

Dogfennau Model

Unwaith i chi ddewis pa un o'r dogfennau hyn rydych yn dymuno ei defnyddio, os o gwbl, gallwch dynnu'r adran hon

- Siart hyfforddi staff
- Amserlen lanhau
- Cynllun cynnal a chadw
- Rhestr wirio cynnal a chadw
- Cofnodion cemegol
- Rhestr wirio glanhau
- Rhestr wirio rheoli plâu
- Log graddnodi offer
- Holiadur iechyd cyn cyflogaeth
- Cofnod salwch staff
- Cofnod hyfforddiant unigol
- Rheolau hylendid staff
- Polisi plastig caled/gwydr
- Cludo cig coch cynnes

Templed o Gynllun HACCP

- Manylion y cwmni a thîm HACCP
- Cwmpas a chymau prosesu
- Adnabod pwyntiau rheoli, monitro a chynllun gweithredu cywiro
- Gwiriad dilysu
- Gwirio'r cynllun HACCP*
- Rhestr wirio adolygu cynllun HACCP*

* Mae'r tudalennau hyn hefyd wedi'u cynnwys ar ddiwedd Adran 2 y dyddiadur

Siart Hyfforddi Staff

Nodwch y dyddiad y cwblhawyd pob elfen hyfforddi berthnasol

Enw'r aelod o staff: Swydd:								Nodiadau
Cyflwyniad								
Swydd-benodol								
Arbenigwr								
HACCP								
Adnewyddu								

Cod ar gyfer yr adran nodiadau: **O** Angen hyfforddiant **T** Hyfforddai **C** Cymwys **S** Gallu goruchwylio

Amserlen Ianhau

Ardal / Eitem	Amllder	Dull Glanhau	Deunyddiau	Nodiadau
OFFER CIG AMRWD Peiriannau sleisio a briwio, byrddau torri	Bob dydd ac ar ôl defnyddio	Tynnwch weddillion trwm y cig. (Gosod mewn dŵr ar raddfa o 1:100 gyda sylwedd di-seimio lle bo'n berthnasol). Gan ddefnyddio lliain y gellir ei daflu (coch) a brwsh stiff, golchwch neu sychwch yr holl offer gyda dŵr sy'n cynnwys glanedydd ar raddfa o 1:100. Rinsiwch yn drylwyr gyda dŵr poeth a glanedydd ar raddfa 0 1:100. Gadewch i sychu.	Lliain y gellir ei daflu (coch). Brwsh stiff a dŵr poeth. Sylwedd di-seimio CLEANRITE (lle bo'n berthnasol). Glanedydd CLEANRITE. Glanedydd CLEANRITE.	

Amserlen Ianhau

Ardal / Eitem	Amllder	Dull Glanhau	Deunyddiau	Nodiadau

Rhestr wirio cynnal a chadw

Ardal / Eitem / Cerbyd sydd angen ei wirio		Canlyniadau'r gwiriadau						Nodiadau (Ychwanegwyd at y cynllun cynnal a chadw?)
		Wythnos 1	Wythnos 2					

Cofnodi'r gwiriad dilysu 4-wythnos o weithdrefnau cynnal a chadw (gan gynnwys arolygiadau) yn y dyddiadur

