



# 2019

Canllawiau ar gyfer gweithredwyr busnesau bwyd ac awdurdodau lleol

# *E. coli* 0157

Rheoli croeshalogi



Asiantaeth  
Safonau  
Bwyd  
[food.gov.uk](http://food.gov.uk)

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| Crynodeb .....                                        | 1  |
| Hanes adolygu .....                                   | 2  |
| Sut i ddefnyddio'r canllawiau hyn.....                | 2  |
| Bocsys gwybodaeth .....                               | 3  |
| Cydnabyddiaethau .....                                | 3  |
| Cyflwyniad.....                                       | 4  |
| I bwy mae'r canllawiau hyn? .....                     | 5  |
| Beth yw croeshalogi? .....                            | 6  |
| Mathau o groeshalogi.....                             | 7  |
| Camau i reoli croeshalogi.....                        | 8  |
| Ffynonellau <i>E. coli</i> O157 mewn bwyd .....       | 9  |
| Gwahanu.....                                          | 10 |
| Ystafelloedd / ardaloedd paratoi bwyd .....           | 13 |
| Storio ac arddangos.....                              | 15 |
| Offer coginio.....                                    | 16 |
| Offer cymhleth.....                                   | 17 |
| Tiliau arian .....                                    | 19 |
| Sinciau .....                                         | 20 |
| Deunydd lapio a phecynnu.....                         | 21 |
| Glanhau a diheintio .....                             | 22 |
| Diheintio â gwres .....                               | 24 |
| Diheintio cemegol .....                               | 25 |
| Safonau ar gyfer diheintyddion a glanweithyddion..... | 27 |
| Deunyddiau glanhau .....                              | 28 |
| Staff.....                                            | 29 |
| Hylendid personol ac arferion trin .....              | 30 |
| Salwch staff.....                                     | 34 |
| Dillad amddiffynnol.....                              | 36 |
| Mesurau rheoli a hyfforddiant.....                    | 37 |
| Hyfforddiant.....                                     | 38 |
| Dogfennau .....                                       | 39 |
| Cadw cofnodion .....                                  | 41 |
| Camau unioni.....                                     | 42 |
| Dilysu ac adolygu .....                               | 43 |
| Geirfa .....                                          | 44 |
| Deddfwriaeth berthnasol .....                         | 47 |
| Trwydded llywodraeth agored .....                     | 49 |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cynulleidfadarged                                                                 | <p>Mae'r canllawiau hyn ar gyfer awdurdodau lleol a phob math o fusnesau sy'n trin bwyd amrwd (a all fod yn ffynhonnell bacteria niweidiol gan gynnwys <i>E. Coli</i> O157) a bwyd parod i'w fwyta.</p> <p>Er enghraifft:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gweithgynhyrchwyr a phroseswyr</li> <li>• manwerthwyr</li> <li>• bwytai a siopau tecawê</li> <li>• arlwywyr (gan gynnwys safleoedd symudol a / neu dros dro a safleoedd a ddefnyddir yn bennaf fel tŷ preifat)</li> <li>• gofalwyr a gwarchodwyr plant</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Pa rai o wledydd y Deyrnas Unedig (DU) mae'r canllawiau hyn yn berthnasol iddynt? | <p>Mae'r canllawiau hyn yn berthnasol i'r gwledydd canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cymru</li> <li>• Lloegr</li> <li>• Gogledd Iwerddon</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Pwrrpas                                                                           | <p>Pwrrpas y ddogfen hon yw rhoi canllawiau ar y camau y dylai busnesau bwyd eu cymryd i reoli halogi rhwng bwyd amrwd sy'n ffynhonnell bosibl o <b><i>E. Coli</i> O157</b> a bwyd parod i'w fwyta. Bydd dilyn y canllawiau hyn hefyd yn helpu i reoli croeshalogi o amrywiaeth o facteria eraill a gludir gan fwyd fel <b>campylobacter</b>, <b>salmonella</b> a mathau niweidiol eraill o <b><i>E. Coli</i></b>. Yn y pen draw, bydd hyn yn helpu i ddarparu bwyd mwy diogel i bob defnyddiwr.</p> <p>Bydd y mesurau sydd eu hangen i reoli croeshalogi yn amrywio rhwng gwahanol fusnesau a dylent fod yn gymesur â'r risg a berir yn unol â'r gweithgareddau penodol a wneir, er enghraifft:</p> <p>Mae'n rhaid i <b>weithredwr busnes bwyd</b> ddadansoddi'n briodol y gweithgareddau o fewn y busnes sy'n debygol o achosi i fwyd gael ei halogi ag <i>E. coli</i> O157 ac mae'n rhaid iddo roi camau priodol ar waith i reoli'r gweithgareddau hyn i sicrhau diogelwch bwyd. Mae'r canllawiau hyn yn rhoi cyfarwyddyd clir y gall busnesau bwyd ei ddilyn yn dibynnu ar yr hyn y mae modd ei gyflawni a'r hyn sy'n briodol yn eu busnes penodol nhw. Efallai y byddwch chi'n dymuno trafod y rheolaethau yr ydych chi'n eu hystyried yn angenrheidiol yn eich busnes gyda'ch awdurdod lleol, a lle bo'n berthnasol, y prif awdurdod a all roi rhagor o gyngor.</p> <p>Dylai <b>swyddogion awdurdodau lleol</b> sicrhau bod gan weithredwyr busnesau bwyd reolaethau digonol ar waith i leihau'r risg o groeshalogi a sicrhau bod bwyd yn cael ei gynhyrchu yn ddiogel. Bydd hyn yn cynnwys rhoi ystyriaeth lawn i amgylchiadau pob busnes penodol. Os oes gan fusnes bwyd brif awdurdod, dylai'r awdurdod lleol gysylltu â'r awdurdod hwnnw i sicrhau y cymerir dull gwybodus a chyson. Dylai awdurdodau lleol roi sylw dyledus i <a href="#">God y Rheoleiddiwr</a> ar ba gamau i'w cymryd lle maent wedi pennu nad yw'r mesurau rheoli priodol ar waith.</p> |

|                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Strwythur y canllawiau a statws cyfreithiol | <p>Gellir dod o hyd i wybodaeth am strwythur y ddogfen hon yn <b>‘Sut i ddefnyddio’r canllawiau hyn’</b>.</p> <p>Mae’r ddogfen hon yn rhoi canllawiau ar gydymffurfio â deddfwriaeth hylendid bwyd a nodir yn <a href="#">Rheoliad (CE) Rhif 852/2004</a> ac argymhellion arfer da.</p> <p>Canllawiau sydd yn y ddogfen hon, nid y gyfraith. Dylai busnesau ac awdurdodau lleol gyfeirio at y cyfreithiau y mae’r canllawiau hyn yn seiliedig arnynt.</p> |
| Geiriau allweddol                           | Cyfraith Bwyd, Monitro, Rheolaethau, Gwahanu, Hyfforddi Staff, Hylendid, Diogelwch Bwyd, <i>E. coli</i> , <i>E. coli</i> O157, Croeshalogi, Pathogenau (bacteria niweidiol), Listeria, Campylobacter, Salmonella, Hylendid Bwyd, Gwenwyn Bwyd                                                                                                                                                                                                             |
| Cyswllt                                     | James Ambrose / James Foxton<br><a href="mailto:FoodlawCOP@food.gov.uk">FoodlawCOP@food.gov.uk</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## Hanes adolygu

| Rhif yr adolygiad | Dyddiad adolygu / manylion newidiadau                                                                                                                                            |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fersiwn 1         | 2012 – Cyhoeddiad cyntaf                                                                                                                                                         |
| Fersiwn 2         | 2013 – Adolygiad llawn                                                                                                                                                           |
| Fersiwn 3         | 2014 – Adolygiad llawn, newidiadau fformat a chanllawiau wedi’u diwedddaru ar gyfer defnydd deuol o offer cymhleth.                                                              |
| Fersiwn 4         | 2019 – Fformat wedi newid, gwell hygyrchedd ac iaith gliriach. Rhagor o ddiagramau / gwybodaeth i wella dealltwriaeth. Egluro’r canllawiau ar gyfer gwahanu a diheintio cemegol. |

## Sut i ddefnyddio’r canllawiau hyn

Mae’r canllawiau hyn wedi’u dylunio i alluogi busnesau i ystyried eu prosesau a ph’un a yw eu trefniadau presennol neu eu trefniadau arfaethedig yn cydymffurfio â rheoliadau hylendid. Bydd y canllawiau hyn hefyd yn helpu rheoleiddwyr i gyfeirio at ofynion cyfreithiol a’r ddeddfwriaeth berthnasol.

Mae’r canllawiau yn cynnwys tri maes:

**‘Y gyfraith’** – Dyfynnu’r gofynion cyfreithiol penodol perthnasol. Mae’r gyfraith i’w gweld yn y bocsys glas ar ochr dde’r dudalen.

**‘Sut i gydymffurfio â’r gyfraith’** – Amlinellu beth ddylid ei wneud i gydymffurfio â’r gyfraith. Efallai y bydd busnesau yn dod o hyd i ffyrdd eraill o gydymffurfio â’r gyfraith, fodd bynnag bydd angen i chi wirio â’ch awdurdod lleol a yw’r rhain yn dderbyniol.

**‘Arfer da’** – Amlinellu arferion da y gall busnesau eu gweithredu. Mae arfer gorau yn wirfoddol, a bydd bob amser yn mynd y tu hwnt i’r cyngor a nodir yn yr adrannau **‘Sut i gydymffurfio â’r gyfraith’**.

Mae’r canllawiau hyn wedi’u gosod er mwyn galluogi busnesau i ddod o hyd i gyngor yn gyflym. O ganlyniad, efallai bydd gofynion cyfreithiol a ddyfynnir yn y bocsys **‘Y gyfraith’** yn ymddangos mewn mwy nag un lle, ac efallai y deuir o hyd i ganllawiau ychwanegol priodol rhywle arall yn y ddogfen. Mae canllawiau eraill ar gael gan asiantaethau’r llywodraeth ac o ffynonellau dibynadwy eraill.

Mae geirfa lawn o ddiffiniadau cyfreithiol a thermau technegol eraill wedi’i darparu ar ddiwedd y canllawiau hyn.

Bwriad yr wybodaeth yn y ddogfen ganllaw hon yw helpu busnesau bwyd i gydymffurfio â’r gyfraith a lleihau’r risg o ddigwyddiad croeshalogi. Os hoffech ragor o wybodaeth am sut i gydymffurfio â’r gyfraith, dylech chi gysylltu â’ch awdurdod lleol. Gallwch ddod o hyd i fanylion cyswllt [eich awdurdod lleol ar wefan yr Asiantaeth Safonau Bwyd \(ASB\)](#).

Mae’r canllawiau hyn ar gyfer swyddogion awdurdodau lleol hefyd. Wrth gynnal ymyriadau â busnesau bwyd, dylai’r swyddog gynnig cyngor ar **‘Sut i gydymffurfio â’r gyfraith’** ac **‘Arfer da’**. Pan fo angen cymryd camau gorfodi, dylai swyddogion gyfeirio at y rheoliad cyfatebol a nodir yng nghlofn **‘Y gyfraith’** ym mhob adran.

## Bocsys gwybodaeth

Rydym ni wedi cynnwys gwybodaeth ychwanegol mewn bocsys glas amlwg. Bwriad y bocsys hyn yw tynnu sylw busnesau bwyd at arfer da a fydd yn helpu i reoli’r risg o groeshalogi. Nid yw cynnwys y bocsys yma’n ofyniad cyfreithiol.

## Cydnabyddiaethau

Mae amryw fersiynau drafft o’r canllawiau hyn wedi’u hadolygu mewn ymgynghoriad â chynrychiolwyr o’r grwpiau canlynol:

- Consortiwm Manwerthu Prydain (BRC)
- Cymdeithas Genedlaethol Manwerthu a Marchnadoedd y Ffermwyr (FARMA)
- Ffederasiwn Busnesau Bach (SBF)
- Grŵp Ffocws Hylendid Bwyd Cenedlaethol yn cynrychioli awdurdodau lleol yn y DU
- Grŵp Rheolwyr Bwyd Gogledd Iwerddon
- Panel Arbenigol ar Ddiogelwch Bwyd Cymru Gyfan
- Pwyllgor Cyswllt Gorfodi Bwyd yr Alban (SFELC)
- Sefydliad Brenhinol Iechyd yr Amgylchedd yr Alban (REHIS)
- Sefydliad Siartredig Iechyd yr Amgylchedd (CIEH)
- UKHospitality (UKH)
- Undeb Cenedlaethol yr Amaethwyr (NFU)

Hoffem gydnabod y cyfraniadau defnyddiol a ddarparwyd gan bawb. Hefyd, diolch i bawb a ddarllenodd ac a gyflwynodd sylwadau ar y canllawiau hyn wrth eu drafftio.



Mae'r Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB) wedi cynhyrchu'r canllawiau hyn er mwyn

- helpu busnesau bwyd i gydymffurfio â deddfwriaeth hylendid bwyd i reoli croeshalogi ag *Escherichia coli* O157 (a elwir o hyn ymlaen yn *E. coli* O157)
- cynorthwyo busnesau bwyd i gynhyrchu bwyd sy'n ddiogel i'w fwyta a fydd yn ei dro yn diogelu defnyddwyr
- egluro'r mesurau rheoli sydd angen i fusnesau bwyd eu rhoi ar waith i osgoi croeshalogi bwyd parod i'w fwyta ag *E. coli* O157

Mae *E. coli* O157 yn facteriwm niweidiol sy'n arbennig o beryglus gan ei fod yn gallu achosi heintiau mewn dosau isel iawn – llai na 10 bacteria. Gall oroesi mewn oergell a rhewgell ac mae'n gallu goddef asid, halen ac amodau sych.

Drwy ddilyn y camau yn y canllawiau hyn, gall busnes bwyd reoli'r risg o drosglwyddo *E. coli* O157 a allai fod yn bresennol mewn cynhyrchion bwyd fel cig amrwd a llysiau amrwd, i gynhyrchion bwyd eraill sy'n barod i'w bwyta.

Mae'r canllawiau hyn yn nodi'r gofynion cyfreithiol a dehongliad yr ASB o sut i fodloni'r gofynion hyn. Mae hefyd yn cynnwys arfer da sy'n mynd ymhellach na'r gofynion cyfreithiol.

Cynghorir busnesau i ddilyn y cyngor yn yr adrannau 'Sut i gydymffurfio â'r gyfraith'. Cyfrifoldeb gweithredwr y busnes bwyd yw dangos i'w awdurdod lleol sut mae wedi cydymffurfio â gofynion y gyfraith. Bydd angen i fusnesau sy'n dewis cydymffurfio â'r rheoliadau mewn ffyrdd eraill ddangos i'r awdurdod lleol sut mae'r prosesau hyn yn cydymffurfio â gofynion y rheoliadau. Mae'r canllawiau hyn hefyd yn cynnwys arfer da. Mae'r arfer da yn wirfoddol a bydd bob amser y tu hwnt i'r cyngor yn y canllawiau ar gydymffurfio.



**Bydd dilyn y camau yn y canllawiau hyn yn helpu busnesau bwyd i reoli croeshalogi.**

Os bwytir cynhyrchion wedi'u halogi, hyd yn oed mewn dosau isel iawn, gall arwain at farwolaeth neu salwch difrifol nad oes modd ei drin. Hyd yn oed ar ôl gwella o haint, mae rhai pobl yn dioddef o niwed difrifol i'w harenau neu eu hymennydd am oes. Er bod pawb yn agored i salwch ar ôl bwyta cynhyrchion bwyd wedi'u halogi, dylid bob amser gymryd gofal arbennig pan fo'r prif ddefnyddwyr bwyd mewn sefydliad yn cynnwys grwpiau agored i niwed, fel plant ifanc neu'r henoed, er enghraifft ysgolion neu gartrefi gofal preswyl / nyrsio. Dylid ystyried a rheoli'r risg o groeshalogi ag *E. coli* O157 mewn unrhyw fusnes bwyd lle caiff bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta eu trin.



Grwpiau agored i niwed yw'r rhai sy'n cynnwys pobl sy'n fwy tebygol o ddioddef effeithiau hylendid bwyd gwael, er enghraifft plant o dan bump oed neu oedolion dros 65 oed a phobl sy'n sâl neu â system imiwnedd gwael.

Mae *E. coli* O157 yn berygl sydd angen ei reoli drwy system rheoli diogelwch bwyd y busnes. I helpu busnesau gydymffurfio â'r gofyniad hwn, mae'r canllawiau'n esbonio:

- dan ba amgylchiadau y dylid ystyried peryglon croeshalogi *E. coli* O157
- y mesurau rheoli y gellir eu defnyddio i reoli croeshalogi ag *E. coli* O157
- os bydd mesurau rheoli o'r fath yn methu, mae risg wirioneddol i ddefnyddwyr gyda chanlyniadau a allai fod yn ddifrifol iawn

Bydd y mesurau rheoli gofynnol yn amrywio rhwng gwahanol fusnesau a dylent fod yn gymesur â'r risg a berir yn unol â gweithgareddau penodol y busnes.

Bydd eich awdurdod lleol yn gallu eich cynghori ar y mesurau rheoli sydd eu hangen mewn busnes penodol.

## I bwy mae'r canllawiau hyn?

Mae'r canllawiau hyn ar gyfer pob math o fusnesau sy'n trin bwyd amrwd (sy'n gallu bod yn ffynhonnell *E. coli* O157) a bwyd parod i'w fwyta.

Bydd hefyd yn helpu swyddogion awdurdodau lleol i asesu'r risg o groeshalogi ag *E. coli* O157, wrth gynnal ymyriadau mewn busnesau bwyd.

**Nid yw'r canllawiau'n berthnasol i'r mathau canlynol o fusnesau bwyd:**

- **cynhyrchwyr cynradd a thyfwyr** (er enghraifft, ffermwyr)
- **busnesau bwyd** sy'n trin **bwyd wedi'i lapio ymlaen llawn / bwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw yn unig** mewn ffordd sy'n osgoi croeshalogi, fel dosbarthwyr
- **warysau a rhai manwerthwyr** lle na chaiff bwyd agored ei drin na'i becynnu ar y safle
- **proseswyr gweithgynhyrchu cymeradwy** fel gweithgynhyrchwyr caws neu broseswyr llaeth amrwd (fel y rhai hynny sy'n pasteureiddio llaeth), sydd eisoes â'u systemau sefydledig eu hunain ar waith i reoli croeshalogi

Fodd bynnag, mae hi'n dal yn ofynnol i'r busnesau hyn gydymffurfio â rheoliadau hylendid bwyd ac fe'u cynghorir i ddilyn canllawiau sy'n benodol i'r diwydiant ar arferion hylendid da. Gellir dod o hyd i ragor o wybodaeth ar [wefan swyddogol yr ASB](#).

