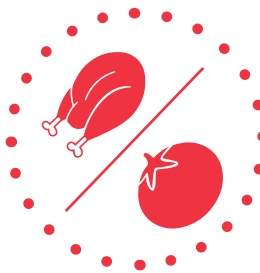


.....
**BWYD MWY
DIOGEL
BUSNES GWELL
I FANWERTHWYR**
.....



GWEITHIO GyDA BWYD?

GAIR I GALL CYN DECHRAU ARNI

Mae'n hawdd i chi ledænu bacteria i fwyd heb sylwi. Mae'r bacteria hyn yn anweledig ac fe allent wneud eich cwsmeriaid yn sâl. Mae eich hylendid personol yn bwysig. Dyma beth sydd angen i chi ei wneud er mwyn sicrhau bod bwyd yn ddiogel:

CYN I CHI DDECHRAU GWEITHIO GyDA BWYD



Golchwch eich dwylo bob tro



Gwisgwch ddillad glân



Gwisgwch ffedog os ydych chi'n trin bwyd heb ei orchuddio



Rhowch wybod i'ch rheolwr os ydych yn chwydu neu'n dioddef o ddolur rhydd, a pheidwch â gweithio gyda bwyd



Tynnwch eich oriawr a'ch gemwaith



Mae'n syniad da clymu eich gwallt yn ôl a gwisgo het neu rwyd wallt



PAN FYDDWCH YN GWEITHIO GyDA BWYD



Dim ysmegu



Dim yfed na bwyta



Peidiwch â chyffwrdd â'ch wyneb, pesychu na thisian dros fwyd



Dylech orchuddio briwiau â gorchudd lliw llachar sy'n gwrthsefyll dŵr

GOLCHI DWYLO YN EFFEITHIOL



Cam 1: Gwlychwch eich dwylo'n drylwyr o dan ddŵr cynnes a chwistrellu sebón ar gleidr eich llaw



Cam 2: Rhwbiwch eich dwylo gyda'i gilydd i greu trochion sebón



Cam 3: Rhwbiwch gleidr un llaw ar hyd cefn y llaw arall ac ar hyd y bysedd. Yna, gwnewch yr un peth gyda'r llaw arall



Cam 4: Rhowch gledrau eich dwylo at ei gilydd a phlethwch eich bysedd. Rhwbiwch rhwng pob un o'ch bysedd yn drylwyr



Cam 4: Rhwbiwch o amgylch eich bodïau ac yna rhwbiwch flaenau eich bysedd yn erbyn cledrau eich dwylo



Cam 4: Rinsiwch y sebón gyda dŵr glân a sychwch eich dwylo'n drylwyr gyda thywel taflu i ffwrdd. Trowch y tap i ffwrdd gyda'r tywel cyn ei daflu

PRYD I OLCHI DWYLO



Cyn trin neu gyffwrdd ag unrhyw fwyd, yn enwedig bwyd parod i'w fwyta



Ar ôl bod i'r tŷ bach



Ar ôl pob egwyl



Ar ôl cyffwrdd â chig, dofednod, pysgod neu wyau amrwd neu lysiau heb eu golchi



Ar ôl cyffwrdd â briw neu newid gorchudd ar friw



Ar ôl cyffwrdd â biniau neu ar ôl eu gwagio



Ar ôl glanhau



Ar ôl cyffwrdd â ffôn, switsh golau, dolenni drysau, tiliau ac arian

SUT I DDEFNYDDIO'R PECYN HWN

Croeso i becyn Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell i fanwerthwyr

A YW'R PECYN HWN YN BERTHNASOL I MI?



Mae'r pecyn hwn yn berthnasol i fusnesau manwerthu bach sydd wedi cofrestru â'r Awdurdod Lleol fel busnes bwyd ac sy'n gwerthu bwyd, gan gynnwys unrhyw fwyd sydd angen ei gadw'n oer i'w gadw'n ddiogel, e.e. llaeth, cynhyrchion llaeth, cigoedd wedi'u coginio, saladau, pwdinau neu frechdanau.

Mae'n rhaid i fusnesau manwerthu sy'n gwerthu unrhyw fwyd gydymffurfio â'r gyfraith bwyd.

Ydych chi'n gwerthu bwyd sydd angen ei gadw'n oer i'w gadw'n ddiogel?

Ydw Nac ydw

Os mai 'Ydw' yw eich ateb, ydy'ch busnes yn un o'r rhain?

- Siop gyfleus fach
- Siop melysion, tybaco a phapur newydd (CTN)
- Siop bwydydd iach
- Delicatessen
- Arall – rhowch fanylion:

Nid yw'r pecyn hwn yn berthnasol i fanwerthwyr arbenigol gan gynnwys siopau cig, pysgod a bara, gan fod peryglon ychwanegol ynghlwm wrth y bwydydd a gaiff eu trin gan fusnesau o'r fath. Nid yw'r pecyn hwn yn trafod y peryglon ychwanegol hynny. I gael mwy o wybodaeth, cysylltwch â gwasanaeth iechyd yr amgylchedd eich awdurdod lleol.

Os mai 'Nac ydw' yw eich ateb (nid ydych yn gwerthu unrhyw fwyd sydd angen ei gadw'n oer) gallai'r pecyn hwn fod yn fwy nag sy'n ofynnol i chi ei wneud yn ôl y gyfraith. Ond gallwch barhau i ddefnyddio'r pecyn hwn os ydych yn dymuno gwneud hynny.

Os nad ydych yn siŵr a yw'r pecyn hwn yn addas i'ch busnes, cysylltwch â gwasanaeth iechyd yr amgylchedd eich awdurdod lleol.

SUT MAE'R PECYN HWN YN FY HELPU I GYDYMFFURFIO Â'R GYFRAITH?

Mae rheoliadau diogelwch a hylendid bwyd yn nodi bod yn rhaid i chi allu dangos beth ydych chi'n ei wneud i sicrhau bod y bwyd yr ydych chi'n ei werthu yn ddiogel i'w fwyta, a'ch bod yn cadw cofnod o hyn. Mae'r pecyn hwn yn eich helpu i wneud hyn.

Mae'r pecyn hwn yn seiliedig ar egwyddorion HACCP (dadansoddi peryglon a phwynt rheoli critigol), ond ni fyddwch yn gweld geiriau fel 'HACCP' yn y pecyn hwn gan ein bod wedi cael gwared ar yr holl jargon.



BETH OS YDW I HEFYD YN PARATOI NEU'N COGINIO BWYD?

Mae adran 'Coginio a pharatoi' y pecyn hwn wedi'i hanelu at fusnesau manwerthu sy'n gwneud mathau penodol o goginio a pharatoi.

Ydych chi'n...

- paratoi bwydydd parod i'w bwyta, e.e. brechdanau?
- gorffen pobi cynnyrch a brynwyd i mewn e.e. rholiau selsig a phasteiod?
- ailgynhesu bwyd, neu'n ei gadw'n boeth, e.e. ailgynhesu pastai wedi'i goginio a brynwyd i mewn?
- coginio cig moch, selsig neu wyau?
- coginio cyw iâr neu ham 'rotisserie'?

Os ydych yn gwneud un neu fwy o'r uchod, dylech ddarllen y 'dulliau diogel' perthnasol yn yr adran 'Coginio a pharatoi'.

Ond os ydych yn coginio neu'n paratoi unrhyw fwyd na restrir uchod, cysylltwch â gwasanaeth iechyd yr amgylchedd eich awdurdod lleol i gael cyngor.

PWY DDYLAI FOD YN GYFRIFOL AM Y PECYN?



Y sawl sy'n gyfrifol am redeg y busnes o ddydd i ddydd yw'r person gorau i weithio drwy'r pecyn hwn.

Mae'n syniad da cynnwys staff eraill i sicrhau bod y pecyn yn gweithio yn eich busnes.

SUT MAE'R PECYN YN GWEITHIO?

Mae'r pecyn yn cynnwys taflenni i chi eu darllen a'u llenwi. Gelwir y rhain yn 'dulliau diogel'.

Mae hefyd yn cynnwys dyddiadur i chi ei llenwi bob dydd a nodi unrhyw beth gwahanol sy'n digwydd, gan gynnwys unrhyw beth sy'n mynd o chwith.

SUT I DDEFNYDDIO'R DULLIAU DIOGEL

Blaen

Mae'r golofn **'Pwynt diogelwch'** yn tynnu sylw at y pethau sy'n bwysig er mwyn paratoi bwyd yn ddiogel.

Mae'r golofn **'Pam?'** yn egluro pam fo'r pwynt diogelwch yn bwysig.

Yn y golofn **'Sut ydych chi'n gwneud hyn?'** nodwch beth ydych chi'n ei wneud.

Mewn rhai rhannau dim ond ticio blwch fydd yn rhaid i chi ei wneud ac mewn rhannau eraill bydd angen i chi ysgrifennu pwt byr.

Mae'r lluniau yn helpu i ddangos y pwyntiau diogelwch.

DULL DIOGEL: STORIO AC ARDDANGOS BWYD WEDI'I REWI

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

PWYNT DIOGELWCH	PAM?	SUT YOYCH CHI'N GWNEUD HYN?
Diweddych gwrthodwch bwyd gwrthodwch ar sut i'w storio, ddefnyddio a thynnu sylw at offer rheol.	Mae'n bwysig defnyddio offer ar ddiwedd ym eiddo bwyd i'w storio ac i'w gwrthodwch. Mae'n helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu.	Mae'n bwysig defnyddio offer gwrthodwch ar sut i'w storio ac i'w gwrthodwch. Mae'n helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu. Ydy? <input type="checkbox"/> Na, ydy? <input type="checkbox"/> Os na, ydy, beth ydych chi'n ei wneud?
Diweddych fwyd wedi'i rewi yn y rheolwch yn eiddo bwyd i'w storio ac i'w gwrthodwch. Mae'n helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu.	Os bydd bwyd wedi'i rewi yn eiddo bwyd, gall bacteria niweidiol tyfu.	Mae'n bwysig defnyddio offer gwrthodwch ar sut i'w storio ac i'w gwrthodwch. Mae'n helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu. Ydy? <input type="checkbox"/> Na, ydy? <input type="checkbox"/> Os na, ydy, beth ydych chi'n ei wneud?
Diweddych yn eiddo bwyd i'w storio ac i'w gwrthodwch. Mae'n helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu.	Os bydd bwyd yn eiddo bwyd, gall bacteria niweidiol tyfu.	Mae'n bwysig defnyddio offer gwrthodwch ar sut i'w storio ac i'w gwrthodwch. Mae'n helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu. Ydy? <input type="checkbox"/> Na, ydy? <input type="checkbox"/> Os na, ydy, beth ydych chi'n ei wneud?
Diweddych yn eiddo bwyd i'w storio ac i'w gwrthodwch. Mae'n helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu.	Os bydd bwyd yn eiddo bwyd, gall bacteria niweidiol tyfu.	Mae'n bwysig defnyddio offer gwrthodwch ar sut i'w storio ac i'w gwrthodwch. Mae'n helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu. Ydy? <input type="checkbox"/> Na, ydy? <input type="checkbox"/> Os na, ydy, beth ydych chi'n ei wneud?
Diweddych yn eiddo bwyd i'w storio ac i'w gwrthodwch. Mae'n helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu.	Os bydd bwyd yn eiddo bwyd, gall bacteria niweidiol tyfu.	Mae'n bwysig defnyddio offer gwrthodwch ar sut i'w storio ac i'w gwrthodwch. Mae'n helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu. Ydy? <input type="checkbox"/> Na, ydy? <input type="checkbox"/> Os na, ydy, beth ydych chi'n ei wneud?

Cefn

Mae gan rai dulliau diogel adran **'Gwneud yn siŵr'** sy'n nodi beth i chwilio amdano i sicrhau bod y dull wedi gweithio.

Mae'r golofn **'Beth i'w wneud os aiff pethau o chwith'** yn cynnwys cyngor ymarferol ar sut i ddatrys problemau.

Mae'r golofn **'Sut i atal hyn rhag digwydd eto'** yn nodi sut y gallwch atal problemau.

Os aiff pethau o chwith, nodwch beth ddigwyddodd a'r hyn a wnaethoch yn eich dyddiadur. Mae pob dull diogel yn eich atgoffa i wneud hyn.

Weithiau mae'r symbolau hyn i'w gweld ar y lluniau:



DULL DIOGEL: GWNEUD YN SIŴR

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

GWNEUD YN SIŴR	SUT YOYCH CHI'N GWNEUD HYN?
Mae'n bwysig defnyddio offer gwrthodwch ar sut i'w storio ac i'w gwrthodwch. Mae'n helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu.	Mae'n bwysig defnyddio offer gwrthodwch ar sut i'w storio ac i'w gwrthodwch. Mae'n helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu. Ydy? <input type="checkbox"/> Na, ydy? <input type="checkbox"/> Os na, ydy, beth ydych chi'n ei wneud?
Diweddych yn eiddo bwyd i'w storio ac i'w gwrthodwch. Mae'n helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu.	Mae'n bwysig defnyddio offer gwrthodwch ar sut i'w storio ac i'w gwrthodwch. Mae'n helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu. Ydy? <input type="checkbox"/> Na, ydy? <input type="checkbox"/> Os na, ydy, beth ydych chi'n ei wneud?
Diweddych yn eiddo bwyd i'w storio ac i'w gwrthodwch. Mae'n helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu.	Mae'n bwysig defnyddio offer gwrthodwch ar sut i'w storio ac i'w gwrthodwch. Mae'n helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu. Ydy? <input type="checkbox"/> Na, ydy? <input type="checkbox"/> Os na, ydy, beth ydych chi'n ei wneud?

BETH I'W GWNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH	SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO
<ul style="list-style-type: none"> Diweddych yn eiddo bwyd i'w storio ac i'w gwrthodwch. Mae'n helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu. Diweddych yn eiddo bwyd i'w storio ac i'w gwrthodwch. Mae'n helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu. Diweddych yn eiddo bwyd i'w storio ac i'w gwrthodwch. Mae'n helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu. 	<ul style="list-style-type: none"> Diweddych yn eiddo bwyd i'w storio ac i'w gwrthodwch. Mae'n helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu. Diweddych yn eiddo bwyd i'w storio ac i'w gwrthodwch. Mae'n helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu. Diweddych yn eiddo bwyd i'w storio ac i'w gwrthodwch. Mae'n helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu.

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

SUT I DDEFNYDDIO'R DYDDIADUR



Dylai'r sawl sy'n gyfrifol am redeg y busnes lenwi'r dyddiadur bob dydd. Ceir adolygiad 4 wythnos hefyd er mwyn i chi edrych yn ôl ar wythnosau blaenorol a nodi unrhyw broblemau sy'n codi dro ar ôl tro.

Nodwch y dyddiad ar ddechrau'r wythnos.

Bob dydd, ticiwch y blwch hwn i ddweud eich bod wedi cyflawni eich Gwiriadau agor a'ch Gwiriadau cau – darllenwch yr adran Rheoli i gael rhagor o wybodaeth am hyn.

Os bydd unrhyw beth gwahanol yn digwydd neu os aiff pethau o chwith, nodwch hyn o dan y diwrnod priodol.

Bob dydd, ysgrifennwch eich enw a llofnodwch i ddweud eich bod wedi dilyn yr holl ddulliau diogel.

Os ydych chi'n gwneud unrhyw wiriadau ychwanegol (e.e. rhywbeth gwahanol i'r arfer fel cynnal a chadw offer neu lanhau'r rhewgell) rhowch nodyn yn yr adran ar ddiwedd yr wythnos – darllenwch yr adran Rheoli i gael rhagor o wybodaeth.

CWESTIYNAU

BETH DDYLWN I EI WNEUD NESAF?

Darllenwch y pecyn fesul adran a llenwi'r holl dulliau diogel sy'n berthnasol i'ch busnes. Bydd yn cymryd tua awr i chi lenwi un adran.

Ar ôl gweithio drwy'r holl adrannau, gwnewch yn siŵr eich bod chi a'ch staff yn

- dilyn y dulliau diogel bob amser
- llenwi'r dyddiadur bob dydd

SUT YDW I'N DEFNYDDIO'R DAFLEN 'GWEITHIO GYDA BWYD?'

Defnyddiwch y daflen 'Gweithio gyda bwyd?' i hyfforddi eich staff ar hylendid personol da ar eu diwrnod cyntaf. Cafodd ei dylunio i oresgyn unrhyw broblemau ieithyddol.

Mae fideos defnyddiol ar gael ar-lein hefyd drwy [food.gov.uk/business-industry/caterers/training/hygiene-videos](https://www.food.gov.uk/business-industry/caterers/training/hygiene-videos) (Saesneg yn unig)

SUT BYDDAF YN ELWA AR DDEFNYDDIO'R PECYN HWN?

Bydd defnyddio'r pecyn hwn yn eich busnes yn eich helpu i:

- gydymffurfio â rheoliadau hylendid bwyd
- dangos beth ydych chi'n ei wneud i baratoi bwyd yn ddiogel
- hyfforddi staff
- diogelu enw da eich busnes
- gwella eich busnes, e.e. drwy wastraffu llai o fwyd
- gwella eich sgôr hylendid bwyd

A FYDD DEFNYDDIO'R PECYN YN FY HELPU I GAEL SGÔR HYLENDID BWYD UCHEL?

Bydd. Drwy ddefnyddio'r pecyn hwn, gallwch ddangos y dulliau a'r gwiriadau yr ydych chi'n eu defnyddio i baratoi bwyd yn ddiogel. Gall hyn helpu eich sgôr hylendid bwyd.

A OES ANGEN I MI GADW LLAWER O GOFNODION DYDDIOL?

Nac oes, nid oes angen i chi gadw llawer o gofnodion dyddiol. Unwaith y byddwch wedi darllen y pecyn a llenwi'r holl dulliau diogel perthnasol, dim ond y dyddiadur y bydd angen i chi ei lenwi bob dydd.

Dim ond munud neu ddwy y bydd hyn yn ei gymryd, oni bai bod gennych rywbeth arbennig i'w nodi.

Mae'n ofyniad cyfreithiol eich bod yn cadw cofnod o'r holl gynhyrchion bwyd yr ydych wedi'u prynu, gan bwy, nifer y cynhyrchion, y dyddiad a'r wybodaeth am alergenau (os yw'n berthnasol). Fel arfer, y ffordd orau o wneud hyn yw cadw pob un o'ch anfonebau a'ch derbynebaw.

A OES RHAGOR O WYBODAETH AR GAEL?

I gael rhagor o wybodaeth am ddiogelwch bwyd, siaradwch â gwasanaeth iechyd yr amgylchedd eich awdurdod lleol neu ewch i [food.gov.uk/business-industry/food-hygiene](https://www.food.gov.uk/business-industry/food-hygiene) a chlicio ar 'Cymraeg'.

I gael manylion am gyhoeddiadau'r Asiantaeth Safonau Bwyd, ewch i [food.gov.uk/about-us/publications](https://www.food.gov.uk/about-us/publications) a chlicio ar 'Cymraeg'.

RHAGOR AM Y CANLLAWIAU HYN

Mae'r canllawiau hyn yn dilyn Cod Ymarfer y Llywodraeth ar Ganllawiau. Os ydych o'r farn bod y canllawiau hyn yn torri amodau'r Cod am unrhyw reswm, neu os hoffech gyflwyno unrhyw sylwadau ar y canllawiau, mae croeso i chi gysylltu â ni drwy **FoodBusinessHygiene@foodstandards.gsi.gov.uk**

Cyhoeddwyd y canllawiau hyn yn wreiddiol ym mis Medi 2005. Cyhoeddwyd y fersiwn ddiweddaraf ym mis Chwefror 2016 a byddant yn cael eu hadolygu eto ym mis Rhagfyr 2018.

HAWLFRAINT

Diogelir y deunydd a ddefnyddir yn y cyhoeddiad hwn gan Hawlfraint y Goron, oni nodir yn wahanol.

Gallwch aildefnyddio'r wybodaeth a geir yn y pecyn Bwyd mwy Diogel, Busnes Gwell (ac eithrio logos yr Asiantaeth Safonau Bwyd a lluniau sy'n cael eu gwarchod gan hawlfraint trydydd parti) yn rhad ac am ddim mewn unrhyw fformat neu gyfrwng, dan delerau'r Drwydded Llywodraeth Agored drwy: **nationalarchives.gov.uk/doc/open-government-licence/version/3/**

Mae'n ofynnol bod y deunydd yn cael ei atgynhyrchu'n gywir ac nad yw'n cael ei ddefnyddio mewn cyd-destun camarweiniol. Mae'n rhaid cydnabod bod y deunydd yn cael ei warchod gan Hawlfraint y Goron gan nodi mai'r Asiantaeth Safonau Bwyd yw'r ffynhonnell.

Dylech e-bostio unrhyw ymholiadau am ddefnyddio ac aildefnyddio'r adnodd hwn at:

psi@nationalarchives.gsi.gov.uk

Neu, ysgrifennwch at:

Information Policy Team

The National Archives

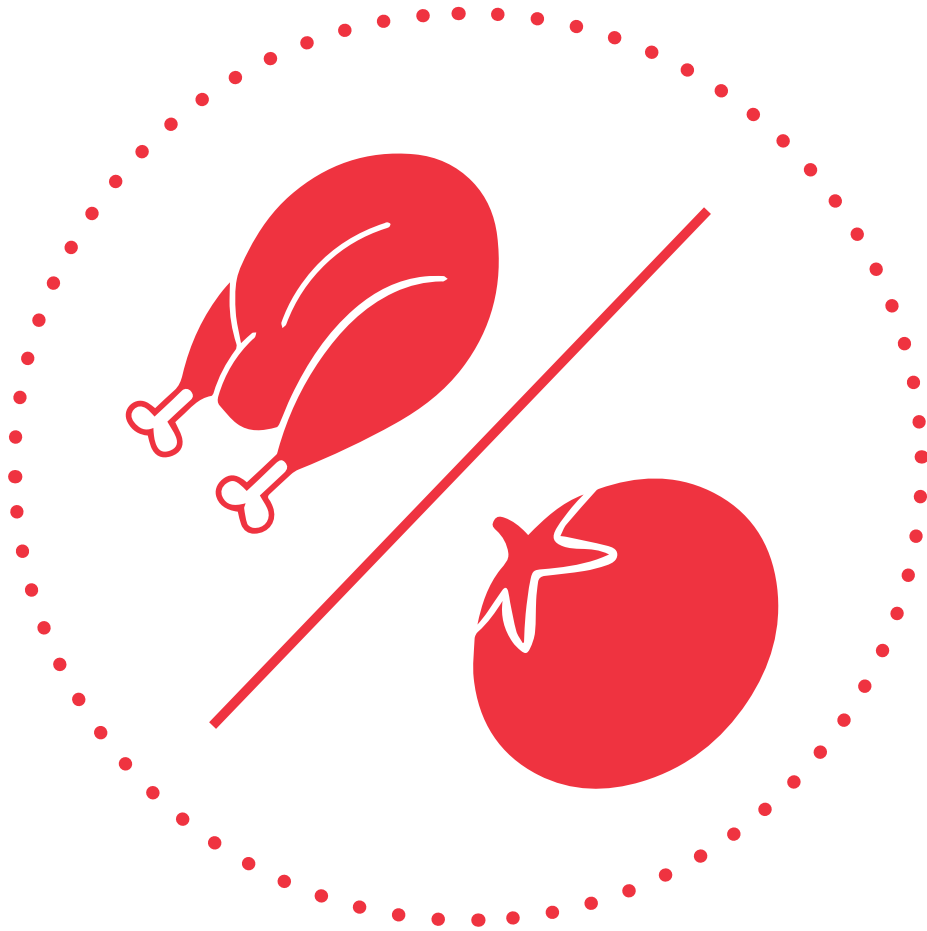
Kew

London

TW9 4DU

Nid yw'r caniatâd i atgynhyrchu deunydd sy'n cael ei warchod gan y Goron yn ymestyn i unrhyw ddeunydd yn y cyhoeddiad hwn lle bo'r hawlfraint yn perthyn i drydydd parti. Rhaid cael caniatâd i atgynhyrchu deunydd o'r fath gan berchennog yr hawlfraint dan sylw. A fydddech cystal â nodi bod hawlfraint rhai o'r lluniau yn yr adnodd hwn yn perthyn i drydydd parti, felly nid oes gennych yr hawl i'w hatgynhyrchu.