Cofnod cemegol

Cynnyrch cemegol	Disgrifiad	Camau rhagofalus	Cyflenwr
Glanedydd a sylwedd di-seimio CLEANRITE.	Glanedydd a sylwedd di-seimio cyffredinol ar gyfer lloriau a waliau, a ddefnyddir i gael gwared â llawer o faw a saim o ardaloedd a ddefnyddir yn aml (dylid defnyddio glanedydd CLEANRITE ar arwynebau neu offer sy'n dod i gysylltiad â bwyd ar ôl diseimio).		
CLEANRITE glanedydd sy'n lladd bacteria.	Glanedydd cyffredinol, sy'n addas i'w ddefnyddio o amgylch bwyd, ar gyfer yr holl offer bwyd ac arwynebau sy'n dod i gysylltiad â bwyd.		
Glanedydd CLEANRITE.	Glanedydd sy'n addas o amgylch bwyd, i'w ddefnyddio i rinsio'r holl offer bwyd ac arwynebau sy'n dod i gysylltiad â bwyd. Gellir ei ddefnyddio ar ffurf grynodedig, drwy ei chwistrellu ar lafnau sleisio ac offer addas arall drwy gydol y dydd.		
CLEANRITE sebon hylif llaw sy'n lladd bacteria.	Sebon golchi dwylo a ddefnyddir mewn peiriant sebon. I sicrhau hylendid a gofal dwylo ar gyfer trin bwyd.		
Glanhawr a diheintydd toiledau a draeniau CLEANRITE.	Glanhawr toiledau a draeniau cryf di-arogl a ddefnyddir fel crynodiad.		

Rhestr wirio glanhau

Ardal / Eitem / Cerbyd	Arwyddwyd gan y Glanhawr							Gweithredu / Nodiadau	Gwiriwyd gan
	Ll	Ma	Me	I	G	Sad	Sul		

Cofnodi gwiriad dilysu 4-wythnos o weithdrefnau glanhau yn y dyddiadur

Holiadur iechyd cyn cyflogaeth

	Ydw / Nac ydw	
1. Ydych chi yn dioddef o ddolur rhydd a/neu chwydu, neu a ydych chi wedi dioeddef dros y saith niwrnod diwethaf?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Ar hyn o bryd, ydych chi'n dioddef o:		
i) trafferthion croen sy'n effeithio ar ddwylo, breichiau neu'r wyneb?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ii) cornwyd (<i>boil</i>), llofrithen (<i>stye</i>) neu fysedd wedi'u heintio?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
iii) llif (<i>discharge</i>) o'r llygaid, clustiau neu'r deintgig/ceg?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Ydych chi'n dioddef o:		
i) trafferthion croen neu glust yn rheolaidd?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ii) anhwylder ar y coluddyn yn rheolaidd?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Ydych chi erioed wedi cael, neu a yw'n hysbys eich bod yn cludo, tyffoid neu paratyffoid?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Yn ystod y 21 diwrnod diwethaf, ydych chi wedi bod mewn cysylltiad ag unrhyw un, yn y cartref neu dramor, a allai fod wedi dioddef o dyffoid neu baratyffoid?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Enw:

Swydd:

Llofnod:

Dyddiad:

/ /

Cadwch ffurflenni wedi'u llenwi ar ffeiliau unigol y staff

Cofnod hyfforddi unigol

Enw:			Dyddiad dechrau:	
Dyddiad	Math / Lefel yr hyfforddiant	Pynciau a drafodwyd	Cadarnhad o bresenoldeb	Canlyniadau ac ati (os ydynt yn berthnasol)
Cadwch ffurflenni wedi'u llenwi yn ffeiliau unigol y staff				

Rheolau hylendid staff Enghraifft

Rheolau hylendid ar gyfer staff sy'n trin bwyd (Ile bo angen, dylid eu cyfieithu i ieithoedd eraill neu eu darllen gyda staff newydd)