## Beth yw croeshalogi?

Mae croeshalogi yn achos cyffredin o wenwyn bwyd. Mae'n digwydd pan fo micro-organebau (germau) niweidiol yn cael eu trosglwyddo o gig amrwd neu lysiau o'r ddaear i fwyd parod i'w fwyta sy'n cael effaith niweidiol. Gall y broses hon fod yn uniongyrchol, er enghraifft drwy gyffwrdd neu drwy waed yn diferu, neu'n anuniongyrchol drwy ddulliau eraill, er enghraifft gan ddwylo, arwynebau neu offer.

Mae bacteria *E. coli* O157 ac *E. coli* peryglus eraill yn byw yn bennaf yng ngholuddion anifeiliaid. Gan fod anifeiliaid yn byw mewn caeau gan fwyaf, gall pridd gael ei halogi â bacteria fel *E. coli* O157.



Enghraifft o groeshalogi fyddai cyffwrdd â rhywbeth fel cig amrwd ac yna cyffwrdd â rhywbeth sy'n barod i'w fwyta (fel bwyd wedi'i goginio). Byddai'r *E. coli* o'r cig amrwd yn halogi'r bwyd wedi'i goginio.

Mae'r diagram hwn yn dangos enghreifftiau o groeshalogi.





## Mathau o groeshalogi

Mae dau fath o groeshalogi, sef croeshalogi uniongyrchol a chroeshalogi anuniongyrchol. Mae croeshalogi'n golygu lledaenu germau o ffynonellau i eitemau eraill. Os na chaiff eu rheoli, gall y germau lledaenu ymhellach. Mae ffynonellau uniongyrchol yn cynnwys:

- cig amrwd
- ffrwythau a llysiau ffres heb eu golchi (heb eu labelu fel 'parod i'w bwyta')
- cynnyrch wedi'i rewi (heb ei labelu fel 'parod i'w fwyta')

Mae ffynonellau anuniongyrchol yn cynnwys:

- arwynebau
- dwylo
- offer sydd wedi'u defnyddio ar gyfer bwyd amrwd
- unrhyw beth arall sydd wedi'i halogi, er enghraifft cadachau

I gael rhagor o wybodaeth am ffynonellau *E. coli* O157, gweler yr adran '**Ffynonellau *E. coli* O157 mewn bwyd**'.



## Camau i reoli croeshalogi

Dyma'r mesurau rheoli allweddol a amlinellir yn y canllawiau hyn i reoli croeshalogi *E. coli* O157:



### Gwahanu

Gwahanu bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta, yn ogystal ag arwynebau ac offer sy'n dod i gysylltiad â nhw.



### Glanhau a diheintio effeithiol

Bydd gweithdrefnau glanhau a diheintio effeithiol yn helpu i atal y posibilrwydd o bacteria niweidiol yn aros ar arwynebau gwaith ac ar offer coginio.



### Hylendid personol da

Mae hylendid personol (yn enwedig golchi dwylo) yn hanfodol wrth atal bacteria niweidiol posibl rhag lledaenu'n uniongyrchol o'r bobl hynny sy'n trin bwyd a'r offer coginio.



### Hyfforddi staff

Dylai staff gael eu hyfforddi ynghylch risgiau croeshalogi a sut i'w hatal.



### Mesurau rheoli

Dylai fod mesurau a phrosesau rheoli effeithiol ar waith i atal croeshalogi. Mae'r rhain yn cynnwys cynlluniau HACCP (Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol) ac amserlenni glanhau manwl. I gael cymorth â hyn, edrychwch ar becynnau [Bwyd mwy diogel, busnes gwell](#) a phecyn [Safe catering \(Gogledd Iwerddon\)](#).

Gellir dod o hyd i *E. coli* O157 yn y ffynonellau canlynol, ac mae hi'n ofynnol trin yr holl gynhyrchion hyn fel pe bai *E. coli* O157 yn bresennol.

**Cynnyrch ffres** – yn gyffredinol, mae'n rhaid trin ffrwythau a llysiau fel ffynhonnell bosibl o *E. coli* O157, oni bai y nodir yn benodol ar y label eu bod yn 'barod i'w bwyta'. I sicrhau eu bod nhw'n ddiogel i'w bwyta, bydd angen eu golchi'n briodol a/neu ddilyn triniaeth brosesu ddigonol (er enghraifft, coginio).

**Cig amrwd** – Mae *E. coli* O157 yn cael ei gysylltu'n bennaf â chig eidion, cig oen, cig gafr a chig carw, ond mae hefyd wedi'i ganfon mewn porc, dofednod a chig offal yr holl rywogaethau anifeiliaid yma. Mae'n rhaid trin cig moch amrwd fel cig amrwd gan na fydd y broses halltu yn gwarantu cael gwared ar facteria niweidiol.



Gall pridd lle y tyfir cynnyrch ffres gael ei halogi â bacteria fel *E. coli* O157, sy'n gallu cael ei drosglwyddo i ffrwythau a llysiau. Mae gwreiddlysiau a llysiau deiliog (er enghraifft, letys a bresych) a werthir yn rhydd yn debygol o gael y rhan fwyaf o bridd ar y tu allan.

Bydd golchi yn helpu i gael gwared ar facteria gan gynnwys *E. coli* O157 o arwyneb ffrwythau a llysiau. Bydd y rhan fwyaf o'r bacteria i'w canfod yn y pridd sydd ynghlwm wrth y cynnyrch. Felly, mae hi'n bwysig iawn eu golchi i gael gwared ar unrhyw bridd. Wrth olchi llysiau, peidiwch â'u dal nhw o dan ddŵr tap yn unig, rhwbiwch nhw dan ddŵr, er enghraifft, mewn powlen o ddŵr ffres gan gychwyn gyda'r eitemau sydd â'r lleiaf o bridd ac yna rhoi rinsiad olaf iddynt. Mae golchi cynnyrch rhydd yn arbennig o bwysig gan ei fod yn tueddu i gael mwy o bridd arno o'i gymharu â ffrwythau a llysiau wedi'u pecynnu ymlaen llaw. Dylid cymryd gofal arbennig â chynhyrchion nad oes angen eu coginio i'w paratoi (fel saladau). Hyd yn oed os nad ydych chi'n gweld unrhyw bridd, gall bacteria dal fod yn bresennol.



Dylid trin, storio ac arddangos cynnyrch ffres nad yw'n cael ei gyflenwi fel bwyd parod i'w fwyta mewn ffordd nad yw'n croeshalogi bwyd parod i'w fwyta. Hefyd, dylid cadw eitemau ffres nad ydynt yn barod i'w bwyta a fydd yn cael eu bwyta'n amrwd (er enghraifft saladau a ffrwythau) ar wahân i lysiau â mwy o bridd arnynt.



Dylai ffrwythau a llysiau sydd wedi'u cyflenwi fel bwyd sy'n barod i'w fwyta eisoes wedi bod yn destun gweithdrefnau rheoledig (dylai'r deunydd pecynnu nodi hyn yn glir) i sicrhau nad ydynt yn peri risg i iechyd. Nid oes angen ail-olchi'r ffrwythau a llysiau, ac ni argymhellir gwneud hynny gan y gallai gyflwyno risg croeshalogi ychwanegol.

Gallwch ddod o hyd i ragor o wybodaeth am olchi ffrwythau a llysiau ar [wefan y GIG](#).

**Llaeth amrwd** – dylai llaeth amrwd (heb ei basteureiddio) a chynhyrchion llaeth amrwd a gyflenwir i fusnes bwyd bob amser gael eu trin fel ffynhonnell bosibl o halogiad. Dylai caws a gynhyrchir gan ddefnyddio llaeth amrwd / heb ei basteureiddio ac a gyflenwir fel cynnyrch parod i'w fwyta gael ei drin felly. Mae prosesu llaeth amrwd/heb ei basteureiddio wrth gynhyrchu cynhyrchion parod i'w bwyta y tu hwnt i gwmpas y canllawiau hyn.

**Cyflenwadau dŵr heb eu trin** – gall dŵr fod yn ffynhonnell sylweddol o beryglon microbiolegol oherwydd gall bacteria niweidiol oroesi mewn dŵr am fisoedd. Mae'n rhaid i ddŵr a gyflenwir i fusnesau bwyd, gan gynnwys cyflenwadau preifat, fodloni safonau dŵr yfed, gweler '**Geirfa**'.

## Gwahanu

Dylai fod gan bob busnes bwyd arferion hylendid bwyd da, gan gynnwys diogelu yn erbyn halogi ag *E. coli* O157 a bacteria niweidiol arall.

Dylid tybio bod bwyd amrwd sy'n cyrraedd busnes wedi'i halogi â bacteria gan gynnwys *E. coli* O157 ac y gall arwain at *E. coli* O157 yn cael ei gyflwyno i'r busnes bwyd. Mae hi'n ofynnol i fusnesau bwyd nodi'r mesurau rheoli sydd eu hangen i atal y bacteria rhag halogi bwyd parod i'w fwyta.

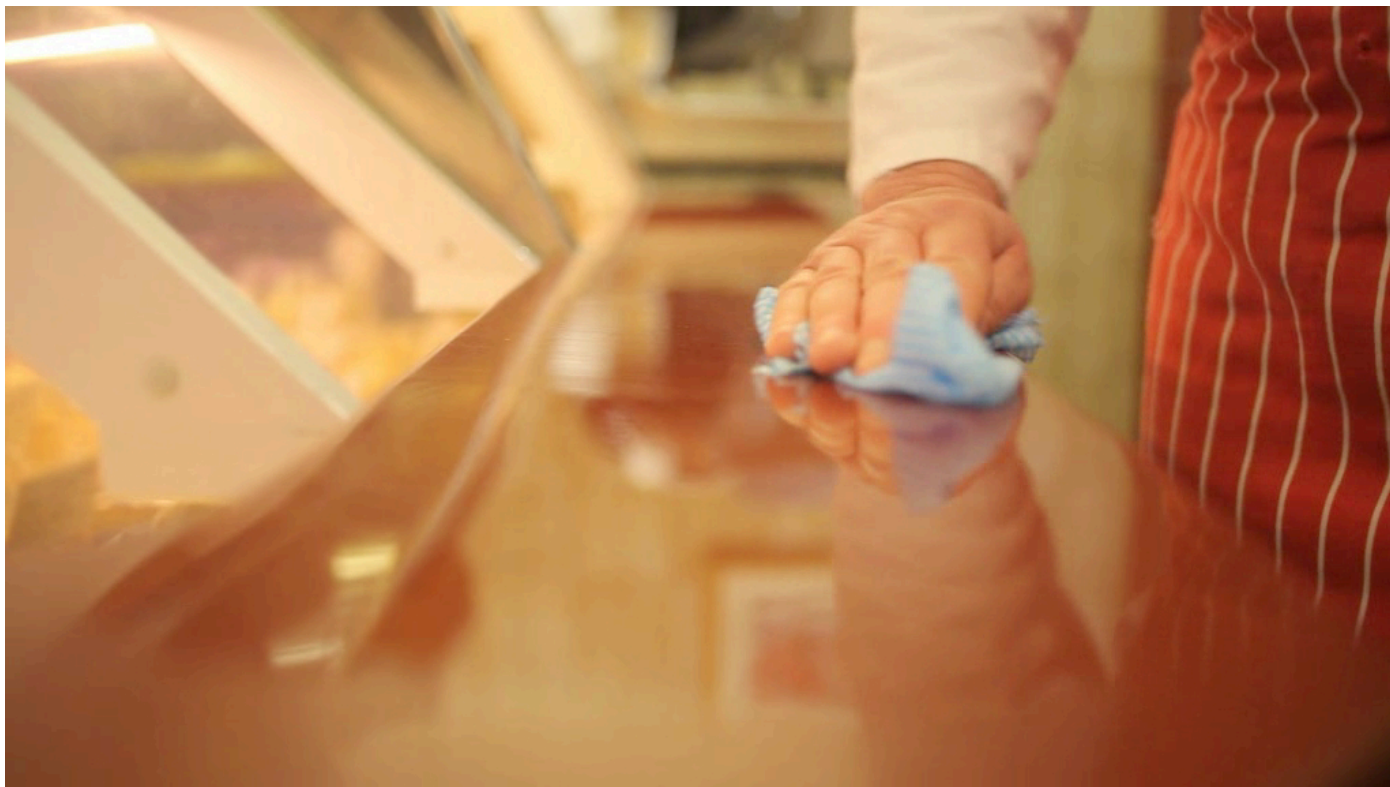
Y mesur rheoli mwyaf effeithiol i leihau'r risg o *E. coli* O157 yn halogi bwyd parod i'w fwyta yw **llwyr wahanu** staff, mannau storio, byrddau paratoi ac offer. Mae hyn yn golygu na fydd unrhyw gyswllt rhwng pobl sy'n trin bwyd parod i'w fwyta a phobl sy'n paratoi bwyd a allai fod wedi'i halogi ag *E. coli* O157. Dylech chi ystyried cadw'r eitemau canlynol ar wahân ar gyfer bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta:

- ardaloedd gweithio a storio
- arwynebau sy'n dod i gysylltiad â bwyd
- offer
- staff

Bydd amgylchiadau lle na fydd hi'n bosibl gwahanu pethau'n llwyr, a bydd angen mesurau rheoli eraill. Er enghraifft, trefniadau gwahanu dros dro, ardaloedd ar wahân neu wahanol amseroedd. Mae'n rhaid bod yn llym wrth lanhau a diheintio ar ôl bob defnydd.

Lle bo'n bosibl, mae'n rhaid gweithredu'r rota gwaith ar gyfer paratoi bwyd parod i'w fwyta i leihau unrhyw risg o groeshalogi. Mae hyn yn golygu y dylai'r holl fwyd parod i'w fwyta gael ei baratoi yn gyntaf a naill ai ei weini i'w fwyta ar unwaith neu ei oeri/storio mewn ardal berthnasol.

Yna, gellir defnyddio'r ardal paratoi bwyd i baratoi cig amrwd a llysiau amrwd eraill sydd angen eu coginio.



Wrth neilltuo amseroedd gwahanol fel mesur rheoli, ni chaiff unrhyw fwyd parod i'w fwyta fod yn yr ardal paratoi bwyd pan fydd yn cael ei defnyddio ar gyfer bwyd amrwd. Mae'n rhaid i'r ardal paratoi bwyd fod yn weledol lân a chael ei diheintio cyn ei defnyddio eto ar gyfer bwyd parod i'w fwyta. Hefyd, mae'n rhaid glanhau a diheintio'r holl offer coginio.

Cyn trin unrhyw fwyd, mae'n rhaid i bob aelod o staff a phob ymwelydd olchi eu dwylo'n drylwyr. Dylid atgoffa staff yn rheolaidd o'r angen i gael hylendid personol da a dylid eu goruchwyllo i sicrhau bod y safonau gofynnol yn cael eu bodloni. Gweler yr adrannau **'Staff'** a **'Hylendid personol ac arferion trin'** i gael rhagor o wybodaeth.

Gall bwyd amrwd wedi'i halogi ag *E. coli* O157 drosglwyddo bacteria i fwyd parod i'w fwyta naill ai drwy:

- gyswllt uniongyrchol o ganlyniad i drin a storio anniogel
- cyswllt anuniongyrchol wrth i staff symud neu o ganlyniad i hylendid personol gwael
- defnydd anniogel o offer coginio ac arwynebau sy'n dod i gysylltiad â bwyd
- defnydd anniogel o ddeunyddiau ac offer glanhau



## Siart benderfynu ar wahanu – beth sy'n bosibl?

### Gwahanu yn ôl ystafell

#### Gwahanu yn ôl ystafell

Dyma'r dull mwyaf effeithiol o atal croeshalogi, a allai arwain at ddigwyddiad E. coli O157.

#### Dechrau

Ydych chi'n storio, yn paratoi neu'n trin bwyd agored amrwd a bwyd sy'n barod i'w fwyta yn eich sefydliad?

Nac ydw

Efallai nad yw'r canllawiau hyn yn berthnasol. Bydd angen i chi wirio gyda'ch awdurdod lleol.

Ydw

Ydych chi'n gallu darparu ystafell ar wahân ar gyfer bwyd sy'n barod i'w fwyta, a staff, sinc, offer a chyfarpar penodol?

Ydw

Dyma'r ffordd orau o wahanu a diogelu bwyd sy'n barod i'w fwyta rhag risg o groeshalogi. Dylid ddefnyddio'r dewis hwn lle bo modd. Mae'r canllawiau hyn yn amlinellu gweithdrefnau a chyingor arall y bydd yn rhaid i chi eu hystyried o hyd.

Nac ydw

### Gwahanu yn ôl ardal

#### Gwahanu yn ôl ardal

Os nad ydych chi'n gallu gwahanu yn ôl ystafell, mae gwahanu yn ôl ardal hefyd yn ddewis arall addas.

Ydych chi'n gallu darparu ardal benodol ar gyfer trin a pharatoi bwyd sy'n barod i'w fwyta (ardal lân) yn barhaol? (Er enghraifft, arwyneb gwaith penodol yn y gegin, offer a chyfarpar ar wahân).

Ydw

Os yw'n bosibl cael ardal barhaol ar gyfer bwyd sy'n barod i'w fwyta, yna dylid gwneud hyn. Bydd angen goruchwyliaeth fanwl ar yr ardal i sicrhau ei bod yn cael ei chadw'n rhydd rhag unrhyw ffynhonnell o E. coli O157 (fel cig amrwd a llysiau â baw arnynt. Gweler '**Ffynonellau E. coli mewn bwyd**'). Mae'r canllawiau hyn yn amlinellu'r gweithdrefnau i'w hystyried.

Nac ydw

### Gwahanu yn ôl amser

#### Gwahanu yn ôl amser

Dylid ond gwahanu yn ôl amser os nad ydych chi'n gallu gwahanu yn ôl ystafelloedd nac ardaloedd. Gwahanu yn ôl amser yw'r dull anoddach i'w gyflawni gan ei fod yn gofyn goruchwyllo staff yn ogystal â glanhau a diheintio yn effeithiol rhwng defnyddio'r un arwynebau/offer ac ati.

Ydych chi'n gallu darparu ardal/bwrdd penodol ar wahân ar gyfer trin bwyd sy'n barod i'w fwyta ('**ardal lân**'), dros dro?

