

Rhestr wirio diogelwch bwyd



Mae’r rhestr wirio hon yn cynnwys y pethau allweddol a fydd yn cael eu gwirio yn ystod arolygiad diogelwch bwyd. Bydd eich sgôr yn seiliedig ar yr hyn a welir ar ddiwrnod yr arolygiad. Os mai ‘na’ yw eich ateb i gwestiwn, mae’n rhaid i chi gywiro yr hyn sydd o’i le.

Boddhaol			
	Ydy	Nac ydy	Manylion y camau a gymerwyd
Hylandid Ystafelloedd Bwyd ac Offer			
A yw ystafelloedd ac offer bwyd mewn cyflwr da ac yn cael eu gynnal a’u cadw’n dda?			
A yw’r ystafelloedd bwyd yn lân ac yn dactlus ac a yw’r staff yn glanhau wrth weithio, gan gynnwys mannau anodd?			
A yw offer yn hawdd i’w lanhau a’i gadw mewn cyflwr glân?			
A yw’r holl arwynebau sy’n dod i gysylltiad â bwyd a dwylo, er enghraifft arwynebau gwaith, sleiswyr, dolenni oergelloedd, thermomedrau prôb, mewn cyflwr da ac yn cael eu glanhau/diheintio’n rheolaidd?			
A oes cemegau glanhau addas a gymeradwyir gan BS EN ar gael ac yn cael eu storio’n gywir, ac a ddefnyddir dulliau glanhau priodol?			
A ddefnyddir clytiau glanhau ar wahân mewn mannau glân? Os ydynt yn cael eu hailddefnyddio, a ydynt yn cael eu golchi mewn golch dŵr berw?			
Storio Bwyd			
A yw bwyd a gaiff ei ddosbarthu yn cael ei storio’n briodol ar unwaith?			
A yw bwyd parod i’w fwyta yn cael ei storio uwchben/ar wahân i fwyd amrwd yn yr oergelloedd a’r rhewgelloedd?			
A yw bwyd mewn oergelloedd/ rhewgelloedd wedi’i orchuddio?			
A oes codau dyddiad ar gyfer bwydydd risg uchel, gyda’r codau’n cael eu gwirio bob dydd a stoc yn cael ei gylchdroi?			
A yw nwyddau sych yn cael eu storio’n gywir, er enghraifft mewn ystafell addas, ar wahân i’r bwyd, mewn cynwysyddion wedi’u gorchuddio?			
A yw deunydd pecynnu allanol yn cael ei dynnu o fwyd parod i’w fwyta cyn ei roi mewn *ardal lân?			
Y yw’r rhewgelloedd yn gweithio’n iawn?			
A yw oergelloedd a rhewgelloedd yn cael eu dadmer yn rheolaidd?			
Arferion Trin Bwyd			
A yw bwydydd parod i’w bwyta wedi’u paratoi mewn ardaloedd glân ar wahân?			
A ddefnyddir offer a chyfarpar ar wahân ar gyfer bwydydd parod i’w bwyta oni bai eu bod wedi’u diheintio mewn peiriant golchi llestri? A yw’r peiriant golchi llestri mewn cyflwr da ac yn cael ei gynnal a’i gadw’n rheolaidd?			
A ddefnyddir deunydd lapio a deunydd pecynnu ar gyfer bwyd parod i’w fwyta yn yr ardal lân?			
A yw staff gwahanol yn trin bwyd parod i’w fwyta neu a oes mesurau rheoli ar waith i sicrhau bod staff yn newid dillad ac yn golchi dwylo cyn ymdrin â bwyd parod i’w fwyta?			
A ddarperir offer **cymhleth ar wahân ar gyfer bwyd parod i’w fwyta ac a yw wedi’i leoli yn yr ardal lân?			
A yw staff yn trin bwyd â llaw cyn lleied â phosib? Er enghraifft, defnyddio gefeiliau (tongs)			
Os darperir offer cod lliw (er enghraifft offer cegin, byrddau torri), a ydynt yn cael eu ddefnyddio’n gywir?			
A yw bwydydd risg uchel yn cael eu paratoi mewn sypiau bach a’u rhoi yn yr oergell yn syth ar ôl eu trin/paratoi?			
A yw bwyd yn cael ei oeri cyn gynted â phosib a’i gadw oddi wrth bwyd amrwd a ffynonellau halogi eraill?			
A yw llysiau/ffrwythau/saladau/yn cael eu trimio a’u golchi’n drylwyr cyn eu defnyddio oni bai eu bod wedi’u labelu fel ‘parod i’w bwyta’			
A yw bwydydd parod i’w bwyta yn cael eu harddangos ar wahân y tu ôl i sgrin rhag cwsmeriaid?			
A oes digon o offer glân ar gael ar gyfer hunanwasanaeth?			
A yw bwydydd wedi’u rhewi yn cael eu dadmer yn ddiogel?			