1. Rhaid gwisgo *overalls* a hetiau bob dydd wrth drin cig amrwd. Rhaid golchi esgidiau sy'n dal dŵr yn y man golchi esgidiau wrth fynd i mewn neu adael y neuadd ladd.
2. Ni ddylid gwisgo *overalls* a hetiau y tu allan i'r safle, ac eithrio pan yn derbyn nwyddau.
3. Ni ddylid gwisgo oriawr na gemwaith (ac eithrio band priodas plaen/clustdlysau sleeper).
4. Ni ddylid gwisgo persawr cryf.
5. Rhaid cadw gwallt ac ewinedd yn lân. Ni ddylid gwisgo farnais ewinedd.
6. Ni ddylid bwyta neu yfed mewn ardaloedd trin cig. Caniateir bwyta neu yfed mewn ardaloedd lle na fydd yn halogi unrhyw un o'r cynhyrchion.
7. Ni chaniateir ysmegu ac eithrio mewn ardal ddynodedig.
8. Rhaid golchi dwylo'n drylwyr gyda sebon a dŵr:
 - cyn dechrau gweithio
 - ar ôl cael egwyl
 - ar ôl bod i'r toiled ac ar ôl dychwelyd i'r gweithle
 - ar ôl cyffwrdd croen/cnu, a chyn trin y carcass
 - ar ôl delio ag unrhyw ollyngiadau o'r perfeddion/stumog, neu gael gwared â halogiad ysgarthol ar y carcass
 - ar ôl peswch i mewn i'ch dwylo neu ddefnyddio hances
 - ar ôl bwyta, yfed neu ysmegu
 - ar ôl cyffwrdd â'ch wyneb neu'ch gwallt
 - ar ôl glanhau
 - ar ôl cael gwared â gwastraff neu sbwriel.
9. Ni ddylai staff lladd ganiatáu i weddillion gwaed/cig gasglu ar eu dwylo neu dan eu hewinedd. Golchwch eich dwylo a'ch breichiau yn rheolaidd trwy gydol y broses ladd a thrin.
10. Ni ddylai'r staff chwythu eu trwyn, peswch neu disian dros gig.
11. Mae'n rhaid i staff roi gwybod i'r goruchwyliwr/rheolwr os ydynt yn dioddef o chwydu, dolur rhydd, anhwylderau stumog eraill, problemau croen neu doriadau. Rhaid gorchuddio cytiau â phlastr lliw gwrth-ddŵr.
12. Dylech warchod cig rhag halogiad bob amser. Dylech gyffwrdd â chig cyn lleied â phosibl.
13. Rhaid i staff sicrhau nad yw bwyd amrwd yn dod i gysylltiad â bwyd wedi'i goginio/bwyd sy'n barod i'w fwyta.
14. Ni ddylai'r staff ddefnyddio'r un offer neu arwynebau gweithio ar gyfer bwydydd amrwd a bwyd wedi'i goginio/bwyd parod i'w fwyta heb eu glanhau a'u diheintio'n drylwyr yn gyntaf.
15. Rhaid cadw cynhwysyddion ar gyfer cig oddi ar y llawr.
16. Rhaid dilyn gweithdrefnau hylendid eraill y cwmni (e.e. ar gyfer gwydr wedi torri).

Rwy'n cadarnhau fy mod wedi darllen a deall rheolau hylendid y cwmni

Enw:

Llofnodwyd:

Dyddiad: / /

Cadwch ffurflenni wedi'u llenwi yn ffeiliau unigol y staff

Polisi Plastig/Gwydr wedi'i dorri Enghraifft

Er mwyn osgoi halogi bwyd gyda deunyddiau gwydr neu blastig caled defnyddir deunyddiau heblaw am wydr cyffredin, porslen a llestri enamel (e.e. dur gwrth-staen, plastig wedi'i gryfhau) lle bynnag sy'n bosibl mewn ardaloedd lle mae bwyd yn cael ei drin. (Mae hyn yn cynnwys cynwysyddion, drychau a gorchuddion mesuryddion). Mae'r holl diwbiau fflworoleuol wedi'u gosod â gwasgarwyr neu sribedi golau diogel.