(Er enghraifft, ardal sy'n cael ei defnyddio ar gyfer bwyd amrwd y mae rhaid ei glanhau'n a'i diheintio'n drylwyr cyn ei defnyddio i drin bwyd sy'n barod i'w fwyta).

Ydw

Dylid ond defnyddio ardal dros dro ar gyfer bwyd amrwd a bwyd sy'n barod i'w fwyta fel y dewis olaf. Bydd angen goruchwyliaeth fanwl ar yr ardal i sicrhau ei bod yn cael ei chadw'n rhydd rhag unrhyw ffynhonnell o E. coli O157. Dylid defnyddio byrddau torri ar wahân ar gyfer bwyd amrwd a bwyd sy'n barod i'w fwyta fel rhwystr yn ogystal â glanhau a diheintio. Mae'r canllawiau hyn yn amlinellu'r gweithdrefnau i'w hystyried.

Nac ydw

**Hyd nes y gwneir y gwelliannau hyn, nid oes hawl i chi gynhyrchu bwyd amrwd a bwyd sy'n barod i'w fwyta. Gallwch chi newid eich gweithgarwch fel eich bod chi ond yn trin bwyd amrwd neu ond yn trin bwyd sy'n barod i'w fwyta.**

Os nad yw amgylchiadau eich busnes yn caniatáu ar gyfer gwahanu yn ôl ystafell, ardal neu amser, yna nid yw'n bosibl atal bwyd sy'n barod i'w fwyta rhag cael ei halogi ag E. coli O157. **Mae angen newidiadau i ddyluniad, gosodiad neu arferion ymarfer.**



## Ystafelloedd / ardaloedd paratoi bwyd

Pan gaiff bwyd amrwyd a bwyd parod i'w fwyta eu trin a'u paratoi yn yr un safle, mae'n rhaid bod gweithdrefnau effeithiol ar waith i atal croeshalogi.

### Sut i gydymffurfio â'r gyfraith

Bydd hyn yn dibynnu ar weithgareddau'r busnes a beth y mae modd i'r busnes ei gyflawni. Gweler yr adran '**Gwahanu**' am gymorth i bennu beth yw'r dewis gorau.

Dyma'r dewisiadau yn ôl pa mor effeithiol ydyn nhw:

1. **Defnyddio ystafell ar wahân barhaol** i baratoi bwyd amrwd ac ystafell arall ar gyfer bwyd parod i'w fwyta. Dylai'r ystafell hon gael cyfleusterau storio, staff, offer coginio a sinciau penodol i drin a baratoi bwyd parod i'w fwyta neu fwyd amrwd. Dylai cyfleusterau golchi dwylo penodol gael eu darparu hefyd.
2. **Defnyddio ardal ddynodedig ar gyfer trin a pharatoi bwyd parod i'w fwyta** (cyfeirir ati hefyd fel 'ardal lân') yn barhaol. Mae'n rhaid i'r man fod yn ddigon mawr ar gyfer y gweithrediadau a gynhelir, ac wedi'i adeiladu a'i osod yn addas mewn ffordd sy'n sicrhau y gall bwyd parod i'w fwyta gael ei ddiogelu rhag unrhyw halogiad posibl (er enghraifft, wedi'i leoli'n ddigon pell o ardaloedd lle y gall bwyd neu ddiod sy'n tasgu halogi bwyd parod i'w fwyta).
3. **Defnyddio ardal ddynodedig ar gyfer bwyd parod i'w fwyta drwy neilltuo amseroedd gwahanol** (cyfeirir at hyn fel 'ardal lân dros dro'). Bydd yr ardal hon wedi'i glanhau a'i diheintio ar ôl ei defnyddio. Gweler yr adran '**Glanhau a diheintio**' am y safonau gofynnol cyn defnyddio'r ardal ar gyfer bwyd parod i'w fwyta. Wrth ddilyn y dewis hwn, rhaid ystyried y canlynol:
  - rhaid rheoli gwahanol amseroedd mewn ffordd sy'n sicrhau bod y risg o halogi gan *E. coli* O157 wedi'i dileu'n effeithiol o bob arwyneb (gan gynnwys dwylo'r staff) sy'n dod i gysylltiad â bwyd parod i'w fwyta
  - rhaid glanhau a diheintio pob arwyneb gwaith yn drylwyr ar ôl eu defnyddio i baratoi bwyd amrwd cyn eu defnyddio ar gyfer bwyd parod i'w fwyta. Gan ddibynnu ar y gweithgareddau a gynhelir, efallai y bydd angen glanhau a diheintio'r waliau yno hefyd
  - wrth neilltuo amseroedd gwahanol, ni chaiff arwynebau gwaith eu defnyddio fel arwynebau sy'n dod i gysylltiad â bwyd. Dylid defnyddio rhwystr addas, fel bwrdd torri neu gynhwysydd, fel yr arwyneb sy'n dod i gysylltiad uniongyrchol â'r bwyd
  - bydd angen ystyried y gofod uwchben ac o dan yr arwyneb gwaith i osgoi unrhyw beth a storir ynddo rhag cael ei halogi neu ddod yn ffynhonnell halogi bosibl

## Y gyfraith

Rheoliad (CE) Rhif 852/2004  
Atodiad II

Pennod I (yn yr iaith wreiddiol)  
(2) the layout, design, construction, siting and size of food premises are to:

(a) permit adequate maintenance, cleaning and/or disinfection, avoid or minimise air-borne contamination, and provide adequate working space to allow for the hygienic performance of all operations

(c) permit good food hygiene practices, including protection against contamination and, in particular, pest control.

Pennod II (yn yr iaith wreiddiol)  
(1) In rooms where food is prepared, treated or processed (excluding dining areas and those premises specified in Chapter III, but including rooms contained in means of transport) the design and layout are to permit good food hygiene practices, including protection against contamination between and during operations. In particular:

(f) surfaces (including surfaces of equipment) in areas where foods are handled and in particular those in contact with food are to be maintained in a sound condition and be easy to clean and, where necessary, to disinfect. This will require the use of smooth, washable corrosion-resistant and non-toxic materials, unless food business operators can satisfy the competent authority that other materials used are appropriate.

Argymhellir bod mannau ar wahân yn cael eu darparu ar gyfer bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta. Lle bo'n ymarferol, defnyddiwyd ystafelloedd ar wahân sy'n cynnwys:

- oergelloedd, rhewgelloedd, unedau arddangos ar wahân
- staff / iwniform dynodedig ar wahân
- offer dynodedig ar wahân
- sincipiau ar wahân
- basnau golchi dwylo ar wahân
- offer coginio ar wahân
- eitemau ar wahân, fel cling ffilm, deunydd lapio (a pheiriannau dosbarthu), bagiau dan wactod, glanweithyddion, cadachau, gan eu marcio fel rhai ar gyfer bwyd amrwd neu fwyd parod i'w fwyta

Pan ddefnyddir ystafelloedd neu ardaloedd gwahanol, dylai fod arwyddion clir yn rhoi gwybod i staff ac ymwelwyr pa fannau sydd wedi'u dynodi ar gyfer bwyd amrwd yn unig, a pha fannau sydd ar gyfer bwyd parod i'w fwyta yn unig.

Pan fo gwahanol amseroedd yn cael eu neilltuo, argymhellir, lle bo'n bosibl, eich bod chi'n paratoi bwyd parod i'w fwyta gyntaf mewn ardal ddynodedig cyn paratoi bwyd amrwd.



## Y gyfraith (parhad)

### Pennod III

Gofynion ar gyfer safleoedd symudol a/neu safleoedd dros dro (fel pebyll mawrion, stondinau marchnad, cerbydau gwerthu symudol), safleoedd a ddefnyddir yn bennaf fel tŷ annedd preifat ond lle caiff bwyd ei baratoi'n rheolaidd i'w roi ar y farchnad a pheiriannau gwerthu bwyd.

(yn yr iaith wreiddiol)

(1) Premises are, so far as it is reasonably practicable, to be so sited, designed, constructed and kept clean and maintained in good repair and condition as to avoid the risk of contamination...

(2) In particular, where necessary:

(b) surfaces in contact with food are to be in sound condition and be easy to clean and, where necessary, to disinfect. This will require the use of smooth, washable, corrosion-resistant and non-toxic materials, unless food business operators can satisfy the competent authority that other materials used are appropriate;

(h) foodstuffs are to be placed as to avoid the risk of contamination so far as is reasonably practicable.



## Storio ac arddangos

Os yw'n bosibl, defnyddiwch gyfleusterau storio ac arddangos ar wahân ar gyfer bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta.

### Sut i gydymffurfio â'r gyfraith

Gallwch ddefnyddio'r un unedau storio (er enghraifft, yr un oergell / rhewgell) neu unedau arddangos ar gyfer bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta, os yw'r gofod storio ddigon mawr ac os yw'r bwyd yn cael ei storio mewn ffordd lle caiff halogi ei osgoi.

Bydd gwahanu digonol wrth storio ac arddangos yn aml yn golygu bod rhaid storio bwyd amrwd o dan bwyd parod i'w fwyta oni bai bod mesurau eraill ar waith i sicrhau bod croeshalogi'n cael ei osgoi.

Gall dolenni drws, switsys golau a phwyntiau eraill a ddaw i gyswllt â dwylo fod yn ffynhonnell bosibl o groeshalogi anuniongyrchol a dylid eu cynnwys ar restrau gwirio ac amserlenni glanhau. Gweler yr adrannau **'Hylendid personol ac arferion trin'** a **'Glanhau a diheintio'**.

Os caiff y bwyd a storir ei lapio neu ei becynnu, mae angen rhoi sylw i uniondeb a chyflwr y deunydd pecynnu er mwyn osgoi'r posibilrwydd iddo ddod yn ffynhonnell halogi, er enghraifft deunydd pecynnu budr neu wedi torri. Gall deunydd pecynnu cig amrwd gael ei halogi â bacteria niweidiol ac felly dylid ei gadw ar wahân i fwyd parod i'w fwyta.

Dylai staff gael cyfarwyddiadau ar wahanu digonol o fewn offer storio ac arddangos fel eu bod nhw'n glir ynghylch lle i storio bwyd yn ddiogel.

### Arfer da

Mae'n arfer da defnyddio cyfleusterau storio ac arddangos ar wahân gan gynnwys oergelloedd, rhewgelloedd ac unedau arddangos ar gyfer bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta.

Dylech storio bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta mewn mannau wedi'u dynodi ar wahân, hyd yn oed os yw'r bwyd wedi'i selio mewn cynwysyddion. Storiwch fwyd parod i'w fwyta fel nad oes rhaid codi bwyd amrwd drosto.

Un ffordd o reoli'r risg o groeshalogi drwy ddolenni drysau yw sicrhau bod staff sy'n trin bwyd amrwd yn golchi eu dwylo cyn cyffwrdd â dolenni.

Sicrhewch fod deunydd pecynnu'n gryf, heb ei ddifrodi nac yn gollwg a bod bwyd yn cael ei wirio'n rheolaidd i wneud yn siŵr fod y deunydd pecynnu mewn cyflwr addas ac yn gyfan.

Defnyddiwch arwyddion clir i ddynodi mannau storio ar gyfer bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta, fel bod modd i staff ac ymwelwyr eu hadnabod yn glir.

Rheoli croeshalogi *E. coli* O157

## Y gyfraith

Rheoliad (CE) Rhif 852/2004  
Atodiad II Pennod IX (yn yr iaith wreiddiol)

(2) Raw materials and all ingredients stored in a food business are to be kept in appropriate conditions designed to prevent harmful deterioration and protect them from contamination.

(3) At all stages of production, processing and distribution, food is to be protected against any contamination likely to render the food unfit for human consumption, injurious to health or contaminated in such a way that it would be unreasonable to expect it to be consumed in that state.

(5) Raw materials, ingredients, intermediate products and finished products likely to support the reproduction of pathogenic micro-organisms or the formation of toxins are not to be kept at temperatures that might result in a risk to health. The cold chain is not to be interrupted. However, limited periods outside temperature control are permitted, to accommodate the practicalities of handling during preparation, transport, storage, display and service of food, provided that it does not result in a risk to health. Food businesses manufacturing, handling and wrapping processed foodstuffs are to have suitable rooms, large enough for the separate storage of raw materials from processed material and sufficient separate refrigerated storage.



## Offer coginio

### Sut i gydymffurfio â'r gyfraith

Os caiff offer coginio (er enghraifft byrddau torri, cynwysyddion a gefeiliau [tongs]) eu defnyddio ar gyfer bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta, dylent gael eu diheintio gan wres neu eu rhoi yn y peiriant golchi llestri am yr amser llawn bob tro ar ôl eu defnyddio. Gweler yr adrannau '**Glanhau a diheintio**' a '**Diheintio â gwres**' i gael rhagor o wybodaeth.

Os nad yw'n bosibl diheintio â gwres na defnyddio peiriant golchi llestri, rhaid defnyddio offer ar wahân i drin bwyd amrwd yn unig a bwyd parod i'w fwyta yn unig. Rhaid i'r rhain gael eu storio a'u golchi ar wahân.

Ni chewch storio offer, llestri na deunyddiau lapio a ddefnyddir ar gyfer bwyd parod i'w fwyta mewn storfa agored, er enghraifft, o dan arwyneb gwaith lle caiff bwyd amrwd ei baratoi, oherwydd gallai hyn arwain at groeshalogi.

Dylid sicrhau bod byrddau torri newydd yn cael eu defnyddio yn lle rhai â chrafiadau dyfnion o'u defnyddio droeon, oherwydd efallai nad yw'n bosibl eu glanhau'n effeithiol mwyach.

### Arfer da

Cig amrwd

Pysgod amrwd

Cig wedi'i goginio

Saladau a ffrwythau

Llysiau

Cynnyrch bara a llaeth

Argymhellir yn gryf fod gan fusnesau offer ar wahân (er enghraifft cyllyll, cynwysyddion, byrddau torri) ar gyfer bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta, ac y dylai'r rhain fod yn hawdd eu hadnabod, er enghraifft gan ddefnyddio system godio yn ôl lliw. Mae hyn yn hanfodol pan nad yw'n bosibl diheintio â gwres neu pan nad oes peiriant glochi llestri ar gael. Mae'r diagram isod yn enghraifft o system godio yn ôl lliw.

## Y gyfraith

Rheoliad (CE) Rhif 852/2004  
Atodiad II Penodau II, III a V  
Pennod II (yn yr iaith wreiddiol)

(2) Adequate facilities are to be provided, where necessary, for the cleaning, disinfecting and storage of working utensils and equipment. These facilities are to be constructed of corrosion-resistant materials, be easy to clean and have an adequate supply of hot and cold water.

Pennod V (yn yr iaith wreiddiol)

(1) All articles, fittings and equipment with which food comes into contact are to:

(a) be effectively cleaned and, where necessary, disinfected. Cleaning and disinfection are to take place at a frequency sufficient to avoid any risk of contamination;

(b) be so constructed, be of such materials and be kept in such good order, repair and condition as to minimise any risk of contamination;

Pennod III, Gofynion ar gyfer safleoedd symudol a/neu dros dro... (yn yr iaith wreiddiol)

(2) in particular, where necessary:

(c) adequate provision is to be made for the cleaning and, where necessary, disinfecting of working utensils and equipment'.

Wrth ddefnyddio peiriant golchi llestri i lanhau offer, dylech chi ddilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr bob amser. Rhaid glanhau peiriannau golchi llestri, eu gwasanaethu'n rheolaidd a sicrhau eu bod yn gweithio'n iawn. Os nad yw'r peiriant golchi llestri'n gweithio'n iawn, ni ellir ei ddefnyddio fel mesur rheoli. Wrth ddefnyddio peiriant golchi llestri, dylech ddisgwyl iddo olchi am yr amser llawn.

## Offer cymhleth

Mae offer cymhleth yn golygu unrhyw offer y gall fod yn anodd iawn eu glanhau'n iawn ar ôl eu defnyddio. Gallai hyn fod oherwydd ei bod hi'n anodd cael mynediad at bob darn o'r offer neu oherwydd eu bod yn cynnwys nifer o ddarnau ac arwynebau bach, nad ydynt o bosibl yn esmwyth nac yn hawdd eu glanhau. Mae enghreifftiau o offer cymhleth yn cynnwys peiriannau sleisio, briwio a pheccynnu dan wactod.

Mae yna risg o groeshalogi pan ddefnyddir yr un darn o offer cymhleth i brosesu bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta. Mae hyn yn cael ei alw'n 'ddefnydd deuol'.

Gan ddibynnu ar ba mor gymhleth yw'r offer, efallai na fydd hi'n bosibl cael gwared ar yr halogiad yn llwyr yn ystod prosesau glanhau a diheintio arferol a gall arwain at halogi unrhyw fwyd parod i'w fwyta sy'n cael ei brosesu wedyn.

## Sut i gydymffurfio â'r gyfraith

Mae'n rhaid i weithredwyr busnesau bwyd sicrhau nad ydy **peiriannau pecynnu dan wactod**, **peiriannau sleisio**, **peiriannau blendio bwyd**, **peiriannau cymysgu bwyd** nac **offer cymhleth eraill** yn rhai defnydd deuol, oni bai bod yr offer yn cael eu datgymalu a'u diheintio ar ôl bob defnydd gan fod risg o groeshalogi. Mae hyn oherwydd gall y cydrannau mewnol gael eu halogi, nad oes modd eu diheintio'n iawn heb eu datgymalu'n llwyr.



Gall offer cymhleth gynnwys rhannau sy'n anodd i'w cyrraedd neu gael mynediad atynt wrth ddatgymalu'r offer, gan olygu ei bod yn anodd i'w glanhau'n drylwyr. Gall y rhannau hyn achosi croeshalogi. Dylech chi wirio cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr bob tro cyn datgymalu offer.

Yn achos **peiriannau pecynnu dan wactod**, dim ond peiriannydd cymwys ddylai eu datgymalu'n llwyr, oherwydd mae angen cael mynediad at y cydrannau mewnol, eu glanhau a'u diheintio.

Mae [canllawiau ar wahân](#) ar gael ar gyfer '**peiriannau pecynnu dan wactod**' a '**sut i ailgomisiynu peiriannau pecynnu dan wactod**'.