Sylwch fod yr Asiantaeth wedi llunio canllawiau ategol am ddefnyddio ac aildefnyddio'r pecyn Bwyd mwy Diogel, Busnes Gwell, ac maent ar gael drwy: **food.gov.uk/sites/default/files/multimedia/pdfs/guidancelaadaptingsfbb.pdf**



CROESHALOGI

Croeshalogi yw un o'r prif bethau sy'n achosi gwenwyn bwyd. Mae'n digwydd pan fydd bacteria niweidiol yn lledaenu i fwyd o fwyd arall, arwynebau, dwylo neu offer.



Croeshalgi yw un o'r prif bethau sy'n achosi gwenwyn bwyd. Mae'n digwydd pan fydd bacteria niweidiol yn lledaenu l fwyd o fwyd arall, arwynebau, dwylo neu offer.

Daw'r bacteria niweidiol hyn yn aml o gigoedd/dofednod (poultry) amrwd, pysgod, wyau a llysiau heb eu golchi. Felly mae'n arbennig o bwysig eich bod yn trin y bwydydd hyn yn ofalus.

Gall ffynonellau bacteria eraill gynnwys:

- staff
- plâu
- offer
- cadachau
- baw neu bridd

Pan fyddwch yn trin bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta, mae'n bosibl y bydd angen i chi ystyried gweithdrefnau ychwanegol er mwyn helpu i gadw'r bwyd a gynhyrchir gennych yn ddiogel. Mae rhagor o wybodaeth ar gael drwy [food.gov.uk/ecoliguide](https://www.food.gov.uk/ecoliguide)




Cofiwch y dylech hefyd ddiogelu bwyd rhag 'halogi ffisegol' (lle bydd gwrthrychau yn mynd i mewn i fwyd, e.e. gwydr wedi torri neu ddarnau o ddeunydd pecynnu) a 'halogi cemegol' (lle bydd cemegion yn mynd i mewn i fwyd e.e. cynhyrchion glanhau neu gemegion rheoli plâu).

DULL DIOGEL:

GWAITH CYNNAL A CHADW DA



Mae gwaith cynnal a chadw da yn golygu cynnal eich safle'n effeithiol a'i gadw'n lân ac yn daclus, heb unrhyw blâu. Mae hefyd yn golygu atal bwyd rhag cael ei halogi'n ffisegol ac yn gemegol.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?
Atgyweiriwch ddifrod strwythurol cyn gynted ag y bydd yn digwydd e.e. plaster sy'n llaith / wedi'i ddifrodi, teils sydd wedi torri, tyllau mewn waliau neu ffenestri.	Os oes difrod strwythurol ar eich safle, gall fod yn anoddach i'w lanhau. Gall ddenu plâu a gall baw a bacteria niweidiol gronni. 
Atgyweiriwch unrhyw offer neu gyfarpar sydd wedi torri neu sydd â rhannau rhydd neu defnyddiwrch rai newydd yn eu lle.	Gall baw a bacteria niweidiol gronni mewn offer neu gyfarpar sydd wedi torri. Gall darnau rhydd ddisgyn i mewn i fwyd. 
Gwnewch yn siŵr bod eich offer arddangos a storio bwydydd wedi'u hoeri a'u rhewi yn cael eu cynnal a'u cadw'n dda a'u bod yn gweithio'n iawn.	Os nad ydynt yn gweithio'n iawn, efallai na fydd y bwyd yn cael ei gadw'n ddigon oer.
Dylid archwilio probau tymheredd yn rheolaidd i wneud yn siŵr bod eu darlleniadau yn gywir.	Os nad yw eich prôb yn gywir, yna ni fydd yn gallu rhoi sicrwydd bod y bwyd ar dymheredd diogel. (Darllenwch y dull diogel 'Profi – storio bwydydd wedi'u hoeri a'u rhewi' yn yr adran Rheoli.) 
Halogi ffisegol a chemegol Ewch ati i ddiogelu bwyd heb ei lapio drwy ei orchuddio neu ei gadw mewn offer arddangos addas. Nid oes rhaid gorchuddio ffrwythau neu lysiau cyfan heb eu lapio.	Mae hyn yn helpu i ddiogelu'r bwyd rhag: <ul style="list-style-type: none">• gwrthrychau sy'n syrthio i mewn i'r bwyd e.e. gwallt• pobl yn cyffwrdd â'r bwyd neu'n tisian neu'n pesychu drosto• plâu fel pryfed 
Dylech glirio a glanhau yn gyson bob amser gan gofio cael gwared ar ddeunydd pecynnu, llinyn ac ati yn syth ar ôl eu tynnu.	Drwy gadw arwynebau'n glir ac yn lân, bydd yn helpu i atal gwrthrychau rhag mynd i mewn i fwyd, yn ogystal ag atal bacteria rhag lledaenu. 



PWYNT DIOGELWCH	PAM?
Dilynwch gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar sut i ddefnyddio a storio cemegion glanhau. Storiwch gemegion glanhau ar wahân i fwyd a gnewch yn siŵr eu bod wedi'u labelu'n glir.	Bydd hyn yn atal y cemegion rhag mynd i mewn i'r bwyd.
Gnewch yn siŵr eich bod yn rheoli plâu yn effeithiol. (Darllenwch y dull diogel 'Rheoli plâu'.)	Bydd hyn yn atal bacteria rhag lledaenu ac yn atal bwyd rhag cael ei ddifetha e.e. atal pecynnau rhag cael eu cnoi.
Gnewch yn siŵr bod unrhyw gemegion yr ydych yn eu defnyddio i reoli plâu yn cael eu defnyddio a'u storio yn y ffordd gywir a'u bod wedi'u labelu'n glir.	Bydd hyn yn atal y cemegion rhag mynd i mewn i'r bwyd.

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH	SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO
<ul style="list-style-type: none">Os ydych yn amau nad yw darn o offer yn gweithio'n iawn, ewch ati i'w archwilio ar unwaith. Peidiwch ag aros nes y bydd yr offer wedi torri. Sicrhewch fod staff yn defnyddio'r offer yn gywir.Darllenwch gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr i weld a ydynt yn cynnwys unrhyw gyngor ar ddatrys problemau.Cysylltwch â gwneuthurwr yr offer neu eich contractwr cynnal a chadw, os yw hynny'n berthnasol.Os bydd cemegion neu wrthrychau fel gwydr neu bryfaid yn mynd i mewn i'r bwyd, dylech gael gwared ar y bwyd hwnnw ac unrhyw fwyd y mae'n bosibl ei fod wedi'i halogi.Os byddwch yn canfod plâu neu arwyddion o blâu, gweithredwch ar unwaith. (Darllenwch y dull diogel 'Rheoli plâu'.)	<ul style="list-style-type: none">Gnewch eich gwiriadau cynnal a chadw yn amlach.Dylech annog staff i roi gwybod am unrhyw ddifrod strwythurol neu broblemau gydag offer er mwyn i chi gael gwybod am broblemau yn ddigon cynnar.Adolygwch y ffordd yr ydych yn defnyddio ac yn storio cemegion yn eich busnes.Adolygwch eich trefniadau rheoli plâu.Ewch ati i hyfforddi staff unwaith eto ar y dull diogel hwn.Ewch ati i wella'r drefn o oruchwylio staff.

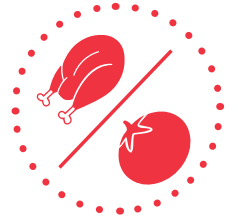
Nodwch beth aeth o'i le a sut aethoch chi i'r afael â'r sefyllfa yn eich dyddiadur.



RHEOLI
<ul style="list-style-type: none">Ewch ati i ddelio â phroblemau cyn gynted â phosibl, cyn iddynt waethygu neu effeithio ar ddiogelwch bwyd. Cofiwch nodi unrhyw gamau gweithredu yn y dyddiadur.Rhowch nodiadau atgoffa yn eich dyddiadur ar gyfer gwiriadau cynnal a chadw. Gnewch nodyn o unrhyw waith atgyweirio.

DULL DIOGEL:

RHEOLI PLÂU







Mae rheoli plâu yn effeithiol yn hanfodol i gadw plâu allan o'ch safle a'u hatal rhag lledaenu bacteria niweidiol.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
Archwiliwch eich safle yn rheolaidd i weld a oes arwyddion o blâu.	Mae plâu yn cario bacteria niweidiol.	<p>Pryd ydych chi'n edrych am blâu?</p> <div style="border: 1px solid red; height: 100px; width: 100%;"></div> <p>Un opsiwn yw cyflogi contractwr rheoli plâu. Darllenwch y dull diogel 'Cyflenwyr a chontractwyr' yn yr adran Rheoli.</p>
Archwiliwch y nwyddau sy'n cael eu dosbarthu yn drylwyr i weld a oes arwyddion o blâu. Peidiwch â derbyn nwyddau os oes arwyddion o blâu e.e. deunydd pecynnu wedi'i gnoi neu bryfed, e.e. chwilod.	Gallai plâu ddod i mewn i'ch safle drwy'r nwyddau sy'n cael eu dosbarthu.	<p>Sut ydych chi'n archwilio'r nwyddau sy'n cael eu dosbarthu?</p> <div style="border: 1px solid red; height: 100px; width: 100%;"></div>
Cadwch ardaloedd allanol yn daclus heb chwyn. Gnewch yn siŵr bod gan finiau gaeadau sy'n cau yn dynn a'u bod yn hawdd eu glanhau. Ewch ati i'w glanhau a'u diheintio yn rheolaidd.	Gall chwyn a sbwriel ddenu plâu a rhoi bwyd a llety iddynt.	<p>Pa mor aml ydych chi'n archwilio ardaloedd allanol?</p> <div style="border: 1px solid red; height: 100px; width: 100%;"></div>

MATH O BLA		ARWYDDION O BLÂU
Llygod mawr a llygod		Olion troed bach mewn llwch, baw, tyllau mewn waliau a drysau, nythod, nwyddau neu ddeunydd pecynnu wedi'i gnoi, saim neu farciau iro, staeniau wrin ar ddeunydd pecynnu
Pryfed, gan gynnwys rhai sy'n hedfan e.e. gwyfynod		Cyrff pryfed, pryfed byw, gweoedd, nythod, synau, cynrhon



MATH O BLA		ARWYDDION O BLÂU
Chwilod du (cockroaches)		Wyau a phlisgyn wyau, 'crwyn' wedi'u bwrw, y pryfed eu hunain, baw
Morghug		Pentyrrau bach o dywod neu bridd, y pryfed eu hunain, morgrug sy'n hedfan ar ddiwrnodau poeth
Adar		Plu, baw, nythod, sŵn, yr adar eu hunain
Chwilod a gwyfynod yr yd (weevils)		Pryfed sy'n symud, yn enwedig mewn bwyd sych, cynrhon bach

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH	SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO
<ul style="list-style-type: none"> Os ydych yn gweld arwyddion o blâu, ffofiwch contractwr plâu ar unwaith. Nodwch fanylion cyswllt eich contractwr plâu ar y Rhestr gysylltiadau yn y dyddiadur. Os ydych yn credu bod plâu wedi dod i gysylltiad ag unrhyw offer, arwynebau neu gyfarpar, dylech eu golchi, eu diheintio a'u sychu i atal bacteria niweidiol rhag lledaenu. Os ydych yn credu bod plâu wedi dod i gysylltiad â bwyd mewn unrhyw ffordd, tafiwch y bwyd. 	<ul style="list-style-type: none"> Cynhaliwch eich archwiliadau plâu yn amlach. Dylech wella hyfforddiant staff ar adnabod arwyddion o blâu a'u hannog i roi gwybod am unrhyw broblemau ar unwaith. Os oes gennych broblemau cyson â phlâu, ystyriwch gyflogi contractwr plâu, os nad oes gennych un eisoes.

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



MEDDYLIWCH DDWYWAITH!
Peidiwch byth â gadael i abwyd / cemegion rheoli plâu, gan gynnwys chwistrellau, ddod i gysylltiad â bwyd, deunydd pecynnu, offer nac arwynebau, gan eu bod yn debygol o fod yn wenwynig i bobl.

RHEOLI
<ul style="list-style-type: none"> Gwnewch yn siŵr nad oes unrhyw fwyd neu blatiau budr ac ati yn cael eu gadael allan dros nos – maent yn ffynhonnell o fwyd i blâu. Gwnewch yn siŵr y caiff archwiliadau plâu eu cynnal yn rheolaidd. Gwnewch nodiadau yn eich dyddiadur i'ch atgoffa pryd i chwilio am blâu. Os oes gennych chi contractwr plâu, cofiwch gadw cofnod o'i fanylion cyswllt a'i ymweliadau. Nodwch unrhyw adborth / camau gweithredu a argymhellir ganddo. Nodwch hefyd pa bryd yr aethoch ati i gymryd y camau hyn.



GLANHAU

Mae glanhau yn effeithiol yn hanfodol er mwyn cael gwared ar facteria niweidiol ac alergenau a'u hatal rhag lledaenu i fwyd.



Mae glanhau yn effeithiol yn hanfodol er mwyn cael gwared ar facteria niweidiol ac alergenau a'u hatal rhag lledaenu i fwyd.



Mae'r adran hon yn sôn am olchi dwylo, glanhau yn effeithiol, sut i 'glirio a glanhau wrth weithio' a chreu amserlen lanhau.

DULL DIOGEL:

GOLCHI DWYLO



Mae golchi dwylo'n effeithiol yn hanfodol er mwyn atal bacteria rhag lledaenu i fwyd.

Gwnewch yn siŵr bod pob aelod o staff sy'n gweithio gyda bwyd yn golchi eu dwylo yn drylwyr cyn trin neu baratoi bwyd. Gall bacteria niweidiol ledaenu'n hawdd iawn o ddwylo i fwyd, arwynebau gwaith, offer ac ati. Mae golchi dwylo yn effeithiol yn helpu i atal hyn. Bydd dilyn y camau isod yn sicrhau bod staff yn golchi eu dwylo yn effeithiol.

GOLCHI DWYLO YN EFFEITHIOL

Cam 1:

Gwlychwch eich dwylo'n drylwyr o dan ddŵr cynnes a chwistrellu sebon ar gleidr eich llaw.



Cam 2:

Rhwbiwch eich dwylo gyda'i gilydd i greu trochion sebon.



Cam 3:

Rhwbiwch gleidr un llaw ar hyd cefn y llaw arall ac ar hyd y bysedd. Yna, gwnewch yr un peth gyda'r llaw arall.



Cam 4:

Rhowch gledrau eich dwylo at ei gilydd a phlethwch eich bysedd. Rhwbiwch rhwng pob un o'ch bysedd yn drylwyr.



Cam 5:

Rhwbiwch o amgylch eich bodiau ac yna rhwbiwch flaenau eich bysedd yn erbyn cledrau eich dwylo.



Cam 6:

Rinsiwch y sebon i ffwrdd gyda dŵr glân a sychwch eich dwylo'n drylwyr gyda thywel taflu i ffwrdd. Trowch y tap i ffwrdd gyda'r tywel cyn ei daflu



GWIRIO

Er mwyn golchi dwylo'n drylwyr, mae gofyn i chi gael dŵr cynnes o dap, sebon hylif a thyweli taflu i ffwrdd yn ddelfrydol.

Ydych chi'n defnyddio sebon hylif?

Ydw Nac ydw

Os nad ydych chi, beth ydych chi'n ei ddefnyddio?

Ydych chi'n defnyddio tyweli taflu i ffwrdd?

Ydw Nac ydw

Os nad ydych chi, beth ydych chi'n ei ddefnyddio?



PRYD I OLCHI EICH DWYLO

Cyn trin neu gyffwrdd ag unrhyw fwyd, yn enwedig bwyd sy'n barod i'w fwyta, ac ar ôl cyffwrdd â chig, dofednod, pysgod neu wyau amrwd neu lysiau heb eu golchi.



Wrth ddod i'r gegin e.e. ar ôl egwyl neu ar ôl bod i'r tŷ bach.



Ar ôl gwagio'r biniau neu gyffwrdd â nhw.



Ar ôl unrhyw waith glanhau.



Ar ôl cyffwrdd â briw neu newid gorchudd briw.



Ar ôl cyffwrdd ag eitemau megis ffôn, switshis golau, dolenni drysau, tiliau ac arian.



MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Os ydych chi'n defnyddio menig taflu i ffwrdd yn eich busnes, ni ddylech eu defnyddio yn lle system golchi dwylo effeithiol.

Wrth ddefnyddio menig taflu i ffwrdd, cofiwch:

- olchi eich dwylo yn drylwyr cyn eu gwisgo ac ar ôl eu tynnu
- eu newid yn rheolaidd, yn enwedig pan fyddwch yn mynd o drin bwyd amrwd i drin bwyd parod i'w fwyta
- eu taflu ar ôl eu defnyddio neu os ydyn nhw wedi torri

Gallwch ddefnyddio hylifau a geliau dwylo fel cam diogelu ychwanegol, ond **peidiwch byth** â'u defnyddio yn lle system golchi dwylo effeithiol.

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH

- Os ydych chi'n credu nad yw aelod o staff wedi golchi'i ddwylo, gwnewch yn siŵr ei fod yn eu golchi ar unwaith a phwysleiswch pa mor bwysig yw golchi dwylo wrth weithio gyda bwyd.




SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO

- Gofalwch fod y sincipau golchi dwylo yn gyfleus a bod digon o sebon a thywelion taflu i ffwrdd ar gael.
- Ewch ati i hyfforddi staff eto ar y dull diogel hwn.
- Ewch ati i wella'r drefn o oruchwylio staff.

HYLENDID PERSONOL



Mae'n hanfodol bod staff yn dilyn arferion hylendid personol da er mwyn helpu i atal bacteria rhag lledaenu i fwyd.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
<p>Gwnewch yn siŵr bod pob aelod o staff sy'n gweithio gyda bwyd yn golchi'u dwylo yn gywir cyn paratoi bwyd. Darllenwch y Dull diogel 'Golchi dwylo' i gael rhagor o wybodaeth.</p>	<p>Gall bacteria niweidiol ledaenu'n hawdd iawn o ddwylo pobl i fwyd, arwynebau gwaith, offer ac ati. Golchi dwylo yw un o'r ffyrdd gorau o atal hyn rhag digwydd.</p>	<p>A yw'ch staff yn gwybod sut i olchi eu dwylo'n gywir?</p> <p>Ydynt Nac ydynt</p>
<p>Rhaid i bob aelod o staff wisgo dillad glân a phriodol wrth drin bwyd.</p> <p>Yn ddelfrydol, dylai staff sy'n trin bwyd sydd heb ei lapio wisgo ffedog lân neu dabard dros eu dillad.</p>	<p>Gall dillad gario baw a bacteria i ardaloedd trin bwyd. Mae gwisgo dillad a ffedogau glân ac ati yn helpu i atal hyn.</p> 	<p>Disgrifiwch ddillad gwaith eich staff yma:</p> <div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>
<p>Ni ddylai unrhyw aelod o staff wisgo oriawr na gemwaith (ar wahân i fodrwy briodas blaen) wrth baratoi bwyd.</p>	<p>Gall oriawr a gemwaith gasglu a lledaenu baw a bacteria niweidiol, neu gallant ddisgyn i mewn i'r bwyd.</p>	<p>A yw'ch staff yn tynnu eu horiawr a'u gemwaith cyn paratoi bwyd?</p> <p>Ydynt Nac ydynt</p>
<p>Mae'n arfer da bod gan staff wallt glân a'u bod yn ei glymu'n ôl a/neu'n gwisgo gorchudd addas dros eu pen e.e. het neu rwyd gwallt, yn enwedig pan fyddant yn trin bwyd heb ei lapio.</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="343 1196 550 1417">  </div> <div data-bbox="571 1196 790 1563"> <p>Os nad yw gwallt yn cael ei glymu'n ôl neu'i orchuddio, mae'n fwy tebygol o ddisgyn i'r bwyd ac mae staff yn fwy tebygol o gyffwrdd â'u gwallt. Gall bacteria ledaenu i'r bwyd, yn enwedig os nad yw wedi'i lapio.</p> </div> <div data-bbox="801 1196 1008 1417">  </div> </div>	<p>A yw'ch staff yn clymu'u gwallt yn ôl neu'n gwisgo gorchudd dros eu pen?</p> <p>Ydynt Nac ydynt</p>
<p>Ni ddylai staff ysmegu, yfed, bwyta na chnoi gwm wrth drin bwyd. Dylai staff hefyd osgoi cyffwrdd â'u hwyneb neu'u trwyn ac osgoi pesychu a thisian. Os byddant yn gwneud hynny, dylent olchi eu dwylo.</p>	<p>Mae'r rhain oll yn golygu bod staff yn cyffwrdd â'u hwyneb neu'u cegau. Gall bacteria niweidiol ledaenu o wyneb neu geg rhywun i'w dwylo ac yna i'r bwyd.</p>	<p>A yw'ch staff wedi'u hyfforddi i beidio â gwneud y pethau hyn?</p> <p>Ydynt Nac ydynt</p>



BOD YN IACH I WEITHIO

PWYNT DIOGELWCH	PAM?
Dylai staff fod yn 'iach i weithio' bob amser. Mae hyn yn golygu na ddylent fod yn cario nac yn dioddef o salwch neu afiechyd a allai greu problem o ran diogelwch bwyd. Ni ddylid gadael i unrhyw un nad yw'n 'iach i weithio' fynd i unrhyw ardaloedd lle caiff bwyd heb ei lapio ei drin.	Gallai pobl nad ydynt yn 'iach i weithio' ledaenu bacteria niweidiol neu feirysau i fwyd. Cymerwch gip ar ein canllawiau i gael rhagor o wybodaeth: food.gov.uk/sites/default/files/multimedia/pdfs/welsh/digoniachiweithio.pdf
Dylai unrhyw aelod o staff sy'n dioddef o ddolur rhydd a / neu sy'n chwydu roi gwybod i'w rheolwr ar unwaith a naill ai aros gartref neu fynd adref ar unwaith.	Mae pobl sy'n dioddef o'r symptomau hyn yn aml yn cario bacteria niweidiol ar eu dwylo a gallant ledaenu'r bacteria i'r bwyd neu i'r offer y maent yn cyffwrdd â nhw.
Ni ddylai staff sydd wedi cael dolur rhydd a / neu sydd wedi bod yn chwydu ddychwelyd i'r gwaith hyd nes eu bod yn glir o'r symptomau am 48 awr.	Hyd yn oed os yw'r dolur rhydd a'r chwydu wedi dod i ben, gall rhywun gario bacteria niweidiol am 48 awr ar ôl hynny.
Dylai staff roi gwybod i'w rheolwr os oes ganddynt unrhyw friwiau neu glwyfau a dylid rhoi gorchudd llachar arnynt sy'n gwrthsefyll dŵr.	Gall briwiau a chlwyfau gludo bacteria niweidiol. Drwy eu gorchuddio, bydd yn atal unrhyw facteria rhag lledaenu i fwyd. Mae'n haws gweld gorchudd llachar sy'n gwrthsefyll dŵr os bydd yn syrthio i'r bwyd.