Os bydd unrhyw beth yn torri, rhaid dilyn y weithdrefn ganlynol:

1. Hysbysu unigolyn cyfrifol (e.e. goruchwyliwr / rheolwr / perchennog).
2. Dylech atal y broses cynhyrchu bwyd os oes posibilrwydd o halogi'r cynnyrch, a dylid ei ail-ddechrau gan unigolyn cyfrifol.
3. Archwiliwch yr holl gynnyrch sy'n agos at y toriad ac, os yw wedi'i halogi (neu'n debygol o fod wedi ei halogi) dylech gael gwared â'r cynnyrch.
4. Sgubwch y gwydr/darnau eraill gyda brws a pan yn ofalus, a'i drosglwyddo i gynhwysydd addas (e.e. bocs cardfwrdd gyda marc 'Gwydr wedi torri – Gofalus').
5. Sychwch bob ardal (gan gynnwys yr offer a'r llawr) o gwmpas y toriad gyda chadach gwlyb glân.
6. Rhaid i'r person cyfrifol (goruchwyliwr / rheolwr / perchennog) arolygu'r ardal gyfan yn ofalus a chymeradwyo cyn aildechrau'r cynhyrchu.
7. Cofnodwch bob digwyddiad yn y dyddiadur dyddiol, gan gynnwys dyddiad, amser, lle, a'r camau a gymerwyd a pha gynhyrchion, os o gwbl, a gafodd eu halogi.

Cymeradwywyd gan:

Enw:

Swydd:

Llofnodwyd:

Dyddiad: / /

Cludo Cig Coch Cynnes

Rhaid rhestru enw a chyfeiriad pob sefydliad sy'n cael eu cyflenwi, ynghyd â'r cynnyrch/cynhyrchion terfynol fel y gall y Milfeddyg Swyddogol awdurdodi pob un sydd ar y rhestr (a rhai ychwanegol) yn ysgrifenedig, gan ystyried bod amser teithio fel arfer yn ddwy awr neu'n llai.

Enw'r cwmni	Cynhyrchion bwriadedig	Cyfeiriad	*km / milltiroedd	Amser teithio arferol	Llofnod Milfeddyg Swyddogol / dyddiad os yw wedi'i awdurdodi

* Ysgrifennwch y pellter y mae'r cig i'w gludo mewn cilometrau neu filltiroedd

Templed o Gynllun HACCP

Enw'r cwmni:

Cyfeiriad:

Cynllun HACCP ar gyfer:*

Dyddiad dechrau: / /

Dyddiad cwblhau: /

Cynllun wedi'i gytuno gan:

Enw:

Llofnodwyd:

Swydd:

Dyddiad: / /

Tîm HACCP

Arweinydd Tîm:

Aelod Tîm 1:

Aelod Tîm 2:

Aelod Tîm 3:

* Nodwch y broses (e.e. lladd gwartheg, torri cig dofednod)

Templed o Gynllun HACCP

Cwmpas

Cynllun HACCP ar gyfer:

Peryglon:

- **Diogelwch Biolegol:** i atal, dileu neu leihau halogiad microbiolegol cig a lleihau'r posibilrwydd ei fod yn tyfu.
- **Diogelwch Ffisegol a Chemegol:** er mwyn osgoi halogiad ffisegol a chemegol o gig.

Cynnyrch:

Defnydd arfaethedig:

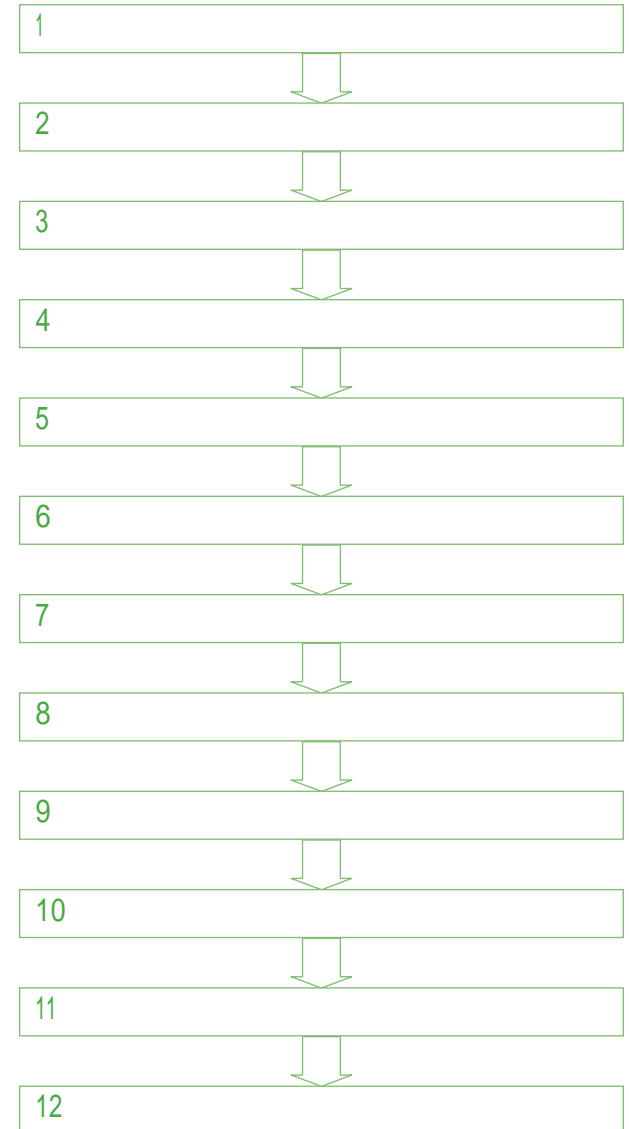
Proses:

Pecynnu, Storio, Dosbarthu:

Cwsmeriaid:

Oes silff, Amodau defnyddio:

Camau'r Broses



Templed o Gynllun HACCP

NODI PWYNT RHEOLI – PWYSIG: COFIWCH LENWI COPI O'R DUDALEN HON AR GYFER POB CAM YN Y BROSES

Cam yn y Broses:		Nodiadau
Peryglon Diogelwch Bwyd a'r Hyn sy'n eu Hachosi	Mesurau Rheoli	<p>Mae Pwynt Rheoli Critigol (CCP) yn gam mewn proses y mae'n rhaid ei reoli er mwyn atal, dileu neu leihau perygl i lefel dderbyniol. Gellir defnyddio'r goeden benderfynu yn RHAN TRI Pennod 1 y Canllaw i'r Diwydiant Cig er mwyn pennu Pwyntiau Rheoli Critigol.</p> <p>Os yw'r cam hwn yn y broses yn Bwynt Rheoli Critigol mae'n rhaid sefydlu o leiaf un terfyn critigol, gweithdrefnau monitro a chamau unioni ar gyfer y cam hwn.</p> <p>Os yw'r cam hwn yn un o'r rhain:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Derbyn anifeiliaid (halogiad gweledol)<input type="checkbox"/> Derbyn cig amrwd (halogiad gweledol/tymheredd)<input type="checkbox"/> Gweithdrefnau tynnu croen (halogiad gweledol)<input type="checkbox"/> Tynnu deunydd risg penodedig (SRM)<input type="checkbox"/> Oeri/storio/dosbarthu (tymheredd) <p>mae'n bwynt rheoli sy'n ofynnol yn ôl y rheoliadau. Os na chaiff ei nodi fel Pwynt Rheoli Critigol, sefydlwch 'derfyn cyfreithiol', gweithdrefnau monitro a chamau unioni ar gyfer y cam hwn.</p>

CP/CCP	TERFYNAU CRITIGOL/'CYFREITHIOL'	CYNLLUN MONITRO				CYNLLUN CAMAU UNIONI		
		Gweithdrefnau	Amllder	Cyfrifoldeb	Cofnodion	Gweithdrefnau	Cyfrifoldeb	Cofnodion

Fersiwn:	Dyddiad:	Wedi'i gwblhau gan:	Wedi'i wirio:
----------	----------	---------------------	---------------

Templed o Gynllun HACCP

GWIRIAD DILYSU HACCP

Dylid cynnal gwiriad dilysu cyn dechrau gweithredu'r cynllun er mwyn sicrhau ei fod yn drylwyr ac yn gywir. Os yw'r Cynllun yn anghyflawn neu'n anghywir mewn unrhyw fodd, mae'n rhaid ei ddiwygio. Dylid cynnal gwiriadau dilysu bob tro y caiff y Cynllun ei adolygu.