Rheoli croeshalogi *E. coli* O157

## Y gyfraith

Rheoliad (CE) Rhif 852/2004  
Erthygl 5

Dadansoddi peryglon a phwyntiau rheoli critigol (HACCP) (yn yr iaith wreiddiol)

(2) The HACCP principles consist of the following:

- (a) identifying any hazards that must be prevented, eliminated or reduced to acceptable levels;
- (b) identifying the critical control points at the step or steps at which control is essential to prevent or eliminate a hazard or reduce it to acceptable levels;
- (c) establishing critical limits at critical control points which separate acceptability from unacceptability for the prevention, elimination or reduction of identifiable hazards.

Atodiad II Pennod IX (yn yr iaith wreiddiol)

(3) At all stages of production, processing and distribution, food is to be protected against any contamination likely to render the food unfit for human consumption, injurious to health or contaminated in such a way that it would be unreasonable to expect it to be consumed in that state.

O ran peiriannau sleisio a briwio, efallai ei bod hi'n haws eu datgymalu'n llwyr i'w glanhau a'u diheintio o'i gymharu â pheiriant pecynnu dan wactod. Fodd bynnag, ystyrir na fyddai'n bosibl cyflawni'r broses hon yn effeithiol yn ystod gweithrediadau diwrnod gwaith arferol.

Gall gweithdrefnau glanhau effeithiol yn ystod gweithrediadau arferol fod yn bosibl. Er enghraifft, yn ystod cyfnod pan nad yw'r busnes yn gweithredu, gellir sicrhau bod modd rhoi digon o amser a sylw i ddatgymalu, glanhau a diheintio'n iawn. Bydd datgymalu'n dibynnu ar y math o beiriant a ddefnyddir, ond mae'n rhaid i weithredwr y busnes bwyd allu cael mynediad at bob arwyneb a allai fod wedi'u halogi, a'u diheintio.

Ar gyfer mathau eraill o offer llai cymhleth, fel probau tymheredd, peiriannau cymysgu bwyd a chloriannau, mae angen i weithredwr y busnes bwyd bennu p'un a yw'n ddiogel ar gyfer defnydd deulol yn ystod gweithrediadau diwrnod gwaith arferol. Os nad ydych chi'n siŵr, gwiriwch gyda'ch awdurdod lleol.

Bydd hyn yn cynnwys:

- pennu pa mor gymhleth yw'r offer
- sut mae'r busnes yn defnyddio'r offer / defnyddio'r offer yn ddeulol (er enghraifft, defnydd parhaus neu achlysurol)
- gweithgareddau'r busnes
- y gwaith glanhau a diheintio sydd ei angen i leihau'r risg o groeshalogi

Bydd lefel y glanhau a'r diheintio yn dibynnu ar yr offer. Er enghraifft, bydd offer ag arwynebau gwastad yn haws i'w diheintio na'r rhai hynny gyda llawer o ddarnau llai sy'n symud. Gweler yr adran '**Diheintio cemegol**' i gael rhagor o wybodaeth.

Felly, gall defnydd deulol fod yn bosibl ar gyfer mathau penodol o offer llai cymhleth, os oes gan y busnes y mesurau rheoli cywir ar waith.

Dylid nodi bod hi'n ofynnol i beiriannau y bwriedir eu defnyddio gyda bwyd gydymffurfio â [Chyfarwydddeb Peiriannau Ewrop 2006/42/EC](#).

## Arfer da

Argymhellir eich bod chi'n labelu neu'n codio yn ôl lliw yr offer cymhleth fel bod pob aelod o staff yn ymwybodol o'u defnydd bwriedig.

Os oes ardaloedd parhaol wedi'u dynodi ar gyfer paratoi bwyd amrwd yn unig a bwyd parod i'w fwyta yn unig, yna dylid lleoli offer cymhleth yn yr ardal sy'n briodol ar gyfer y defnydd hwnnw. Hefyd, argymhellir bod gennych chi fagiau pecynnu dan wactod ar wahân wedi'u marcio'n glir ar gyfer bwyd amrwd yn unig a bwyd parod i'w fwyta yn unig, er mwyn lleihau'r risg o groeshalogi.

## Y gyfraith (parhad)

(5) Raw materials, ingredients, intermediate products and finished products likely to support the reproduction of pathogenic micro-organisms or the formation of toxins are not to be kept at temperatures that might result in a risk to health. The cold chain is not to be interrupted. However, limited periods outside temperature control are permitted, to accommodate the practicalities of handling during preparation, transport, storage, display and service of food, provided that it does not result in a risk to health. Food businesses manufacturing, handling and wrapping processed foodstuffs are to have suitable rooms, large enough for the separate storage of raw materials from processed material and sufficient separate refrigerated storage.

## Tiliau arian

### Sut i gydymffurfio â'r gyfraith

Gall tiliau arian ac offer eraill nad ydynt yn dod i gysylltiad â bwyd (er enghraifft beiros, ffonau, peiriannau talu â cherdyn a switsys golau) gael eu rhannu gan staff sy'n trin bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta.

Mae'n rhaid i staff olchi eu dwylo cyn trin unrhyw fwyd parod i'w fwyta ac ar ôl trin bwyd amrwd. Dyma'r prif fesur rheoli. Gweler yr adran '**Hylendid personol ac arferion trin**' i gael rhagor o wybodaeth.

### Arfer da

Cael tiliau arian ar wahân gan sicrhau bod un yn cael ei gadw yn yr ardal lle cedwir bwyd amrwd ac un arall yn yr ardal lle cedwir bwyd parod i'w fwyta.

Dylech gynnwys tiliau arian ac offer eraill ar eich amserlenni glanhau.

Dylai staff gael hyfforddiant ar sut i olchi eu dwylo'n effeithiol a pha mor aml y dylent eu golchi.

Mae'r ASB wedi creu fideo yn dangos [sut i olchi eich dwylo'n effeithiol](#).



## Y gyfraith

Rheoliad (CE) Rhif 852/2004

Erthygl 5 (yn yr iaith wreiddiol)

(2) The HACCP principles consist of the following:

(a) identifying any hazards that must be prevented, eliminated or reduced to acceptable levels;

(b) identifying the critical control points at the step or steps at which control is essential to prevent or eliminate a hazard or reduce it to acceptable levels;

(c) establishing critical limits at critical control points which separate acceptability from unacceptability for the prevention, elimination or reduction of identifiable hazards.

Atodiad II Pennod IX (yn yr iaith wreiddiol)

(3) At all stages of production, processing and distribution, food is to be protected against any contamination likely to render the food unfit for human consumption, injurious to health or contaminated in such a way that it would be unreasonable to expect it to be consumed in that state.



## Sinciau

### Sut i gydymffurfio â'r gyfraith

Lle bo'n bosibl, dylai sinciau ar wahân gael eu defnyddio i olchi bwyd amrwd yn unig, bwyd parod i'w fwyta yn unig ac offer.

Os nad oes modd defnyddio sinciau ar wahân, gellir rhannu sinc ar yr amod bod y tapiau a'r ffitiadau eraill yn cael eu glanhau a'u diheintio ar ôl bob defnydd.

Pan fydd y sinc yn cael ei rhannu ar gyfer bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta, ni chaiff y bwyd ddod i gysylltiad uniongyrchol â'r sinc. Gellir defnyddio cynhwysydd penodol naill ai ar gyfer bwyd amrwd neu ar gyfer bwyd parod i'w fwyta yn unig, er mwyn osgoi cyswllt uniongyrchol.

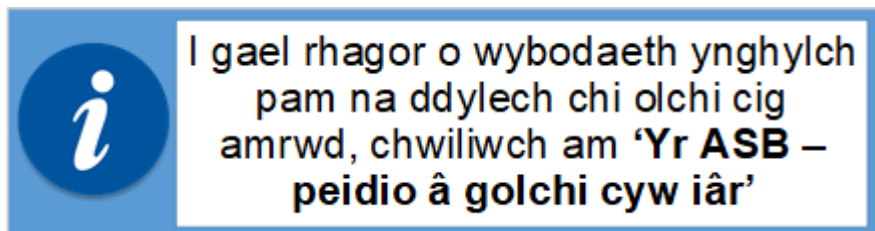
Mae hi'n ofynnol i ddiheintyddion a ddefnyddir i ddiheintio sinciau gydymffurfio â **BS EN 1276:2009** neu **BS EN 13697:2001** neu safonau cyfwerth. Gweler yr adran '**Diheintio cemegol**' i gael rhagor o wybodaeth.

### Arfer da

Argymhellir cael sinciau ar wahân:

- i olchi offer a ddefnyddir ar gyfer bwyd amrwd a rinsio bwyd amrwd fel ffrwythau a llysiau
- i olchi offer a ddefnyddir ar gyfer bwyd parod i'w fwyta a rinsio bwyd parod i'w fwyta fel reis neu basta wedi'i goginio

Nid argymhellir eich bod chi'n golchi cig neu ddofednod amrwd oherwydd y risg gynyddol o facteria'n tasgu ar arwynebau cyfagos.



Ni argymhellir eich bod chi'n ailolchi llysiau neu ffrwythau sydd wedi'u cyflenwi fel bwyd parod i'w fwyta. Gweler yr adran '**Ffynonellau E. coli O157 mewn bwyd**' i gael rhagor o wybodaeth.

## Y gyfraith

Rheoliad (CE) Rhif 852/2004

Pennod II (yn yr iaith wreiddiol)

(2) Adequate facilities are to be provided, where necessary, for the cleaning, disinfecting and storage of working utensils and equipment. These facilities are to be constructed of corrosion-resistant material, be easy to clean and have an adequate supply of hot and cold water.

(3) Adequate provision is to be made, where necessary, for washing food. Every sink or other such facility provided for the washing of food is to have an adequate supply of hot and/or cold potable water consistent with the requirements of Chapter VII and be kept clean and, where necessary, disinfected.

Pennod III

Gofynion ar gyfer safleoedd symudol a / neu dros dro (yn yr iaith wreiddiol)

(2) In particular, where necessary:

(d) Where foodstuffs are cleaned as part of the food business' operations, adequate provision is to be made for this to be undertaken hygienically;

(e) an adequate supply of hot and/or cold potable water is to be available;

## Deunydd lapio a phecynnu

### Sut i gydymffurfio â'r gyfraith

Mae'n rhaid i ddeunyddiau a ddefnyddir i lapio a / neu becynnu bwyd parod i'w fwyta gael eu storio mewn ardal ddynodedig gan sicrhau na chânt eu halogi o gwbl.

Mae'n rhaid i staff sy'n trin deunyddiau lapio a phecynnu sicrhau nad yw eu dillad na'u dwylo yn ffynonellau halogi wrth lwytho neu dynnu deunyddiau lapio a phecynnu.

Mae'n rhaid i fusnesau bwyd sicrhau bod bwyd maen nhw'n ei gael wedi'i lapio a / neu ei becynnu o sefydliadau eraill, yn cael ei wirio â llygaid i sicrhau bod y deunydd pecynnu mewn cyflwr da ac yn ei gyfanrwydd ac nad yw'n peri risg o groeshalogi. Rhaid gwneud yn siŵr hefyd bod bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta yn cael eu gwahanu'n ddigonol wrth gludo.

Wrth dynnu deunydd pecynnu neu lapio bwyd, gwnewch yn siŵr bod hyn yn cael ei wneud mewn modd hylan, ac nad yw'n ffynhonnell halogi.

### Arfer da

Gellir cael sicrwydd ynghylch glendid deunydd lapio a phecynnu drwy drefniadau cytundebol gyda'r cyflenwr. Er enghraifft, archwilio cyflenwr y deunydd pecynnu neu ofyn am gadarnhad ysgrifenedig yn nodi'r gweithdrefnau hylan a ddilynir i sicrhau bod y deunyddiau lapio / pecynnu'n ddiogel i'w defnyddio gyda bwyd parod i'w fwyta.

Efallai y bydd busnesau bwyd yn ystyried cael cytundeb ysgrifenedig gyda'u cyflenwyr yngylch y gofynion cyflewni.

Lle bo angen, dylid tynnu bwyd amrwd o'i ddeunydd pecynnu a / neu ei ddeunydd lapio a'i roi mewn cynwysyddion wedi'u dynodi cyn dod â'r bwyd i'r gegin neu i'r ardal storio.

Dylech sicrhau eich bod yn gwahanu deunyddiau lapio / pecynnu ar gyfer bwyd amrwd yn unig a bwyd parod i'w fwyta yn unig. Dylai hyn gynnwys yr offer hefyd, fel peiriannau dosbarthu cling ffilm, peiriannau lapio cynnyrch a phapur gwrthsaim.

## Y gyfraith

Rheoliad (CE) Rhif 852/2004  
Atodiad II

Pennod X (yn yr iaith wreiddiol)

(1) Material used for wrapping and packaging are not to be a source of contamination.

(2) Wrapping materials are to be stored in such a manner that they are not exposed to a risk of contamination.

(3) Wrapping and packaging operations are to be carried out so as to avoid contamination of the products. Where appropriate and in particular in the case of cans and glass jars, the integrity of the container's construction and its cleanliness is to be assured.

(4) Wrapping and packaging material re-used for foodstuffs is to be easy to clean and, where necessary, to disinfect.

Pennod XII

Dylai gweithredwyr busnesau bwyd sicrhau: (yn yr iaith wreiddiol)

(1) That food handlers are supervised and instructed and/or trained in food hygiene matters commensurate with their work activity.

## Glanhau a diheintio

Mae glanhau yn golygu cael gwared ar faw, saim a sylweddau eraill oddi ar arwynebau. I lanhau'n effeithiol, bydd angen i chi ddefnyddio glanedydd (*detergent*) cemegol priodol i dorri'r saim, y baw a'r bwyd i lawr a chael gwared arno.

Mae diheintio'n cyfeirio at leihau lefelau'r micro-organebau (germau) ar arwyneb. Mae dwy brif ffordd o ladd *E. coli* O157 (a bacteria niweidiol eraill) i reoli croeshalgi. Argymhellir eich bod chi'n defnyddio gwres neu gemegion (diheintydd / glanweithydd).

Mae diheintydd yn gemegyn sy'n lladd bacteria. Gwiriwch nad oes saim, baw na bwyd ar arwynebau cyn i chi ddefnyddio diheintydd. Gall fod ffyrdd eraill o ddiheintio, fodd bynnag dylech wirio gyda'ch awdurdod lleol os yw'r dulliau hyn yn dderbyniol fel mesur rheoli.

Wrth ddefnyddio diheintydd cemegol, mae'n bwysig dilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr yn ofalus. Bydd cyfarwyddiadau penodol ar sut i'w ddefnyddio, gan gynnwys y gyfradd wanhau, a'r amser cyswllt. Mae safonau penodol y mae'n rhaid i ddiheintyddion cemegol eu bodloni. Gweler yr adran '**Diheintio cemegol**' i gael rhagor o wybodaeth.



Mae'n rhaid i ddiheintyddion sy'n cael eu defnyddio fel cemegau rheoli gydymffurfio â **BS EN 1276:2009** neu **BS EN 13697:2001** neu safon gyfatebol. Os nad ydych chi'n gwybod a yw'r cemegau'n bodloni'r safonau gofynnol, dylech chi gysylltu â'r gwneuthurwr.

Mae glanweithydd yn gynnyrch sy'n cyflawni dwy swyddogaeth, fel glanedydd a diheintydd. Os ydych chi'n defnyddio glanweithydd, gwnewch yn siŵr eich bod chi'n ei ddefnyddio ddwywaith, mewn dau gam. Yn gyntaf i lanhau a chael gwared ar saim, yna i ddiheintio. Mae'r diagram isod yn dangos **enghraifft** o'r broses lanweithio dau gam. Cofiwch ddilyn gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar gyfer pob cynnyrch a ddefnyddir.



Dyma **enghraifft** o gyfarwyddiadau ar lanweithydd bacterioleiddiol crynodedig ar gyfer glanhau a glanweithio. Mae'n cydymffurfio â '**BS EN 1276**'.

**Cam glanhau 1:** Bydd angen cael gwared ar weddillion bwyd yna chwistrellu'n uniongyrchol ar yr arwyneb neu'r offer a socian am 2 funud, er mwyn mynd i'r afael â manau budr iawn. Rinsiwch â dŵr ffres glân neu sychwch â chadach damp glân.

**Cam diheintio 2:** **Gwanhau 1 rhan i 25 rhan dŵr glân.** Chwistrellwch yn uniongyrchol ar yr wyneb yn gyfartal. **Dylech chi ei adael am 30 eiliad** cyn rinsio'r arwyneb â dŵr ffres glân neu gadach damp glân. Gallwch chi adael i'r arwyneb sychu'n naturiol neu ei sychu â chadach sych glân gwahanol.

Pan nad yw'n bosibl cadw bwyd yn gwbl ar wahân, mae gweithdrefnau glanhau a diheintio yn cael eu hystyried yn hanfodol i reoli croeshalogi ac i sicrhau diogelwch bwyd.

Mae'n rhaid cael gwared ar *E. coli* O157 a bacteria peryglus eraill yn effeithiol oddi ar bob arwyneb ac offer cyn y gellir eu defnyddio i baratoi bwyd parod i'w fwyta.

Os na fyddwch chi'n glanhau ac yn diheintio'n iawn, gall arwain at fwyd yn cael ei halogi, a fyddai'n risg i iechyd defnyddwyr.

Mae'n hanfodol bod staff sy'n gyfrifol am lanhau a diheintio yn cael eu goruchwylio, eu cyfarwyddo a / neu eu hyfforddi'n iawn i sicrhau eu bod yn cyflawni eu dyletswyddau'n effeithiol bob amser.



**Gwnewch yn siŵr bod eich staff yn cael eu hyfforddi'n llawn ar sut i lanhau a diheintio arwynebau fel arwynebau gwaith ac offer. Dylech ailadrodd yr hyfforddiant lle bo angen, a dylai rheolwyr wirio bod y prosesau yn cael eu dilyn yn iawn.**





## Diheintio â gwres

### Sut i gydymffurfio â'r gyfraith

Gwres yw'r ffordd fwyaf dibynadwy o ladd *E. coli* O157 a llawer o bacteria niweidiol eraill.

Os caiff yr un offer eu defnyddio ar gyfer bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta ar amseroedd gwahanol, dylid eu diheintio â gwres neu eu rhoi yn y peiriant golchi llestri am yr amser priodol i ladd *E. coli* O157 ar ôl bob defnydd.

Mae'n rhaid glanhau peiriannau golchi llestri a sicrhau eu bod yn gweithio'n iawn. Os nad yw'r peiriant golchi llestri'n gweithio'n iawn, ni fydd yn fesur rheoli effeithiol. Wrth ddefnyddio peiriant golchi llestri, mae'n rhaid i chi ddilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr a chaniatáu i'r peiriant lanhau am yr amser llawn.