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH	SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO
<ul style="list-style-type: none"> Gwnewch yn siŵr bod staff yn deall pwysigrwydd 'bod yn iach i weithio' a rhoi gwybod i'r rheolwyr os ydynt yn sâl. Os nad yw aelod o staff yn 'iach i weithio', dylech ei symud o'r ardaloedd lle caiff bwyd ei drin neu'i anfon gartref. Tafiwch unrhyw fwyd heb ei lapio y mae wedi cyffwrdd ag ef. 	<ul style="list-style-type: none"> Ewch ati i wella hyfforddiant staff ar arferion hylendid personol. Ewch ati i wella'r drefn o oruchwylio staff.

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





DULL DIOGEL:


GLANHAU'N EFFEITHIOL



Mae glanhau'n effeithiol yn hanfodol er mwyn cael gwared ar facteria niweidiol a'u hatal rhag lledaenu.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?
<p>Dylid glanhau arwynebau ac offer yn gyntaf gan ddefnyddio cynnyrch glanhau er mwyn cael gwared ar few gweladwy a saim cyn diheintio.</p> <p>Dilynwch gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar sut i ddefnyddio cemegion glanhau. Dylai diheintyddion a hylifau glanhau fodloni safonau BS EN. Gallwch ganfod mwy yn y 'termau glanhau' yn y Dull diogel 'Eich amserlen lanhau'.</p>	<p>Dim ond os yw arwynebau wedi eu glanhau'n drylwyr yn gyntaf, er mwyn cael gwared ar saim a baw arall, y mae diheintyddion cemegol yn gweithio.</p> <p>Mae'n bwysig gwneud yn siŵr bod cemegion yn gweithio'n effeithiol.</p>
<p>Os oes gennych gyfarwyddiadau glanhau'r gwneuthurwr ar gyfer darn o offer, dilynwch y rhain.</p>	<p>Bydd y cyfarwyddiadau yn dweud wrthyhych sut i lanhau'r darn penodol hwn o offer yn drylwyr.</p>
<p>Ceisiwch gadw'ch siop yn lân a thaclus bob amser, e.e. mopiwch unrhyw arllwysyadau cyn gynted ag y byddant yn digwydd a thafwch unrhyw ddeunydd pecynnu ar unwaith.</p> <p>Glanhewch y lloriau, y cownteri a'r ardaloedd storio ac ati yn rheolaidd.</p>	<p>Drwy wneud hyn, bydd hi'n gynt ac yn haws cadw'ch siop yn lân. Mae hyn yn atal baw a bacteria rhag cronni. Mae hefyd yn cael gwared ar unrhyw fwyd sydd wedi syrthio i'r llawr a allai ddenu plâu e.e. llygod a chwilod du (cockroaches).</p> 
<p>Glanhewch oergelloedd yn rheolaidd. Yn ddelfrydol, dylech drosglwyddo bwyd i oergell arall neu ardal oer lân wrth wneud hyn.</p>	<p>Os caiff bwyd ei adael ar dymheredd ystafell gallai bacteria dyfu.</p> 

OS YDYCH YN GWERTHU BWYD HEB EI LAPIO

<p>Golchwch/sychwch a diheintiwch yr holl eitemau y mae pobl yn cyffwrdd â nhw yn rheolaidd, fel cownteri, sinciau, tapiâu, dolenni drws, cyfarpar, teclynnau agor tuniau, tiliau arian, ffonau, cloriannau a switshis.</p> <p>Lle bo'n bosibl, dylech adael i'r rhain sychu'n naturiol ar ddiwedd pob diwrnod / sifft.</p>	<p>Mae'n bwysig cadw'r rhain yn lân i atal baw a bacteria rhag lledaenu i ddwylo pobl, ac yna o'u dwylo i fwyd neu ardaloedd eraill.</p> <p>Mae sychu'n naturiol yn helpu i atal bacteria rhag lledaenu'n ôl i'r eitemau hyn.</p> 
<p>Yn ddelfrydol, defnyddiwch gadachau tafladwy a'u taflu ar ôl pob tasg.</p> <p>Os byddwch yn defnyddio cadachau y gellir eu haildefnyddio, dylech eu golchi, eu diheintio a'u sychu'n iawn rhwng tasgau (nid dim ond pan fyddant yn edrych yn frwnt).</p> <p>Yn ddelfrydol, golchwch gadachau mewn peiriant golchi dillad ar dymheredd poeth iawn. Byddai'n briodol defnyddio'r cylch golchi 90°C i wneud hyn. Os ydych yn golchi'r cadachau â llaw, gwnewch yn siŵr eich bod yn cael gwared ar yr holl fwyd a baw drwy eu golchi mewn dŵr poeth â sebon ac yna'u diheintio mewn dŵr poeth iawn.</p>	<p>Bydd hyn yn sicrhau na fydd unrhyw facteria nac alergenau a gaiff eu codi gan y cadach yn cael eu lledaenu i ardaloedd eraill.</p> <p>Gall defnyddio cadachau budr lledaenu bacteria ac alergenau'n hawdd iawn.</p> <p>O olchi cadachau ar dymheredd poeth, bydd yn eu glanhau'n drwyadl ac yn lladd bacteria (diheintio). Os oes bwyd neu faw ar y cadachau, bydd hyn yn atal y broses ddiheintio rhag bod yn effeithiol, felly efallai na chaiff y bacteria eu lladd.</p>


Ydych chi'n defnyddio cadachau tafladwy?

Ydw Nac ydw

Os nad ydych, sut ydych chi'n glanhau'ch cadachau?



GOLCHI OFFER

PWYNT DIOGELWCH	PAM?
<p>Ewch ati i lanhau, diheintio a sychu'r holl offer yn drylwyr. Yn ddelfrydol, dylech ddefnyddio peiriant golchi llestri. Peidiwch â gorlwytho'r peiriant a gwnewch yn siŵr ei fod yn cael ei gynnal a'i gadw yn rheolaidd.</p> <p>Os nad oes gennych beiriant golchi llestri, golchwch blatiau, offer ac ati mewn dŵr poeth â sebon gan ddefnyddio glanedydd wedi'i wanhau â dŵr. Dylech gael gwared ar saim ac unrhyw fwyd a baw. Nesaf, rhwch bopeth mewn dŵr glân a phoeth iawn. Yna, gallwch eu gadael i sychu'n naturiol neu gallwch eu sychu â chadach glân tafladwy.</p>	<p>Mae peiriannau golchi llestri'n golchi eitemau yn drylwyr ar dymheredd uchel, felly mae'n ffordd dda o lanhau offer, lladd bacteria (diheintio) a chael gwared ar alergenau. Os byddwch yn gorlwytho'r peiriant, mae'n bosibl na fydd yn golchi'n effeithiol.</p> 

MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Er mwyn glanhau'n effeithiol, mae angen mynd ati mewn dau gam. Dim ond ar arwynebau glân y mae hylifau diheintio yn gweithio. Defnyddiwch gynnyrch glanhau bob tro i gael gwared ar faw a saim gweladwy cyn mynd ati i ddiheintio. Edrychwch ar gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr bob tro i sicrhau eich bod yn defnyddio'r lefel gywir o ddiheintydd a'i fod yn cael ei adael ymlaen am yr amser cywir.

Pan fyddwch yn glanhau, cofiwch symud bwyd heb ei lapio o'r ffordd, neu ei orchuddio er mwyn atal baw, bacteria neu gemegion glanhau rhag mynd i mewn i fwyd.

RHEOLI	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
<p>Cofiwch lenwi'r amserlen lanhau yn y dyddiadur i ddangos sut ydych chi'n rheoli'r gwaith glanhau yn eich busnes.</p>	<p>I sicrhau bod staff yn gwybod beth i'w lanhau a phryd a sut i wneud hynny.</p>	<p>Ydych chi wedi llenwi'r amserlen lanhau yn y dyddiadur? Ydw Nac ydw</p> <p>Os nad ydych chi wedi gwneud hyn, ydych chi'n defnyddio amserlen lanhau arall? Ydw Nac ydw</p>
<p>Gwnewch yn siŵr bod gennych ddigon o gemegion, deunyddiau ac offer glanhau bob amser. Gallai fod yn ddefnyddiol rhoi nodyn yn eich dyddiadur i'ch atgoffa i brynu mwy.</p>	<p>Mae staff yn llai tebygol o lanhau'n iawn os nad yw'r cemegion, y deunyddiau a'r offer glanhau iawn ar gael.</p>	<p>Ydych chi'n sicrhau bod gennych gyflenwad da o gynhyrchion glanhau? Ydw Nac ydw</p>

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH	SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO
<ul style="list-style-type: none"> Os byddwch yn canfod ardaloedd yn eich siop nad ydynt yn lân, ewch ati i'w glanhau cyn gynted â phosibl. <p>Os ydych yn gwerthu bwydydd heb eu lapio:</p> <ul style="list-style-type: none"> Os ydych yn sylwi ar gadach budr mewn ardal lle caiff bwyd heb ei lapio ei drin, ewch ag ef i'w lanhau ar unwaith neu tafwch ef. Os nad yw arwynebau gwaith, offer ac ati neu eitemau eraill a allai gyffwrdd â bwyd heb ei lapio wedi eu glanhau'n iawn, neu os ydynt wedi cyffwrdd â chadach budr, golchwch a diheintiwch nhw a'u gadael i sychu'n naturiol. Os yw bwyd heb ei lapio wedi cyffwrdd ag arwynebau gwaith, offer a chadachau nad ydynt wedi'u glanhau'n iawn, tafwch y bwyd. 	<ul style="list-style-type: none"> Adolygwch eich gweithdrefnau glanhau, gan gynnwys sut ydych chi'n glanhau a pha mor aml. Gwnewch yn siŵr bod eich cemegion, eich deunyddiau a'ch offer glanhau yn addas i'r tasgau dan sylw a'u bod yn cael eu defnyddio'n iawn. Ystyriwch ddefnyddio cadachau tafladwy os nad ydych yn eu defnyddio yn barod. Ewch ati i wella hyfforddiant staff o ran dulliau glanhau. Ewch ati i wella'r drefn o oruchwylio staff.

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



EICH AMSERLEN LANHAU



Mae amserlen lanhau yn ffordd ddefnyddiol o'ch helpu i lanhau'n effeithiol.

BETH I'W WNEUD

Gallwch ddefnyddio'r amserlen lanhau sydd yn y dyddiadur er mwyn ysgrifennu sut ydych chi'n glanhau yn eich busnes. Dylai'r dull diogel hwn eich helpu i wneud hyn.

Efallai fod gennych amserlen lanhau yn barod. Os felly, gallwch barhau i'w defnyddio, ond mae'n syniad da cymryd cip ar y dull diogel hwn ac adolygu eich amserlen i wneud yn siŵr ei bod yn cynnwys yr un pethau.

Mae'n bwysig ysgrifennu sut ydych chi'n glanhau er mwyn i chi ddangos beth ydych chi'n ei wneud. Mae hefyd yn ddefnyddiol i staff allu gweld sut y dylent lanhau pethau, felly efallai y byddwch am roi eich amserlen lanhau ar y wal.

PWYNT DIOGELWCH	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
<p>Cerddwch drwy eich safle a llunio rhestr o bopeth sydd angen ei lanhau. Bydd hyn yn dibynnu ar beth ydych chi'n ei wneud yn eich busnes.</p> <p>Dylid glanhau rhai eitemau yn amlach nag eraill a dylid diheintio rhai eitemau hefyd. Nid oes angen i chi ddiheintio popeth – canolbwyntiwch ar yr eitemau hynny sy'n dod i gysylltiad â bwyd (yn enwedig os nad yw'r bwyd wedi'i lapio) ac eitemau a gaiff eu cyffwrdd yn aml fel dolenni drysau.</p> <p>Bydd angen i chi hefyd fynd ati i ddiheintio arwynebau neu eitemau sydd wedi cyffwrdd â chig, dofednod, pysgod ac wyau amrwd, llysiau heb eu golchi neu ddiferion o'r rhain neu'u pecynnau.</p> <p>Edrychwch ar y dudalen nesaf i gael gwybodaeth am dermau glanhau.</p>	<p>Gallai fod yn ddefnyddiol i chi ddarllen yr enghreifftiau a ganlyn:</p> <p>Eitemau sy'n dod i gysylltiad â bwyd</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arwynebau gwaith a byrddau torri • Cadachau a dillad gwaith y gellir eu hailddefnyddio • Hambyrddau arddangos bwyd • Offer e.e. cyllyll, gefelau gweini, peiriannau hufen iâ meddal <p>Eitemau a gaiff eu cyffwrdd yn aml</p> <ul style="list-style-type: none"> • Binau sbwriel, coesau brwshys a mopiau • Dolenni drysau, tapiâu, tiliau arian, cloriannau, switshis a botymau • Ffonau <p>Eitemau eraill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mannau talu/tiliau arian • Arwynebau cownteri • Silffoedd • Lloriau, waliau, nenfydau • Offer storio ac arddangos bwydydd wedi'u hoeri a'u rhewi (gall fod angen eu dadmer) • Ardaloedd storio • Ardaloedd gwastraff a draeniau • Ardaloedd staff gan gynnwys toiledau • Sinciau a pheiriannau sebon • Offer gyda rhannau sy'n symud e.e. peiriannau coffi
<p>Ar gyfer pob eitem, neu grŵp o eitemau, ysgrifennwch beth ydych chi'n ei wneud ar eich amserlen lanhau.</p>	<p>Dylech gynnwys y manylion hyn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sut ydych chi'n glanhau'r eitem(au) • Pa gemegion ydych chi'n eu defnyddio a sut i'w defnyddio • Pa offer ydych chi'n ei ddefnyddio • Pa mor aml ydych chi'n glanhau'r eitem(au)
<p>Dylech fwrw golwg dros eich amserlen yn rheolaidd a sicrhau bod yr holl waith glanhau yn cael ei wneud yn gywir.</p>	<p>Dylech hyfforddi staff ar yr amserlen lanhau er mwyn iddynt wybod beth sy'n rhaid iddynt ei wneud, a phryd. Goruchwyliwch y gwaith glanhau.</p>



ENGHRAIFFT O AMSERLEN LANHAU

Eitem	Pa mor aml ydych chi'n glanhau'r eitem?					Mesurau diogelu e.e. gwisgo menig neu sbectol ddiogelwch	Dull glanhau
	Ar ôl defnyddio'r eitem	Bob dydd	Bob wythnos	Bob mis	Arall – rhowch fanylion		
Lloriau		X					<ol style="list-style-type: none"> 1. Brwsio'r llawr, gan gynnwys o dan unrhyw offer, er mwyn cael gwared ar unrhyw faw amlwg. 2. Golchi'r llawr yn drylwyr gan ddefnyddio mop a bwced a dŵr poeth â sebon (glanedydd wedi'i wanhau yn ôl cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr).
Storfa oer			X			Gwisgo menig	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tynnu'r holl gynhyrchion allan. 2. Glanhau'r arwyneb gan ddefnyddio dŵr poeth â sebon (glanedydd wedi'i wanhau yn ôl cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr). 3. Rinsio gyda dŵr glân. 4. Sychu gyda chadach glân, un tafladwy os yn bosibl. 5. Rhoi'r cynhyrchion yn ôl – rhoi'r rhai gyda'r dyddiadau 'defnyddio erbyn' agosaf yn y blaen.
Silffoedd nwyddau sych				X		Gwisgo menig	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tynnu'r holl gynhyrchion allan. 2. Glanhau'r arwyneb gan ddefnyddio dŵr poeth â sebon (glanedydd wedi'i wanhau yn ôl cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr). 3. Rinsio gyda dŵr glân. 4. Sychu gyda chadach glân, un tafladwy os yn bosibl. 5. Rhoi'r cynhyrchion yn ôl – rhoi'r rhai gyda'r dyddiadau 'defnyddio erbyn' agosaf yn y blaen.
Arwyneb gwaith	X					Gwisgo menig	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cael gwared ar unrhyw fwyd a baw amlwg. 2. Golchi'r arwyneb gyda dŵr poeth â sebon (glanedydd wedi'i wanhau yn ôl cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr) i gael gwared ar sailm ac unrhyw fwyd a baw arall. 3. Rinsio gyda dŵr glân i gael gwared ar y glanedydd ac unrhyw fwyd a baw rhydd. 4. Defnyddio diheintydd. Gwneud yn siŵr eich bod yn ei adael ymlaen am yr amser a argymhellir gan y gwneuthurwr. 5. Rinsio gyda dŵr glân i gael gwared ar y diheintydd. 6. Ei adael i sychu'n naturiol neu ddefnyddio cadach glân tafladwy.

TERMAU GLANHAU

Glanedydd (detergent)

Cemegyn (e.e. hylif golchi llestri) a ddefnyddir i gael gwared ar sailm, baw a bwyd. Caiff ei ddefnyddio i lanhau'n gyffredinol.

Diheintydd

Cemegyn sy'n lladd bacteria. Sicrhewch nad oes unrhyw sailm, baw na bwyd ar yr arwynebau cyn i chi ddefnyddio diheintydd.

Hylif glanhau (sanitiser)

Cynnyrch dau mewn un sy'n gweithio fel glanedydd a diheintydd. Os ydych yn defnyddio hylif glanhau, sicrhewch eich bod yn ei ddefnyddio i lanhau a chael gwared ar sailm yn gyntaf, ac yna i ddiheintio. Dilynwch gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr bob amser.

Safonau BS EN

Dylai diheintyddion a hylifau glanhau fodloni naill ai safon BS EN 13697 neu safon BS EN 1276.

Cyfradd wanhau

Mae'r rhan fwyaf o'r cemegion glanhau yn grynodedig, felly bydd angen i chi ychwanegu dŵr i'w wanhau cyn eu defnyddio. Mae'n bwysig eich bod yn dilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr i gael gwybod faint o ddŵr i'w ddefnyddio gyda'r cemegyn. Hon yw'r 'gyfradd wanhau'. Os na fyddwch yn ychwanegu digon o ddŵr, neu os byddwch yn ychwanegu gormod, efallai na fydd y cemegyn glanhau yn gweithio'n effeithiol.

Amser cyswllt

Dyma pa mor hir y mae angen i gemegyn glanhau gael ei adael ar yr eitem yr ydych yn ei glanhau. Mae'n bwysig eich bod yn dilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar amser cyswllt er mwyn i'r cemegyn weithio'n effeithiol.



OERI

Mae oeri bwyd yn iawn yn helpu i atal
bacteria niweidiol rhag tyfu.



Mae oeri bwyd yn iawn yn helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu.

.....

Mae angen cadw rhai bwydydd yn oer er mwyn eu cadw'n ddiogel, fel brechdanau, bwyd wedi'i goginio, cynhwysion salad, cawsiau meddal, cig wedi'i goginio, hufen a phwddinâu, bwydydd â dyddiad 'defnyddio erbyn' a bwydydd sy'n nodi ar y label bod gofyn i chi eu storio yn yr oergell.

Mae'r adran hon yn sôn am storio ac arddangos bwyd oer a bwyd wedi'i rewi.

STORIO AC ARDDANGOS BWYD OER



Mae'n bwysig oeri bwyd yn gywir i atal bacteria niweidiol rhag tyfu.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
<p>Mae'n rhaid cadw rhai bwydydd yn oer er mwyn eu cadw'n ddiogel e.e.</p> <ul style="list-style-type: none"> bwyd â dyddiad 'defnyddio erbyn' bwyd sy'n nodi ar y label bod angen ei gadw yn yr oergell bwyd sy'n barod i'w fwyta fel salad, cig wedi'i goginio, brechdanau a phwdinau 	<p>Os na chaiff y mathau hyn o fwydydd eu cadw'n ddigon oer gallai bacteria niweidiol dyfu.</p>	<div style="border: 1px solid #ccc; height: 100px;"></div>
<p>Dilynwch gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar ble i leoli offer oeri, sut i'w ddefnyddio a sut i'w gynnal.</p>	<p>Mae'n bwysig defnyddio'r offer yn gywir er mwyn gwneud yn siŵr bod y bwyd yn cael ei gadw'n ddigon oer.</p> <p>O leoli offer yn wael, e.e. ger drysau, gwresogyddion neu mewn golau haul uniongyrchol, gall eu hatal rhag gweithio'n effeithiol.</p>	<p>Ydych chi'n dilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar gyfer defnyddio eich offer arddangos a storio bwyd oer?</p> <p>Ydw Nac ydw</p> <p>Os nad ydych chi'n dilyn y cyfarwyddiadau, beth ydych chi'n ei wneud?</p> <div style="border: 1px solid #ccc; height: 100px;"></div>
<p>Rhowch fwyd oer mewn oergell neu offer addas arall cyn gynted ag y caiff ei ddsbarthu.</p> <p>Os ydych chi'n casglu bwyd o siopau neu gyflenwyr eich hun, gwnewch yn siŵr ei fod yn cael ei gadw ar y tymheredd iawn wrth ei gludo a rhowch y bwyd yn yr oergell cyn gynted ag sy'n bosibl.</p>	<p>Os bydd bwyd oer yn mynd yn rhy gynnes, gallai bacteria niweidiol dyfu.</p>	<p>Ydych chi'n rhoi bwyd oer mewn oergell neu uned arddangos bwyd oer cyn gynted ag y caiff ei ddsbarthu neu ei gasglu?</p> <p>Ydw Nac ydw</p> <p>Os nad ydych chi'n gwneud hyn, beth ydych chi'n ei wneud?</p> <div style="border: 1px solid #ccc; height: 100px;"></div>
<p>Mae'n rhaid tynnu unrhyw fwyd sydd wedi mynd heibio'r dyddiad 'defnyddio erbyn' oddi ar y silff yn syth.</p> <p>Yn ddelfrydol, dylid cael gwared â bwydydd wedi'u nodi â dyddiad 'ar ei orau cyn' ac 'ar ei orau cyn diwedd' o'r man gwerthu erbyn diwedd y diwrnod hwnnw.</p> <p>Darllenwch y dull diogel 'Rheoli stoc' yn yr adran Rheoli i gael rhagor o wybodaeth am ddyddiadau ar fwyd.</p>	<p>Mae'n anghyfreithlon gwerthu bwyd ar ôl ei ddyddiad 'defnyddio erbyn'. Efallai na fydd yn ddiogel i'w fwyta.</p> <p>Pan fydd bwyd wedi mynd heibio'r dyddiad 'ar ei orau cyn' efallai na fydd cystal i'w fwyta e.e. gallai'r blas neu'r ansawdd newid.</p>	<p>Sut ydych chi'n cofnodi pa bryd y dylid cael gwared ar fwyd o'r man gwerthu?</p> <div style="border: 1px solid #ccc; height: 100px;"></div>





PWYNT DIOGELWCH	PAM?
Sicrhewch fod pob darn o offer ar y tymheredd cywir cyn i chi roi bwyd oer ynddynt. Darllenwch yr adran 'Gwneud yn siŵr' isod. Dylech arddangos cynhyrchion mewn ffordd sy'n caniatáu i aer symud ac nid uwchben llinellau llwytho.	Os byddwch yn gorlwytho offer a bod bwyd uwchben llinellau llwytho efallai na fydd y bwyd yn cael ei gadw'n ddigon oer.
Dylech storio ac arddangos cig, dofednod, pysgod ac wyau amrwd ar wahân i fwydydd eraill.	Mae hyn yn helpu i atal bacteria niweidiol rhag lledaenu o fwydydd amrwd i fwydydd parod i'w bwyta. Gallai hyn ddigwydd, er enghraifft, pe bai pecyn yn gollwng.

MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Cofiwch, os bydd cwsmer yn penderfynu peidio â phrynu cynnyrch wedi'i oeri neu'i rewi, dylech ei roi yn ôl yn yr offer oeri neu rewi ar unwaith.

Cofiwch chwilio'n rheolaidd am unrhyw fwydydd wedi'u hoeri neu'u rhewi y mae cwsmeriaid wedi'u gadael yn y lle anghywir. Os nad ydych yn siŵr am ba mor hir y mae bwyd wedi bod allan o'r offer oeri neu rewi, taflwch y bwyd.

GWNEUD YN SIŴR	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
Argymhellir bod oergelloedd ac offer arddangos bwyd oer yn cael eu gosod ar dymheredd o 5°C neu is. Mae hyn yn sicrhau bod bwyd oer yn cael ei gadw ar dymheredd o 8°C neu is. Mae hwn yn ofyniad cyfreithiol yng Nghymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon, ac fe'i hargymhellir yn yr Alban. Dylech edrych ar dymheredd eich oergelloedd a'ch offer arddangos bwyd oer o leiaf unwaith y dydd gan ddechrau pan fyddwch yn cynnal eich gwiriadau agor (darllenwch yr adran 'Rheoli'). I sicrhau bod yr offer yn gweithio'n gywir, dylech wirio'r tymheredd rhwng y bwyd oer hefyd.	Bydd rhai peiriannau neu ddarnau o offer yn cynnwys teclyn sy'n dangos ar ba dymheredd y mae wedi'i osod. Gallwch ddefnyddio hwn i wirio beth yw tymheredd eich offer. Os byddwch chi'n gwneud hyn, dylech fynd at i'n rheolaidd i sicrhau bod y tymheredd sy'n cael ei ddangos yn gywir drwy ddefnyddio thermometr oergell. Sut ydych chi'n gwirio tymheredd eich offer oeri? Oergell: Deial digidol Thermometr Uned arddangos bwyd oer: Deial digidol Thermometr Os nad ydych chi'n gwneud hyn, beth ydych chi'n ei wneud?

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH	SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO
<ul style="list-style-type: none"> Os bydd eich oergell neu'ch offer arddangos yn torri, defnyddiwch offer arall, neu symudwch y bwyd i ardal oer. Gwiriwch dymheredd y bwyd ac os nad yw'n oer, taflwch y bwyd. <p>Os na allwch chi wneud hyn, cysylltwch â gwasanaeth iechyd yr amgylchedd eich awdurdod lleol.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Edrychwch i weld beth y gallwch chi ei wneud i storio ac arddangos bwyd wedi'i oeri'n fwy diogel, gan ddefnyddio blaen y daflen hon. Gwnewch yn siŵr bod yr offer yn cael ei brofi'n rheolaidd ac edrychwch i weld a yw'n gweithio'n iawn fel rhan o'ch gwiriadau agor. Ewch ati i wella hyfforddiant staff ar y dull diogel hwn. Ewch ati i wella'r drefn o oruchwylio staff.

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



DULL DIOGEL:

STORIO AC ARDDANGOS BWYD WEDI'I REWI



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

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



GWNEUD YN SIŴR

Mae'n arfer da cadw bwyd wedi'i rewi ar -18°C neu'n oerach. (Rhaid storio bwydydd sydd wedi'u labelu 'Quick frozen' ar -18°C neu'n oerach, neu eu harddangos ar -12°C neu'n oerach.)

Dylech edrych ar dymheredd eich offer rhewi o leiaf unwaith y dydd gan ddechrau pan fyddwch yn cynnal eich gwiriadau agor (gweler y dyddiadur).

I sicrhau bod yr offer yn gweithio'n gywir, dylech wirio'r tymheredd rhwng y bwyd wedi'i rewi hefyd.

SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?

Bydd rhai peiriannau neu ddarnau o offer yn cynnwys teclyn sy'n dangos ar ba dymheredd y mae wedi'i osod. Gallwch ddefnyddio hwn i wirio beth yw tymheredd eich offer.

Os byddwch chi'n gwneud hyn, dylech fynd ati'n rheolaidd i sicrhau bod y tymheredd sy'n cael ei ddangos yn gywir drwy ddefnyddio thermomedr rhewgell. Gallech hefyd ddefnyddio prôb (darllenwch y dull diogel 'Profi – storio bwydydd wedi'u hoeri a'u rhewi' yn yr adran 'Rheoli').

Sut ydych chi'n gwirio tymheredd eich offer rhewi?

Deial digidol

Thermomedr

Os nad ydych chi'n gwneud hyn, beth ydych chi'n ei wneud?

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH

Os ydych chi'n sylwi nad yw eich rhewgell neu uned arddangos bwyd wedi'i rewi yn gweithio'n iawn, dylech gymryd y camau hyn:

- Dylid symud bwyd sydd yn dal wedi'i rewi (h.y. caled a rhewllyd) i rewgell arall ar unwaith.
- Dylid taflu bwyd sydd wedi dechrau dadmer (h.y. dechrau mynd yn feddal a/neu hylif yn dod ohono) oni bai fod bwriad i'w werthu wedi'i ddadmer, os felly symudwch ef i le addas a pharhau i'w ddadmer. Dilynwch gyfarwyddiadau dadmer y gwneuthurwr bob amser.



- Dylid taflu bwyd sydd wedi dadmer yn llwyr (h.y. meddal a chynnes), oni bai ei fod yn gynnyrch y bwriedir iddo gael ei ddadmer gennych chi ac yna ei werthu i'r cwsmer ar dymheredd ystafell (neu 'amgylchynol') e.e. cynnyrch 'dadmer a gweini' fel myffins.
- Peidiwch â gwerthu bwyd sy'n fod i gael ei werthu wedi'i rewi os yw wedi dadmer, neu wedi dechrau dadmer. Peidiwch ag ail-rewi bwyd unwaith y bydd wedi dechrau dadmer, e.e. hufen iâ - bydd yn rhaid i chi ei daflu.

SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO

- Edrychwch i weld beth y gallwch chi ei wneud i storio ac arddangos bwyd wedi'i rewi'n fwy diogel, gan ddefnyddio blaen y daflen hon.
- Gwnewch yn siŵr bod yr offer yn cael ei brofi'n rheolaidd ac edrychwch i weld a yw'n gweithio'n iawn fel rhan o'ch gwiriadau agor.
- Aildrefnwch eich rhewgelloedd i greu mwy o le a gwnewch yn siŵr eu bod ar gau cymaint â phosibl.
- Ewch ati i wella hyfforddiant staff ar y dull diogel hwn.
- Ewch ati i wella'r drefn o oruchwylio staff.

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





.....
**COGINIO A
PHARATOI**
.....

**Mae'n hanfodol eich bod yn ofalus
pan fyddwch yn coginio ac yn paratoi
bwyd er mwyn sicrhau ei fod yn
ddiogel i'w fwyta.**



Mae'n hanfodol eich bod yn ofalus pan fyddwch yn coginio ac yn paratoi bwyd er mwyn sicrhau ei fod yn ddiogel i'w fwyta.

Os ydych chi'n paratoi bwyd parod i'w fwyta, fel brechdanau neu salad, mae'n bwysig iawn eich bod yn ei drin yn ofalus a'i ddiogelu rhag bacteria niweidiol, a hynny gan na fydd yn cael ei goginio na'i ailgynhesu cyn i chi ei werthu.

Os ydych chi'n coginio bwyd, cofiwch fod yn rhaid ei goginio'n drylwyr er mwyn lladd unrhyw facteria niweidiol. Os nad yw bwyd yn cael ei goginio'n ddigonol, efallai na fydd yn ddiogel i'ch cwsmeriaid ei fwyta.

Cofiwch nad yw'r broses o goginio bwyd yn cael gwared ar alergenau o'r bwyd, felly bydd angen i chi drin bwyd sy'n cynnwys alergenau'n ofalus.

Mae'r adran hon yn cynnwys gwybodaeth am wahanol ddulliau coginio a pharatoi.

I bwy y mae'r adran hon yn berthnasol?

Mae'r adran hon yn berthnasol i fanwerthwyr bach sy'n gwneud un neu fwy o'r pethau a ganlyn:

- paratoi bwyd parod i'w fwyta, fel brechdanau
- pobi cynhyrchion a brynwyd i mewn fel rholiau selsig a phasteiod
- ailgynhesu a chadw bwyd yn boeth, e.e. ailgynhesu pasteiod wedi'u coginio a brynwyd i mewn
- coginio cig moch, selsig neu wyau
- coginio cyw iâr a/neu ham rotisserie

Os nad ydych yn siŵr a yw'r adran hon yn berthnasol i'ch busnes, cysylltwch â gwasanaeth iechyd yr amgylchedd eich awdurdod lleol.

Os ydych yn paratoi neu'n coginio unrhyw fwyd na chaiff ei drafod yn yr adran hon, cysylltwch â gwasanaeth iechyd yr amgylchedd eich awdurdod lleol i gael cyngor.

DULL DIOGEL:

PARATOI – BWYD PAROD I'W FWYTA




Mae'n bwysig eich bod yn trin bwyd parod i'w fwyta heb ei lapio yn ddiogel i'w ddiogelu rhag bacteria niweidiol ac alergenau.

Bwyd na fydd yn cael ei goginio na'i ailgynhesu cyn ei fwyta yw bwyd parod i'w fwyta. Mae'r bwydydd hyn yn cynnwys brechedanau a saladau a gaiff eu paratoi gennych, cigoedd wedi'u coginio fel ham, caws, pysgod mwg, cacennau hufen a phwdinau.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
<p>Mae'n arbennig o bwysig eich bod yn trin bwydydd parod i'w fwyta heb eu lapio yn ddiogel. Er mwyn gwneud hyn:</p> <ul style="list-style-type: none">• gwnewch yn siŵr bod arwynebau gwaith, cyllyll ac ati, yn lân ac wedi'u diheintio os ydych wedi paratoi cig, dofednod, pysgod neu wyau amrwd, neu lysiau heb eu golchi.• dylech baratoi bwydydd amrwd a bwydydd parod i'w fwyta mewn ardaloedd glân, ar wahân. Os nad yw hyn yn bosibl, dylech lanhau a diheintio arwynebau a chyfarpar yn drylwyr ar ôl cyflawni pob tasg. (Cymerwch gip ar yr adran Meddyliwch Ddwywaith yn y dull diogel 'Glanhau'n effeithiol')• defnyddiwch fyrddau torri ac offer ar wahân ar gyfer bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta• gwnewch yn siŵr bod bwyd yn ddiogel rhag baw a bacteria drwy ei orchuddio neu'i gadw mewn offer arddangos addas bob amser pan fydd yn cael ei baratoi a'i storio• dylai'r staff olchi eu dwylo'n drylwyr rhwng tasgau	<p>Mae'r ffordd yr ydych yn trin bwydydd parod i'w fwyta yn arbennig o bwysig oherwydd na fyddant yn cael eu coginio na'u hailgynhesu cyn eu gwerthu.</p> <p>Gall bacteria ledaenu o ddwylo i fwyd. Mae hyn yn atal bacteria rhag lledaenu i arwynebau ac offer. Mae hefyd yn atal alergenau rhag lledaenu.</p> 	<p>Rhestrwch y mathau o fwydydd parod i'w fwyta heb eu lapio yr ydych yn eu paratoi a'u gwerthu:</p> <div style="border: 1px solid #ccc; height: 150px;"></div>
<p>Dilynwch gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar sut i storio a pharatoi'r bwyd, os oes cyfarwyddiadau ar gael.</p>	<p>Lluniwyd cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr er mwyn cadw'r bwyd yn ddiogel.</p>	<p>Ydych chi'n hyderus eich bod yn gwneud hyn gyda phob bwyd parod i'w fwyta pan fydd cyfarwyddiadau ar gael? Ydw</p>
<p>Gwnewch yn siŵr eich bod yn cadw bwydydd parod i'w fwyta yn ddigon oer. Darllenwch y dull diogel 'Storio ac arddangos bwyd oer' yn yr adran Oeri.</p>	<p>Os na chaiff y bwydydd hyn eu cadw'n ddigon oer, gallai bacteria niweidiol dyfu.</p>	<p>Ydych chi'n gwneud hyn? Ydw</p> <p>Os nad ydych, beth ydych chi'n ei wneud?</p> <div style="border: 1px solid #ccc; height: 150px;"></div>



PWYNT DIOGELWCH	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
<p>Peidiwch â defnyddio na gwerthu bwyd parod i'w fwyta ar ôl y dyddiad 'defnyddio erbyn'.</p> <p>Ar gyfer brechdanau a bwydydd eraill yr ydych wedi'u paratoi, ac ar gyfer bwydydd yr ydych wedi'u tynnu o'u deunydd pecynnu gwreiddiol, mae'n syniad da cael dull i gadw cofnod o pryd y dylid gwerthu neu daflu bwyd.</p>	<p>Peidiwch byth â defnyddio bwyd sydd wedi mynd heibio'r dyddiad 'defnyddio erbyn' gan y gall fod yn beryglus i'w fwyta. Mae'n anghyfreithlon gwerthu bwyd ar ôl ei ddyddiad 'defnyddio erbyn'.</p>	<p>Pryd fyddwch chi'n gwirio'r dyddiadau 'defnyddio erbyn'?</p> <p>Pa system sydd gennych i roi dyddiadau ar fwydydd sy'n cael eu paratoi yn y siop?</p>
<p>Os ydych chi'n sleisio cig wedi'i goginio:</p> <ul style="list-style-type: none"> sicrhewch eich bod yn dilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr wrth lanhau'r peiriant sleisio ceisiwch osgoi cyffwrdd â'r cig cymaint â phosibl. Mae'n syniad da sleisio cig yn syth i'r papur y byddwch yn ei ddefnyddio i'w lapio. Defnyddiwch efeiliau (tongs) glân, yn lle defnyddio'ch dwylo. ni ddylech ddefnyddio'r un peiriant sleisio cig, neu gyfarpar arall, ar gyfer bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta. 	<p>Mae angen glanhau a diheintio peiriannau sleisio cig yn ofalus i atal baw rhag cronni ac i atal bacteria niweidiol rhag tyfu ac alergenau posibl rhag lledaenu, yn enwedig ar y llafn sleisio.</p> <p>Gall dwylo ledaenu bacteria niweidiol i fwyd yn hawdd.</p> <p>Nid yw'n bosibl glanhau cyfarpar o'r fath yn ddigon trylwyr i fod yn siŵr o gael gwared ar yr holl facteria niweidiol a'r holl alergenau posibl. Gallai bacteria neu alergenau posibl ledaenu wedyn i fwyd parod i'w fwyta.</p>	<p>A yw staff wedi'u hyfforddi ar sut i lanhau'r peiriant sleisio cig yn iawn, neu a ydynt yn cael eu goruchwylio?</p> <p>Ydyn Nac ydyn</p>
<p>Wrth baratoi cynhwysion salad:</p> <ul style="list-style-type: none"> pliciwch, torrwrch neu tynnwch y rhannau allanol, fel y bo'n briodol golchwch y cynhwysion yn drylwyr drwy eu rhwbio mewn powlen o ddŵr glân golchwch y rhai glanaf yn gyntaf. <p>Os ydych wedi paratoi cynhwysion salad â baw neu bridd ar y tu allan, glanhewch a diheintiwch y byrddau torri a'r arwynebau gwaith cyn paratoi bwydydd eraill.</p> <p>Golchwch eich dwylo cyn ac ar ôl trin ffrwythau a llysiau.</p>	<p>Gall y baw ar gynhwysion salad gynnwys bacteria niweidiol. Mae plicio a golchi yn helpu i gael gwared ar y baw a'r bacteria.</p> 	<p>Ydych chi'n gwneud hyn? Ydw</p> <p>Os nad ydych, beth ydych chi'n ei wneud?</p>

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH	SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO
<ul style="list-style-type: none"> Os ydych chi'n credu nad yw'r bwyd sy'n cael ei ddosbarthu wedi'i drin yn ddiogel, peidiwch â'i dderbyn. Os yw bwyd parod i'w fwyta wedi cael ei baratoi ar arwyneb gwaith neu â chylllell a ddefnyddiwyd ar gyfer bwyd amrwd, taflwch y bwyd. Os nad yw bwyd parod i'w fwyta wedi'i oeri'n ddiogel, taflwch y bwyd. Os nad yw cynhwysion salad wedi'u golchi'n iawn, ewch ati i'w golchi gan ddilyn y cyngor yn y dull diogel hwn. Os nad yw staff yn golchi eu dwylo'n iawn, dylech eu hatgoffa ei bod yn bwysig golchi dwylo wrth drin bwyd. (Cymerwch gip ar y dull diogel 'Golchi dwylo'.) 	<ul style="list-style-type: none"> Os nad ydych chi'n credu bod cyflenwr yn trin bwyd yn ddiogel, ystyriwch ddefnyddio cyflenwr arall. Adolygwch y ffordd yr ydych yn derbyn nwyddau. Adolygwch y ffordd yr ydych yn storio ac yn paratoi bwyd parod i'w fwyta. Ewch ati i hyfforddi staff unwaith eto ar y dull diogel hwn. Ewch ati i wella'r drefn o oruchwylio staff.

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



CYNHYRCHION POBI, AILGYNHESU A CHADW BWYD YN BOETH



Mae'n bwysig iawn pobi neu ailgynhesu cynhyrchion yn iawn, a'u cadw'n boeth nes iddynt gael eu gwerthu i atal bacteria rhag tyfu.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?
<p>Gwnewch yn siŵr eich bod yn defnyddio offer addas ar gyfer pobi, ailgynhesu a chadw bwyd yn boeth. Dilynwch gyfarwyddiadau gwneuthurwr yr offer.</p>	<p>Os nad yw offer yn addas ar gyfer pobi, ailgynhesu neu gadw bwyd yn boeth, efallai na fydd y bwyd yn mynd yn ddigon poeth i ladd bacteria, neu efallai na fydd yn cael ei gadw ar dymheredd diogel.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="630 701 946 936"> </div> <div data-bbox="954 701 1469 936"> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div data-bbox="624 947 675 974">Pobi</div> <div data-bbox="951 947 1102 974">Cadw'n boeth</div> </div> <p>Ydych chi'n cadw bwyd yn boeth? Ydw Nac ydw</p> <p>Os ydych, pa offer ydych chi'n ei ddefnyddio?</p> <div style="border: 1px solid #ccc; height: 80px; width: 100%; margin-top: 10px;"></div>
<p>Cynheswch bob darn o offer ymlaen llaw cyn rhoi unrhyw fwyd ynddynt.</p>	<p>Bydd bwyd yn cymryd mwy o amser i bobu neu ailgynhesu os byddwch yn defnyddio darnau o offer cyn eu cynhesu ymlaen llaw. Os felly, efallai na fydd yr amseroedd a argymhellir yng nghyfarwyddiadau'r gwneuthurwr yn ddigon hir.</p> <p>Os ydych yn rhoi bwyd mewn offer cadw bwyd yn boeth sy'n oer, efallai na fydd yn cadw'r bwyd yn ddigon poeth i atal bacteria niweidiol rhag tyfu.</p>
<p>Dilynwch gyfarwyddiadau gwneuthurwr y cynnyrch o ran amseroedd a thymheredd coginio, ailgynhesu a sefyll.</p> <p>Os ydych chi'n darparu micro-don i alluogi cwsmeriaid i ailgynhesu bwyd, mae'n syniad da darparu cyfarwyddiadau.</p>	<p>Mae'r gwneuthurwr wedi profi'r rhain i wneud yn siŵr bod y cynhyrchion yn cael eu coginio/ailgynhesu yn iawn. Mae amseroedd sefyll yn rhan o'r broses coginio/ailgynhesu mewn micro-don ac yn helpu i sicrhau bod y bwyd yn un tymheredd drwyddo i gyd, heb unrhyw rannau oer.</p>
<p>Gwerthwch gynhyrchion wedi'u pobi neu fwyd wedi'i ailgynhesu ar unwaith, oni bai eich bod yn eu rhoi yn syth yn yr offer cadw bwyd yn boeth neu'n bwriadu eu gwerthu'n oer, e.e. rholiau bara.</p> <p>Dylai cynhyrchion fod wedi'u coginio'n drylwyr a dylent fod yn stemio'n boeth cyn i'r broses cadw bwyd yn boeth ddechrau.</p>	<p>Os na chaiff bwyd ei werthu ar unwaith, bydd y tymheredd yn gostwng a gallai bacteria niweidiol dyfu.</p> <p>Defnyddir offer cadw bwyd yn boeth er mwyn cadw bwyd yn boeth. Ni ddylid eu defnyddio i goginio neu i ailgynhesu bwyd. Dylid trosglwyddo bwyd poeth yn syth o'r popty neu'r ffwrn i'r offer cadw bwyd yn boeth.</p>



MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Cofiwch, mae ailgynhesu yn golygu coginio eto, nid cynhesu yn unig. Dylech bob amser ailgynhesu bwyd nes ei fod yn stemio'n boeth drwyddo. Peidiwch â rhoi bwyd yn yr offer cadw bwyd yn boeth heb ei ailgynhesu'n iawn gyntaf.

Rhaid i fwyd mewn offer cadw bwyd yn boeth gael ei gadw'n uwch na 63°C. Os nad yw hyn yn bosibl, gallwch dynnu'r bwyd o'r offer cadw bwyd yn boeth a'i arddangos am hyd at ddwy awr, ond dim ond unwaith y gallwch wneud hyn.

Os nad yw bwyd wedi'i ddefnyddio o fewn dwy awr, dylid naill ai ei ailgynhesu nes ei fod yn stemio'n boeth ac yna ei roi yn ôl yn yr offer cadw bwyd yn boeth, neu dylid ei oeri cyn gynted â phosibl i 8°C neu is. Os yw'r bwyd wedi bod allan am fwy na dwy awr, tafwch y bwyd.

GWNEUD YN SIŴR

Mae'n bwysig bod y cynhyrchion yr ydych yn eu gwerthu yn cael eu pobi neu eu hailgynhesu'n iawn a'ch bod yn dangos sut ydych chi'n sicrhau hyn. Sicrhewch fod bwyd yn stemio drwyddo o'r adeg y caiff ei bobi neu ei ailgynhesu i'r adeg y caiff ei werthu.



Gallwch ddefnyddio prôb tymheredd hefyd i sicrhau bod cynhyrchion wedi'u coginio neu eu hailgynhesu yn iawn. Cymerwch gip ar y dull diogel 'Profi - coginio' i gael cyngor ar ddefnyddio probau. Rhestrwch y cynhyrchion yr ydych chi'n eu harchwilio gyda phrôb:

Os nad ydych chi'n defnyddio un o'r gwiriadau uchod, beth ydych chi'n ei wneud?

OERI BWYD

Os ydych chi'n oeri bwyd, er enghraifft bwyd mewn offer cadw bwyd yn boeth nad yw wedi'i werthu, cofiwch ei oeri'n ddiogel. Gorchuddiwch y bwyd a'i symud i fan oerach. Dylech oeri bwyd cyn gynted â phosibl ac yna ei roi yn yr oergell.