*Gall y Tîm HACCP neu arbenigwr allanol gynnal gwiriadau dilysu.

	✓	x
A yw'r cwmpas yn ddisgrifiad cywir o'r broses?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A yw'r siart lif yn nodi pob cam yn y broses yn gywir?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A yw'r holl beryglon pwysig yn cael eu nodi'n gywir, ac a oes rhywun yn mynd i'r afael â nhw yn gywir?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A oes mesurau rheoli digonol ar waith?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ydy'r Pwyntiau Rheoli Critigol/Pwyntiau Critigol wedi'u nodi/cyfiawnhau?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A yw'r terfynau critigol/cyfreithiol yn dderbyniol?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A oes gweithdrefnau ar waith ar gyfer monitro?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A oes camau cywiro yn eu lle ac a yw staff perthnasol yn eu deall?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A oes cofnodion digonol ar waith?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A fydd y cynllun yn rheoli'r holl beryglon arwyddocaol pe bai'n cael ei ddilyn yn gywir?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

NODIADAU

COFNOD DILYSU

Cynhaliwyd y gwiriad dilysu gan:

Swydd:

Llofnodwyd:

Dyddiad Dilysu:

/ /

Templed o Gynllun HACCP

DILYSU'R CYNLLUN HACCP

Edrychwch yn ôl ar sut mae'ch arferion hylendid da a'ch gweithdrefnau gweithredol wedi bod yn gweithio ers y tro diwethaf i chi adolygu eich Cynllun(iau) HACCP i sicrhau eu bod yn dal i fod yn effeithiol wrth reoli diogelwch bwyd

Atebwch y cwestiynau hyn i helpu i gwblhau'r rhestr wirio Adolygu Cynllun HACCP ar y dudalen nesaf.

Tystiolaeth	Oes	Nac oes	Os Oes, beth ydych chi wedi'i wneud ynglŷn â hyn? Cyfeiriwch at ddogfennau eraill os oes angen
			Sut ydych chi wedi newid eich cynllun(iau) HACCP?
A dderbyniwyd gwybodaeth am beryglon, deddfwriaeth neu arferion gorau newydd y mae angen eu hadlewyrchu yn eich cynllun(iau) HACCP?			
			A yw'r newidiadau hyn yn cael eu hadlewyrchu yn eich cynllun(iau) HACCP?
A yw eich cofnodion dyddiadur dyddiol yn dangos, lle'r oedd angen gweithredu, bod newidiadau wedi eu gwneud i weithdrefnau hylendid, gwiriadau, cyfarwyddiadau staff ac ati?			
			A yw'r newidiadau hyn yn cael eu hadlewyrchu yn eich cynllun(iau) HACCP?
A yw eich cofnodion o wiriadau 4-wythnos yn nodi, lle'r oedd angen gweithredu, bod newidiadau wedi eu gwneud i weithdrefnau hylendid, gwiriadau, cyfarwyddiadau staff, ac ati?			
			Sut ydych chi wedi newid eich cynllun(iau) HACCP?
A yw adroddiadau archwilio'r Milfeddyg Swyddogol yn nodi bod angen newid eich cynllun(iau) HACCP?			
			Sut ydych chi wedi newid eich cynllun(iau) HACCP?
A yw adroddiadau archwilio eraill yn nodi bod angen newid eich cynllun(iau) HACCP?			
			Sut ydych chi wedi newid eich cynllun(iau) HACCP?
A yw adroddiadau archwilio'r Milfeddyg Swyddogol yn nodi nad yw eich cynllun(iau) HACCP wedi cael eu rhoi ar waith yn iawn?			
			Sut ydych chi wedi newid eich cynllun(iau) HACCP?
A yw adroddiadau archwilio eraill yn nodi nad yw eich cynllun(iau) HACCP wedi cael eu rhoi ar waith yn iawn?			