A oes mesurau rheoli ar waith i atal halogiad gan gemegau/deunyddiau estron, er enghraifft gwydr, deunyddiau pecynnu, bolltau, rhwd, cemegau glanhau?			
A yw staff yn ymwybodol o beryglon alergeddau bwyd?			
A yw mesurau rheoli yn cael eu dilyn i sicrhau bod staff yn golchi dwylo ar ôl trin bwyd amrwd a chyn cyffwrdd ag arwynebau, fel tiliau arian?			
A ddefnyddir thermomedr prôb ar wahân ar gyfer bwydydd parod i’w bwyta ac a yw’n cael ei lanhau/diheintio’n drylwyr cyn ei ddefnyddio?			

Boddhaol			
Ydy	Nac ydy	Manylion y camau a gymerwyd	
Hylandid Personol			
A yw'r staff yn ddigon iach i weithio, yn gwisgo dillad diogelu addas glân ac yn dilyn rheolau hylandid personol, yn benodol golchi dwylo?			
A yw basnau golchi dwylo yn lân gyda dŵr poeth, sebon a chyfleusterau sychu dwylo hylan?			
A ddefnyddir basnau golchi dwylo ar gyfer golchi dwylo yn unig ac a yw staff yn golchi dwylo'n effeithiol yn rheolaidd?			
A yw toiledau staff a chyfleusterau newid yn lân ac yn daclus?			
Rheoli Plâu			
A yw safleoedd yn ddiogel rhag plâu ac yn rhydd rhag unrhyw arwyddion o blâu?			
Lle bo angen, a oes drysau allanol/ffenestri gyda sgriniau clêr addas?			
A yw'r teclynnau lladd pryfed (os cânt eu darparu) yn cael eu cynnal a chadw'n drylwyr?			
A yw bwyd wedi'i ddiogelu'n briodol rhag risg o halogiad gan blâu?			
Rheoli Gwastraff			
A yw gwastraff mewn ystafelloedd bwyd yn cael ei storio'n gywir?			
A yw gwastraff bwyd yn cael ei storio'n gywir y tu allan ac a yw'r ardal sbwriel yn cael ei chadw'n lân?			
A yw bwyd anaddas wedi'i labelu'n glir a'i storio ar wahân i fwydydd eraill?			
Gwiriadau a Chadw Cofnodion			
A yw pob gwiriad yn cael ei gynnal a'i gofnodi'n gywir?			
A fu camau unioni priodol lle bo angen?			
Ydy'r taflenni cofnodion yn gyfredol ac wedi'u gwirio?			
A yw cyfuniadau amser/tymheredd offer yn cael eu croeswiro'n rheolaidd?			
Adolygiad (4 wythnos)			
Unrhyw gyflenwyr newydd a'r rhestr o gyflenwyr gymeradwy wedi'i diweddarau?			
Unrhyw eitemau newydd ar y fwydlen wedi'u diweddarau?			
Unrhyw ddulliau trin bwyd newydd neu offer newyddwedi'u diweddarau?			

***Mae ‘ardal lân’** yn ystafell neu’n ardal o fewn y safle bwyd lle dim ond bwydydd parod i’w bwyta sy’n cael eu trin. Ni ellir trin unrhyw fwydydd amrwd yma. Gellir gosod yr ardal lân yn yr un lleoliad yn barhaol neu gellir ei osod dros dro yn dilyn proses drylwyr o lanhau a diheintio’r ardal gyfan. Dylai ardal lân dros dro gynnwys cyfleusterau storio glân ar gyfer storio offer a deunydd pecynnu pan nad yw’r ardal lân dros dro yn cael ei defnyddio.

****Cyfarpar cymhleth** yw’r term a roddir am yr eitemau hynny o offer a all fod yn anodd iawn eu glanhau. Gall hyn fod oherwydd ei bod yn anodd cael mynediad i bob rhan o’r offer neu oherwydd ei fod yn cynnwys nifer o ddarnau bach ac arwynebau nad ydynt efallai’n llyfn nac yn hawdd eu glanhau. Am y rhesymau hyn ni ddylid defnyddio offer cymhleth a ddarperir ar gyfer bwyd parod i’w fwyta ar gyfer bwyd amrwd.

Enw:..... **Swydd:**..... **Llofnodwyd:**.....
Dyddiad:.....

Gwiriadau amllder ticio wedi'i gynnal gan y perchennog neu’r rheolwr.

Bob wythnos

Bob Mis