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH

- Os nad yw cynnyrch yr ydych chi'n ei ailgynhesu'n ddigon poeth a bod yr offer yn ymddangos fel petai'n gweithio, ail-gynheswch y cynnyrch am fwy o amser ac yna ei brofi eto.

Os nad yw cynnyrch mewn offer cadw bwyd yn boeth yn ddigon poeth:

- ailgynheswch y bwyd nes ei fod yn stemio'n boeth a'i roi yn ôl yn yr offer cadw bwyd yn boeth (dim ond unwaith y dylech wneud hyn)
- neu oerwch y bwyd yn ddiogel a'i ailgynhesu'n ddiweddarach cyn ei werthu

Os na allwch wneud un o'r ddau, tafwch y bwyd.

SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO

- Sicrhewch fod eich offer yn gweithio'n gywir.
- Adolygwch eich dull. Efallai y bydd angen i chi gynyddu'r amser a / neu'r tymheredd, neu ddefnyddio offer gwahanol.
- Ewch ati i hyfforddi staff unwaith eto ar y dull diogel hwn.
- Ewch ati i wella'r drefn o oruchwylio staff.


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




CIG, DOFEDNOD AC WYAU AMRWD



Os ydych yn coginio cig / dofednod neu wyau amrwd, mae'n bwysig iawn eu trin yn ofalus gan eu bod yn cynnwys bacteria niweidiol.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
<p>Yn ddelfrydol, storiwch cig / dofednod amrwd mewn oergell ar wahân. Os nad yw hyn yn bosibl, storiwch cig / dofednod amrwd o dan fwyd parod i'w fwyta.</p> <p>Prynwch wyau gan werthwr ag enw da. Peidiwch â defnyddio na gwerthu wyau ar ôl y dyddiad 'ar ei orau cyn'.</p> <p>Storiwch wyau mewn lle sych, oer, yn ddelfrydol yn yr oergell, a'u cadw ar wahân i fwydydd eraill.</p> <p>Sicrhewch eich bod yn cylchdroi stoc ac yn defnyddio'r bwyd hynaf yn gyntaf.</p>	<p>Mae hyn yn helpu i atal bacteria niweidiol rhag lledaenu o fwyd amrwd i fwyd parod i'w fwyta.</p>  <p>Ar ôl y dyddiad 'ar ei orau cyn', mae mwy o berygl bod bacteria niweidiol yn tyfu yn yr wyau.</p>	<p>Ydych chi'n storio cig / dofednod amrwd?</p> <p>Ydw Nac ydw</p> <p>Rhestrwch y mathau o cig / dofednod amrwd yr ydych yn eu storio:</p> <div data-bbox="1023 674 1469 913" style="border: 1px solid #ccc; height: 100px;"></div> <p>Sut ydych chi'n sicrhau bod cig / dofednod ac wyau amrwd yn cael eu storio ar wahân i fwyd parod i'w fwyta?</p> <div data-bbox="1023 1043 1469 1435" style="border: 1px solid #ccc; height: 175px;"></div>
<p>Pan fyddant yn trin cig / dofednod neu wyau amrwd, dylai'r staff wisgo ffedog neu dabard glân neu dafladwy dros eu dillad gwaith.</p>	<p>Gellir tynnu ffedogau yn hawdd i'w golchi, neu eu taflu os ydynt yn rhai tafladwy. Maent yn helpu i atal bacteria rhag mynd ar ddillad gwaith a lledaenu i fwydydd eraill.</p>	<p>A yw eich staff yn gwisgo ffedogau neu dabardau dros eu dillad gwaith pan fyddant yn trin cig / dofednod neu wyau amrwd?</p> <p>Ydynt Nac ydynt</p> <p>Os nad ydynt, beth ydych chi'n ei wneud?</p> <div data-bbox="1023 1682 1469 1962" style="border: 1px solid #ccc; height: 125px;"></div>
<p>Dylai staff bob amser olchi eu dwylo'n drylwyr cyn ac ar ôl trin cig, dofednod neu wyau amrwd.</p>	<p>Mae hyn yn atal bacteria ac alergenau rhag lledaenu i fwyd, arwynebau ac offer.</p>	



PWYNT DIOGELWCH	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
<p>Cadwch cig / dofednod ac wyau amrwd ar wahân i fwydydd eraill bob amser a'u paratoi mewn mannau ar wahân.</p> <p>Os nad yw hyn yn bosibl, dylech eu paratoi ar adegau gwahanol a glanhau a diheintio cyfarpar ac arwynebau ar ôl cyflawni pob tasg.</p> <p>Peidiwch byth â defnyddio'r un bwrdd torri neu gyllyll i baratoi cig / dofednod amrwd a bwyd parod i'w fwyta, fel bara (oni bai eu bod wedi'u glanhau'n drylwyr a'u diheintio ar ôl pob tasg).</p>	<p>Mae hyn yn helpu i atal bacteria niweidiol rhag lledaenu o gig / dofednod ac wyau amrwd i fwydydd eraill.</p> <p>Gall bacteria niweidiol o gig / dofednod ac wyau amrwd ledaenu o fyrddau torri a chyllyll i fwydydd eraill.</p>	<p>Sut ydych chi'n cadw cig / dofednod ac wyau amrwd ar wahân i fwyd parod i'w fwyta wrth baratoi?</p> 
<p>Peidiwch â golchi cig neu ddofednod amrwd.</p>	<p>Nid yw golchi cig yn lladd bacteria, ond gall bacteria niweidiol dasgu o amgylch y gegin, gan halogi sinciau, tapiau, arwynebau a bwyd parod i'w fwyta.</p>	<p>Cewch hyd i ragor o wybodaeth drwy food.gov.uk/news-updates/campaigns/campylobacter/actnow a chlicio ar 'Cymraeg'</p>

MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Ar ôl trin cig / dofednod neu wyau amrwd, dylai staff bob amser olchi eu dwylo a glanhau a diheintio unrhyw offer neu arwynebau y mae'r bwydydd hyn wedi cyffwrdd â nhw. Dylai diheintyddion a hylifau glanhau fodloni safonau BS EN. Mae rhagor o wybodaeth ar gael yn y dull diogel 'Eich amserlen lánhau' a'r dull diogel 'Golchi dwylo'.

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH	SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO
<ul style="list-style-type: none">Os bydd cig / dofednod neu wyau amrwd wedi cyffwrdd ag offer / arwynebau / cyfarpar, dylech eu golchi, eu diheintio a'u sychu i atal bacteria niweidiol rhag lledaenu.Os nad ydych yn meddwl bod bwyd parod i'w fwyta sydd heb ei lapio wedi cael ei gadw ar wahân i gig / dofednod neu wyau amrwd, taflwch y bwyd.Os yw bwyd parod i'w fwyta wedi cael ei baratoi ar arwyneb gwaith neu â chyllell a ddefnyddiwyd ar gyfer cig / dofednod amrwd, taflwch y bwyd.	<ul style="list-style-type: none">Gwnewch yn siŵr bod gennych ddigon o le a bod trefn ar bopeth.Adolygwch eich dull o storio cig / dofednod neu wyau amrwd a bwydydd parod i'w fwyta.Ewch ati i hyfforddi staff eto ar y dull diogel hwn.Ewch ati i wella'r drefn o oruchwylio staff.

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



DULL DIOGEL:

COGINIO’N DDIOGEL – CYW IÂR A HAM ROTISSERIE



Mae coginio trwyadl yn lladd bacteria niweidiol.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?
Dilynwch gyfarwyddiadau coginio'r gwneuthurwr ar gyfer eich offer, os ydynt ar gael.	Mae'r gwneuthurwr wedi profi dulliau coginio diogel yn arbennig ar gyfer ei offer.
Cynheswch offer coginio, megis y popty neu'r ffwrn, ymlaen llaw. Sicrhewch eich bod yn dilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar sut i gynhesu'r offer ymlaen llaw.	Os ydych yn defnyddio darn o offer cyn iddo gynhesu, bydd bwyd yn cymryd mwy o amser i'w goginio. Gallai hyn olygu na fydd cyfarwyddiadau coginio'r gwneuthurwr yn ddigon hir.
Sicrhewch eich bod yn coginio cyw iâr a ham yn ddigon hir.	Mae hyn yn hanfodol i ladd bacteria niweidiol.
Rhaid bod gennych ddull o gadw cofnod o pryd y dylid gwerthu neu daflu cyw iâr neu ham.	Mae hyn yn ddefnyddiol pan fo cyw iâr neu ham wedi'i dynnu o'i ddeunydd pecynnu gwreiddiol, neu wedi'i goginio ond heb ei werthu ar yr un diwrnod.

MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Dylai staff bob amser olchi eu dwylo'n drylwyr ar ôl trin cig / dofednod amrwd a chyn trin bwyd parod i'w fwyta. Cymerwch gip ar y dull diogel 'Golchi dwylo'.

GWNEUD YN SIŴR

Mae'n bwysig i chi ddangos sut ydych chi'n sicrhau bod cyw iâr a ham wedi'u coginio'n iawn. Mae ffyrdd gwahanol o wneud hyn.



Gosodwch sgiwer yn rhan fwyaf trwchus y goes. Ni ddylai'r cig fod yn binc na choch ac ni ddylai'r suddion gynnwys unrhyw binc na choch.

Ydych chi'n defnyddio'r gwiriad hwn? Ydw

Nac ydw



Dylai fod yn hawdd gosod sgiwer glân yng nghanol yr ham. Dylai'r ham fod yn stemio'n boeth ac ni ddylai'r suddion gynnwys unrhyw binc na choch.

Ydych yn defnyddio'r gwiriad hwn? Ydw

Nac ydw



PROBAU

Gallech hefyd ddefnyddio prôb tymheredd i sicrhau bod bwyd wedi'i goginio'n iawn.

Cymerwch gip ar y dull diogel 'Profi - coginio' i gael cyngor ar ddefnyddio probau.



EICH GWIRIAD

Os ydych chi'n defnyddio gwiriad gwahanol i'r rhai hynny a argymhellir ar flaen y daflen hon, bydd angen i chi brofi ei fod yn ddiogel.

Cymerwch gip ar y dull diogel 'Profi - coginio.'

Nodwch fanylion eich gwiriad yn y tabl isod.

Os ydych chi'n defnyddio prôb, nodwch y manylion yn y golofn 'Prôb tymheredd'. Os ydych chi'n defnyddio gwiriad gwahanol i'r rhai hynny a argymhellir ar flaen y daflen hon, nodwch y manylion yn y golofn 'Eich gwiriad'.

Cynnyrch	Prôb tymheredd	Eich gwiriad
	Nodwch fanylion y tymheredd y mae angen ei gyrraedd ac am ba hyd, e.e. 75°C am o leiaf 30 eiliad.	Nodwch fanylion eich gwiriad isod.

MEDDYLIWCH DDWYWAITH! OERI BWYD A CHADW BWYD YN BOETH

Os nad ydych chi'n gweini bwyd yn syth, mae angen i chi ei roi'n syth mewn peiriant cadw bwyd yn boeth neu ei oeri cyn gynted â phosibl. Cymerwch gip ar y dull diogel 'Cynhyrchion pobi, ailgynhesu a chadw bwyd yn boeth.'

Un ffordd dda o oeri ham mawr yn gyflym yw ei roi mewn bag sy'n dal dŵr (safon bwyd) a'i orchuddio â dŵr glân, rhewllyd. Sicrhewch fod y dŵr mor oer â phosibl cyn ychwanegu'r rhew a'i droi o bryd i'w gilydd.

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH

• Os nad yw bwyd wedi'i goginio'n iawn, ewch ati i'w goginio'n hirach a'i wirio eto.

SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO

- Adolygwch eich dull coginio. Efallai y bydd angen i chi gynyddu'r amser neu'r tymheredd.
- Ewch ati i hyfforddi staff eto ar y dull diogel hwn.
- Ewch ati i wella'r drefn o oruchwylio staff.
- Atgyweiriwch offer neu defnyddiwch offer newydd.

RHEOLI

Cofiwch, os ydych chi'n trin unrhyw gig neu gyw iâr amrwd ac ati, mae'n bwysig iawn eich bod yn darllen ac yn llenwi'r dull diogel 'Cig, dofednod ac wyau amrwd' yn ogystal â'r dull diogel hwn.

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



DULL DIOGEL:

COGINIO’N DDIOGEL – CIG MOCH, SELSIG AC WYAU



Os ydych yn coginio cig moch, selsig neu wyau, mae’n bwysig iawn eu trin yn ofalus a’u coginio’n iawn.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?
Dilynwch gyfarwyddiadau coginio’r gwneuthurwr lle y bo’n briodol.	Mae’r gwneuthurwr wedi profi dulliau coginio diogel yn arbennig ar gyfer ei gynhyrchion.
Cynheswch offer coginio ymlaen llaw, e.e. gril.	Os ydych yn defnyddio darn o offer cyn iddo gynhesu, bydd bwyd yn cymryd mwy o amser i’w goginio. Gallai hyn olygu na fydd cyfarwyddiadau coginio’r gwneuthurwr yn ddigon hir.
Sicrhewch eich bod yn coginio cig moch a selsig yn drylwyr. Dylai selsig fod yn stemio’n boeth drwyddynt heb unrhyw ddarnau pinc na choch yn y canol.	Gall y cynhyrchion hyn gynnwys bacteria niweidiol. Bydd eu coginio yn drylwyr yn lladd unrhyw facteria.
Peidiwch â gadael i fwyd amrwd gyffwrdd â bwyd sydd eisoes wedi’i goginio na gadael iddo ddiferu arno chwaith e.e. wrth roi mwy o fwyd ar y gril. Peidiwch byth â defnyddio’r un offer, platiau na chynwysyddion ar gyfer bwyd amrwd a bwyd sy’n barod i’w fwyta, oni bai eu bod wedi’u glanhau a’u diheintio ar ôl cyflawni pob tasg.	Gall bwyd amrwd gario bacteria niweidiol a allai ledaenu i fwyd wedi’i goginio a’i atal rhag bod yn ddiogel i’w fwyta.

MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Dylai staff bob amser olchi eu dwylo ar ôl trin cig neu wyau amrwd a chyn trin bwyd parod i’w fwyta.

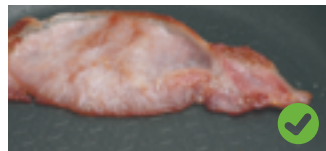
GWNEUD YN SIŴR

Mae’n bwysig iawn eich bod yn sicrhau bod y bwyd yr ydych yn ei werthu wedi’i goginio’n iawn.



Sicrhewch fod canol y selsig wedi newid lliw a gwead a’u bod yn stemio’n boeth.

A ydych yn defnyddio’r gwiriad hwn? Ydw Nac ydw



Sicrhewch fod y cig moch wedi newid lliw a gwead a’i fod yn stemio’n boeth. A ydych yn defnyddio’r gwiriad hwn?

A ydych yn defnyddio’r gwiriad hwn? Ydw Nac ydw



Sicrhewch fod yr wy wedi’i goginio nes bod y gwyn yn solet. (Yr opsiwn mwyaf diogel yw coginio’r wy nes bod y melynwy hefyd yn solet.)

A ydych yn defnyddio’r gwiriad hwn? Ydw Nac ydw



PROBAU

Gallech hefyd ddefnyddio prôb tymheredd i sicrhau bod bwyd wedi'i goginio'n iawn.

Cymerwch gip ar y dull diogel 'Profi - coginio' i gael cyngor ar ddefnyddio probau.



EICH GWIRIAD

Os ydych chi'n defnyddio gwiriad gwahanol i'r rhai hynny a argymhellir ar flaen y daflen hon, bydd angen i chi brofi ei fod yn ddiogel.

Cymerwch gip ar y dull diogel 'Profi - coginio.'

Nodwch fanylion eich gwiriad yn y tabl isod.

Os ydych chi'n defnyddio prôb, nodwch y manylion yn y golofn 'Prôb tymheredd.' Os ydych chi'n defnyddio gwiriad gwahanol i'r rheiny a argymhellir ar flaen y daflen hon, nodwch y manylion yn y golofn 'Eich gwiriad'.

Cynnyrch	Prôb tymheredd	Eich gwiriad
	Nodwch fanylion y tymheredd y mae angen ei gyrraedd ac am ba hyd, e.e. 75°C am o leiaf 30 eiliad.	Nodwch fanylion eich gwiriad isod.

MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Os ydych chi'n coginio selsig, cig moch neu wyau nad ydych yn eu gweini ar unwaith, cofiwch eu cadw'n boeth neu eu hoeri'n ddiogel. Cymerwch gip ar y dull diogel 'Cynhyrchion pobi, ailgynhesu a chadw bwyd yn boeth'.

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH

- Os nad yw bwyd wedi'i goginio'n iawn, ewch ati i'w goginio'n hirach a'i wirio eto.

SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO

- Adolygwch eich dull coginio. Efallai y bydd angen i chi gynyddu'r amser neu'r tymheredd.
- Ewch ati i hyfforddi staff unwaith eto ar y dull diogel hwn.
- Ewch ati i wella'r drefn o oruchwyllo staff.
- Atgyweiriwch offer neu defnyddiwch offer newydd.

RHEOLI

Cofiwch, os ydych chi'n trin cig moch, selsig neu wyau amrwd, mae'n bwysig iawn eich bod yn darllen ac yn llenwi'r dull diogel 'Cig, dofodnod ac wyau amrwd' yn ogystal â'r dull diogel hwn.

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



PROFI – COGINIO



Weithiau efallai y byddwch am ddefnyddio prôb i brofi bod eich dulliau diogel ar gyfer coginio cynhyrchion pobi, ailgynhesu a chadw bwyd yn boeth yn ddiogel.

PWYNT DIOGELWCH	BETH I'W WNEUD?	SUT I WNEUD HYN
Coginio, pobi ac ailgynhesu	<p>Mae'r dulliau diogel 'Coginio'n ddiogel – cyw iâr a ham 'rotisserie', 'Cynhyrchion pobi, ailgynhesu a chadw bwyd yn boeth' a 'Coginio'n ddiogel – cig moch, selsig ac wyau' yn disgrifio sut i sicrhau bod bwyd wedi'i goginio / ailgynhesu'n drylwyr. Os ydych chi'n defnyddio gwiriad gwahanol, bydd angen i chi brofi ei fod yn ddiogel.</p> <p>Dim ond unwaith mae angen i chi wneud hyn. Dylai'r bwyd fod yn ddiogel i'w fwyta os yw wedi cyrraedd tymheredd digon uchel am gyfnod digon hir.</p>	<p>I sicrhau bod y bwyd wedi cyrraedd tymheredd digon uchel, defnyddiwch brôb glân wedi'i ddiheintio i'w wirio. Gosodwch y prôb fel bo'r blaen yng nghanol y bwyd (neu'r rhan fwyaf trwchus).</p> <p>Dyma rai enghreifftiau o gyfuniadau amseroedd / tymheredd diogel:</p> <p>80°C am o leiaf 6 eiliad 75°C am o leiaf 30 eiliad 70°C am o leiaf 2 funud 65°C am o leiaf 10 munud 60°C am o leiaf 45 munud</p>
Cadw bwyd yn boeth	<p>Mae'r dull diogel 'Cynhyrchion pobi, ailgynhesu a chadw bwyd yn boeth' yn dweud wrthyhych sut i gadw bwyd yn boeth yn ddiogel. Rhaid cadw bwyd poeth yn uwch na 63°C. Os nad yw hyn yn bosibl, gellir gadael cynhyrchion allan o offer cadw bwyd yn boeth am hyd at 2 awr.</p>	<p>I sicrhau bod bwyd mewn peiriant cadw bwyd yn boeth yn uwch na 63°C, defnyddiwch brôb glân. Gosodwch y prôb fel bo'r blaen yng nghanol y bwyd (neu'r rhan fwyaf trwchus).</p> <p>Dylech wirio bod y bwyd yn cael ei gadw ar dymheredd uwch na 63°C yn rheolaidd. Fel arall, dylid ei ddefnyddio o fewn 2 awr.</p>

PROFI EICH PRÔB

Mae'n hanfodol gwybod bod eich prôb yn gweithio'n iawn er mwyn gallu dibynnu ar ei ddarlleniadau. Dylech ei brofi'n rheolaidd. Dylai cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr gynnwys manylion o ran pa mor aml mae'n rhaid profi prôb a sut i'w brofi.

Ffordd syml o brofi prôb digidol a ddefnyddir i archwilio bwyd poeth yw ei roi mewn dŵr berwedig:

- Dylai'r darlleniadau mewn dŵr berwedig fod rhwng 99°C a 101°C.

Os yw'r darlleniadau tu allan i'r amrediad hwn, dylech gael prôb newydd neu ei ddychwelyd i'r gwneuthurwr er mwyn ei galibro.

GLANHAU EICH PRÔB

Mae'n bwysig iawn cadw eich prôb yn lân iawn. Sicrhewch eich bod yn glanhau ac yn diheintio eich prôb bob tro ar ôl i chi ei ddefnyddio.

PROFI: COFNODION



Os ydych chi'n penderfynu defnyddio prôb i brofi bod eich dulliau coginio, pobi, ailgynhesu neu gadw bwyd yn boeth yn ddiogel, gallwch nodi'r manylion isod. Dim ond fel gwiriad untro mae angen i chi wneud hyn.

MATH O FWYD	OFFER A DDEFNYDDIWD	LLEOLIAD	AMSER	DARLLENIAD Y PRÔB



RHEOLI

Mae'n hanfodol rheoli eich busnes
yn effeithiol i sicrhau bod
bwyd yn ddiogel.



Mae'n hanfodol rheoli eich busnes yn effeithiol i sicrhau bod bwyd yn ddiogel.



Mae'r adran hon yn cynnwys gwybodaetham wahanol faterion rheoli, gan gynnwys gwiriadau i'w cynnal pan fyddwch yn agor a chau, cyflenwyr a chontractwyr, rheoli stoc, a hyfforddi a goruchwylio staff.

Mae'r adran hon hefyd yn cynnwys gwybodaeth am alergeddau bwyd. Gall arferion glanhau a thrin bwyd da helpu i reoli'r risg o groeshalugi alergenau.

Dylech ddarllen yr adran 'Rheoli' ochr yn ochr â'r dyddiadur, a dylai'r sawl sy'n gyfrifol am redeg y busnes lofnodi'r dyddiadur bob dydd.

DULL DIOGEL:

GWIRIADAU AGOR A CHAU



Mae'n hanfodol eich bod chi a'ch staff yn cyflawni gwiriadau penodol bob tro y byddwch yn agor a chau. Mae hyn yn eich helpu i gynnal y safonau sylfaenol sy'n angenrheidiol i sicrhau bod eich busnes yn paratoi bwyd yn ddiogel.

GWIRIADAU AGOR

Dylech gynnal y gwiriadau hyn ar ddechrau'r dydd. Gallwch hefyd ychwanegu eich gwiriadau eich hun at y rhestr.

Mae eich offer arddangos bwyd oer, eich oergelloedd a'ch rhewgelloedd yn gweithio'n iawn.

Mae staff yn iach i weithio ac yn gwisgo dillad gwaith glân.

Mae digon o ddeunyddiau golchi dwylo a glanhau ar gael (sebon, tywelion papur, cadachau ac ati).

Rydych wedi edrych am arwyddion o blâu (baw, difrod i ddrysau, walïau ac ati a allai ganiatáu i blâu ddod i mewn).

Mae arwynebau'n lân ac wedi'u diheintio lle bo'n briodol (cownteri, llorïau, offer ac ati).