Templed o Gynllun HACCP

DILYSU'R CYNLLUN HACCP parhad

Tystiolaeth	OES	NAC OES	Os OES, beth ydych chi wedi'i wneud ynglŷn â hyn? Cyfeiriwch at ddogfennau eraill os oes angen
			Beth mae'ch ymchwiliadau yn ei awgrymu sydd wedi achosi'r gŵyn?
Ydych chi wedi cael cwynion gan gwsmeriaid?			Beth mae hyn yn ei olygu ar gyfer eich gweithdrefnau neu gynllun(iau) HACCP?
			Pa newidiadau ydych chi'n eu gwneud o ganlyniad?
Ydych chi wedi derbyn canlyniadau prawf microbiolegol sy'n nodi bod angen gwella'ch gweithdrefnau hylendid?			Pa newidiadau ydych chi'n eu gwneud o ganlyniad?
A yw taith gerdded o'r broses gynhyrchu yn dangos bod y cwmpas, diagram llif y broses, manylion y cynnyrch/proses yn anghywir?			Pa newidiadau ydych chi'n eu gwneud o ganlyniad?
Wedi dilyn sampl o gynnyrch cyn, yn ystod ac ar ôl ei brosesu, a yw'n dangos nad yw gweithdrefnau'r cwmni yn cael eu dilyn yn gywir, gan gynnwys arolygiadau, cofnodion olrhain a labeli?			
NODIADAU			

Templed o Gynllun HACCP

RHESTR WIRIO ADOLYGU CYNLLUN HACCP

Mae angen i chi sicrhau bod eich cynllun(iau) HACCP yn dal yn gywir. Efallai y bydd angen newid y cynllun, pan fo newidiadau i'ch cynnyrch, gweithdrefnau, deddfwriaeth neu efallai o ganlyniad i gwynion cwsmeriaid neu adroddiad archwilio.

Defnyddiwch yr atebion i'r cwestiynau ar y dudalen flaenorol (Dilysu'r cynllun HACCP) i helpu i gwblhau'r rhestr wirio hon ar gyfer Adolygiad Cynllun HACCP

	✓	X	ANGEN DIWYGIO?	Manylion y Diwygiad(au)
A yw'r cwmpas yn disgrifio'r broses yn gywir? Os 'Nac ydy' - diwygio'r Cynllun	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Oes neu <input type="checkbox"/>	
A yw camau'r broses yn cyd-fynd â'r diagram llif? Os Nac ydyn - diwygio'r Cynllun	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nac oes <input type="checkbox"/>	
A yw'r rheolaethau'n ddilys ar gyfer pob perygl (Biolegol, Cemegol a Ffisegol)? Os Nac ydyn - diwygio'r Cynllun	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(Os Oes, diwygio'r Cynllun yna ei ddilysu)	
A yw'r Pwyntiau Rheoli Critigol/Pwyntiau Rheoli yn aros yr un fath? Os Nac ydyn - diwygio'r Cynllun	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
A yw terfynau critigol/cyfreithiol yn ddigonol? Os Nac ydyn - diwygio'r Cynllun	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
A yw'r gweithdrefnau monitro'n dal i fod yn effeithiol? Os Nac ydyn - diwygio'r cynllun	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
A yw'r camau cywiro priodol wedi'u nodi? Os nad ydyn – diwygio'r cynllun	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

CYNHALIWDYD YR ADOLYGIAD GAN:	
Enw:	Swydd:
Llofnod	Dyddiad: / /
Dyddiad yr Adolygiad Nesaf: / /	

© Hawlfraint y Goron
Cyhoeddwyd gan yr
Asiantaeth Safonau Bwyd
Rhagfyr 2005
FSA/1019/1205