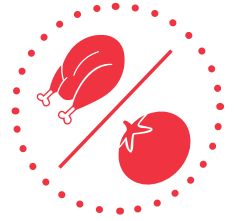






DULL DIOGEL:

HALOGI FFISEGOL A CHEMEGOL



Mae'n bwysig iawn atal gwrthrychau a chemegion rhag mynd i mewn i fwyd.

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.	Er mwyn atal y cemegion hyn rhag mynd i mewn i fwyd. 
Cofiwch orchuddio bwyd.	Mae hyn yn helpu i atal pethau rhag disgyn i mewn i fwyd. 
Gwnewch yn siŵr eich bod yn rheoli plâu yn effeithiol. (Darllenwch y dull diogel 'Rheoli plâu'.)	Bydd hyn yn atal pryfaid, baw ac ati rhag mynd i mewn i fwyd, yn ogystal ag atal bacteria rhag lledaenu.
Gwnewch yn siŵr bod unrhyw gemegion a ddefnyddiwch i reoli plâu yn cael eu defnyddio a'u storio yn y ffordd gywir a'u bod wedi'u labelu'n glir.	Er mwyn atal y cemegion hyn rhag mynd i mewn i fwyd.
Dylech glirio a glanhau yn gyson bob amser gan ofalu i dafu deunydd pecynnu, llinyn ac ati yn syth ar ôl eu tynnu. (Darllenwch y dull diogel 'Clirio a glanhau wrth weithio' yn yr adran Glanhau.)	Bydd cadw arwynebau yn glir ac yn lân yn helpu i atal cemegion a gwrthrychau rhag mynd i mewn i fwyd, yn ogystal ag atal bacteria rhag lledaenu. 
Ewch ati i drwsio unrhyw offer neu gyfarpar sydd wedi torri neu sydd â rhannau rhydd neu ddefnyddio rhai newydd yn eu lle.	Gall darnau rhydd fynd i mewn i fwyd ar ddamwain. 
Mae'n syniad da cael rheol 'dim gwydr' yn y gegin.	Mae hyn yn helpu i atal gwydr wedi torri rhag mynd i mewn i fwyd.



BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH

- Os bydd cemegion neu wrthrychau, fel gwydr, pryfaid neu blaster lliw sy'n gwrthsefyll dŵr yn mynd i mewn i fwyd, taflwch y bwyd.
- Os ydych chi'n canfod plâu neu arwyddion o blâu, gweithredwch ar unwaith. (Darllenwch y dull diogel 'Rheoli plâu').
- Os ydych yn canfod darnau estron yn y bwyd sydd wedi cael ei ddosbarthu i chi, gwrthodwch y bwyd, os yw'n bosibl, a chysylltwch â'ch cyflenwr ar unwaith.

SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO

- Adolygwch y ffordd yr ydych yn defnyddio ac yn storio cemegion yn eich busnes.
- Adolygwch eich trefniadau rheoli plâu.
- Ewch ati i hyfforddi staff eto ar y dull diogel hwn.
- Cymerwch gamau ychwanegol i oruchwyllo staff.

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



MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Pan fyddwch yn glanhau arwynebau gwaith, gwnewch yn siŵr bod unrhyw gemegion glanhau a ddefnyddiwch yn addas ar gyfer arwynebau sy'n dod i gysylltiad â bwyd. Dilynwch gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar sut i'w ddefnyddio.

MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Gorchuddio bwyd

Mae'n bwysig gorchuddio bwyd er mwyn helpu i'w ddiogelu rhag bacteria niweidiol. Mae hyn yn arbennig o bwysig ar gyfer bwyd wedi'i goginio a bwyd arall sy'n barod i'w fwyta. Defnyddiwch gynhwysyddion neu fagiau sydd wedi'u dylunio i storio bwyd bob tro. Mae gorchuddion bwyd addas yn cynnwys ffoil cegin, cling ffilm, bocsys plastig gyda chaeadau neu fagiau rhewgell. Cadwch orchuddion bwyd sydd heb eu defnyddio yn lân ac ar wahân i fwyd.

Pan fyddwch yn gorchuddio bwyd:

- Darllenwch gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr i weld a yw'r gorchudd yn addas at eich dibenion chi.
- Gwnewch yn siŵr bod y bwyd wedi'i orchuddio'n gywir bob tro..
- Cymerwch ofal i beidio â chaniatáu i'r gorchudd ddisgyn i mewn i fwyd.
- Peidiwch byth ag aildefnyddio ffoil, cling ffilm neu fagiau rhewgell a pheidwch byth â chadw bwyd mewn tuniau sydd wedi'u hagor.
- Ar ôl defnyddio bocsys plastig, gwnewch yn siŵr eu bod wedi'u golchi, eu diheintio a'u sychu cyn eu defnyddio eto.

Dylech osgoi aildefnyddio deunydd pecynnu bwyd i storio bwyd. Yn aml, dim ond unwaith y mae deunydd pecynnu wedi'i ddylunio i'w ddefnyddio gyda rhai mathau o fwyd, felly efallai na fydd yn ddiogel i'w ddefnyddio eto, neu i'w ddefnyddio gyda bwyd gwahanol. Os caiff deunydd pecynnu ei ddefnyddio mewn ffordd wahanol i'r hyn a gynlluniwyd, gallai cemegion drosglwyddo i'r bwyd. Yn lle hynny, defnyddiwch gynhwysyddion y gellir eu haildefnyddio sydd wedi'u dylunio i storio bwyd.