Mae'r siop yn 'addas i fasnachu' h.y. mae'n lân ac yn daclus, mae'r silffoedd wedi'u stocio ac ati.

GWIRIADAU CAU

Dylech gynnal y gwiriadau hyn ar ddiwedd y dydd. Gallwch hefyd ychwanegu eich gwiriadau eich hun at y rhestr.

Rydych wedi tynnu unrhyw fwyd sydd wedi mynd heibio'r dyddiad 'defnyddio erbyn', neu unrhyw fwyd sydd wedi'i ddifrodi ac ati (e.e. bwyd sydd wedi llwydo) oddi ar y silffoedd.

Rydych wedi taflu unrhyw fwyd sydd wedi'i dynnu oddi ar y silffoedd yn gywir neu wedi'i osod mewn man arbennig os yw'n cael ei ddychwelyd i'r cyflenwr.

Nid oes bwyd sydd heb ei lapio wedi ei adael allan.

Mae staff wedi cael gwared ar unrhyw wastraff ac mae bagïau newydd wedi'u rhoi yn y binïau.



Caiff y gwiriadau agor a chau eu rhestru yn y dyddiadur hefyd.



DULL DIOGEL:

GWIRIADAU YCHWANEGOL

Bydd cynnal y gwiriadau ychwanegol yn rheolaidd yn eich helpu i sicrhau eich bod yn dilyn eich dulliau.

Mae rhai o'r dulliau diogel yng ngweddill y pecyn yn eich cynghori i wirio rhai pethau yn rheolaidd. Mae'r rhain yn digwydd yn llai aml na'r gwiriadau agor a chau dyddiol. Efallai y bydd yn ddefnyddiol nodi'r holl wiriadau hyn mewn un lle.

Ceir enghreifftiau o rai o'r gwiriadau ychwanegol yn y tabl isod. Nodwch fanylion eich gwiriadau ychwanegol chi a pha mor aml yr ydych yn eu cyflawni. Gallwch ychwanegu gwiriadau eraill isod. Pan fyddwch yn cynnal gwiriadau ychwanegol, cofiwch eu cofnodi yn eich dyddiadur.

BETH I'W WNEUD?		MANYLION Y GWIRIAD	PA MOR AML?
Glanhau'n drylwyr (enghraifft)	e.e. glanhau tu ôl i offer, silffoedd nwyddau sych, waliau, nenfydau, awyrellau, ardaloedd gwastraff tu allan, ac ati.	Glanhau'r ardaloedd arddangos a storio a'r ardaloedd gwastraff tu allan yn drylwyr, gan gynnwys waliau, nenfydau, ac awyrellau.	Bob 6 wythnos, ar ddydd lau fel arfer.
Glanhau'n drylwyr	e.e. glanhau tu ôl i offer, awyrellau, waliau, nenfydau, ardaloedd gwastraff tu allan ac ati.		
Cynnal a chadw	e.e. dadmer rhewgelloedd		
Prôb tymheredd	Os ydych yn defnyddio prôb, ewch ati i'w wirio'n rheolaidd. Darllenwch y dull diogel 'Profi – Storio bwyd wedi'i oeri a'i rewi' a'r dull diogel 'Profi – Coginio' i gael gwybod sut i wirio'ch prôb.		
Bwrw golwg dros ddyddiadau a chylchdroi stoc ar gyfer cynhyrchion â dyddiad 'ar ei orau cyn'	e.e. edrychwch ar duniau, jariau, blychau ac ati. Cofiwch, rhaid gwerthu wyau saith diwrnod cyn y dyddiad 'ar ei orau cyn'.		
Gwiriadau rheoli plâu	e.e. edrych am arwyddion o ddifrod i waliau, drysau ac ati a allai adael plâu i mewn, ac arwyddion o blâu.		

DULL DIOGEL:



PROFI – STORIO BWYD WEDI'I OERI A BWYD WEDI'I REWI



Weithiau, efallai y byddwch am ddefnyddio prôb fel prawf untro i brofi bod eich dull o storio bwyd wedi'i oeri ac wedi'i rewi yn ddiogel.

DULL DIOGEL	BETH I'W WNEUD?	SUT I WNEUD HYN
Storio ac arddangos bwyd wedi'i oeri a bwyd wedi'i rewi	<p>Mae'r dulliau diogel 'Storio ac arddangos bwyd oer' a 'Storio ac arddangos bwyd wedi'i rewi' yn yr adran 'Oeri' yn sôn am sut i gadw bwyd wedi'i oeri ac wedi'i rewi yn ddiogel.</p> <p>Argymhellir bod oergelloedd ac offer arddangos bwyd oer yn cael eu gosod ar 5°C neu is.</p> <p>O wneud hyn, mae'n sicrhau bod bwyd wedi'i oeri yn cael ei gadw ar 8°C neu'n is. Mae hwn yn ofyniad cyfreithiol yng Nghymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon, ac fe'i hargymhellir yn yr Alban.</p> <p>Mae'n arfer da cadw bwyd wedi'i rewi ar -18°C neu'n oerach. (Rhaid storio bwydydd â'r label 'Quick frozen' ar -18°C neu'n oerach, neu'u harddangos ar -12°C neu'n oerach.)</p>	<p>I weld a yw bwyd yn 8°C neu is, gallech:</p> <ul style="list-style-type: none">osod prôb 'nodwydd' fel bo'r blaen yng nghanol y bwyd (neu'r rhan fwyaf trwchus). Pan fyddwch yn defnyddio'r math hwn o brôb i brofi cynhyrchion wedi'u pecynnu, bydd yn rhaid eu tynnu o'r man gwerthu a'u taflu oherwydd byddwch wedi difrodi'r deunydd pecynnu. <p>I weld beth yw tymheredd aer eich oergell, eich rhewgell neu'ch uned arddangos, gallech:</p> <ul style="list-style-type: none">roi prôb aer neu brôb nodwydd tu mewn i'r offer.

DEFNYDDIO PROBAU TYMHEREDD

MATH O BRÔB	SUT I DDEFNYDDIO'R PRÔB
<p>Thermomedr deial</p> 	<p>Rhowch y prôb yng nghanol y bwyd. Arhoswch ychydig eiliadau i'r sgrin arddangos sefydlogi cyn cymryd darlenniad.</p>
<p>Thermomedr digidol</p> 	<p>Rhowch flaen prôb aer y tu mewn i'r offer. Arhoswch i'r sgrin arddangos sefydlogi cyn cymryd darlenniad.</p>



PROFI EICH PRÔB

Mae'n hanfodol gwybod bod eich prôb yn gweithio'n iawn er mwyn i chi allu dibynnu ar ei ddarlleniadau. Dylech ei brofi'n rheolaidd. Dylai cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr gynnwys manylion am ba mor aml mae'n rhaid profi prôb a sut i wybod a yw'n gywir.

Ffordd syml o brofi prôb digidol yw ei roi mewn dŵr rhewllyd:

- Dylai'r darlleniadau mewn dŵr rhewllyd fod rhwng -1°C ac 1°C.

Os yw'r darlleniadau y tu allan i'r amrediad hwn, dylech gael prôb newydd neu ei ddychwelyd i'r gwneuthurwr er mwyn ei galibro.

GOFALU AM EICH PRÔB

Mae'n bwysig iawn eich bod yn cadw'ch prôb yn lân, neu gallai ledaenu baw a bacteria niweidiol i'r bwyd yr ydych yn ei brofi. Ar ôl defnyddio prôb, ewch ati i'w lanhau a'i ddiheintio cyn ei ddefnyddio eto.

Mae angen i chi ofalu am eich prôb i'w atal rhag cael ei ddfrodi a'i helpu i weithio'n iawn. Peidiwch â gadael prôb digidol tu mewn i oergell neu rewgell. Os nad ydych yn ei ddefnyddio, rhaid i chi ei storio'n ofalus, ymhell o dymheredd eithafol a hylifau. Cadwch y prôb yn ei gês, os oes un ar gael. Ceisiwch osgoi ei fwrw yn erbyn rhywbeth neu ei ollwng. Os yw'r batri yn isel, rhowch fatri newydd ynddo ar unwaith.

PROFI – COFNODION

Os ydych chi'n penderfynu defnyddio prôb i brofi bod eich dull storio bwydydd wedi'u hoeri neu wedi'u rhewi yn ddiogel, gallwch nodi'r manylion isod. Dim ond fel prawf untro y mae angen i chi wneud hyn.

OFFER E.E. CABINET CYNNYRCH LLAETH	DARLLENIAD TYMHEREDD	DYDDIAD

CYFLENWYR A CHONTRACTWYR



Mae'r ffordd yr ydych chi'n delio â chyflenwyr a chontractwyr yn bwysig i ddiogelwch bwyd.

Mae'r gyfraith bwyd yn mynnu eich bod yn cymryd mesurau rhesymol ac yn gwneud popeth o fewn eich gallu i ddiogelu eich cwsmeriaid. Os nad ydych chi'n gwneud hyn, gall eich busnes a'ch enw da ddioddef.

BETH I'W WNEUD?	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
Dewiswch gyflenwyr yn ofalus iawn.	Mae'n bwysig defnyddio cyflenwyr y gallwch ymddiried ynndynt i drin bwyd yn ddiogel, yn ogystal â dosbarthu ar amser ac ati.	<ul style="list-style-type: none"> Gwnewch yn siŵr eich bod yn dewis cyflenwyr gydag enw da y gallwch ymddiried ynndynt. Gofynnwch y cwestiynau hyn: <ul style="list-style-type: none"> A yw'r cyflenwr wedi'i gofrestru â'r awdurdod lleol? A yw'r cyflenwr yn storio, cludo a pheycynnu ei nwyddau mewn ffordd hylan? A yw'r cyflenwr yn darparu gwybodaeth am alergenau? A yw'r cyflenwr / contractwr yn darparu anfonebau sydd â'r manylion llawn? A oes gan y cyflenwr unrhyw dystysgrif neu sicrwydd ansawdd? Pa mor gyflym mae'r cyflenwr yn ymateb i'ch pryderon? Gofynnwch i fusnesau eraill am argymhellion.
Gwnewch yn siŵr bod eich nwyddau wedi'u trin yn ddiogel.	Y man cychwyn ar gyfer paratoi bwyd yn ddiogel yw bod yn hyderus ynghylch diogelwch y cynhwysion yr ydych yn eu prynu.	<ul style="list-style-type: none"> Sicrhewch fod gan y cyflenwr system rheoli diogelwch bwyd. Cynhaliwch hapwiriadau rheolaidd ar amser dosbarthu, tymheredd ac ansawdd (darllenwch y dull diogel 'Rheoli stoc'). Os ydych yn prynu nwyddau o warws talu a chario, gwnewch yn siŵr bod y cerbyd yr ydych yn ei ddefnyddio i'w cludo yn lân a'ch bod yn dod â bwyd oer a bwyd wedi'i rewi yn ôl cyn gynted â phosibl a'i roi yn syth mewn oergell neu rewgell. Ysgrifennwch fanylion eich cyflenwyr yn eich dyddiadur.
Gwnewch yn siŵr bod eich offer yn gweithio'n effeithiol.	I sicrhau bod eich bwyd yn ddiogel i'w werthu, mae'n bwysig iawn bod offer, fel rhewgelloedd ac oergelloedd arddangos, yn gweithio'n effeithiol.	<ul style="list-style-type: none"> Prynwch offer gan gwmnïau dibynadwy. Gwnewch yn siŵr bod ganddynt warant. Gofynnwch am gyngor gan fanwerthwyr eraill neu gymdeithas fasnach.
Dewiswch gontractwyr yn ofalus.	Gall gwasanaethau fel rhai rheoli plâu fod yn werthfawr i'ch helpu i sicrhau bod bwyd yn ddiogel. Mae'n bwysig bod gennych gontractwyr y gallwch ymddiried ynndynt i ddarparu'r gwasanaethau hyn yn effeithiol.	<ul style="list-style-type: none"> Defnyddiwch yr un gwiriadau â'r rhai ar gyfer cyflenwyr (y blwch ar y brig).

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH

Os bydd cyflenwr anghyfarwydd yn cysylltu â chi, cofiwch gysylltu â'ch awdurdod lleol i holi a yw'n fusnes cofrestredig sydd ag enw da. Fe all fod yn fusnes twyllodrus.

Os nad ydych yn credu bod y bwyd y mae cyflenwr yn ei ddarparu wedi'i drin yn ddiogel (er enghraifft, os ydych chi'n meddwl nad yw wedi'i gadw'n ddigon oer), gwrthodwch y bwyd, os yw'n bosibl, a chysylltwch â'ch cyflenwr ar unwaith. Os cewch broblemau gydag unrhyw gyflenwr neu gontractwr, nodwch eich pryderon yn y dyddiadur. Os bydd problemau'n codi dro ar ôl tro, gallwch wneud y pethau a ganlyn, gan ddibynnu ar ba mor ddifrifol yw'r broblem a pha ymateb yr ydych wedi'i gael:

1. Cysylltu â'r cyflenwr / contractwr dros y ffôn.
2. Ysgrifennu llythyr ffurfiol i gwyno.
3. Newid cyflenwr / contractwr.
4. Cysylltu â'ch awdurdod lleol.

DULL DIOGEL:

TYNNU NEU ALW CYNNYRCH YN ÔL



Mae ymateb yn gyflym i unrhyw broblemau sy'n ymwneud â'r cynhyrchion bwyd a werthir gennyh yn rhan bwysig o reoli diogelwch bwyd yn eich busnes.

Weithiau bydd problem gyda chynnyrch bwyd sy'n golygu na ddylid ei werthu. Efallai y bydd yn rhaid ei 'dynnu'n ôl' (ei dynnu oddi ar y silffoedd) neu ei 'alw'n ôl' (pan ofynnir i'r cwsmeriaid ddod â'r cynnyrch yn ôl neu ei ddinistrio).

Efallai y byddwch yn clywed am broblem gyda chynnyrch:

- gan wneuthurwr y cynnyrch
- gan gyflenwr neu gyfanwerthwr
- drwy hysbysiad mewn papur newydd
- gan eich awdurdod lleol
- gan gymdeithas fasnach.

Os byddwch yn clywed am broblem gyda chynnyrch, dylech roi'r gorau i werthu'r cynnyrch hwnnw ar unwaith. Gall fod angen i chi roi gwybod i'ch cwsmeriaid hefyd.

Gall fod angen tynnu neu alw cynnyrch yn ôl am sawl rheswm. Er enghraifft, gall fod:

- yn cynnwys bacteria niweidiol
- wedi'i halogi'n ffisegol e.e. gyda darnau o wydr neu fetel
- wedi'i labelu'n anghywir – gallai hyn fod yn broblem i bobl ag alergeddau bwyd

Gallech chi a'ch staff hefyd sylwi ar broblem gyda chynnyrch bwyd sy'n golygu nad yw'n ddiogel i'w fwyta. Os bydd hyn yn digwydd, dylech roi'r gorau i'w werthu ar unwaith. Gall fod angen i chi roi gwybod i'ch awdurdod lleol a'r Asiantaeth Safonau Bwyd am y cynnyrch.

Os nad ydych yn siŵr a oes angen i chi wneud hyn, siaradwch â'ch awdurdod lleol a gwneuthurwr y cynnyrch.

BETH I'W WNEUD?	SUT?
Gwnewch yn siŵr eich bod yn gwybod manylion y broblem.	Os yw gwneuthurwr neu gyflenwr wedi cyhoeddi bod angen tynnu/galw cynnyrch yn ôl, gwnewch yn siŵr eich bod yn gwybod pa gynhyrchion ydynt a pha lwythi yr effeithiwyd arnynt.
Tynnwch y cynnyrch oddi ar y silffoedd yn syth ar ôl clywed am broblem.	Gwnewch yn siŵr eich bod yn symud yr holl gynhyrchion yr effeithiwyd arnynt a'u labelu'n glir i ddangos na ddylid eu gwerthu.
Sicrhewch fod eich staff yn gwybod am y broblem.	Dylech wneud hyn fel bod eich staff yn gwybod beth i'w wneud ac fel nad ydynt yn rhoi'r un cynhyrchion ar y silffoedd i'w gwerthu eto, ar ddamwain.
Penderfynwch a oes angen rhoi gwybod i'ch cwsmeriaid.	Mewn rhai achosion pan fydd cynnyrch yn cael ei alw'n ôl, bydd gofyn i chi roi hysbysiad yn eich siop i roi gwybod i'r cwsmeriaid bod y cynnyrch wedi ei alw yn ôl a'r rheswm dros wneud hynny. Weithiau, bydd y gwneuthurwr neu'r cyflenwr yn darparu'r wybodaeth hon. Weithiau, gall fod angen i chi roi eich hysbysiad eich hun i ddweud wrth gwsmeriaid am y broblem. Os nad ydych yn siŵr beth i'w wneud, gofynnwch i'ch awdurdod lleol. Weithiau gall gwneuthurwr neu gyflenwr ofyn i gwsmeriaid ddychwelyd y cynhyrchion yr effeithiwyd arnynt, neu gall cwsmeriaid eu dychwelyd i'r siop. Yn yr achos hwn, dylech ad-dalu'r cwsmer a chysylltu â gwneuthurwr neu gyflenwr y cynnyrch.

MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Cofiwch ei bod yn bwysig ysgrifennu manylion eich cyflenwyr (enwau, cyfeiriadau ac ati) yn y dyddiadur.

Yn ôl y gyfraith, mae'n rhaid i chi gadw cofnod o'r holl gynhyrchion bwyd yr ydych wedi'u prynu, gan bwy, nifer y cynhyrchion a'r dyddiad. Fel arfer, y ffordd orau o wneud hyn yw cadw pob un o'ch anfonebau a'ch derbynebau.

Dylech gadw'r cofnodion hyn mewn modd sy'n ei gwneud yn hawdd i chi neu unrhyw swyddog gorfodi eu gwirio i weld o ble y daeth cynnyrch penodol.



RHEOLI STOC

Mae rheoli stoc yn effeithiol yn rhan bwysig o reoli diogelwch bwyd.

PWYNTIAU DIOGELWCH	PAM?	SUT YDYCH CHI’N GWNEUD HYN?
Adolygwch eich gwerthiannau ac amcangyfrifwch faint o bob cynnyrch sydd angen i chi ei gadw mewn stoc.	Mae gwneud hyn yn eich galluogi i gynllunio ar gyfer eich anghenion penodol.	<ul style="list-style-type: none"> Adolygwch eich gwerthiannau yn rheolaidd a sut mae’n effeithio ar eich angen am stoc.
Cynlluniwch ymlaen llaw i sicrhau bod gennych y lefel gywir o stoc ac archebwch yn ofalus.	Osgoi cael gormod o stoc sydd orau o ran diogelwch bwyd – a’ch elw.	<ul style="list-style-type: none"> Cynlluniwch y stoc sydd ei angen arnoch i bara tan y tro nesaf y byddwch yn archebu. Cyfrifwch y stoc cyn rhoi archeb.
<p>Cofiwch wirio’r holl stoc pan gaiff ei ddsbarthu i sicrhau:</p> <ul style="list-style-type: none"> ei fod o fewn ei ddyddiad ‘defnyddio erbyn’ a bod digon o amser i’w werthu cyn y dyddiad hwnnw ei fod wedi’i gadw’n ddigon oer nad yw wedi mynd yn ddrwg bod y stoc yn lân a heb ei ddifrodi, e.e. tafllwch unrhyw becynnau gwactod â thyllau, pecynnau sydd wedi chwyddo neu duniau â tholciau mawr a sicrhewch fod y caeadau yn dynn ar boteli a bod jariau a seliau heb eu torri 	<p>Pwrpas y gwiriadau hyn yw sicrhau bod y bwyd yn ddiogel i’w werthu.</p> <p>Os yw’r deunydd pecynnu wedi’i ddifrodi, efallai nad yw’r bwyd yn ddiogel i’w ddefnyddio.</p> <p>Gall pecynnau sydd wedi chwyddo fod yn arwydd bod bacteria wedi tyfu mewn bwyd neu ddioid.</p> <p>Os yw poteli neu jariau wedi’u hâgor, neu os yw seliau wedi’u torri, efallai na fydd y bwyd neu’r ddioid yn ddiogel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Hyfforddych eich staff er mwyn iddynt wybod am beth i chwilio pan fydd nwyddau’n cael eu dosbarthu. Sut ydych chi’n archwilio’r nwyddau sy’n cael eu dosbarthu? <div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div> <ul style="list-style-type: none"> Lluniwch gytundeb ysgrifenedig gyda’ch cyflenwr am eich gofynion dosbarthu. Cynhaliwch hapwiriadau ar nwyddau wedi’u dosbarthu. Defnyddiwch y dyddiadur i gofnodi unrhyw faterion neu broblemau o ran nwyddau sy’n cael eu dosbarthu e.e. pecynnau o’r un cynnyrch yn cael eu dosbarthu gyda’i gilydd ond bod arnynt ddyddiadau ‘defnyddio erbyn’ neu ‘ar ei orau cyn’ gwahanol.

DYDDIADAU AR FWYD	BETH YW EU HYSTYR?
‘Defnyddio erbyn’ (Use by)	<p>Mae ‘defnyddio erbyn’ yn golygu hynny’n union. Ni ddylech werthu unrhyw fwyd neu ddioid ar ôl diwedd y dyddiad ‘defnyddio erbyn’ ar y label. Hyd yn oed os yw’n edrych ac yn arogl i’n iawn, gallai’r bwyd beryglu iechyd eich cwsmeriaid ac achosi gwenwyn bwyd ar ôl y dyddiad hwn. Mae’n anghyfreithlon gwerthu bwyd ar ôl ei ddyddiad ‘defnyddio erbyn’.</p> <p>Byddwch fel arfer yn gweld dyddiad ‘defnyddio erbyn’ ar fwyd sy’n mynd yn hen yn gyflym, fel llaeth, caws meddal, salad wedi’i baratol, cig wedi’i goginio a physgod mwg. Mae hefyd yn bwysig dilyn unrhyw gyfarwyddiadau storio a roddir ar labeli bwyd, fel arall efallai na fydd yn para tan y dyddiad ‘defnyddio erbyn’. Fel arfer mae angen cadw bwyd â dyddiad ‘defnyddio erbyn’ yn yr oergell.</p>



RHEOLI STOC

Parhad

DYDDIADAU AR FWYD	BETH YW EU HYSTYR?
'Ar ei orau cyn' (Best before)	<p>Ceir dyddiadau 'ar ei orau cyn' fel arfer ar fwydydd sy'n para'n hirach, fel bwyd wedi'i rewi, bwyd sych neu fwyd tun. Dylai fod yn ddiogel bwyta bwyd ar ôl y dyddiad 'ar ei orau cyn', ond ni fydd y bwyd ar ei orau bellach.</p> <p>Ar ôl y dyddiad hwn, gallai'r bwyd ddechrau colli ei flas ac ansawdd ac yn ddelfrydol dylid ei dynnu o'r man gwerthu.</p> <p>Mae gan rai cynhyrchion, fel bara, fath gwahanol o ddyddiad 'ar ei orau cyn', e.e. ar ei orau cyn 20 Rhagfyr (2). Y rhif mewn cromfachau yw faint o ddiwrnodau cyn y dyddiad 'ar ei orau cyn' y mae'r gwneuthurwr yn argymhell y dylai gael ei werthu. Felly, yn yr enghraifft hon, y dyddiad fyddai diwedd 18 Rhagfyr.</p> <p>Mae wyau yn eithriad – rhaid eu gwerthu o leiaf saith diwrnod cyn y dyddiad 'ar ei orau cyn'. Mae'n anghyfreithlon gwerthu wyau ar ôl hyn.</p>

RHEOLI

<p>Dylech gylchdroi stoc yn rheolaidd a thafu unrhyw fwyd sydd wedi mynd heibio'i ddyddiad 'defnyddio erbyn' neu sy'n amlwg yn anaddas i'w fwyta e.e. wedi llwydo. Edrychwch ar y dyddiadau 'defnyddio erbyn' bob dydd fel rhan o'ch gwiriadau cau.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Rhowch gynnyrch gyda'r dyddiadau cynharaf ar flaen y manau arddangos fel bod stoc hyn yn gwerthu gyntaf. Mae hyn yn helpu i osgoi gwastraff. Hyfforddych eich staff i reoli stoc a gwnewch yn siŵr eu bod yn gwybod ym mha drefn y dylid arddangos bwyd a ble i roi bwyd os caiff ei dynnu o'r man gwerthu. Sicrhewch yn rheolaidd fod y broses rheoli stoc yn cael ei chynnal yn effeithiol. Cofnodwch wiriadau stoc yn y dyddiadur. Os oes gennych lawer o gynhyrchion mewn stoc sy'n agos i'w dyddiad 'defnyddio erbyn', ystyriwch leihau'r pris i werthu mwy cyn y dyddiad. O wneud hynny, bydd yn rhaid i chi daflu llai o gynhyrchion. Taflwch wyau saith diwrnod cyn y dyddiad 'ar ei orau cyn'.
---	--

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH

SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO

<p>Os ydych chi'n sylwi nad yw bwyd sydd wedi mynd heibio i'w ddyddiad 'defnyddio erbyn' wedi cael ei daflu, taflwch y bwyd ar unwaith neu rowch y bwyd mewn man arbennig os yw'n cael ei ddychwelyd i'r cyflenwr.</p> <p>Os nad ydych yn credu bod bwyd a gaiff ei ddsbarthu wedi cael ei drin yn ddiogel, gwrthodwch y bwyd os yw'n bosibl. Peidiwch â'i werthu a chysylltwch â'ch cyflenwr ar unwaith.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Adolygwch eich proses archebu. Adolygwch eich system cylchdroi stoc. Adolygwch eich trefniant gyda'ch cyflenwr. Ewch ati i hyfforddi staff eto ar y dull diogel hwn. Ewch ati i wella'r drefn o oruchwylio staff.
---	---

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



HYFFORDDIANT A GORUCHWYLIATH



Mae'n hanfodol eich bod yn hyfforddi ac yn goruchwyllo eich staff yn effeithiol er mwyn sicrhau eu bod yn trin bwyd yn ddiogel.

