

# LAWLYFR HACCP

Gan Liz Williams



A ydych yn hyderus fod y bwyd yr ydych yn ei weini yn ddiogel?

*Diben y pecyn hwn yw eich cynorthwyo i ddeall beth all fynd o chwith wrth baratoi bwyd a beth sy'n rhaid i chi ei wneud er mwyn sicrhau na fyddwch byth yn rhoi eich cwsmeriaid mewn risg ac o ganlyniad, eich busnes neu eich menter mewn risg o ddigwyddiad yn ymwneud â diogelwch bwyd.*

*Ar ôl gweithio trwy'r pecyn hwn byddwch yn medru cyfarfod â'ch ymrwymiad cyfreithiol fel Gweithredwr Busnes Bwyd er mwyn –*

***'rhoi systemau neu systemau parhaol yn eu lle,  
gweithredu arnynt a'u cynnal yn seiliedig ar  
egwyddorion HACCP'.***

**COFNOD CYNNYDD HACCP**

TASG	DYDDIAD	Llofnod
<b>1 YMARFER HYLENDID DA WEDI'U GOSOD YN EU LLE A DULLIAU GWEITHREDU YSGRIFENEDIG AR GYFER -</b>		
Cynnal a chadw		
Cyflenwyr a Chynhwysion		
Adnabod ac Olrhain		
Alergenau		
Rheoli Cludiant		
Rheoli Stoc		
Rheoli Tymheredd		
Diogelu bwyd a thraws-halogiad		
Hylendid personol		
Hyfforddiant		
Glanhau		
Rheoli plâu		

Rheoli gwastraff		
<b>2. GWEITHREDU A CHYNNAL SYSTEM HACCP</b>		
Rhestr o Gyflenwyr wedi ei llunio		
Rhestr o'r cynhwysion wedi eu derbyn gan y cyflenwyr lle bo'r angen		
Bwydlen / prydau wedi eu gosod yn y prif gategorïau		
Siartiau Llif wedi'u llunio ar gyfer pob grŵp (dewisol)		
Peryglon wedi eu nodi ym mhob cam a'r gweithdrefnau ysgrifenedig ar gyfer eu rheoli		
Cofnodion yn eu lle		
Gweithdrefn adolygu rheolaidd yn ei lle		

# CYNNWYS

1. Cyflwyniad a sut i ddefnyddio'r pecyn hwn
2. Sut i lunio system diogelwch bwyd (HACCP)
- 3 . Camau ar gyfer llunio system
4. Cadw cofnodion
5. Sut i adolygu system HACCP
6. Gwybodaeth Ddefnyddiol a Chysylltiadau

## 1. CYFLWYNIAD I SYSTEMAU DIOGELWCH BWYD NEU HACCP

Gan eich bod yn berchennog sefydliad arlwyio llwyddiannus sy'n cynnig ystod eang o brydau wedi eu darparu trwy ddefnyddio amrywiaeth o gynhwysion ar gyfer cwsmeriaid, mae dyletswydd arnoch i sicrhau bod pob bwyd a weinir yn ddiogel i'w fwyta.

Newidiwyd y rheoliadau ar gyfer y dull y byddwch yn cynhyrchu'r bwyd yn ddiogel ddechrau 2006. Bydd yn ofynnol i weithredwyr busnesau bwyd, dan y gweithdrefnau newydd, asesu'r peryglon i ddiogelwch bwyd (y cyfeirir atynt fel peryglon) ym mhob cam yr ymdrinnir â'r bwyd yn eu cegin ac rhoi gweithdrefnau yn eu lle ym mhob cam er mwyn dileu neu reoli'r peryglon.

Diben y pecyn hwn yw eich cynorthwyo i gyfarfod â gofynion y rheoliadau newydd hyn.

Fe'i datblygwyd gan Dîm Diogelwch Bwyd Cyngor Gwynedd i'w ddefnyddio gan sefydliadau arlwyio mwy eu maint, megis, bwytai, gwestai a sefydliadau bwydydd parod. Byddai'n ddisgwyliedig i sefydliadau o'r fath fod â system diogelwch bwyd (HACCP) yn ei lle.

Fe allai'r pecyn eich cynorthwyo i -

- Gydimffurfio â rheoliadau hylendid bwyd newydd
- Gwneud bwyd diogel
- Hyfforddi eich staff fel bod ganddynt ddealltwriaeth dda o ddiogelwch bwyd.
- Gwarchod enw da eich busnes

Dylai perchennog a rheolwr y busnes gydweithio er mwyn sicrhau y defnyddir y pecyn yn briodol ac yn effeithiol. Fel y cwblheir y tasgau, cwblhewch y cofnod cynnydd ar flaen y pecyn. Bydd hyn yn rhoi syniad mwy clir i chi o ba mor dda y byddwch yn gwneud cynnydd.

