Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol (HACCP)

Sut i reoli'r gweithdrefnau hylendid a diogelwch bwyd yn eich busnes.

Mae HACCP yn ffordd o reoli peryglon diogelwch bwyd. Dylai gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd fod yn seiliedig ar egwyddorion HACCP.

Mae HACCP yn cynnwys:

- edrych yn fanwl ar yr hyn rydych chi'n ei wneud yn eich busnes
- beth allai fynd o'i le a pha risgiau sydd i ddiogelwch bwyd
- nodi unrhyw bwyntiau rheoli critigol yn y meysydd y mae angen i fusnesau ganolbwyntio arnyn nhw er mwyn sicrhau eich bod chi'n gallu cael gwared ar y risgiau hynny neu eu lleihau i lefelau diogel
- penderfynu pa gamau y mae angen i chi eu cymryd os bydd rhywbeth yn mynd o'i le
- sicrhau bod eich gweithdrefnau yn cael eu dilyn a'u bod yn gweithio
- cadw cofnodion i ddangos bod eich gweithdrefnau yn gweithio

Mae'n bwysig bod gennych chi weithdrefnau rheoli diogelwch bwyd sy'n briodol i faint a graddfa eich busnes.

Esbonio peryglon

Mae perygl yn rhywbeth sy'n beryglus. Mae perygl bwyd yn rhywbeth a allai wneud bwyd yn anniogel neu'n anaddas i'w fwyta. Mae'n bwysig eich bod chi'n gallu nodi'r camau hynny yn eich busnes pan allai peryglon fod yn bresennol fel y gellir cael gwared arnynt neu eu lleihau i lefelau diogel.

Mae tri phrif fath o beryglon diogelwch bwyd:

- microbiolegol – yn cynnwys bacteria niweidiol
- cemegol – yn cynnwys halogiad cemegol
- ffisegol – gan gynnwys gwrthrychau sy'n mynd i mewn i fwyd

Gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd

Mae'n rhaid i chi ddatblygu eich gweithdrefnau eich hun yn seiliedig ar egwyddorion HACCP.

Mae'n rhaid i fusnesau gydymffurfio â gofynion cyfreithiol drwy ddilyn arferion hylendid da.

System HACCP mewn ffatrïoedd cig

Mae'n rhaid i ffatrïoedd cig weithredu a chynnal gweithdrefnau hylendid yn seiliedig ar [egwyddorion HACCP ar gyfer ffatrïoedd cig.]

MyHACCP

Teclyn gwe rhad ac am ddim yw MyHACCP a fydd yn eich tywys drwy'r broses o ddatblygu system rheoli diogelwch bwyd yn seiliedig ar egwyddorion HACCP.

Bydd MyHACCP yn creu system rheoli diogelwch bwyd ar gyfer eich busnes. Bydd hyn yn dangos sut y gall eich busnes nodi a rheoli unrhyw beryglon sy'n digwydd yn y bwyd rydych chi'n ei gynhyrchu.

Mae MyHACCP wedi'i anelu at fusnesau gweithgynhyrchu bwyd bach yn y Deyrnas Unedig (DU). Gall hyn gynnwys busnesau gyda hanner cant neu lai o weithwyr. Nid yw busnesau bwyd y tu allan i'r DU yn gallu cael mynediad at MyHACCP.

MyHACCP – cam wrth gam

Bydd angen i chi:

- gofrestru i gael cyfrif MyHACCP
- dechrau'r broses ar y dechrau neu ar unrhyw bwynt – gallwch chi ddod yn ôl a'i gorffen ar unrhyw adeg
- cwblhau'r broses MyHACCP – gallwch chi ragweld sut bydd yr allbwn yn edrych ar unrhyw adeg
- argraffu neu lawrlwytho dogfennau'r system rheoli diogelwch bwyd sydd wedi'u cwblhau ar gyfer eich cofnodion

Busnesau a manwerthwyr llai

Mae ein pecynnau Bwyd Mwy Diogel Busnes Gwell (SFBB) neu ein pecynnau Arlwyo Diogel yng Ngogledd Iwerddon yn cynnig dull symlach os yw eich prosesau cynhyrchu bwyd yn syml.