Dylech hyfforddi eich staff yn yr holl dulliau diogel sy'n berthnasol i'w gwaith. Dylech hefyd eu goruchwyllo i sicrhau eu bod yn dilyn y dulliau diogel yn iawn.

BETH I'W WNEUD?	SUT?
Ar ôl i chi ddarllen drwyddynt, defnyddiwch y dulliau diogel yn y pecyn hwn i hyfforddi staff. Mae angen i chi fod yn siŵr bod pob aelod staff yn gyfarwydd â'r dulliau diogel ar gyfer pob un o'u tasgau.	Dangoswch i'r aelod staff beth i'w wneud gan ei holi'n ofalus beth mae'n ei wybod a gofyn iddo ddangos i chi er mwyn cadarnhau ei fod yn deall yn llwyr.
Gwnewch yn siŵr eich bod yn gwybod pa hyfforddiant y mae pob aelod staff wedi'i gael.	Cofiwch nodi yn y 'Cofnod hyfforddi staff' bob tro y byddwch yn hyfforddi unrhyw aelod staff.
Gwylwch yr aelod staff wrth iddo ymgymryd â thasg fel rhan o'i waith. Ar ôl iddo gwblhau'r dasg, cofiwch ei holi sut aeth ati i ddilyn y dull diogel, er mwyn canfod a wnaeth ei ddilyn yn gywir.	Gwnewch sylwadau ac arsylwadau i helpu'r aelod staff i wella'r ffordd mae'n gweithio. Cofiwch gydnabod llwyddiant drwy roi adborth cadarnhaol pan fydd aelod staff wedi dilyn y dull diogel yn llwyddiannus. Os nad yw'r aelod staff yn dilyn y dull diogel, dywedwch wrtho beth mae'n ei wneud yn anghywir a pham ei bod yn bwysig dilyn y dull diogel.

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH?	SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO?
Os nad yw staff yn dilyn dull diogel yn iawn, ewch ati i'w hyfforddi eto a gwnewch yn siŵr eu bod yn deall pam ei bod yn bwysig dilyn y dull.	Defnyddiwch yr adolygiad 4 wythnos yn y dyddiadur i nodi unrhyw broblemau o ran sut mae staff yn dilyn dulliau diogel a chynlluniwch eich hyfforddiant i fynd i'r afael â hyn. Cofiwch gynnwys staff newydd.

RHEOLI
Wrth lofnodi'r dyddiadur, rydych chi'n cadarnhau eich bod wedi goruchwyllo'r holl staff sy'n ymwneud â'r gwaith o baratoi bwyd y diwrnod hwnnw. Mae hyn yn golygu eich bod yn sicrhau bod eich staff yn dilyn eich dulliau diogel a bod unrhyw broblemau yn cael eu datrys a'u cofnodi yn y dyddiadur. Os na fyddwch yn y gwaith, gallwch roi'r cyfrifoldeb am y dyddiadur i aelod staff. Weithiau gall mwy nag un person fod yn gyfrifol yn ystod y dydd, e.e. pan fydd mwy nag un shift, ac felly bydd angen mwy nag un llofnod yn y dyddiadur. Nodwch yn y dyddiadur pa aelodau staff sydd wedi cael y cyfrifoldeb hwn a rhowch hyfforddiant iddynt ar yr holl dulliau diogel perthnasol, gan gynnwys unrhyw beth yn yr adran Rheoli. Mae'n rhaid i staff ddeall sut mae'r dyddiadur yn gweithio. Os bydd unrhyw beth gwahanol yn digwydd, neu os aiff pethau o chwith, bydd angen iddynt gymryd camau a gwneud nodyn o'r camau hynny yn y dyddiadur. Dylech gwblhau'r adolygiad 4 wythnos eich hun.



CWSMERIAID – ADBORTH

Mae adborth gan gwsmeriaid yn ffordd dda o wybod pa mor dda yr ydych chi'n rheoli eich busnes.

Mae cadw eich cwsmeriaid yn hapus a diogelu eu hiechyd drwy ddilyn arferion hylendid da yn hollbwysig i lwyddiant eich busnes. Felly mae'n bwysig iawn rhoi sylw i unrhyw gŵyn.

BETH I'W WNEUD?	SUT?
Gwrandewch ar gwynion.	Gwrandewch ar gwynion yn ofalus a nodwch y manylion. Gallai'r rhain dynnu sylw at broblem yn eich busnes.
Dewch o hyd i wraidd y broblem.	Meddyliwch am sut gododd y broblem hon. Mae hyn yn arbennig o bwysig os yw'n broblem sy'n effeithio ar ddiogelwch bwyd. Os bydd cwsmer yn cwyno ei fod yn sâl ar ôl bwyta bwyd a werthwyd gennych, dylech ymchwilio i'r mater yn ofalus. Os yw'n briodol, dylech roi gwybod i'ch adran iechyd yr amgylchedd.
Ewch ati i ddatrys y broblem.	Adolygwch y dulliau diogel perthnasol. Efallai y bydd angen i chi newid sut yr ydych yn gwneud pethau. Nodwch unrhyw newidiadau yn y dyddiadur. Os yw'n gŵyn am gynnyrch bwyd, efallai y bydd angen i chi hysbysu pobl eraill – darllenwch y dull diogel 'Tynnu neu alw cynnyrch yn ôl'.
Rhowch hyfforddiant i'ch staff ar sut i ddelio â chwsmeriaid.	Mae'n bwysig bod staff yn gwybod sut i ymateb i adborth gan gwsmeriaid a pha gamau i'w cymryd.

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



DULL DIOGEL:

CWSMERIAID – ALERGEDDAU BWYD



Mae'n bwysig eich bod yn gwybod beth i'w wneud os ydych yn gweini cwsmer sy'n dweud bod ganddo alergedd bwyd, oherwydd gall yr alergeddau hyn beryglu bywyd.

BWYD WEDI'I BECYNNU YMLAEN LLAW

PWYNT DIOGELWCH	PAM?
Os bydd rhywun yn gofyn a yw bwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw yn cynnwys cynhwysyn penodol, dangoswch y rhestr gynhwysion iddo ac unrhyw rybuddion ar y label. Peidiwch byth â dyfalu.	Gall rhai bwydydd gynnwys cynhwysion na fydddech yn disgwyl iddynt eu cynnwys. Mae'n bwysig iawn bod pobl ag alergedd bwyd difrifol yn darllen y label ar bob bwyd sydd wedi'i becynnu ymlaen llaw. I gael rhagor o wybodaeth am alergeddau, ewch i food.gov.uk/ allergen-resources – cliciwch ar 'Cymraeg'

BWYD HEB EI LAPIO

Os ydych chi'n gwerthu bwyd heb ei lapio neu fwyd yr ydych chi'n ei lapio eich hun, mae angen i chi fod yn ofalus iawn i sicrhau eich bod yn gwybod pa gynhwysion mae'r bwydydd hyn yn eu cynnwys.	Os bydd gan rywun alergedd difrifol, gall adweithio i'r mymryn lleiaf o'r bwyd y mae'n sensitif iddo. Felly mae'n bwysig iawn ei fod yn gwybod yn union beth sydd mewn bwyd.
Cofiwch gadw gwybodaeth am gynhwysion unrhyw fwydydd yr ydych chi'n eu gwerthu heb eu lapio neu'n eich lapio eich hun. Os bydd bwyd yn cynnwys un o'r cynhwysion a restrir ar y dudalen nesaf, ceisiwch sôn amdano yn y disgrifiad o'r bwyd, e.e. croissant siocled a chnau almon.	Drwy wneud hyn, gallwch chi a'ch staff edrych ar y cynhwysion os bydd cwsmer yn eich holi. Mae disgrifiadau clir yn helpu pobl ag alergeddau bwyd i nodi bwydydd sy'n anaddas ar eu cyfer.
Wrth drin bwydydd heb eu lapio, gwnewch yn siŵr bod cownteri ac offer wedi'u glanhau'n drylwyr yn gyntaf. Gwnewch yn siŵr bod staff yn golchi eu dwylo'n drylwyr cyn dechrau ar y dasg. Os oes gennych ardal hunanwasanaeth, gwnewch yn siŵr eich bod yn defnyddio cynhwysyddion a chyfarpar ar wahân ar gyfer gwahanol fwydydd ac na chânt eu cymysgu o gwbl. Os bydd bwydydd heb eu lapio yn cynnwys un o'r cynhwysion a restrir isod, cadwch nhw ar wahân i fwydydd eraill, e.e. cadwch roliau bara gyda hadau sesame ar wahân i roliau plaen.	Mae hyn yn atal darnau bach o fwyd y gall fod gan unigolyn alergedd iddo rhag mynd i mewn i fwyd arall ar ddamwain.

SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?

Sut ydych chi'n gwirio a yw bwyd yn cynnwys alergen / cynhwysyn penodol?



MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Pa gynhwysion all achosi problemau?

Rhaid i chi ddarparu gwybodaeth am alergenau i'ch cwsmeriaid os ydynt yn cael eu defnyddio fel cynhwysion yn y bwyd a'r diod yr ydych yn eu gwerthu. I gael mwy o wybodaeth, ewch i: <http://www.food.gov.uk/sites/default/files/alergenau-bwydydd-rhydd.pdf>.

Dyma rai o'r bwydydd y gall pobl fod ag alergedd iddynt a rhai mannau lle y gellir eu canfod:

Cnau (sef cnau almon, cnau cyll, cnau Ffrengig, cnau pecan, cnau Brasil, cnau pistasio, cnau cashew, cnau Macadamia neu gnau Queensland)	Mewn sawsiau, pwdinau, cracers, bara, hufen iâ, marsipán, cnau almon mân, olewau cnau.
Pysgnau	Mewn sawsiau, cacennau, pwdinau. Peidiwch ag anghofio olewau cnau daear a blawd pysgnau.
Wyau	Mewn cacennau, Mouse, sawsiau, pasta, quiches, rhai cynhyrchion cig. Peidiwch ag anghofio bwydydd sy'n cynnwys mayonnaise neu fwydydd wedi'u sgleinio ag wy.
Llaeth	Mewn iogwrt, hufen, caws, menyn, powdwr llaeth. Cadwch lygad hefyd am fwydydd sydd wedi'u sgleinio â llaeth.
Pysgod	Mewn rhai dresins salad, pizza, relish, saws pysgod. Gall ambell i saws soi a saws Caerwngon gynnwys pysgod hefyd.
Cramenogion (crustaceans)	Fel corgimwch, cimwch, sgampi, cranc, past berdys (shrimp).
Molysgiaid (molluscs)	Mae'r rhain yn cynnwys cregyn gleision, cregyn moch, sgwid, malwod tir, saws wystrys.
Grawnfwydydd sy'n cynnwys glwten (sef gwenith (fel gwenith yr Almaen a Khorasan), haid, rhyg a cheirch)	Peidiwch ag anghofio bwydydd sy'n cynnwys blawd hefyd, fel bara, pasta, cacennau, toes, cynhyrchion cig, sawsiau, cawl, cyteu, ciwbiau stoc, briwsion bara a bwydydd wedi'u hysgeintio â blawd.
Seleri	Mae hyn yn cynnwys coesyndau, dail a hadau seleri a seleriac. Cofiwch gadw llygad am seleri mewn salad, cawl, halen seleri a rhai cynhyrchion cig.
Bys y blaidd (lupin)	Hadau a blawd bys y blaidd mewn mathau penodol o fara a chynhyrchion toes.
Mwstard	Gan gynnwys mwstard hylif, powdwr mwstard a hadau mwstard, mewn dresins salad, marinadau, cawl, sawsiau, cyris, cynhyrchion cig.
Hadau sesame	Mewn bara, ffyn bara, tahini, houmous, olew sesame.
Soia	Fel tofu neu geuled ffa (beancurd), blawd soia a phrotein soia, rhai mathau o hufen iâ, sawsiau, pwdinau, cynhyrchion cig, cynhyrchion llysieuol.
Sylffwr deuocsid (pan gaiff ei ychwanegu a phan fo'r cynnyrch bwyd/diod terfynol yn cynnwys mwy na 10mg/kg)	Mewn cynhyrchion cig, sudd ffrwythau, ffrwythau a llysiâu wedi'u sychu, gwin, cwrw.

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH

Os ydych yn credu bod cwsmer yn cael adwaith alergaidd difrifol:

- peidiwch â symud y cwsmer
- ffoniwch 999 a gofynnwch am ambiwlans gyda pharafeddyg ar unwaith
- eglurwch ei bod yn bosibl bod eich cwsmer yn cael sioc anaffylactig
- anfonwch rywun allan i aros am yr ambiwlans
- os oes gan y cwsmer bigiad adrenalin neu 'Epi pen', helpwch nhw i'w ddefnyddio

SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO

- Gwnewch yn siŵr bod pob aelod o staff yn deall pa mor bwysig yw edrych ar gynnwys cynnyrch os bydd rhywun ag alergedd bwyd yn gofyn i chi wneud hynny.
- Adolygwch y ffordd mae staff yn trin bwyd heb ei lapio ar gyfer cwsmer ag alergedd bwyd.
- Gwnewch yn siŵr eich bod yn cadw'r wybodaeth gywir ddiweddaraf am gynhwysion pob cynnyrch a bod staff yn gwybod sut i'w gwirio.
- Ewch ati i hyfforddi staff eto ar y dull diogel hwn.
- Ewch ati i wella'r drefn o oruchwylio staff.

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



DULL DIOGEL:

RHEOLI GWYBODAETH AM ALERGENAU BWYD



Mae'r ffordd yr ydych yn ymdrin ag alergenau'n bwysig o ran diogelwch bwyd.

Ers cyflwyno'r rheolau alergenau ym mis Rhagfyr 2014, mae'r gyfraith yn mynnu bod busnesau bwyd yn darparu gwybodaeth am y cynhwysion alergenauidd a ddefnyddir yn y bwyd a'r diod y maent yn ei weini. Mae gofyn i chi allu darparu gwybodaeth am bob eitem ar eich bwydlen sy'n cynnwys, fel cynhwysyn, unrhyw un o'r 14 prif alergen. (Cymerwch gip ar y dull diogel 'Alergeddau' yn yr adran 'Croeshalgi'.)

BETH I'W WNEUD?	PAM?
<p>Gwybodaeth i gwsmeriaid</p> <p>Mae'n rhaid darparu gwybodaeth am alergenau. Gallwch wneud hyn:</p> <ul style="list-style-type: none">yn ysgrifenedig ac ymlaen llaw e.e. ar fwydlen neu fwrdd sialcdrwy hyfforddi aelod staff i roi'r wybodaeth hon <p>Dylai staff wybod ble mae dod o hyd i wybodaeth am alergenau neu allu delio â cheisiadau am wybodaeth o'r fath.</p> <p>Os caiff yr wybodaeth ei darparu gan staff, mae'n rhaid iddi fod yn gywir ac yn gyson a dylech sicrhau mai hon yw'r wybodaeth ddiweddaraf e.e. drwy ddefnyddio taflenni rysâit neu gofnod o labeli bwyd.</p>	<p>Mae angen i gwsmeriaid ag alergeddau gael yr wybodaeth hon er mwyn iddynt allu gwneud dewisiadau bwyd diogel ac osgoi cael adwaith alergaidd.</p> <p>Dylai fod gennych ddull o wirio bod yr wybodaeth a ddarperir gennych yn gywir ac yn gyflawn.</p>
<p>Dylai fod gennych system glir i roi gwybod i gwsmeriaid ble i gael gwybodaeth am alergenau. Mae'n syniad da cael arwydd yn eich busnes sy'n annog cwsmeriaid i holi am yr wybodaeth hon os oes ei hangen arnynt.</p>	<p>Dylai cwsmeriaid roi gwybod i chi os oes angen gwybodaeth am alergenau arnynt er mwyn i chi allu eu helpu i wneud dewisiadau bwyd diogel.</p> <div><p>ALERGEDDAU AC ANODDEFIADAU BWYD</p><p>Cofiwch siarad ag aelod o'n staff am y cynhwysion yn eich pryd wrth i chi archebu.</p><p>Diolch</p></div>
<p>Os yw eich bwydlen / dewisiadau heb ei lapio yn newid, cofiwch sicrhau eich bod yn newid y rhestr o gynhwysion gydag alergenau ar gyfer y bwyd neu'r diod hwnnw.</p>	<p>Os nad ydych wedi rhestru'r cynhwysion cywir, gallai cwsmeriaid gael yr wybodaeth anghywir a gallai bwyta'r bwyd eu gwneud yn sâl.</p> <div><p>Cynhwysion:</p><p>Dŵr, Moron, Nionod, Corbys Coch (4.5%)</p><p>Tatws, Blodfresych, Cennin, Pys, Blawd Corn, Blawd Gwenith, Halen, Hufen, Rhin Burum, Pasta Tomato, Garlleg, Siwgr, Hadau Seleri, Olew Llysiau (Blodyn yr Haul), Perlyisiau a Sbeisys, Pupur Gwyn, Persli.</p></div>
<p>Labelu a storio</p> <p>Mae'n rhaid labelu cynwysyddion cynhwysion yn glir er mwyn i chi wybod pa alergenau sydd y tu mewn iddynt. Bydd storio yn ddiogel yn eich helpu i wneud hyn. Cofiwch edrych ar labeli bwyd sydd wedi'i becynnu ymlaen llaw er mwyn i chi wybod pa alergenau sydd ynddynt.</p>	<p>Os nad yw bwyd yn cael ei labelu'n glir, gallech ddefnyddio cynhwysyn a allai niweidio cwsmer sydd ag alergedd iddo.</p>
<p>Dosbarthu bwyd</p> <p>Cofiwch wirio bwyd sy'n cael ei ddosbarthu i sicrhau eich bod wedi cael yr archeb gywir a bod yr wybodaeth labelu ar gael.</p>	<p>Os ydych chi'n cael yr archeb anghywir neu gynnrych gwahanol, mae'n bosibl bod y bwyd yn cynnwys alergenau gwahanol.</p>

MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

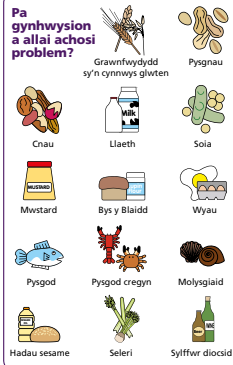
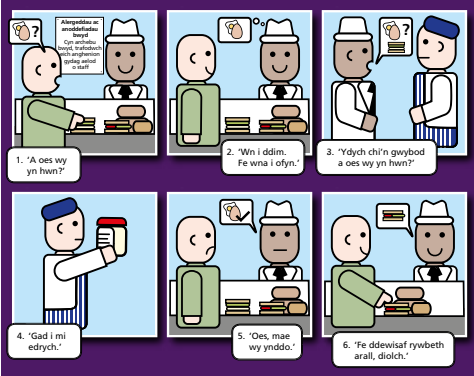
Mae angen i chi wybod pa alergenau sydd yn eich bwyd a chael yr wybodaeth gywir i'w rhoi i gwsmeriaid os ydynt yn holi. Dylai pob aelod o staff wybod sut i ddelio â cheisiadau am wybodaeth am alergenau. Gall alergeddau beryglu bywydau.



Mae gan yr Asiantaeth ambell i adnodd a thempled defnyddiol i'ch helpu i gofnodi'r cynhwysion alergenau yn eich prydu. Mae'r rhain, ac adnoddau eraill, ar gael drwy food.gov.uk/allergen-resources – cliciwch ar 'Cymraeg'

Meddylwch am Alergedd

Pan fydd rhywun yn gofyn i chi a yw bwyd yn cynnwys cynhwysyn penodol – gwnewch yn siŵr. O 13 Rhagfyr 2014 ymlaen, bydd angen i fusnesau bwyd ddarparu gwybodaeth am gynhwysion alergenau yn y bwyd sy'n cael ei weini.



I gael rhagor o wybodaeth a chyngor ar alergedd, ewch i: food.gov.uk/allergy – cliciwch ar 'Cymraeg'
Gallwch hefyd lawrlwytho Gwybodaeth am alergenau ar gyfer bwydydd rhydd.

Gallwch ddefnyddio'r poster hwn i'ch helpu i hyfforddi staff.

PRYDAU O FWYD A'R CYNHWYSION ALERGENAIDD

(Nodwch enw'r grawmfwyd/grawmfwydydd sy'n cynnwys glwten** yn y golofn honno A/NEU enw'r gneuen/cnau* yn y golofn honno)

PRYDAU	Seleri	Grawmfwydydd sy'n cynnwys glwten**	Cramenogion	Wyau	Pysgod	Bys y blaidd	Llaeth	Molygiaid	Mwstard	Cnau*	Pysgnau	Hadau sesame	Soia	Sylffwr deuocid
Salad Tiwna [enghraifft]	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Dyddiad adolygu:

Adolygydd gan:



Defnyddiwch y siart alergenau hwn i'ch helpu i gadw cofnod o'r alergenau yn y bwyd yr ydych yn ei baratoi. Gall staff hefyd ei ddefnyddio i roi gwybodaeth i gwsmeriaid.

