. (Darllenwch y dull diogel 'Rheoli plâu'.)	- Ewch ati i gynnal eich gwiriadau cynnal a chadw yn amlach. - Dylech annog staff i roi gwybod am unrhyw ddifrod strwythurol neu broblemau gydag offer er mwyn i chi gael gwybod am broblemau yn ddigon cynnar. - Adolygwch y ffordd yr ydych yn defnyddio ac yn storio cemegion yn eich busnes. - Adolygwch eich trefniadau rheoli plâu. - Ewch ati i hyfforddi staff unwaith eto ar y dull diogel hwn. - Ewch ati i wella'r drefn o oruchwylio staff.

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



RHEOLI
- Ewch ati i ddelio â phroblemau cyn gynted â phosibl, cyn iddynt waethygu neu effeithio ar ddiogelwch bwyd. Cofiwch nodi unrhyw gamau gweithredu yn y dyddiadur. - Rhowch nodiadau atgoffa yn eich dyddiadur ar gyfer gwiriadau cynnal a chadw. Gwnewch nodyn o unrhyw waith atgyweirio.