Bydd y rhan fwyaf o geginau yn rhannu nifer o gamau paratoi a choginio sylfaenol a bydd yn rhaid iddynt reoli peryglon diogelwch bwyd cyffelyb. Oherwydd hyn, bydd nifer o gamau rheoli yn gyffredin mewn llawer o sefydliadau. Felly, amcan allweddol y pecyn yw darparu tabl ar eich cyfer o'r peryglon mwyaf cyffredin a geir a'r mesurau rheoli mwyaf effeithiol. Mae'r tabl hwn (i'w gael yn adran 3) yn allweddol ar gyfer llunio eich system HACCP. Er hynny, bydd yn rhaid i chi sicrhau eich bod wedi asesu'r holl gynhwysion a'r prosesau yn eich cegin rhag ofn bod gennych ryseitiau unigryw ac arbennig.

A fyddech cystal â bod yn ymwybodol nad yw hwn yn ganllaw terfynol ac mai nid hon yw'r unig ffordd o gydymffurfio â'r rheoliadau newydd ar hylendid bwyd ac efallai y byddai'n well gennych dderbyn y pecyn newydd gan Asiantaeth Safonau Bwyd (Cymru), 'Safer Food, Better Business'.

Os byddwch yn dymuno unrhyw gymorth ychwanegol, cysylltwch ag aelod o'n Tîm Diogelwch Bwyd yn eich ardal chi.

## 2. SUT I LUNIO SYSTEM DIOGELWCH BWYD

Mae dau gam sylfaenol ar gyfer gweithredu system ddiogelu bwyd.

### 2.1 SEFYDLU YMARFER HYLENDID DA

Er mwyn llunio sylfaen dda ar gyfer eich system diogelu bwyd, mae'n bwysig sefydlu arferion diogelwch bwyd sylfaenol cadarn, y bydd eich staff yn eu deall yn dda ac y byddant yn eu dilyn yn awtomatig.

Cynhwysir yr ymarferion da hyn yng Ngofynion Hylendid Bwyd Cyffredinol ar gyfer pob gweithredwr busnes bwyd ac fe'u rhestrir yn atodiad 11 y Rheoliadau Hylendid Bwyd Cyffredinol (EC 852/2004)

Gellir gweld yr ymarferion da hyn yn Llawlyfr Ymarferion Hylendid Da sydd ar wahân ac sy'n cynnwys yr hyn a ganlyn-

- Dyluniad da i'r eiddo, sy'n galluogi ei lanhau a'i gynnal a'i gadw a bod llif deunyddiau yn effeithlon.
- Cyfarwyddiadau a dull glanhau darn o gyfarpar a'r amgylchedd cyffredinol a phryd i wneud hynny.
- Rheolau Hylendid Personol y dylid eu dilyn gan y staff bob amser er mwyn sicrhau na fydd bacteria niweidiol yn cyrraedd y bwyd a baratoir.
- Rheoli'ch stoc er mwyn sicrhau y defnyddir y cynhwysion hynaf yn gyntaf ac na fydd cynhwysion sydd wedi mynd heibio'u dyddiad byth yn cael eu defnyddio.
- Arweiniad ar y ffordd o reoli'ch cyflenwyr er mwyn sicrhau eich bod yn gwybod yn union pa gynhwysion y byddwch yn eu prynu.
- Hyfforddiant staff.
- Mesurau er mwyn rhwystro pethau dieithr rhag mynd i mewn i'r bwyd mewn unrhyw un o'r camau.
- Mesurau er mwyn rhwystro halogiad y bwyd â chemegolion gwenwynig neu rai sy'n blasu'n ddrwg.
- Rheoli a'r mesurau y bydd eu hangen er mwyn sicrhau eich bod yn ymwybodol o'r holl alergenau sy'n bodoli yn y bwyd a weinir gennych, fel na fydd unrhyw gwsmer sydd ag alergedd yn cael ei niweidio.
- Rheoli er mwyn rhwystro halogiad bwyd â bacteria niweidiol oddi ar fwyd amrwd heb ei goginio, offer neu arwynebau gwaith budr (yn aml, cyfeirir atynt fel rheoli traws-halogiad.)
- Mesurau megis rheoli tymheredd er mwyn rhwystro bacteria rhag tyfu yn y bwyd.



Mae'r Llawlyfr Hylendid Da yn cynnwys cyfarwyddyd ar gyfer pob ymarfer da ac yn rhoi enghreifftiau o'r math o gofnodiadau fydd yn rhaid i chi eu cadw ym mhob adran er mwyn dangos y dilynwyd y dulliau gweithio priodol a bod rhai dulliau gweithio'n hir sefydlog.