Mae unrhyw ddull o ddiheintio â gwres yn dderbyniol os yw'r broses yn cael gwared ar *E. coli* O157 oddi ar bob arwyneb. Er enghraifft, sinc sterileiddio neu lanhawr stêm. Efallai bydd angen ystyried cyfuniadau digonol o ran amser a thymheredd a dylai fod offer yn weledol lân cyn diheintio â gwres.

Os nad oes modd diheintio â gwres na defnyddio peiriant golchi llestri, yna ni ddylid rhannu offer. Os felly, dylid eu dynodi'n benodol naill ai ar gyfer bwyd amrwd yn unig neu ar gyfer bwyd parod i'w fwyta yn unig. Gweler yr adran '**Gwahanu**' i gael rhagor o wybodaeth.

### Arfer da

Mae defnyddio peiriannau golchi llestri i lanhau offer bwyd yn arfer da os ydynt yn cael eu cynnal a'u cadw'n iawn. Rhaid cadw'r offer yn y peiriant golchi llestri am yr amser llawn, gan beidio ag amharu arno unwaith y mae wedi dechrau.

Dylai busnesau bwyd ddilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr o ran defnydd. Maent fel arfer yn nodi bod angen cael gwared ar ronynnau bwyd, llwytho'r peiriant yn gywir (peidio â gorlwytho), rinsio offer cyn eu rhoi yn y peiriant, cael gwared ar galch o'r jetiau dŵr, yr hidlyddion a'r draeniau, defnyddio cemegion yn briodol a glanhau'r peiriant yn rheolaidd.

Os defnyddir diheintydd cemegol mewn peiriant golchi llestri, dylid trafod hyn gyda'r gwneuthurwr cemegion perthnasol i sicrhau bod y cemegion a ddefnyddir yn addas.

Lle nad yw'n bosibl diheintio â gwres na defnyddio peiriant golchi llestri, mae'n arfer da i ddefnyddio sinciau dynodedig ar wahân i olchi offer.

## Y gyfraith

Rheoliad (CE) Rhif 852/2004  
Atodiad II

Pennod I (yn yr iaith wreiddiol)

(1) Food premises are to be kept clean and maintained in good repair and condition.

(2) The layout, design, construction, siting and size of food premises are to:

(a) permit adequate maintenance, cleaning and/or disinfection, avoid or minimise air-borne contamination and provide adequate working space to allow for the hygienic performance of all operations.

Pennod V (yn yr iaith wreiddiol)

(1) All articles, fittings and equipment with which food comes into contact are to:

(a) be effectively cleaned and, where necessary, disinfected. Cleaning and disinfection are to take place at a frequency sufficient to avoid any risk of contamination;

(d) be installed in such a manner as to allow adequate cleaning of the equipment and the surrounding area.

Pennod IX (yn yr iaith wreiddiol)

(3) At all stages of production, processing and distribution, food is to be protected against any contamination likely to render the food unfit for human consumption, injurious to health or contaminated in such a way that it would be unreasonable to expect it to be consumed in that state.

## Diheintio cemegol

### Sut i gydymffurfio â'r gyfraith

Pan gaiff yr un arwynebau nad ydynt yn dod i gysylltiad â bwyd, fel arwynebau gwaith, sinciau ac ati, eu defnyddio ar adegau gwahanol i baratoi bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta, mae'n rhaid eu glanhau a'u diheintio ar ôl bob defnydd.

Mae'n rhaid i ddiheintyddion cemegol a ddefnyddir yn yr ardaloedd hyn gydymffurfio â **BS EN 1276:2009** neu **BS EN 13697:2001** neu safon gyfwerth. Gall safon gyfwerth fod yn un sy'n bodloni neu sy'n mynd y tu hwnt i ofynion y Safon Brydeinig. Os nad ydych chi'n gwybod a yw'r cemegion yn bodloni'r safonau gofynnol, dylech chi gysylltu â'r gwneuthurwr.

Bydd diheintio ond yn effeithiol o'i wneud ar arwynebau sy'n weledol lân, heb unrhyw sailm, haen na fater solet. Rhaid cynnal diheintio cemegol fel proses dau gam.

#### Cam 1: Glanhau cyffredinol gan ddefnyddio glanedydd

Mae hyn yn cynnwys cael gwared ar sailm, baw a gronynnau bwyd oddi ar arwynebau ac offer, yna rinsio'n drylwyr i sicrhau bod yr holl waddodion yn diflannu.

#### Cam 2: Diheintio

Mae hyn yn cynnwys defnyddio diheintydd gan ddilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar gyfer y gyfradd wanhau a'r amser cyswllt. Ni fydd diheintyddion yn effeithiol os cânt eu defnyddio ar y gyfradd wanhau anghywir, am yr amser cyswllt annigonol neu ar y tymheredd anghywir.

Wrth ddefnyddio glanweithydd, bydd dal angen dilyn y broses lanhau dau gam fel a ddisgrifir uchod. Felly, defnyddiwch y glanweithydd fel glanedydd yn gyntaf i lanhau'n gyffredinol, rinsiwch ac yna defnyddiwch y glanweithydd eto i ddiheintio.

Mae'n rhaid gwirio cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr am y gyfradd wanhau gywir, yr amser cyswllt priodol a'r cyfarwyddiadau rinsio ar gyfer diheintyddion a glanweithyddion. Mae hyn i sicrhau bod yr arwyneb gwaith wedi'i lanhau'n effeithiol ac nad yw gwaddod o'r diheintyddion neu'r glanweithyddion yn halogi'r bwyd.

Mae probau tymheredd yn ffordd effeithiol o wirio tymheredd bwyd. Mae'n bwysig cadw'r prôb yn lân, fel arall fe allai groeshalogi'r bwyd. Cyn ac ar ôl i'r prôb gael ei roi yn y bwyd, gwnewch yn siŵr eich bod chi'n ei lanhau a'i ddiheintio. Os ydych chi'n defnyddio wipes prôb, dylai'r rhain gynnwys diheintydd (at safon ofynnol **BS EN 1276:2009** neu **BS EN 13697:2001**). Dylid sychu'r prôb yn syth ar ôl ei ddefnyddio, yn gyntaf i gael gwared ar unrhyw weddillion bwyd ac eto gyda wipe newydd i'w ddiheintio. Mae tystiolaeth yn dangos bod symud yr wipe i fyny ac

## Y gyfraith

Rheoliad (CE) Rhif 852/2004  
Atodiad II

Pennod I (yn yr iaith wreiddiol)

(1) Food premises are to be kept clean and maintained in good repair and condition.

(2) The layout, design, construction, siting and size of food premises are to:

(a) permit adequate maintenance, cleaning and/or disinfection, avoid or minimise air-borne contamination and provide adequate working space to allow for the hygienic performance of all operations.

Pennod V (yn yr iaith wreiddiol)

(1) All articles, fittings and equipment with which food comes into contact are to:

(a) be effectively cleaned and, where necessary, disinfected. Cleaning and disinfection are to take place at a frequency sufficient to avoid any risk of contamination;

(d) be installed in such a manner as to allow adequate cleaning of the equipment and the surrounding area.

Pennod IX (yn yr iaith wreiddiol)

(3) At all stages of production, processing and distribution, food is to be protected against any contamination likely to render the food unfit for human consumption, injurious to health or contaminated in such a way that it would be unreasonable to expect it to be consumed in that state.

i lawr y prôb yn dynn, yn bwysig wrth lanhau probau tymheredd. Gwnewch yn siŵr bod yr amser cyswllt yn unol â chyfarwyddyd y gwneuthurwr.

Gellir defnyddio wipes prôb fel dull lleihau risg, ond nid fel mesur rheoli i gael gwared ar *E. coli* O157. Mae hyn yn golygu os defnyddir yr un prôb ar gyfer bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta, dylid defnyddio dull mwy effeithiol o ddihalogi. Er enghraifft, sychu'r prôb i gael gwared ar weddillion bwyd, yna ei drochi mewn dŵr berw sy'n boethach na 80°C.

Mae rhagor o gyngor ar brobau ar gael yn y pecyn: [Bwyd mwy diogel, busnes gwell](#).

Mae'n rhaid i staff sy'n rhan o'r gweithdrefnau glanhau gael eu goruchwyllo, eu cyfarwyddo a / neu eu hyfforddi yn ôl yr angen. Gweler yr adran '**Mesurau rheoli a hyfforddiant**' i gael rhagor o wybodaeth.

## Arfer da

Argymhellir eich bod chi'n defnyddio'r dull 'glanhau wrth i chi fynd' i sicrhau bod ardaloedd gweithio ac offer yn cael eu cadw at y lefelau hylendid gofynnol yn ystod y diwrnod gwaith.

Mae'r dull 'glanhau wrth i chi fynd' yn golygu bod staff yn cadw'r ardal weithio yn lân ac yn daclus drwy'r amser. Gall hyn gynnwys glanhau hylif wedi'i golli, symud gwastraff i'r biniau ac yn gyffredinol gadw'r ardal weithio, yr offer a'r staff at y lefelau gofynnol o ran hylendid i gynhyrchu bwyd diogel.

Wrth ddewis diheintyddion ar gyfer oergelloedd / rhewgelloedd, dylech chi wirio â'r cyflenwr a yw'r diheintydd dan sylw yn effeithiol pan gaiff ei ddefnyddio ar dymheredd isel.

Pan nad yw wipes prôb ar gael, gallai defnyddio diheintydd sy'n bodloni'r safonau gofynnol gyda phapur glas (blue roll) fod yn ddewis amgen.

Dylid prynu cemegion gan gyflenwyr dibynadwy. Os nad ydych chi'n gwybod a yw'r cemegion yn bodloni'r safon ofynnol, dylech chi gysylltu â'r gwneuthurwr.

Pryd bynnag rydych chi'n gweithio gyda chemegion, dylech chi gynnal asesiad '**Rheoli Sylweddau sy'n Beryglus i Iechyd**' (COSHH). Fel arfer, bydd gan wneuthurwyr wybodaeth am hyn. Gallai mesurau rheoli gynnwys 'gwisgo menyg wrth ddefnyddio' neu 'peidio ag anadlu'r chwistrell'. Mae gan y Weithrediaeth Iechyd a Diogelwch ragor o wybodaeth am sut i gynnal [asesiad COSHH](#)

Dylai hyfforddiant ar weithdrefnau glanhau gynnwys:

- yr holl wybodaeth briodol am iechyd a diogelwch
- y deunyddiau a'r offer sydd eu hangen
- enwau cynhyrchion
- cyfraddau gwanhau gofynnol
- amseroedd cyswllt gofynnol
- y safon gyffredinol i'w chyflawni yn rhan o'r broses lanhau a diheintio

## Safonau ar gyfer diheintyddion a glanweithyddion

### Sut i gydymffurfio â'r gyfraith

Dylai unrhyw ddiheintydd neu lanweithydd a ddefnyddir i reoli'r risg o groeshalogi *E. coli* O157 fodloni gofynion o leiaf un o'r safonau cyhoeddus canlynol ar gyfer y defnydd, y gyfradd wanhau a'r amser cyswllt a argymhellir:

- **BS EN 1276:2009**
- **BS EN 13697:2001**
- **safon gyfwerth**

Mae'r safonau hyn yn rhoi sicrwydd bod y diheintydd (neu'r glanweithydd) yn gallu lleihau ystod o facteria niweidiol, gan gynnwys *E. coli* O157, i lefelau derbyniol, os caiff ei ddefnyddio fel y nodwyd gan y gwneuthurwr. Mae safon gyfwerth yn golygu un sy'n bodloni neu sy'n mynd y tu hwnt i ofynion y Safon Brydeinig.

Mae'n rhaid i weithredwyr busnesau bwyd sicrhau eu bod yn defnyddio'r diheintyddion priodol. Os na chaiff y safon ei harddangos ar label y cynnyrch, mae angen iddynt gysylltu â'r cyflenwr neu'r gwneuthurwr am gadarnhad.

### Arfer da

Dylai diheintyddion gael eu paratoi'n ffres yn ôl cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr. Os yw diheintyddion neu lanweithyddion yn cael eu paratoi ymlaen llaw neu eu trosglwyddo i boteli newydd (er enghraifft, i wanhau cynhyrchion crynodedig) yna mae'n arfer da rhoi cyfarwyddiadau ar y botel ar sut i ddefnyddio'r cemegyn, er enghraifft, i nodi'r amser cyswllt, dyddiad dod i ben y cynnyrch, y gyfradd wanhau ac a oes angen rinsio.

Gellir cael gfael ar wybodaeth bellach am gemegion drwy'r [Weithrediaeth Iechyd a Diogelwch](#).

Gan fod cynhyrchion newydd yn dod ar y farchnad ac eraill ddim yn cael eu cynhyrchu mwyach neu'r fformiwla'n newid, nid yw'r ASB yn cadw rhestr o gynhyrchion sy'n cydymffurfio â safonau **BS EN 1276:2009** neu **BS EN 13697:2001**.

## Y gyfraith

Rheoliad (CE) Rhif 852/2004  
Atodiad II

Pennod I (yn yr iaith wreiddiol)

(1) Food premises are to be kept clean and maintained in good repair and condition.

(2) The layout, design, construction, siting and size of food premises are to: (a) permit adequate maintenance, cleaning and/or disinfection, avoid or minimise air-borne contamination and provide adequate working space to allow for the hygienic performance of all operations.

Pennod V (yn yr iaith wreiddiol)

(1) All articles, fittings and equipment with which food comes into contact are to: (a) be effectively cleaned and, where necessary, disinfected. Cleaning and disinfection are to take place at a frequency sufficient to avoid any risk of contamination;

Pennod IX (yn yr iaith wreiddiol)

(3) At all stages of production, processing and distribution, food is to be protected against any contamination likely to render the food unfit for human consumption, injurious to health or contaminated in such a way that it would be unreasonable to expect it to be consumed in that state.



## Deunyddiau glanhau

### Sut i gydymffurfio â'r gyfraith

Mae'n rhaid i weithredwyr busnesau bwyd sicrhau nad yw offer glanhau yn ffynhonnell halogi.

Ni ddylid defnyddio cadachau sydd wedi'u defnyddio i lanhau ardaloedd paratoi bwyd amrwd i lanhau ardaloedd paratoi bwyd parod i'w fwyta oni bai eu bod wedi'u golchi'n addas rhwng bob defnydd mewn ffordd sy'n sicrhau bod *E. coli* O157 wedi'i ddinistrio.

Nid yw trochi cadachau mewn cannydd yn cael ei ystyried yn fesur effeithiol o reoli croeshalogi *E. coli* O157. Bydd unrhyw fater organig, megis saim, baw neu fwyd wedi'i adael ar y clytau yn lleihau effeithiolrwydd priodolddau'r diheintydd yn y cannydd.

Mae'n rhaid gwahanu deunyddiau glanhau (er enghraifft, cadachau, brwshus ac ati) a ddefnyddir ar y llawr oddi wrth deunyddiau a ddefnyddir ar arwynebau eraill, fel byrddau gwaith.

Mae'n rhaid glanhau lloriau mewn ffordd nad yw'n halogi arwynebau mewn amgylchedd glân (er enghraifft drwy dasgu).

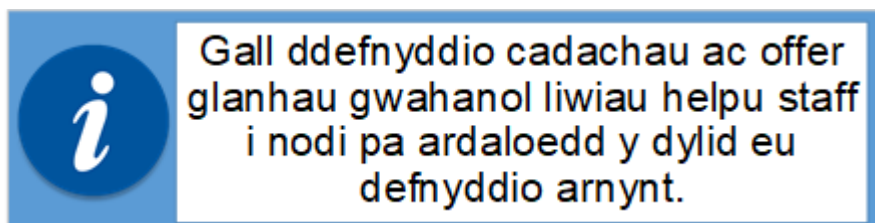
Dylid cadw offer glanhau mewn cyflwr da a'u glanhau a'u diheintio'n rheolaidd, neu eu newid am rai newydd yn ôl yr angen.

### Arfer da

Dylid rhoi deunyddiau glanhau golchadwy (fel cadachau), yn y peiriant golchi ar dymheredd uchel addas o 90°C.

Argymhellir eich bod chi'n defnyddio cadachau untro neu bapur glas i atal croeshalogi.

Dylid gallu adnabod deunyddiau glanhau ar gyfer gwahanol fannau yn hawdd (er enghraifft, eu codio yn ôl lliw), a dylid eu storio ar wahân.



Ni ellir ystyried bod lloriau byth yn lân ac mae'n rhaid trin unrhyw fwyd neu arwynebau offer bwyd a ddaw i gysylltiad ag unrhyw lawr fel rhai a allai fod wedi'u halogi (dylid gwaredu bwyd, a dylai cynwysyddion gael eu glanhau a'u diheintio'n addas).

## Y gyfraith

Rheoliad (CE) Rhif 852/2004  
Atodiad II

Pennod I (yn yr iaith wreiddiol)

(1) Food premises are to be kept clean and maintained in good repair and condition.

(2) The layout, design, construction, siting and size of food premises are to: (a) permit adequate maintenance, cleaning and/or disinfection, avoid or minimise air-borne contamination and provide adequate working space to allow for the hygienic performance of all operations.

Pennod V (yn yr iaith wreiddiol)

(1) All articles, fittings and equipment with which food comes into contact are to: (a) be effectively cleaned and, where necessary, disinfected. Cleaning and disinfection are to take place at a frequency sufficient to avoid any risk of contamination;

Pennod IX (yn yr iaith wreiddiol)

(3) At all stages of production, processing and distribution, food is to be protected against any contamination likely to render the food unfit for human consumption, injurious to health or contaminated in such a way that it would be unreasonable to expect it to be consumed in that state.

## Staff

### Sut i gydymffurfio â'r gyfraith

Ni ddylai staff fod yn ffynhonnell halogi. Mae'n rhaid i staff gael eu hyfforddi, dilyn cyfarwyddiadau a'u gorchuchwyllo wrth iddynt symud rhwng ardaloedd paratoi bwyd amrwd ac ardaloedd paratoi bwyd parod i'w fwyta. Mae hyn er mwyn rheoli'r risg o groeshalogi, a'i lleihau.

Pan nad yw'n bosibl defnyddio ardaloedd ar wahân, a bod neilltuo amseroedd gwahanol yn cael ei ddefnyddio fel mesur rheoli, mae'n hanfodol bod staff yn cael eu hyfforddi i ddeall y risgiau o groeshalogi, sut i lanhau a diheintio, gan nodi'r cyfraddau gwanhau a'r amseroedd cyswllt cywir. Gweler yr adran **'Diheintio cemegol'** i gael rhagor o wybodaeth.

