

STORIO AC ARDDANGOS BWYD WEDI'I REWI



Mae'n bwysig trin, storio ac arddangos bwyd wedi'i rewi'n ddiogel i atal bacteria niweidiol rhag tyfu.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
Dilynwch gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar sut i leoli, defnyddio a chynnal a chadw offer rhewi.	Mae'n bwysig defnyddio'r offer yn iawn i wneud yn siŵr bod y bwyd yn cael ei gadw'n ddigon oer. Gall lleoli offer e.e. ger drysau, gwresogyddion neu mewn golau haul uniongyrchol, eu hatal rhag gweithio'n effeithiol.	Ydych chi'n dilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar gyfer defnyddio eich offer arddangos a storio bwyd wedi'i rewi? Ydw Nac ydw Os nad ydych, beth ydych chi'n ei wneud?
Rhowch fwyd wedi'i rewi yn y rhewgell yn syth ar ôl iddo gael ei ddsbarthu. Os ydych chi'n casglu bwyd o'r siop neu gan gyflenwyr eich hun, gwnewch yn siŵr ei fod yn cael ei gadw ar y tymheredd iawn wrth ei gludo a rhowch y bwyd yn y rhewgell cyn gynted ag sy'n bosibl.	Os bydd bwyd wedi'i rewi yn dechrau dadmer, gallai bacteria niweidiol dyfu.	Ydych chi'n rhoi bwyd wedi'i rewi mewn rhewgell neu uned arddangos bwyd wedi'i rewi cyn gynted ag y caiff ei ddsbarthu neu ei gasglu? Ydw Nac ydw Os nad ydych, beth ydych chi'n ei wneud? Os ydych chi'n casglu bwyd o'r siopau eich hun, beth ydych chi'n ei wneud i gadw'r bwyd ar y tymheredd cywir wrth i chi ei gludo?
Gwnewch yn siŵr bod pob darn o offer ar y tymheredd cywir cyn i chi roi bwyd wedi'i rewi ynddynt. Darllenwch yr adran 'Gwneud yn siŵr' ar y dudalen nesaf. Dylid arddangos cynhyrchion mewn ffordd sy'n caniatáu i aer symud o gwmpas ac nid uwchben llinellau llwytho.	Os byddwch yn gorlwytho offer a bod bwyd uwchben llinellau llwytho efallai na fydd y bwyd yn cael ei gadw'n ddigon oer.	
Mae'n rhaid i chi dynnu bwyd o'r man gwerthu cyn iddo basio ei ddyddiad 'defnyddio erbyn' a naill ai ei daflu neu ei wahanu oddi wrth fwydydd eraill. Yn ddelfrydol, dylid cael gwared â bwydydd wedi'u nodi â dyddiad 'ar ei orau cyn' ac 'ar ei orau cyn diwedd' o'r man gwerthu erbyn diwedd y diwrnod hwnnw. Gwnewch yn siŵr eich bod yn gwybod am ba hyd y mae'r bwyd wedi bod yn y rhewgell, a bod y stoc hynaf yn cael ei ddefnyddio yn gyntaf.	Mae'n anghyfreithlon gwerthu bwyd ar ôl ei ddyddiad 'defnyddio erbyn'. Gallai fod yn anniogel i'w fwyta. Pan fydd bwyd wedi mynd heibio'r dyddiad 'ar ei orau cyn' efallai na fydd cystal i'w fwyta – er enghraifft gallai'r blas neu'r ansawdd newid. Os nad ydych chi'n gwybod am ba hyd y mae'r bwyd wedi bod yn y rhewgell, efallai y byddwch yn defnyddio'r stoc newydd cyn yr hen stoc.	Sut ydych chi'n cadw cofnod o bryd y dylid tynnu bwyd oddi ar y silffoedd?



GWNEUD YN SIŴR	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
Mae'n arfer da cadw bwyd wedi'i rewi ar -18°C neu'n oerach. Cyfeiriwch at gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar y pecyn am ragor o fanylion. (Rhaid storio bwydydd sydd wedi'u labelu 'Quick frozen' ar -18°C neu'n oerach, neu eu harddangos ar -12°C neu'n oerach.) Dylech edrych ar dymheredd eich offer rhewi o leiaf unwaith y dydd gan ddechrau pan fyddwch yn cynnal eich gwiriadau agor (gweler y dyddiadur). I sicrhau bod yr offer yn gweithio'n gywir, dylech wirio'r tymheredd rhwng y bwyd wedi'i rewi hefyd.	Bydd gan rai peiriannau sgrin ddigidol neu ddeial i ddangos ar ba dymheredd y mae wedi'i osod. Gallwch ddefnyddio hwn i wirio beth yw tymheredd eich offer. Os byddwch chi'n gwneud hyn, dylech fynd ati'n rheolaidd i wirio bod y tymheredd a ddangosir ar y sgrin/deial yn gywir drwy ddefnyddio thermomedr rhewgell. Gallech hefyd ddefnyddio prôb (darllenwch y dull diogel 'Profi – storio bwydydd wedi'u hoeri a'u rhewi' yn yr adran 'Rheoli'). Sut ydych chi'n gwirio tymheredd eich offer rhewi? Sgrin ddigidol Thermomedr deial Thermomedr yr oergell Rhwng bwydydd wedi'u hoeri gan ddefnyddio prôb tymheredd Os nad ydych chi'n gwneud hyn, beth ydych chi'n ei wneud?

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH	SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO
Os ydych chi'n sylwi nad yw eich rhewgell neu uned arddangos bwyd wedi'i rewi yn gweithio'n iawn, dylech gymryd y camau hyn: - Dylid symud bwyd sy'n dal wedi'i rewi (h.y. caled a rhewllyd) i rewgell arall ar unwaith. - Dylid taflu bwyd sydd wedi dechrau dadmer (h.y. dechrau mynd yn feddal a/neu hylif yn dod ohono) oni bai fod bwriad i'w werthu wedi'i ddadmer, os felly symudwch ef i le addas a pharhau i'w ddadmer. Dilynwch gyfarwyddiadau dadmer y gwneuthurwr bob amser.  - Dylid taflu bwyd sydd wedi dadmer yn llwyr (h.y. meddal a chynnes), oni bai ei fod yn gynnyrch y bwriedir iddo gael ei ddadmer gennych chi ac yna ei werthu i'r cwsmer ar dymheredd ystafell e.e. cynnyrch 'dadmer a gweini' fel myffins. - Peidiwch â gwerthu bwyd sy'n fod i gael ei werthu wedi'i rewi os yw wedi dadmer, neu wedi dechrau dadmer. Peidiwch ag ail-rewi bwyd unwaith y bydd wedi dechrau dadmer, e.e. hufen iâ - bydd yn rhaid i chi ei daflu.	- Edrychwch i weld beth y gallwch chi ei wneud i storio ac arddangos bwyd wedi'i rewi'n fwy diogel, gan ddefnyddio blaen y daflen hon. - Gwnewch yn siŵr bod yr offer yn cael ei brofi'n rheolaidd ac edrychwch i weld a yw'n gweithio'n iawn fel rhan o'ch gwiriadau agor. - Aildrefnwch eich rhewgelloedd i greu mwy o le a gwnewch yn siŵr eu bod ar gau cymaint â phosibl. - Ewch ati i wella hyfforddiant staff 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.