ALERGENAU: CARDIAU RYSÂIT COGYDD

Pryd/cynhwysyn:

Dyddiad:

Cogydd:

Nodwch enw'r grawmfwyd/grawmfwydydd sy'n cynnwys glwten** A/NEU enw'r gneuen/cnau*

Seleri <input type="checkbox"/>	Grawmfwydydd sy'n cynnwys glwten** <input type="checkbox"/>	Cramenogion <input type="checkbox"/>	Wyau <input type="checkbox"/>	Pysgod <input type="checkbox"/>
Bys y blaidd <input type="checkbox"/>	Llaeth <input type="checkbox"/>	Molygiaid <input type="checkbox"/>	Mwstard <input type="checkbox"/>	Cnau* <input type="checkbox"/>
Pysgnau <input type="checkbox"/>	Hadau sesame <input type="checkbox"/>	Soia <input type="checkbox"/>	Sylffwr deuocid <input type="checkbox"/>	TICWCH YR ALERGENAU SYDD YN Y PRYD <input type="checkbox"/>

Nodiadau:

Wedi'i adolygu a'i wirio gan:



ALERGENAU: CARDIAU RYSÂIT COGYDD

Pryd/cynhwysyn:

Dyddiad:

Cogydd:

Nodwch enw'r grawmfwyd/grawmfwydydd sy'n cynnwys glwten** A/NEU enw'r gneuen/cnau*

Seleri <input type="checkbox"/>	Grawmfwydydd sy'n cynnwys glwten** <input type="checkbox"/>	Cramenogion <input type="checkbox"/>	Wyau <input type="checkbox"/>	Pysgod <input type="checkbox"/>
Bys y blaidd <input type="checkbox"/>	Llaeth <input type="checkbox"/>	Molygiaid <input type="checkbox"/>	Mwstard <input type="checkbox"/>	Cnau* <input type="checkbox"/>
Pysgnau <input type="checkbox"/>	Hadau sesame <input type="checkbox"/>	Soia <input type="checkbox"/>	Sylffwr deuocid <input type="checkbox"/>	TICWCH YR ALERGENAU SYDD YN Y PRYD <input type="checkbox"/>

Nodiadau:

Wedi'i adolygu a'i wirio gan:



Gellir defnyddio'r cofnodion bwydlen unigol hyn ar gyfer prydu gwahanol, er enghraifft os oes gennych chi gynigion 'arbennig' neu os ydych chi'n newid cynhwysion.

DULL DIOGEL:

COFNOD LLENWI DULLIAU DIOGEL



I gwblhau'r pecyn mae angen i chi ddarllen pob adran a llenwi'r holl ddulliau diogel sy'n berthnasol i'ch busnes. Bydd angen i'r rhan fwyaf o fanwerthwyr bach llenwi'r holl ddulliau yn yr adrannau Croeshalogi, Glanhau, Oeri a Rheoli. Bydd angen i fusnesau sy'n paratoi neu'n coginio bwyd weithio drwy'r adran Coginio a pharatoi hefyd.

Nid oes gwahaniaeth ym mha drefn y byddwch yn llenwi'r dulliau diogel. Llenwch y cofnod hwn i ddangos eich bod wedi darllen a chwblhau'r pecyn. Gwnewch yn siŵr eich bod yn hyfforddi eich staff ar yr holl ddulliau diogel sy'n berthnasol i'w gwaith a'ch bod yn nodi hynny yn y cofnod hyfforddiant staff yn y dyddiadur.

DULL DIOGEL	DYDDIAD	LLOFNOD	TICIWCH OS NAD YW'R DULL DIOGEL YN BERTHNASOL
Croeshalogi			
Gwaith cynnal a chadw da			
Rheoli plâu			
Glanhau			
Golchi dwylo			
Hylendid personol			
Glanhau'n effeithiol			
Eich amserlen lanhau			
Oeri			
Storio ac arddangos bwyd oer			
Storio ac arddangos bwyd wedi'i rewi			
Rheoli			
Gwiriadau agor a chau			
Gwiriadau ychwanegol			
Profi – storio bwyd wedi'i oeri a bwyd wedi'i rewi			
Cyflenwyr a contractwyr			
Tynnu neu alw cynnyrch yn ôl			



SAFE METHOD	DYDDIAD	LLOFNOD	TICIWCH OS NAD YW'R DULL DIOGEL YN BERTHNASOL
Rheoli (parhad)			
Rheoli stoc			
Hyfforddiant a goruchwyliaeth			
Cwsmeriaid – adborth			
Cwsmeriaid – alergeddau bwyd			
Rheoli gwybodaeth am alergenau bwyd			
Coginio a pharatoi			
Paratoi – bwydydd parod i'w bwyta			
Cynhyrchion pobi, ailgynhesu a chadw bwyd yn boeth			
Cig, dofednod ac wyau amrwd			
Coginio'n ddiogel – cig moch, selsig ac wyau			
Coginio'n ddiogel – cyw iâr a ham rotisserie			
Profi – coginio			



DYDDIADUR

Enw:

Busnes:

Cyfeiriad:

Dyddiad cychwyn:

Dyddiad gorffen:



SUT MAE'R DYDDIADUR HWN YN GWEITHIO?

Mae'r dyddiadur hwn wedi'i ddylunio'n arbennig i'ch helpu i redeg eich busnes yn effeithiol. Mae'n cynnwys:

- tudalennau dyddiadur wythnosol
- gwiriadau i'w cynnal bob dydd wrth agor a chau
- adolygiad 4 wythnos
- cofnod hyfforddi staff
- rhestr o gyflenwyr
- amserlen lánhau

Dylai'r rheolwr lofnodi'r dyddiadur bob dydd i ddweud ei fod wedi:

- cynnal y gwiriadau agor a chau
- dilyn eich dulliau diogel

Dylai gymryd **rhyw funud bob dydd** i lenwi'r dyddiadur, oni bai bod gennych ryw beth arbennig i'w nodi.

Os bydd unrhyw beth **gwahanol** yn digwydd neu os aiff **pethau o chwith**, dylech nodi beth ddigwyddodd a sut yr aethoch i'r afael â'r sefyllfa yn y dyddiadur. Drwy wneud hyn, byddwch yn gallu dangos eich bod wedi cymryd camau i sicrhau bod bwyd yn ddiogel i'w fwyta.

Os nad yw'r rheolwr yn gweithio, gall drosglwyddo'r cyfrifoldeb am y dyddiadur i aelod arall o staff. Darllenwch y dull diogel 'Hyfforddiant a goruchwyliaeth' yn yr adran Rheoli.

ADOLYGIAD 4 WYTHNOS

Mae'r adolygiad 4 wythnos yn gyfle i chi edrych yn ôl ar wythnosau blaenorol a nodi unrhyw broblemau sy'n codi dro ar ôl tro. Ysgrifennwch fanylion y rhain a sut ydych chi'n bwriadu mynd i'r afael â nhw. Efallai y bydd angen i chi hyfforddi staff eto ar rai dulliau diogel a / neu newid eich ffordd o weithio.

Efallai y bydd yn ddefnyddiol i chi ddarllen yr adolygiad 4 wythnos cyn dechrau defnyddio'r dyddiadur. Bydd yn rhoi syniad i chi o'r math o bethau y bydd angen i chi eu nodi yn ystod yr wythnos.

GWIRIADAU AGOR A CHAU

Mae'n hanfodol eich bod chi a'ch staff yn cyflawni rhai gwiriadau penodol bob tro yr ydych yn agor a chau. Sicrhewch eich bod wedi darllen y dull diogel 'Gwiriadau agor a chau' yn yr adran Rheoli.

Efallai y bydd yn ddefnyddiol i chi ddefnyddio'r rhestr o wiriadau agor a chau a geir yn y dyddiadur hwn bob dydd (y dudalen nesaf).



GWIRIADAU AGOR

Dylech gynnal y gwiriadau hyn ar ddechrau'r dydd. Gallwch hefyd ychwanegu eich gwiriadau eich hun at y rhestr.

Mae eich oergelloedd, offer arddangos bwyd wedi'i oeri a rhewgelloedd yn gweithio'n iawn.

Mae eich staff yn iach i weithio ac yn gwisgo dillad gwaith glân.

Mae digon o ddeunyddiau golchi dwylo a glanhau ar gael (sebon, tywelion papur, cadachau ac ati).

Rydych wedi edrych am arwyddion o blâu.

Mae arwynebau'n lân ac wedi'u diheintio, lle bo'n briodol (cownteri, lloriau, offer ac ati).

Mae'r siop yn 'iawn i fasnachu' h.y. glân a thaclus, silffoedd wedi'u stocio ac ati.

GWIRIADAU CAU

Dylech gynnal y gwiriadau hyn ar ddiwedd y dydd. Gallwch hefyd ychwanegu eich gwiriadau eich hun at y rhestr.

Rydych wedi tynnu unrhyw fwyd sydd wedi mynd heibio'r dyddiad 'defnyddio erbyn', neu unrhyw fwyd sydd wedi'i ddifrodi ac ati (e.e. bwyd sydd wedi llwydo), oddi ar y silffoedd.

Rydych wedi taflu unrhyw fwyd sydd wedi'i dynnu oddi ar y silffoedd yn gywir neu wedi'i osod mewn man arbennig os yw'n cael ei ddychwelyd i'r cyflenwr.

Nid oes bwyd sydd heb ei lapio wedi ei adael allan.

Mae staff wedi cael gwared ar unrhyw wastraff ac mae bagiau newydd wedi'u rhoi yn y biniau.

GWIRIADAU YCHWANEGOL

Caiff gwiriadau ychwanegol eu cynnal yn llai aml na'r gwiriadau agor a chau. Edrychwch ar y dull diogel 'Gwiriadau ychwanegol' yn yr adran Rheoli. Ar dudalennau'r dyddiadur, mae blwch wrth ymyl pob diwrnod i chi nodi unrhyw wiriadau ychwanegol yr ydych wedi'u cynnal.

COFNOD HYFFORDDI STAFF



Ar gyfer pob aelod o staff, nodwch ddyddiad pob sesiwn hyfforddi ar wahanol ddulliau diogel.

Enw:		
Rhif ffôn:		
Cyfeiriad:		
DULL DIOGEL AR Y DIWRNOD CYNTAF:	DYDDIAD	LLOFNOD
Taflen 'Gweithio gyda bwyd?'		
Gwiriadau agor a chau		
Croeshalogi		
Glanhau		
Oeri		
Rheoli		
Coginio a pharatoi (os yw'n berthnasol)		
Hyfforddiant neu ailhyfforddiant arall		

Enw:		
Rhif ffôn:		
Cyfeiriad:		
DULL DIOGEL AR Y DIWRNOD CYNTAF:	DYDDIAD	LLOFNOD
Taflen 'Gweithio gyda bwyd?'		
Gwiriadau agor a chau		
Croeshalogi		
Glanhau		
Oeri		
Rheoli		
Coginio a pharatoi (os yw'n berthnasol)		
Hyfforddiant neu ailhyfforddiant arall		

Os bydd angen mwy o gopïau o'r cofnod hwn arnoch, gallwch ei lungopïo neu ei lawrlwytho o [food.gov.uk/retail](https://www.food.gov.uk/retail) – clicio ar 'Cymraeg'



COFNOD HYFFORDDI STAFF

(parhad)

Enw: Rhif ffôn: Cyfeiriad:		
DULL DIOGEL AR Y DIWRNOD CYNTAF:	DYDDIAD	LLOFNOD
Taflen 'Gweithio gyda bwyd?'		
Gwiriadau agor a chau		
Croeshalogi		
Glanhau		
Oeri		
Rheoli		
Coginio a pharatoi (os yw'n berthnasol)		
Hyfforddiant neu ailhyfforddiant arall		

Enw: Rhif ffôn: Cyfeiriad:		
DULL DIOGEL AR Y DIWRNOD CYNTAF:	DYDDIAD	LLOFNOD
Taflen 'Gweithio gyda bwyd?'		
Gwiriadau agor a chau		
Croeshalogi		
Glanhau		
Oeri		
Rheoli		
Coginio a pharatoi (os yw'n berthnasol)		
Hyfforddiant neu ailhyfforddiant arall		

Os bydd angen mwy o gopïau o'r cofnod hwn arnoch, gallwch ei lungopïo neu ei lawrlwytho o [food.gov.uk/retail](https://www.food.gov.uk/retail) – clicio ar 'Cymraeg'



COFNOD HYFFORDDI STAFF

(parhad)

Enw: Rhif ffôn: Cyfeiriad:		
DULL DIOGEL AR Y DIWRNOD CYNTAF:	DYDDIAD	LLOFNOD
Taflen 'Gweithio gyda bwyd?'		
Gwiriadau agor a chau		
Croeshalogi		
Glanhau		
Oeri		
Rheoli		
Coginio a pharatoi (os yw'n berthnasol)		
Hyfforddiant neu ailhyfforddiant arall		

Enw: Rhif ffôn: Cyfeiriad:		
DULL DIOGEL AR Y DIWRNOD CYNTAF:	DYDDIAD	LLOFNOD
Taflen 'Gweithio gyda bwyd?'		
Gwiriadau agor a chau		
Croeshalogi		
Glanhau		
Oeri		
Rheoli		
Coginio a pharatoi (os yw'n berthnasol)		
Hyfforddiant neu ailhyfforddiant arall		

Os bydd angen mwy o gopiâu o'r cofnod hwn arnoch, gallwch ei lungopio neu ei lawrlwytho o [food.gov.uk/retail](https://www.food.gov.uk/retail) – clicio ar 'Cymraeg'



COFNOD HYFFORDDI STAFF

(parhad)

Enw: Rhif ffôn: Cyfeiriad:		
DULL DIOGEL AR Y DIWRNOD CYNTAF:	DYDDIAD	LLOFNOD
Taflen 'Gweithio gyda bwyd?'		
Gwiriadau agor a chau		
Croeshalogi		
Glanhau		
Oeri		
Rheoli		
Coginio a pharatoi (os yw'n berthnasol)		
Hyfforddiant neu ailhyfforddiant arall		

Enw: Rhif ffôn: Cyfeiriad:		
DULL DIOGEL AR Y DIWRNOD CYNTAF:	DYDDIAD	LLOFNOD
Taflen 'Gweithio gyda bwyd?'		
Gwiriadau agor a chau		
Croeshalogi		
Glanhau		
Oeri		
Rheoli		
Coginio a pharatoi (os yw'n berthnasol)		
Hyfforddiant neu ailhyfforddiant arall		

Os bydd angen mwy o gopiâu o'r cofnod hwn arnoch, gallwch ei lungopio neu ei lawrlwytho o [food.gov.uk/retail](https://www.food.gov.uk/retail) – clicio ar 'Cymraeg'

RHESTR O GYFLENWYR



ENW'R BUSNES:		DIWRNOD(AU) DOSBARTHU: LL M M I G S S	
	Amser aros i osod archeb e.e. dydd Llun ar gyfer dydd Mercher		
Enw cyswllt:	Nwyddau a gyflenwyd:		
Ffôn:			
Cyfeiriad:			

ENW'R BUSNES:		DIWRNOD(AU) DOSBARTHU: LL M M I G S S	
	Amser aros i osod archeb e.e. dydd Llun ar gyfer dydd Mercher		
Enw cyswllt:	Nwyddau a gyflenwyd:		
Ffôn:			
Cyfeiriad:			

ENW'R BUSNES:		DIWRNOD(AU) DOSBARTHU: LL M M I G S S	
	Amser aros i osod archeb e.e. dydd Llun ar gyfer dydd Mercher		
Enw cyswllt:	Nwyddau a gyflenwyd:		
Ffôn:			
Cyfeiriad:			



RHESTR O GYFLENWYR

(parhad)

ENW'R BUSNES:		DIWRNOD(AU) DOSBARTHU: LL M M I G S S	
	Amser aros i osod archeb e.e. dydd Llun ar gyfer dydd Mercher		
Enw cyswllt:	Nwyddau a gyflenwyd:		
Ffôn:			
Cyfeiriad:			

ENW'R BUSNES:		DIWRNOD(AU) DOSBARTHU: LL M M I G S S	
	Amser aros i osod archeb e.e. dydd Llun ar gyfer dydd Mercher		
Enw cyswllt:	Nwyddau a gyflenwyd:		
Ffôn:			
Cyfeiriad:			

ENW'R BUSNES:		DIWRNOD(AU) DOSBARTHU: LL M M I G S S	
	Amser aros i osod archeb e.e. dydd Llun ar gyfer dydd Mercher		
Enw cyswllt:	Nwyddau a gyflenwyd:		
Ffôn:			
Cyfeiriad:			

RHESTR GYSYLLTIADAU



Gallwch ddefnyddio'r daflen hon i gofnodi manylion cyswllt gwahanol wasanaethau neu bobl y gallai fod angen i chi gysylltu â nhw o ddydd i ddydd, neu mewn argyfwng. Er enghraifft:

- gwasanaeth iechyd yr amgylchedd
- trydanwr
- plymwr
- contractwr rheoli plâu
- gwasanaeth casglu gwastraff a deunydd ailgylchu

GWASANAETH IECHYD YR AMGYLCHEDD	DEFNYDDIOL O RAN GWYBODAETH AM:
Enw cyswllt:	Hylendid bwyd Rheoli plâu Draenio Rheoli sŵn ac aroglau Tynnu neu alw cynnyrch yn ôl
Ffôn:	
Cyfeiriad:	

	DEFNYDDIOL O RAN GWYBODAETH AM:
Enw cyswllt:	
Ffôn:	
Cyfeiriad:	

	DEFNYDDIOL O RAN GWYBODAETH AM:
Enw cyswllt:	
Ffôn:	
Cyfeiriad:	

	DEFNYDDIOL O RAN GWYBODAETH AM:
Enw cyswllt:	
Ffôn:	
Cyfeiriad:	



DEFNYDDIOL O RAN GWYBODAETH AM:	
Enw cyswllt:	
Ffôn:	
Cyfeiriad:	

DEFNYDDIOL O RAN GWYBODAETH AM:	
Enw cyswllt:	
Ffôn:	
Cyfeiriad:	

DEFNYDDIOL O RAN GWYBODAETH AM:	
Enw cyswllt:	
Ffôn:	
Cyfeiriad:	

DEFNYDDIOL O RAN GWYBODAETH AM:	
Enw cyswllt:	
Ffôn:	
Cyfeiriad:	

DEFNYDDIOL O RAN GWYBODAETH AM:	
Enw cyswllt:	
Ffôn:	
Cyfeiriad:	

DEFNYDDIOL O RAN GWYBODAETH AM:	
Enw cyswllt:	
Ffôn:	
Cyfeiriad:	

AMSERLEN LANHAU



NODWCH FANYLION YR HOLL EITEMAU YR YDYCH YN EU GLANHAU

Eitem	Pâ mor aml ydych chi'n glanhau'r eitem?					Mesurau diogelu ychwanegol e.e. gwisgo menig neu sbectol diogelwch	Dull glanhau
	Ar ôl cael ei ddefnyddio	Bob shiftt	Bob dydd	Bob wythnos	Arall		
Arwyneb gwaith	X					Gwisgo menig	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cael gwared ar unrhyw fwyd a baw amlwg. 2. Golchi'r arwyneb gyda dŵr poeth â sebon (glanedydd wedi'i wanhau yn ôl cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr) i gael gwared ar saim ac unrhyw fwyd a baw arall. 3. Golchi gyda dŵr glân i gael gwared ar y glanedydd ac unrhyw fwyd a baw rhydd. 4. Defnyddio diheintydd. Gwneud yn siŵr eich bod yn ei adael ymlaen am yr amser a argymhellir gan y gwneuthurwr. 5. Rinsio gyda dŵr glân i gael gwared ar y diheintydd. 6. Ei adael i sychu'n naturiol neu ddefnyddio cadach taflu i ffwrdd.

ENGHRAIFFT



AMSERLEN LANHAU

NODWCH FANYLION YR HOLL EITEMAU YR YDYCH YN EU GLANHAU

Eitem	Pa mor aml ydych chi'n glanhau'r eitem?					Mesurau diogelu ychwanegol e.e. gwisgo menig neu sbectol diogelwch	Dull glanhau
	Ar ôl cael ei ddefnyddio	Bob shiftt	Bob dydd	Bob wythnos	Arall		

WYTHNOS YN CYCHWYN

Dydd Llun

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Gwener

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Mawrth

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Our safe methods were followed and effectively supervised today.

Dydd Sadwrn

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Mercher

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Sul

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Iau

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Gwiriadau ychwanegol

Rydym wedi cynnal y gwiriadau ychwanegol canlynol yr wythnos hon.

Enw

Llofnod

WYTHNOS YN CYCHWYN

Dydd Llun

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Gwener

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Mawrth

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Our safe methods were followed and effectively supervised today.

Dydd Sadwrn

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Mercher

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Sul

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Iau

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Gwiriadau ychwanegol

Rydym wedi cynnal y gwiriadau ychwanegol canlynol yr wythnos hon.

Enw

Llofnod

WYTHNOS YN CYCHWYN

Dydd Llun

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Gwener

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Mawrth

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Our safe methods were followed and effectively supervised today.

Dydd Sadwrn

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Mercher

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Sul

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Iau

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Gwiriadau ychwanegol

Rydym wedi cynnal y gwiriadau ychwanegol canlynol yr wythnos hon.

Enw

Llofnod

WYTHNOS YN CYCHWYN

Dydd Llun

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Gwener

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Mawrth

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Our safe methods were followed and effectively supervised today.

Dydd Sadwrn

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Mercher

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Sul

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Dydd Iau

Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi?

Gwiriadau agor

Gwiriadau cau

Enw

Llofnod

Aethom ati i ddilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.

Gwiriadau ychwanegol

Rydym wedi cynnal y gwiriadau ychwanegol canlynol yr wythnos hon.

Enw

Llofnod



ADOLYGIAD 4 WYTHNOS

Dylech adolygu'r dulliau a ddefnyddir yn eich busnes yn rheolaidd i sicrhau eu bod yn gyfredol, a'ch bod chi a'ch staff yn parhau i'w dilyn.

Gallwch ddefnyddio'r rhestr wirio isod i'ch helpu. Edrychwch yn ôl ar y cofnodion yn eich dyddiadur dros y 4 wythnos ddiwethaf. Os cafwyd problem ddifrifol, neu os aeth yr un peth o'i le dair gwaith neu fwy, nodwch hynny yma, ceisiwch ganfod pam ddigwyddodd hyn a gweithredwch ar hynny.

A gawsoch broblem ddifrifol neu a aeth yr un peth o'i le dair gwaith neu fwy? Do Naddo

Manylion:

Beth wnaethoch chi am y peth?

• A ydych chi wedi cael aelod newydd o staff yn ystod y 4 wythnos diwethaf? Do Naddo

Ydy'r aelod newydd o staff wedi cael hyfforddiant ar eich dulliau? Do Naddo

• Ydych chi wedi newid eich bwydlen? Do Naddo

Ydych chi wedi adolygu eich dulliau diogel? Do Naddo

Unrhyw newidiadau / dulliau newydd?

• Ydych chi wedi newid cyflenwr / prynu cynhwysion newydd? Do Naddo

A yw hyn yn effeithio ar unrhyw un o'ch dulliau diogel?

• Ydych chi'n defnyddio offer newydd / gwahanol? Ydym Nac ydym

A yw hyn yn effeithio ar unrhyw un o'ch dulliau diogel?

• Newidiadau eraill:



NODIADAU

A large, empty rectangular area with a light blue background and a thin teal border, intended for notes or a checklist.