Mae'n bwysig bod staff yn cael eu hyfforddi i'r safon ofynnol a bod hyfforddiant a hylendid personol yn cael eu cynnal i sicrhau nad yw staff yn gyfrwng croeshalogi.

### Arfer da

Dylai busnesau bwyd ystyried cael staff ar wahân i drin bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta.

Dylai staff gael eu hyfforddi am beryglon croeshalogi. Dylid ailadrodd yr hyfforddiant hwn yn rheolaidd.

## Y gyfraith

Rheoliad (CE) Rhif 852/2004

Atodiad II Pennod XII

Dylai gweithredwyr busnesau bwyd sicrhau'r canlynol (yn yr iaith wreiddiol):

(1) That food handlers are supervised and instructed and / or trained in food hygiene matters commensurate with their work activity.



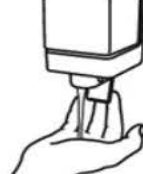
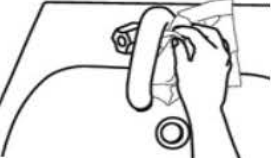
Wrth hyfforddi staff am hylendid bwyd a chroeshalogi, dylech chi wirio eu bod yn deall, un ai drwy ofyn cwestiynau neu drwy holiadur syml.



## Hyllandid personol ac arferion trin

Mae'n hanfodol bod staff yn dilyn arferion hyllandid personol da er mwyn helpu i atal croeshalogi bacteria niweidiol ar fwyd parod i'w fwyta.

Gall golchi dwylo effeithiol a dillad amddiffynnol glân ac addas helpu i atal bacteria niweidiol rhag lledaenu ar fwyd, arwynebau gwaith, offer ac ati, drwy gyffwrdd â dwylo neu ddillad. Isod, ceir enghraifft o dechneg golchi dwylo dda (gan [Sefydliad Iechyd y Byd](#)):

|                                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                    |                  |    |
| 1. Gwlychych eich dwylo                                                                             | 2. Defnyddiwch ddigon o sebon i orchuddio'r llaw gyfan                                            | 3. Rhwbiwch eich cledrau gyda'i gilydd                                                |
|                    |                  |    |
| 4. Defnyddiwch gledr un llaw i lanhau cefn y llaw arall. Yna, gwnewch yr un peth gyda'r llaw arall. | 5. Plethwch eich bysedd rhwng ei gilydd a rhwbiwch.                                               | 6. Cydiwch yn eich bysedd a'u rhwbio gyda'i gilydd.                                   |
|                  |                |  |
| 7. Defnyddiwch gledr un llaw i lanhau bawd y llaw arall. Yna, gwnewch yr un peth gyda'r llaw arall. | 8. Rhwbiwch mewn cylchdro gyda'ch bysedd at ei gilydd. Yna, gwnewch yr un peth gyda'r llaw arall. | 9. Rinsiwch eich dwylo â dŵr.                                                         |
|                  |                |  |
| 10. Sychwch eich dwylo'n drylwyr gyda thywel papur.                                                 | 11. Defnyddiwch dywel i ddiffodd y tap.                                                           | 12. Mae eich dwylo nawr yn lân!                                                       |

Mae'n rhaid cael gweithdrefn i fonitro a rheoli bod staff yn glynu at system golchi dwylo gofnodedig ac yn defnyddio dillad amddiffynnol yn briodol i reoli'r risg o groeshalogi *E. coli* O157.

Mae'r ASB wedi cynhyrchu fidoes golchi dwylo yn ogystal â diagramau y mae modd eu hargraffu yn ymwneud â golchi dwylo effeithiol, i fusnesau bwyd eu defnyddio:

#### Sut i gydymffurfio â'r gyfraith

|                                                 |                                                                 |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Fideo                                           | <a href="#">Hyfforddiant diogelwch bwyd: Golchi dwylo</a>       |
| Golchi dwylo<br>'Bwyd mwy diogel, busnes gwell' | <a href="#">Dull diogel: Golchi dwylo</a>                       |
| Golchi dwylo'n ddiogel – Pecyn 'Safe Catering'  | <a href="#">Safe catering: your guide to making food safely</a> |

Mae'n rhaid gosod basnau golchi dwylo mewn man a fydd yn atal croeshalogi bwyd parod i'w fwyta drwy dasgu, ac mae'n rhaid iddynt gael cyflenwad digonol o ddŵr poeth ac oer, neu gyflenwad wedi'i gymysgu'n briodol, deunyddiau glanhau a dulliau hylan o sychu dwylo.

Gall tapiau fod yn ffynhonnell halogi, ac felly efallai na fydd yn briodol i ddwylo ddod i gysylltiad â thapiau ar ôl iddynt gael eu golchi. Er enghraifft, gellir defnyddio tywelion papur tafladwy i droi'r tapiau i ffwrdd.

I reoli croeshalogi, mae angen golchi dwylo:

- cyn trin bwyd parod i'w fwyta
- ar ôl cyffwrdd â bwyd amrwd neu ei ddeunydd pecynnu (gan gynnwys ffrwythau a llysiau heb eu golchi)
- ar ôl cael egwyl
- ar ôl bod i'r tŷ bach
- ar ôl glanhau
- ar ôl cael gwared ar wastraff
- ar ôl sychu eich trwyn
- ar ôl cyffwrdd eich wyneb, gwallt, breichiau neu rannau eraill o'r corff

Mae'n rhaid dilyn mesurau fel golchi dwylo, glanhau a diheintio yn rheolaidd cyn cyffwrdd â ffonau, switsys golau, dolenni drysau / oergelloedd / rhewgelloedd a thiliau arian, a hynny i sicrhau eu bod yn cael eu cadw'n lân.

## Y gyfraith

Rheoliad (CE) Rhif 852/2004  
Atodiad II

Pennod I (yn yr iaith wreiddiol)

(4) An adequate number of washbasins is to be available, suitably located and designated for cleaning hands. Washbasins for cleaning hands are to be provided with hot and cold running water, materials for cleaning hands and for hygienic drying. Where necessary, the facilities for washing food are to be separate from the handwashing facility.

Pennod III

Gofynion ar gyfer safleoedd symudol a / neu dros dro ... (yn yr iaith wreiddiol)

(2) In particular, where necessary

(a) appropriate facilities are to be available to maintain adequate personal hygiene (including facilities for the hygienic washing and drying of hands, hygienic sanitary arrangements and changing facilities)

Pennod VIII (yn yr iaith wreiddiol)

(1) Every person working in a food-handling area is to maintain a high degree of personal cleanliness...



Er gall fod mân amrywiadau o ran technegau golchi dwylo effeithiol, maent oll yn cynnwys y camau canlynol:

- gwlychu dwylo cyn defnyddio sebon
- techneg benodedig ar gyfer rhwbio dwylo, gyda'r bwriad o gael gwared ar halogiad o bob rhan o'r dwylo
- rinsio dwylo
- sychu hylan

Mae'n bwysig bod staff yn sychu eu dwylo'n drylwyr oherwydd gall bacteria ledaenu'n haws os yw dwylo'n wlyb neu'n damp.

Nid yw hylifau diheintio dwylo yn cael gwared ar faw gweledol ac ni ddylid eu defnyddio yn lle golchi dwylo.

Dylai fod gan fusnesau system ar waith i sicrhau bod unrhyw ymwelydd sy'n mynd i mewn i'r safle yn dilyn y mesurau rheoli hylendid sefydledig.

### Arfer da

Mae'n arfer da defnyddio tapiau nad ydynt yn cael eu hagor/cau â llaw (fel rhai â synhwyrdd, rhai i'w hagor/cau â phenelinau neu â thraed) mewn cyfleusterau golchi dwylo, gan eu bod yn lleihau'r risg o groeshalogi. Os nad yw'r tapiau hyn ar gael, gall tapiau lifrau byr, y mae modd eu gweithredu â chefn y llaw, fod yn ddewis da arall.

Argymhellir defnyddio tywelion untro i sychu dwylo mewn modd hylan. Nid argymhellir defnyddio tywelion golchadwy.

I amddiffyn ymhellach yn erbyn bacteria niweidiol a halogi, argymhellir eich bod chi'n defnyddio sebon gwrthfacteriol sydd â phriodoleddau diheintio sy'n cydymffurfio â safon **BS EN 1499**. Dylai'r wybodaeth hon fod ar gael ar label y cynnyrch neu gellir cael gafael arni gan y cyflenwr / gwneuthurwr.



Gall hylifau diheintio dwylo roi lefel ychwanegol o ddiogelwch wrth eu defnyddio ar ôl golchi eich dwylo. Os yn defnyddio'r hylif, rhaid iddo gydymffurfio â safonau **BS EN 1500:2013**. Nid yw'r hylif yn cael gwared ar faw gweladwy ac ni ddylid ei ddefnyddio yn lle golchi dwylo.

Lle bo'n bosibl, dylai arferion gwaith leihau'r gofyniad i olchi dwylo'n aml, er enghraifft, drwy baratoi bwyd amrwd ar wahanol adegau i fwyd parod i'w fwyta neu drwy gael staff ar wahân i wneud gweithgareddau dynodedig gwahanol (er enghraifft, un i drin bwyd amrwd ac un i drin bwyd parod i'w fwyta).

Gall annog staff i osgoi cyffwrdd yn uniongyrchol â bwyd drwy ddefnyddio gefeiliau glân, offer eraill neu ddulliau peidio â chyffwrdd eraill helpu i leihau risgiau croeshalogi.

Hyd yn oed gyda'r gweithdrefnau hyn, mae'n rhaid golchi dwylo'n effeithiol er mwyn helpu i leihau ymhellach unrhyw risgiau, er enghraifft, y risg o groeshalogi drwy handlenni offer.



Bydd arddangos posterï sy'n disgrifio'r dechneg gywir ar gyfer golchi dwylo a'r rheolau hylendid personol yn helpu staff ac ymwelwyr i gofio'r weithdrefn gywir.

Ni ddylid defnyddio menyg yn lle golchi dwylo effeithiol. Os caiff menyg eu defnyddio, dylech eu newid yr un mor aml ag y dylech olchi eich dwylo, fel a ddisgrifir uchod. Hefyd, dylech newid menyg os ydynt yn torri neu'n rhwygo. Dylech hefyd olchi dwylo cyn gwisgo menyg a phan fo angen ar ôl eu tynnu (er enghraifft, efallai na fydd angen gwneud hyn ar ôl trin bwyd parod i'w fwyta yn unig).

Gallai defnyddio menyg sy'n amlwg yn wahanol, neu fenyg untro wedi'u codio yn ôl lliw ar gyfer gwahanol weithgareddau mewn ardaloedd dynodedig, fod o gymorth wrth osgoi croeshalogi.



## Salwch staff

### Sut i gydymffurfio â'r gyfraith

Mae tri prif fath o salwch staff a allai halogi bwyd yn y gwaith, sef bacteria, feirysau ac organebau eraill fel llyngyr parasitig.

Gall pobl sy'n gweithio o gwmpas bwyd agored ac sy'n dioddef o heintiau penodol halogi'r bwyd neu'r arwynebau y bydd y bwyd efallai yn dod i gysylltiad â nhw. Gall hyn ledaenu haint i bobl eraill drwy'r bwyd. Dolur rhydd a / neu chwydu yw prif symptomau salwch y gellir ei drosgwlyddo drwy fwyd.

Mae'n rhaid i staff sy'n trin bwyd neu sy'n gweithio mewn ardal trin bwyd roi gwybod am y symptomau hyn i'w rheolwyr ar unwaith.

Mae'n rhaid i reolwyr sicrhau nad yw staff sydd â'r symptomau hyn yn gweithio gyda bwyd agored, neu o'i gwmpas, fel arfer am 48 awr o'r adeg pan fo'r symptomau'n dod i ben yn naturiol.

Mae'r gofyniad cyfreithiol hefyd yn cynnwys rheoli'r risg o halogi gan weithwyr eraill a phobl wedi'u heintio sy'n ymweld ag ystafelloedd ac ardaloedd lle caiff bwyd agored ei storio neu ei drin, er enghraifft rheolwyr, contractwyr cynnal a chadw, arolygwyr ac ati.

Mae gofynion cyfreithiol eraill sydd y tu hwnt i gwmpas y canllawiau hyn, ond gellir dod o hyd iddynt yng [nghanllawiau ffit i weithio'r ASB](#).

### Arfer da

Y peth gorau i'w wneud yw tybio bod achos unrhyw symptomau fel y rhai hynny a ddisgrifir uchod yn peri risg halogi. Dylid sicrhau nad yw'r unigolion sy'n trin bwyd yn dod ar gyfyl yr ardaloedd paratoi bwyd hyd oni dderbynnir tystiolaeth ei bod hi'n ddiogel iddynt wneud hynny.

Mae sicrhau nad yw'r gweithwyr heintiedig sy'n trin bwyd yn dod yn agos at y safle hefyd yn opsiwn, gan y bydd hyn yn cael gwared ar y risg bosibl o staff eraill yn halogi bwyd drwy ddefnyddio'r un cyfleusterau â'r unigolyn heintiedig, er enghraifft y tai bach neu'r ffreutur.

## Y gyfraith

Rheoliad (CE) Rhif 852/2004  
Atodiad II

Pennod VIII (yn yr iaith wreiddiol)

2) No person suffering from, or being a carrier of a disease likely to be transmitted through food or afflicted, for example, with infected wounds, skin infections, sores or diarrhoea is to be permitted to handle food or enter any food-handling area in any capacity if there is any likelihood of direct or indirect contamination. Any person so affected and employed in a food business and who is likely to come into contact with food is to report immediately the illness or symptoms, and if possible their causes, to the food business operator.



Dylai rheolwyr a staff gael eu hyfforddi'n gyson am beryglon mynd i'r gwaith os ydynt yn sâl. Dylai rheolwyr wybod pryd mae angen gwrthod staff rhag mynd i'r gwaith os oes ganddynt haint a all halogi'r bwyd yn uniongyrchol neu'n anuniongyrchol.

Nid yw'n ofynnol yn ôl y gyfraith i gynnal gwiriadau cyn cyflogi ar ieuchyd gweithwyr sy'n trin bwyd a gweithwyr eraill mewn busnesau bwyd, ond maent wedi bod yn gyffredin yn y diwydiant bwyd ers sawl blwyddyn. Mae gwiriadau o'r fath fel arfer ar ffurf holiaduron ac mae'n ofynnol cael tystysgrifau cliriad meddygol cyn gweithio. Gall y rhain gynnig ciplun defnyddiol o ieuchyd rhywun ar adeg benodol a datgelu gwybodaeth am ei orffennol a allai fod yn berthnasol. Maent hefyd yn rhoi cyfle i bwysleisio i weithwyr sy'n trin bwyd pa mor bwysig yw ieuchyd a hylendid personol o ran diogelwch bwyd. Fodd bynnag, ni ellir dibynnu arnynt ac nid ydynt yn gwarantu statws ieuchyd unrhyw un yn y dyfodol. Nid yw'r gwiriadau hyn yn ofynnol yn ôl deddfwriaeth hylendid bwyd.



Mae atal yn well na gwella. Bydd peidio â gadael i ymwelwyr diangen gael mynediad at ardaloedd trin bwyd yn lleihau faint o bobl sy'n dod i gysylltiad yn uniongyrchol ag arwynebau bwyd ac yn helpu i osgoi'r risg o ledaenu unrhyw haint. Bydd holiadur syml i ymwelwyr yn helpu i adnabod y rhai na chaniateir mewn ardaloedd trin bwyd.

Dylai fod gan weithredwyr busnesau bwyd a rheolwyr berthynas agored ac ymddiriedus â staff. Mae hyn i sicrhau eu bod nhw'n gyfforddus yn rhoi gwybod am salwch, sy'n golygu bod angen iddynt gadw draw o ardaloedd paratoi bwyd. Gallai cosbi staff am fod yn sâl, er enghraifft, drwy beidio â'u talu pan nad ydynt yn gallu gweithio, arwain atynt yn peidio â rhoi gwybod am salwch a gweithio pan fônt yn sâl. Gall cymhelliant i gymryd llai o ddiwrnodau salwch gael yr un effaith.



## Dillad amddiffynnol

### Sut i gydymffurfio â'r gyfraith

Dylai pob aelod o staff wisgo dillad glân wrth weithio gyda bwyd. Mae'n rhaid i staff sy'n gweithio gyda bwyd parod i'w fwyta bob amser wisgo dillad glân addas nad yw'n peri risg o groeshaloga anuniongyrchol. Yn ddelfrydol, dylent newid i ddillad gwaith glân cyn dechrau gweithio ac ni ddylent wisgo'r dillad hyn y tu allan i ardaloedd paratoi bwyd. Nid oes tymheredd penodol a argymhellir i olchi iwniffformau.

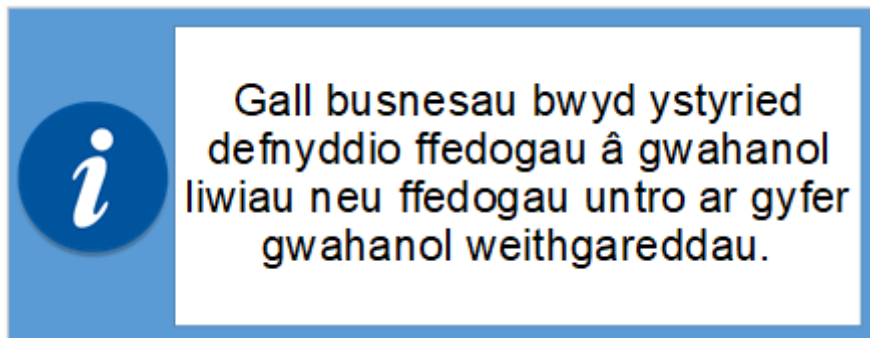
Mae'n rhaid i ddillad diogelu (fel ffedogau) beidio â pheri risg o groeshaloga. Os cânt eu halogi, mae angen eu newid cyn trin bwyd parod i'w fwyta.

Mae'n rhaid i aelodau staff olchi eu dwylo ar ôl newid o ddillad wedi'i halogi, a chyn gwisgo dillad glân.

Pan fo'r un aelodau staff yn trin bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta bob yn ail (er enghraifft wrth goginio), nid oes angen newid dillad diogelu ar gyfer gwahanol weithgareddau, ond mae'n rhaid sicrhau nad yw dillad yn cael eu halogi neu'n peri risg o groeshaloga. Os caiff dillad eu halogi, bydd angen eu newid.

### Arfer da

Dylai fod gan staff ddillad glân, mewn cyflwr da sy'n cael eu golchi cyn bob sifft.



Dylai fod gan fusnesau bwyd setiau dillad ar wahân ar gyfer staff sy'n trin bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta (ac yn ddelfrydol aelodau staff ar wahân) lle bo hyn yn briodol ac yn ymarferol.

## Y gyfraith

Rheoliad (CE) Rhif 852/2004  
Atodiad II

Pennod VIII (yn yr iaith  
wreiddiol)

(1) Every person working in a food-handling area is to maintain a high degree of personal cleanliness and is to wear suitable, clean and, where necessary, protective clothing.

Mae mesurau rheoli diogelwch bwyd effeithiol yn hanfodol i reoli croeshalogi ag *E. coli* O157.

Mae deddfwriaeth hylendid bwyd yn ei gwneud hi'n ofynnol i weithredwyr busnesau bwyd roi gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd ar waith yn seiliedig ar egwyddorion **HACCP** (Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol).

Mae HACCP yn system sy'n helpu gweithredwyr busnesau bwyd i ystyried sut maent yn trin bwyd ac yn cyflwyno gweithdrefnau i sicrhau bod y bwyd a gynhyrchir yn ddiogel i'w fwyta.

Nid bwriad y canllawiau hyn yw esbonio'r gofynion hynny yn llawn, fodd bynnag, ymdrinnir â rhai o'r gofynion hyn yn yr adran hon. I gael rhagor o wybodaeth am HACCP, gweler [tudalen HACCP yr ASB](#).



Mae'r pecyn 'Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell' yn becyn rheoli diogelwch bwyd yn seiliedig ar egwyddorion HACCP sy'n helpu bwytai, caffis, sefydliadau tecawê a busnesau arlwyio bach eraill i gydymffurfio â rheoliadau hylendid bwyd.

Chwiliwch am y pecyn '**Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell**' yr ASB ar-lein

Mae'n rhaid i weithredwyr busnesau bwyd sicrhau bod gweithwyr sy'n trin bwyd yn cael eu hyfforddi, yn dilyn cyfarwyddiadau ac yn cael eu goruchwyllo'n llawn i ddeall pwysigrwydd materion hylendid bwyd. Dylai'r hyfforddiant hwn fod yn berthnasol ac yn gymesur â'r gwaith maent yn ei wneud.

Dylai hyfforddiant a chyfarwyddiadau gynnwys pwysigrwydd:

- gwahanu bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta
- hylendid personol
- technegau golchi dwylo effeithiol
- y peryglon sy'n gysylltiedig â golchi a diheintio anniogonol
- datgymalu offer i'w glanhau'n effeithiol (lle bo'n briodol)
- gweithdrefnau cadw dogfennau a chofnodion

Bydd angen hyfforddi pob aelod o staff sy'n rhan o'r gweithdrefnau glanhau er mwyn sicrhau eu bod yn gymwys cyn mynd ati i ddiheintio â gwres neu'n gemegol. Gweler yr adrannau '**Diheintio â gwres**' a '**Diheintio cemegol**' i gael rhagor o wybodaeth.

## Hyfforddiant

### Sut i gydymffurfio â'r gyfraith

Dylid rhoi cyfarwyddiadau neu hyfforddiant i staff ar bob dull diogel sy'n berthnasol i'w swydd.

Dylid goruchwyllo cymhwysedd staff a'i adolygu'n rheolaidd, fel gall yr angen am hyfforddiant gael ei nodi ac y gellir ailhyfforddi.

Mae'n rhaid i staff sy'n gyfrifol am ddatblygu a chynnal a chadw'r system rheoli diogelwch bwyd gael hyfforddiant penodol yn ymwneud â gweithredu egwyddorion HACCP, a meysydd eraill o ddiogelwch bwyd sy'n ymwneud â'u dyletswyddau.

Mae'n rhaid cadw cofnodion hyfforddi am gyfnod priodol. Gweler yr adran '**Cadw cofnodion**' i gael rhagor o wybodaeth.

### Arfer da

Nid oes unrhyw ofyniad cyfreithiol i gymryd rhan mewn cwrs hyfforddi ffurfiol, fodd bynnag, gall busnesau bwyd ystyried defnyddio cyrsiau hyfforddi a gydnabyddir sy'n benodol i ofynion eich busnes chi.

Bydd hyfforddi staff yn rheolaidd yn helpu i leihau risgiau o groeshalogi a digwyddiadau bwyd posibl. Er enghraifft, hyfforddiant atgoffa ar gyfer staff bob blwyddyn am groeshalogi a hylendid personol. Enghraifft arall fyddai defnyddio'r dyddiadur adolygu bob pedair wythnos a geir yn y pecyn arlwygo 'Bwyd mwy diogel, busnes gwell', i'ch helpu chi a'ch staff i gynnal safonau diogel yn ogystal â nodi unrhyw broblemau a allai olygu bod angen ailhyfforddi.

Hefyd, gellir datblygu'r sgiliau angenrheidiol drwy ddulliau eraill fel hyfforddiant yn y swydd, hunanastudio neu brofiad blaenorol perthnasol.



## Y gyfraith

Rheoliad (CE) Rhif 852/2004  
Atodiad II

Pennod XII

Dylai gweithredwyr busnesau bwyd sicrhau: (yn yr iaith wreiddiol)

(1) that food handlers are supervised and instructed and/or trained in food hygiene matters commensurate with their work activity;

(2) that those responsible for the development and maintenance of the procedures referred to in article 5 (1) of this regulation or for the operation of relevant guides have received adequate training in the application of the HACCP principles.

## Dogfennau

### Sut i gydymffurfio a'r gyfraith

Mae'n rhaid i fusnesau bwyd gadw gweithdrefnau cofnodedig cyfredol sy'n cwmpasu mesurau rheoli croeshalogi. Mae'n rhaid i hyn hefyd fod yn rhan o'r hyfforddiant staff perthnasol.

Mae'n rhaid i weithredwyr busnesau bwyd gadw dogfennau mewn perthynas â'r canlynol:

- unrhyw ffynonellau posibl o *E. coli* O157 yn y busnes
- dull gwahanu (er enghraifft, ardaloedd ar wahân parhaol)
- gweithdrefnau glanhau ar gyfer arwynebau ac offer
- y math o ddiheintio sydd ei angen ar gyfer bob ardal / offer (fel diheintio â gwres a diheintio cemegol)
- gweithdrefnau hylendid personol (er enghraifft, gofynion golchi dwylo, rheolau hylendid personol a defnyddio dillad diogelu)
- hyfforddi staff

Pryd bynnag rydych chi'n newid proses, mae'n rhaid i chi ddiweddarau'r cofnodion i adlewyrchu'r newid hwnnw. Er enghraifft, os ydych chi'n newid o broses diheintio â gwres i broses diheintio cemegol.

Dylech greu cofnodion newydd pan fyddwch chi'n dechrau proses newydd. Er enghraifft, os byddwch chi'n dechrau defnyddio dull coginio newydd, gall cynllun HACCP neu ddull diogel newydd ar gyfer y broses honno, fod yn briodol.

## Y gyfraith

Rheoliad (CE) Rhif 852/2004  
Erthygl 5 (yn yr iaith wreiddiol)

(1) Food business operators shall put in place, implement and maintain a permanent procedure or procedures based on the HACCP principles.

(2) The HACCP principles referred to in paragraph 1 consist of the following:

(a) identifying any hazard that must be prevented, eliminated or reduced to acceptable levels;

(b) identifying the critical control points at the step or steps at which control is essential to prevent or eliminate a hazard or to reduce it to acceptable levels;

(c) establishing critical limits at critical control points which separate acceptability from unacceptability for the prevention, elimination or reduction of identified hazards;

(d) establishing and implementing effective monitoring procedures at critical control points;

(g) establishing documents and records commensurate with the nature and size of the food business to demonstrate the effective application of the measures outlined in subparagraphs (a) to (f).

(4) Food business operators shall:

(a) provide the competent authority with evidence of their compliance with paragraph 1 in the manner that the competent authority requires, taking account of the nature and size of the food business;

**SC6 - Hygiene Training Record**

**EXAMPLE:** Name: A Jones Position: Chef Date of Employment: 20 May 200

**In House Training/Instruction On Safe Catering Pack**

| Nature Of Training                                   | Dates    | Trainer    | Employee Sig |
|------------------------------------------------------|----------|------------|--------------|
| Instruction On Basic Hygiene Rules (Section 4 pg 21) | 20/05/06 | E Chartres | A Jones      |
| Training on steps used in your business (Section 3)  | 20/05/06 | E Chartres | A Jones      |
| Purchase, Delivery/Receipt, Collection               | 20/05/06 | E Chartres | A Jones      |
| Storage                                              | 20/05/06 | E Chartres | A Jones      |
| Preparation And Handling                             | 20/05/06 | E Chartres | A Jones      |
| Cold Serve/Display                                   | 20/05/06 | E Chartres | A Jones      |
| Defrosting                                           | 20/05/06 | E Chartres | A Jones      |
| Cooking                                              | 20/05/06 | E Chartres | A Jones      |
| Cooling/Freezing                                     | 20/05/06 | E Chartres | A Jones      |
| Reheating                                            | 20/05/06 | E Chartres | A Jones      |
| Hot Hold/Display                                     | 20/05/06 | E Chartres | A Jones      |
| Physical/Chemical Contamination                      | N/A      | N/A        | N/A          |
| Food Allergies                                       | 21/05/06 | E Chartres | A Jones      |
| Other Steps                                          | 21/05/06 | E Chartres | A Jones      |
| Cleaning                                             | 21/05/06 | E Chartres | A Jones      |
| Pest Control                                         | 21/05/06 | E Chartres | A Jones      |
| Waste                                                | 21/05/06 | E Chartres | A Jones      |
| Maintenance                                          | 21/05/06 | E Chartres | A Jones      |
| Personal Hygiene                                     | 21/05/06 | E Chartres | A Jones      |
| Training/Supervision                                 | 21/05/06 | E Chartres | A Jones      |
| Advice On Using A Thermometer                        | 21/05/06 | E Chartres | A Jones      |

**Further Training**

| Nature Of Training e.g. CIEH/RSB/RIPH Level 2/3 Award In Food Safety In Catering, In-house, Refresher | Course Provider    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| CIEH Basic Food Hygiene Certificate                                                                   | North West College |
| CIEH Intermediate Certificate in Food Safety                                                          | North West College |
| CIEH Level 3 Award in Implementing Food Safety Management Procedures                                  | North West College |
| CIEH Level 3 Award in Supervising Food Safety                                                         | North West College |



Mae'n rhaid cadw cofnodion am gyfnod priodol. Gweler yr adran 'Cadw cofnodion' i gael rhagor o wybodaeth.

## Arfer da

Dylai fod gan fusnesau bwyd system rheoli diogelwch bwyd sy'n briodol ar gyfer maint a natur y busnes.

Dylid cadw cofnodion rheoli mewn ffordd drefnus a rhesymegol, fel y gallwch ddod o hyd i'r cofnod cywir yn hawdd pan fo angen.

Dylai rheolwyr a goruchwylwyr fod wedi'u hyfforddi ynghylch sut i gadw cofnodion a sut i sicrhau bod prosesau'n cael eu dilyn yn gywir.

Gall y dogfennau canlynol helpu gweithredwyr busnesau bwyd i weithredu a chynnal system rheoli bwyd dda:

- [Bwyd mwy diogel, busnes gwell](#)
- [Arlwyo diogel \(Gogledd Iwerddon\) – Saesneg yn unig](#)



## Y gyfraith (parhad)

(b) ensure that any documents describing the procedures developed in accordance with this Article are up-to-date at all times;

(c) retain any other documents and records for an appropriate period.

## Cadw cofnodion

### Sut i gydymffurfio â'r gyfraith

Mae'n rhaid i fusnesau bwyd gadw cofnodion sy'n cynnwys mesurau rheoli croeshalogi. Mae'n rhaid i fusnesau allu dangos bod gweithdrefnau'n cael eu dilyn yn gywir.

Mae'n rhaid cadw cofnodion am gyfnod priodol. Dylid sicrhau bod hyn yn ddigon hir i wneud yn siŵr bod gwybodaeth ar gael rhag ofn bod angen olrhain cynnyrch. Gan ddibynnu ar weithgareddau'r busnes, gall y rhain gynnwys cofnodion o'r canlynol:

- gweithgareddau monitro a dilysu
- pan fo rhywbeth wedi mynd o'i le a pha gamau gweithredu y gwnaethoch chi eu dilyn i'w gywiro
- glanhau, cynnal a chadw a rheoli plâu
- adolygu'r system rheoli diogelwch bwyd

Mae'n rhaid adolygu'r system diogelwch bwyd pryd bynnag caiff newidiadau sylweddol eu gwneud. Er enghraifft, wrth gyflwyno cynnyrch newydd a allai effeithio ar ddiogelwch bwyd, fel byrgys cartref.

Mae'n rhaid cadw cofnodion o hyfforddiant a goruchwyliaeth. Dylai hyn gynnwys hyfforddiant ar weithdrefnau croeshalogi.

Dylai fod gan fusnesau bwyd gofnodion sy'n ddigonol ar gyfer maint a chymhlethdod y busnes.

### Arfer da

Nid yw'n angenrheidiol sefydlu systemau cymhleth. Mae cofnodion syml yn aml yn haws i'w deall a'u diweddarau.

Dylid cadw dogfennau a chofnodion am gyfnod priodol o amser. Dyma rhai ffactorau i'w hystyried:

- oes silff y cynnyrch
- hyd cyflogaeth staff (ar gyfer cofnodion hyfforddi)
- pa mor rheolaidd yw trefniadau glanhau sydd wedi'u hamserlennu

Er enghraifft, os yw oes silff cynnyrch yn ddwy flynedd, dylid cadw'r cofnodion yn ymwneud â'r swp hwnnw am o leiaf tair blynedd.

Dylai'r system rheoli bwyd a rheoli cofnodion gael ei hadolygu o leiaf unwaith y flwyddyn.

## Y gyfraith

Rheoliad (CE) Rhif 852/2004  
Erthygl 5 (yn yr iaith wreiddiol)

(4) Food business operators shall:

(a) provide the competent authority with evidence of their compliance with paragraph 1 in the manner that the competent authority requires, taking account of the nature and size of the food business;

(b) ensure that any documents describing the procedures developed in accordance with this Article are up-to-date at all times;

(c) retain any other documents and records for an appropriate period.

## Camau unioni

### Sut i gydymffurfio â'r gyfraith

Pan fo pethau'n mynd o'i le, fel methu â glynu at fesur rheoli, mae'n rhaid i weithredwyr busnesau bwyd weithredu ar unwaith i sicrhau bod defnyddwyr yn cael eu diogelu.

Os yw'n bosibl bod cynnyrch parod i'w fwyta wedi'i halogi ag *E. coli* O157, mae'n rhaid stopio'r gweithrediad dan sylw ar unwaith. Mae'n rhaid i'r gweithredwyr busnesau bwyd symud y cynnyrch halogedig i rywle diogel ac ymchwilio i'r achos. Yna, gall y canlynol fod yn briodol:

- cael gwared ar y cynnyrch halogedig
- ailgoginio cynnyrch a allai fod wedi'i halogi, er enghraifft trin â gwres ar dymheredd a fydd yn lladd *E. coli* O157
- tynnu neu alw'r cynnyrch halogedig yn ôl

Os bydd angen galw cynnyrch yn ôl, mae'n rhaid i chi roi gwybod i'ch [awdurdod lleol a'r ASB](#).

Gellir dod o hyd i wybodaeth am ymdrin â mesurau rheoli digwyddiadau bwyd ar [dudalen we digwyddiadau'r ASB](#).

Mae'n rhaid i fusnesau bwyd gadw cofnodion pan fo pethau'n mynd o'i le. Dylai'r cofnodion hyn gynnwys y canlynol:

- beth aeth o'i le
- adeg y digwyddiad
- sut aeth o'i le (y mesur rheoli a fethodd)
- beth wnaethoch chi i'w gywiro
- i bwy wnaethoch chi roi gwybod a phryd, er enghraifft eich awdurdod lleol neu'r ASB
- pa fesur rheoli sydd wedi'i roi ar waith i'w atal rhag digwydd eto

### Arfer da

Dylai busnesau bwyd fod yn agored ac yn onest pan fo pethau'n mynd o'i le. Mae colli enw da fel arfer yn llawer gwaeth pan fo busnesau'n ceisio cuddio digwyddiadau. Mae tystiolaeth o fusnesau yn cymryd camau unioni yn arwydd cadarnhaol y gallant ymdrin â phroblemau a'u cywiro.

Dylai fod pob busnes bwyd, beth bynnag fo'i faint, yn cymryd mesurau rhagofalus rhesymol i sicrhau bod bwyd yn ddiogel. Efallai na fydd y mesurau a gymerir gan fusnesau bach mor helaeth â'r rhai hynny a gymerir gan fusnesau mwy. Gall busnesau gymryd y camau canlynol:

- defnyddio cyflenwyr dibynadwy
- gofyn am gymorth gan eich awdurdod lleol
- gwirio bod prosesau'n gweithio yn rheolaidd

## Y gyfraith

Rheoliad (CE) Rhif 852/2004  
Erthygl 5 (yn yr iaith wreiddiol)

2 (e) establishing corrective actions when monitoring indicates that a critical control point is not under control;

## Dilysu ac adolygu

### Sut i gydymffurfio â'r gyfraith

Mae'n rhaid i fusnesau bwyd adolygu'n rheolaidd bob gweithdrefn a sefydlwyd i reoli croeshalogi. Mae hi hefyd yn ofynnol cynnal adolygiadau pryd bynnag mae yna newidiadau sylweddol i brosesau. Er enghraifft, wrth gyflwyno cynnyrch newydd neu wrth ddefnyddio cynhwysyn newydd mewn rysât.

Mae'n rhaid i fusnesau bwyd wirio a chadarnhau bod y mesurau rheoli sydd ar waith yn effeithiol yn ystod cyfnodau tawel a chyfnodau prysur, ac yn enwedig pan gaiff gweithdrefn newydd ei chyflwyno. Gelwir y rhain yn wiriadau dilysu. Mae'n rhaid i unrhyw wiriad dilysu sy'n sefydlu na lwyddwyd i lynu at fesur rheoli, gael ei ystyried yn risg ddifrifol o groeshalogi ac mae'n rhaid cymryd camau unioni ar unwaith.

Mae'n rhaid i wiriadau dilysu gael eu cofnodi a'u cadw am gyfnod priodol o amser. Gweler yr adrannau '**Dogfennau**' a '**Cadw cofnodion**' i gael rhagor o wybodaeth.

### Arfer da

Dylai fod gan fusnesau bwyd system ar waith i wirio'n rheolaidd fod eu prosesau'n gweithio. Er enghraifft, gwiriadau misol o'r gwaith o lanhau ardal wahanol ar adegau amrywiol.

Yn ddelfrydol, dylai gwiriadau dilysu gael eu cynnal gan rywun ar wahân i'r unigolyn sy'n gyfrifol am fonitro. Mae hyn yn golygu os oes goruchwyliwr yn gyfrifol am fonitro, gallai rheolwr gynnal y gwiriad dilysu.

Gellir cynnal gwiriadau dilysu yn fewnol (gan rywun yn y busnes) neu gan drydydd parti annibynnol allanol, er enghraifft archwilydd allanol.

Gall gweithdrefnau dilysu gynnwys:

- archwilio cyflenwyr
- dilysu cyfyngiadau critigol
- camau unioni a gymerwyd
- graddnodi offerynnau a ddefnyddir ar gyfer monitro
- gwasanaethu peiriannau
- gwirio tymheredd peiriannau golchi llestri
- samplu amgylcheddol

Nid yw'r rhestr hon yn un gynhwysfawr, a dylech chi ddylunio gwiriadau dilysu ar gyfer eich busnes penodol. Os ydych chi angen cymorth â hyn, gallwch gysylltu â'ch awdurdod lleol.

## Y gyfraith

Rheoliad (CE) Rhif 852/2004  
Erthygl 5 (yn yr iaith wreiddiol)

2 (f) establishing procedures, which shall be carried out regularly, to verify that the measures outlined in subparagraphs a) to e) are working effectively.



Mae'r diffiniadau canlynol yn benodol i'r canllawiau hyn

| Term                                                          | Diffiniad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Amser cyswllt                                                 | Yr amser sydd ei angen i adael y diheintydd ar yr arwyneb iddo weithio'n effeithiol.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Ardal wedi'i dynodi ar gyfer bwyd parod i'w fwyta (ardal lân) | Ardal mewn busnes bwyd sydd wedi'i dynodi'n benodol ar gyfer bwyd parod i'w fwyta.<br>Mae'n rhaid ei rheoli mewn ffordd sy'n sicrhau bod bacteria niweidiol fel <i>E. coli</i> O157 wedi'u heithrio'n effeithiol o bob arwyneb ac aelod o staff a fydd yn cyffwrdd â bwyd parod i'w fwyta.                                                                                                                                          |
| Arwynebau nad ydynt yn dod i gysylltiad â bwyd                | Arwynebau nad ydynt fel arfer yn dod i gysylltiad uniongyrchol â bwyd, er enghraifft waliau neu gypyrddau, ond gallant o bosibl achosi croeshalogi oherwydd eu bod yn agos at fwyd agored.                                                                                                                                                                                                                                          |
| BS EN                                                         | Safon Brydeinig, Arfer Ewropeaidd. Mae diheintyddion sy'n cydymffurfio â safonau cyhoeddedig <b>BS EN 1276</b> a / neu <b>BS EN 13697</b> neu safonau cyfwerth, yn gallu lladd <i>E. coli</i> O157 os cânt eu defnyddio'n gywir.                                                                                                                                                                                                    |
| Bwyd amrwd                                                    | Yn y cyd-destun hwn, mae bwyd amrwd yn cynnwys cig amrwd ac unrhyw fwyd amrwd, gan gynnwys ffrwythau a llysiau ac unrhyw gynhwysyn sy'n ffynonellau posibl o <i>E. coli</i> O157 (ffres neu wedi rhewi).                                                                                                                                                                                                                            |
| Bwyd parod i'w fwyta                                          | Wedi'i ddiffinio yn <a href="#">Rheoliad (CE) Rhif 2073/2005</a> fel bwyd wedi'i fwriadu gan y cynhyrchwr neu'r gweithgynhyrchwr i'w fwyta'n uniongyrchol gan bobl, heb fod angen ei goginio na'i brosesu fel arall, i gael gwared neu i leihau'n effeithiol y micro-organebau dan sylw i lefel dderbyniol. Er enghraifft, cig wedi'i goginio, ffrwythau wedi'u golchi / wedi'u plicio, saladau, pasteiod, bara, caws a brechdanau. |
| Cludir gan fwyd                                               | Micro-organebau, fel bacteria sy'n cael eu trosglwyddo i bobl drwy fwyd, a all wedyn achosi haint.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Croeshalogi                                                   | Pan fo bacteria niweidiol yn lledaenu ar fwyd o ffynonellau bwyd eraill, fel cig amrwd neu lysiau solet (a elwir yn groeshalogi uniongyrchol) neu o arwynebau, dwylo neu offer sydd wedi'u halogi (a elwir yn groeshalogi anuniongyrchol).                                                                                                                                                                                          |
| Cyfradd / ffactor gwanhau                                     | Faint o ddŵr i'w ychwanegu at gemegyn crynodedig cyn ei ddefnyddio. Rhaid dilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr bob amser.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Diheintio â gwres                                             | Lleihau lefelau bacteria penodol gan ddefnyddio gwres. Er enghraifft, berwi neu stemio. Gall diheintio ond digwydd ar ôl i chi sicrhau bod pob arwyneb yn weledol lân. Gweler yr adran ' <b>Diheintio â gwres</b> '.                                                                                                                                                                                                                |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Diheintydd cemegol      | Cemegyn sy'n lleihau lefelau micro-organebau. Mae'n gallu lleihau lefelau bacteria penodol wrth ei ddefnyddio ar arwynebau sy'n weledol lân ar y gyfradd wanhaus a nodir, ac am yr amser a argymhellir. Mae safonau penodol y dylai'r rhain eu bodloni. Gweler yr adran ' <b>Diheintio cemegol</b> '. |
| Dilysu                  | Mae hyn yn golygu cynnal profion neu wiriadau, gan wirio bod staff yn glynu at weithdrefnau, ac adolygu'r system HACCP i sicrhau bod y bwyd a gynhyrchir yn ddiogel.                                                                                                                                  |
| Dillad diogelu          | Eitemau sy'n diogelu bwyd rhag halogiad gan bobl. Er enghraifft cotiau, troswisgoed, ffedogau, menyng, hetiau, rhwydi gwallt ac esgidiau.                                                                                                                                                             |
| Dŵr yfed                | Dŵr sy'n bodloni'r gofynion gofynnol a osodir yng <a href="#">Nghyfarwydddeb 98/83/EC y Cyngor Ewropeaidd</a> o 3 Tachwedd 1998 ar ansawdd dŵr i'w yfed gan bobl.                                                                                                                                     |
| Galw bwyd yn ôl         | Pan ofynnir i gwsmeriaid ddychwelyd / cael gwared ar gynnyrch bwyd. Gall fod angen gwneud hyn os oes mater difrifol yn ymwneud â'r bwyd. Gellir dod o hyd i wybodaeth am ymdrin â mesurau rheoli digwyddiadau bwyd ar <a href="#">dudalen digwyddiadau'r ASB</a> .                                    |
| Geliaudiheintio dwylo   | Cynhyrchion diheintio dwylo, fel geliau yn cynnwys alcohol / geliau a wipos dwylo bacterleiddiol (sy'n gallu lladd bacteria).                                                                                                                                                                         |
| Glanedydd               | Cynnyrch a ddefnyddir ar gyfer glanhau cyffredinol (i dorri sain i lawr a chael gwared ar faw). Nid oes gan lanedyddion briodoleddau diheintiol (er enghraifft, os cânt eu defnyddio ar eu pennau eu hunain, nid ydynt yn gallu lladd bacteria fel <i>E. coli</i> O157).                              |
| Glanhau wrth fynd       | Cadw'r ardal waith yn lân ac yn daclus bob amser wrth weithio. Gall hyn gynnwys glanhau hylifau wedi'u gollwng, sychu arwynebau, mynd â gwastraff i'r bin a chadw'r ardal waith, yr offer a'r staff yn gyffredinol at y lefelau hylendid gofynnol.                                                    |
| Glanweithyddion         | Cynhyrchion sy'n cyfuno diheintydd a glanedydd mewn un cynnyrch. Er mwyn diheintio'n effeithiol, mae'n rhaid eu defnyddio ddwywaith: yn gyntaf i lanhau ac yna i ddiheintio.                                                                                                                          |
| Goruchwyllo             | Y broses o oruchwyllo staff yn cyflawni tasgau a gweithdrefnau. Dylai staff gael eu goruchwyllo i sicrhau bod tasgau'n cael eu cyflawni'n effeithiol ac i'r safon ofynnol.                                                                                                                            |
| Gweithredwr busnes bwyd | Mae <a href="#">Rheoliad (CE) Rhif 178/2002</a> yn diffinio 'gweithredwr busnes bwyd' fel y person/personau naturiol neu gyfreithiol sy'n gyfrifol am sicrhau bod gofynion cyfraith bwyd yn cael eu bodloni o fewn y busnes bwyd sydd dan eu rheolaeth.                                               |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gweledol lân                  | Pan nad oes modd gweld unrhyw sail neu ffilm, neu ddarnau solet (bwyd). Gall arwyneb sy'n weledol lân dal fod wedi'i halogi â bacteria niweidiol os nad yw wedi'i ddiheintio.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Gwiriadau dilysu              | Cyn gweithredu HACCP, mae'n rhaid dilysu cynnwys y cynllun. Mae hyn i wneud yn siŵr y bydd y cynllun yn arwain at gynhyrchu bwyd diogel. Mae'r pwyslais ar sicrhau bod y peryglon a nodir yn gyflawn, yn gywir a bod mesurau rheoli addas ar waith.                                                                                                                                                                            |
| Gwreiddlysiau / gwreiddgnydau | Llysiau fel tatws, nionod/winwns, moron, betys a maip. Gan ei bod hi'n debygol bod gan y rhain bridd arnynt, mae'n bwysig cael gwared ar y pridd i gyd a'u gwahanu oddi wrth bwyd parod i'w fwyta. Gweler yr adran ' <b>Gwahanu</b> '.                                                                                                                                                                                         |
| HACCP                         | Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol. Mae HACCP yn system sy'n helpu gweithredwyr busnesau bwyd i ystyried y ffordd maent yn trin bwyd ac mae'n cyflwyno gweithdrefnau i wneud yn siŵr bod y bwyd a gynhyrchir yn ddiogel i'w fwyta.                                                                                                                                                                                |
| Halogiad                      | Pan fo perygl biolegol, ffisegol neu gemegol yn bresennol, neu'n cael ei gyflwyno i fwyd neu i amgylchedd bwyd.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Lapio                         | Rhoi bwyd mewn deunydd lapio neu gynhwysydd sydd mewn cyswllt uniongyrchol â'r bwyd. Er enghraifft, ffoil, cling ffilm neu fag.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Llysiau deiliog               | Llysiau fel letys, sbigoglys, bresych, berwr y dŵr, sicori, endif a radicchio, a pherlysiau ffres fel coriander, basil a phersli. Gan ei bod hi'n debygol bod pridd ar y rhain, mae'n bwysig cael gwared ar yr holl bridd a'u gwahanu oddi wrth bwyd parod i'w fwyta. Gweler yr adran ' <b>Gwahanu</b> '. Mewn rhai achosion, gall y rhain gael eu cyflenwi a'u labelu'n glir fel bwyd parod i'w fwyta a'u golchi ymlaen llaw. |
| Monitro                       | Rhaglen o wiriadau wedi'u trefnu ymlaen llaw (arsylwadau neu fesuriadau) o gyfyngiadau critigol a / neu 'gyfreithiol' i wirio a yw mesurau rheoli mewn perygl o fethu, ac sy'n pennu'r angen i gymryd camau unioni.                                                                                                                                                                                                            |
| Offer cymhleth                | Offer sy'n gallu bod yn anodd iawn i'w glanhau yn iawn ar ôl bob defnydd. Gall hyn fod oherwydd anhawster yn cael mynediad at bob rhan o'r offer neu oherwydd eu bod yn cynnwys nifer o rannau ac arwynebau bychain, nad ydynt efallai'n esmwyth neu'n hawdd i'w glanhau. Er enghraifft, peiriannau sleisio, peiriannau briwio a pheiriannau pecynnu dan wactod.                                                               |
| Pathogenau                    | Micro-organebau yw'r rhain, fel bacteria neu feirysau niweidiol sy'n achosi clefyd.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Pecynnu                       | Gosod un neu fwy o gynhyrchion bwyd wedi'u lapio mewn ail gynhwysydd (a'r ail gynhwysydd ei hun).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Perygl                        | Asiant biolegol, cemegol neu ffisegol mewn bwyd sy'n gallu achosi niwed i iechyd y defnyddiwr.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Salwch i'w adrodd    | Clefyd sy'n debygol o gael ei drosglwyddo drwy fwyd. Mae'n rhaid rhoi gwybod am y symptomau i reolwr gweithredwr y busnes bwyd ar unwaith. Ni chaiff y rhai hynny sydd â'r symptomau hyn fynd ar gyfyl ardal trin bwyd na thrin unrhyw fwyd dan unrhyw amgylchiadau.                 |
| Sebon gwrthfacteriol | Cynhyrchion diheintio dwylo fel hylif bacterleiddiol (gallu lladd bacteria) neu sebon ewyn.                                                                                                                                                                                          |
| Sinc sterileiddio    | Uned sinc a ddefnyddir i sterileiddio. Fel arfer, ceir un sinc ar gyfer golchi ac un arall i roi rinsiad sterileiddio. Caiff y sinc sterileiddio ei chynhesu i dymheredd rhwng 85°C a 94°C. Bydd tymheredd o'r fath, am yr amser cywir, yn lladd y rhan fwyaf o facteria a feirysau. |
| Trin                 | Codi a gafael, symud neu gyffwrdd â'r dwylo, neu ag offer fel gefeiliau, neu dechnegau heb gyffwrdd eraill.                                                                                                                                                                          |
| Tynnu bwyd yn ôl     | Y broses o dynnu cynnyrch yn ôl o'r farchnad. Efallai y bydd angen gwneud hyn os oes mater difrifol yn ymwneud â chynnyrch bwyd. Gweler <a href="#">tudalen digwyddiadau bwyd yr ASB</a> .                                                                                           |

## Deddfwriaeth berthnasol

### Deddfwriaeth yr UE

|                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <a href="#">Rheoliad (CE) Rhif 852.2004 ar hylendid bwydydd</a>                                                                                                                                           |
| <a href="#">Rheoliad (CE) Rhif 2073/2005 ar feini prawf microbiolegol ar gyfer bwydydd</a>                                                                                                                |
| <a href="#">Mae Rheoliad (CE) Rhif 178/2002 yn mynnu bod rhaid i bob cynnyrch bwyd sy'n cael ei roi ar y farchnad fod yn ddiogel i'w fwyta ac mae'n diffinio gofynion ar gyfer y gallu i olrhain bwyd</a> |
| <a href="#">Cyfarwyddeb 98/83/EC y Cyngor Ewropeaidd ar ansawdd dŵr i'w yfed gan bobl</a>                                                                                                                 |
| <a href="#">Cyfarwyddeb 2006/42/EC y Cyngor Ewropeaidd ar beiriannau, a diwygio Cyfarwyddeb 95/16/EC</a>                                                                                                  |

### Deddfwriaeth genedlaethol

|                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------|
| <a href="#">Rheoliadau Hylendid Bwyd (Cymru) 2006</a>                      |
| <a href="#">Rheoliadau Diogelwch a Hylendid Bwyd (Lloegr) 2013</a>         |
| <a href="#">Rheoliadau Hylendid Bwyd (Gogledd Iwerddon) 2006</a>           |
| <a href="#">Rheoliadau Cyflenwadau Dŵr Preifat (Cymru) 2017</a>            |
| <a href="#">Rheoliadau Cyflenwadau Dŵr Preifat (Lloegr) 2018</a>           |
| <a href="#">Rheoliadau Cyflenwadau Dŵr Preifat (Gogledd Iwerddon) 2017</a> |

### Canllawiau cyffredinol

|                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|
| <a href="#">ASB, Bwyd mwy diogel, busnes gwell</a>                                 |
| <a href="#">ASB, Safe catering (Gogledd Iwerddon)</a>                              |
| <a href="#">ASB, Canllawiau hyfforddi staff</a>                                    |
| <a href="#">Sefydliad Iechyd y Byd, Techneg golchi dwylo dda</a>                   |
| <a href="#">ASB, HACCP</a>                                                         |
| <a href="#">Nodiadau Canllaw i weithredwyr busnesau bwyd ar ddigwyddiadau bwyd</a> |



|                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <a href="#">Gweithrediaeth Iechyd a Diogelwch, Rheoli sylweddau sy'n beryglus i iechyd – penodol i arlwyo</a> |
| <a href="#">Gweithrediaeth Iechyd a Diogelwch, Storio cynhyrchion cemegol (ar raddfa fach)</a>                |
| <a href="#">Gweithrediaeth Iechyd a Diogelwch, Gwanhau crynodiadau cemegol</a>                                |
| <a href="#">Canllawiau ar y gallu i olrhain, tynnu a galw bwyd yn ôl o fewn diwydiant bwyd y DU</a>           |

© Hawlfraint y Goron 2019

Mae'r cyhoeddiad hwn wedi'i drwyddedu dan delerau [fersiwn 3.0 Trwydded y Llywodraeth Agored](#) ac eithrio lle nodir yn wahanol. Lle'r ydym wedi nodi unrhyw wybodaeth hawlfraint trydydd parti, bydd angen i chi gael caniatâd gan ddeiliaid yr hawlfraint dan sylw.

I weld y drwydded hon:

Ewch i <http://www.nationalarchives.gov.uk/>

E-bost [psi@nationalarchives.gov.uk](mailto:psi@nationalarchives.gov.uk)

Ysgrifennwch at:

Tîm Polisi Gwybodaeth / Information Policy Team  
The National Archives  
Kew  
London  
TW9 4DU

Ynglŷn â'r cyhoeddiad hwn:

Ymholiadau: <https://www.food.gov.uk/cy/contact/businesses/find-details>



Dilynwch ni ar  
Twitter:  
[@fsacymru](https://twitter.com/fsacymru)



Hoffwch ni ar Facebook:  
[facebook.com/AsiantaethSafonauBwyd](https://facebook.com/AsiantaethSafonauBwyd)