Rhaid sicrhau bod eich staff wedi eu hyfforddi a'u hysgogi i ddeall pwysigrwydd cadw at yr arferion hyn. Lle bo'n briodol, rhowch gyfarwyddiadau ysgrifenedig ar eu cyfer er mwyn iddynt fedru eu dilyn. Pan ellir dibynnu ar eich staff i ddilyn yr ymarferion hylendid da hyn, byddwch yn sylwi y bydd llawer o'r peryglon cyffredinol (yn enwedig peryglon corfforol a chemegol) yn eich cegin yn cael eu rheoli'n ddigonol.

## **2.2 GWEITHREDU SYSTEM DIOGELU BWYD NEU SYSTEM HACCP**

Ar ôl sefydlu ymarferion hylendid cyffredinol a dulliau gweithio da, mae'n bwysig symud ymlaen a gosod system HACCP yn ei lle ar gyfer pob rysâit benodol a phob cam yn y broses yn eich cegin.

Wrth ddilyn y camau isod, fe ddylech fedru nodi, rheoli a monitro peryglon allai arwain at wenwyn bwyd neu wneud y bwyd yn anaddas i'w fwyta.

### **CAMAU**

1. Categoriwch pryddau i grwpiau yn seiliedig ar y prif gynhwysion a'r prosesau y byddwch yn eu dilyn
2. Os bydd o gymorth, lluniwch ddiagram llif i ddangos y camau yn y broses ar gyfer pob grŵp o gynhwysion neu bryddau
3. Nodwch y peryglon ym mhob cam o'r rysâit trwy benderfynu pa un ai a oes risg o halogiad, twf bacterol, neu oroesiad ym mhob cam o'r rysâit (h.y. H,G neu T)
4. Gan ddefnyddio'r tabl dadansoddi peryglon nodweddiadol a roir, penderfynu ar y rheolaeth, systemau monitro a gweithred gywirol ar gyfer pob perygl a nodwyd a chwblhau'r ffurflen ddadansoddi ar gyfer pob cam o'r rysâit.
5. Gellir cyflwyno'r ffurflen ddadansoddi hon wedyn fel system reoli er mwyn i staff eich cegin ei dilyn, fel eu bod yn ei defnyddio wrth baratoi'r rysâit.
6. Parhau i gwblhau'r ffurflen ddadansoddi HACCP ar gyfer pob grŵp o gynhwysion neu bryddau.

### **3. CAMAU AR GYFER LLUNIO SYSTEM HACCP**

#### **3.1 CAM 1**

##### **CATEGOREIDDIO EICH CYNHWYSION A'CH PRYDAU**

Cychwyn trwy restru'r math o brydau ar y fwydlen a baratoir gennych, yn seiliedig ar y prif gynhwysion a ddefnyddir i wneud y pryd a'r prosesau a gyflawnir.

Cynhwysir rhestr o awgrymiadau yn yr adran hon. Rhoir y cynhwysion mewn grŵp yn ôl y risg i ddiogelwch bwyd y byddant yn ei chreu a'r prosesau yr ânt trwyddynt- e.e. pa un ai a fyddant yn cael eu bwyta'n amrwd, eu coginio, eu hoeri, eu rhewi a'u haildwymo ayyb.

Ar ôl rhestru'r gwahanol fathau o brydau, efallai y sylwch y byddai llunio siart llif o gymorth i ddangos trefn y gwahanol gamau a gymerir ac er mwyn nodi'r peryglon yn gysylltiedig â'u paratoi.

## 3.2 CAM 2

### SUT I FFURFIO SIART LLIF AR GYFER POB GRŴP O BRYDAU

Er mwyn eich cynorthwyo i nodi'r peryglon ym mhob cam, efallai y byddwch yn ei chael yn ddefnyddiol i restru'r holl gamau sy'n gysylltiedig( adwaenir y rhain fel y camau yn y broses) ac efallai llunio diagram llif neu siart.

Mae'n bwysig eich bod yn meddwl yn ofalus am yr hyn sy'n digwydd yn eich cegin. Os mai chi yw'r rheolwr neu berchennog y busnes, dylech felly gael gair â'ch prif gogydd/ cogyddes i gyd-weithio â chi er mwyn nodi pob cam.

Bydd rhai bwydydd fel brechdanau a saladau yn cael eu paratoi heb angen eu coginio, bydd eraill angen mynd trwy'r cam coginio. Bydd rhai yn cael eu gweini'n syth, rhai yn cael eu dadmer, eraill yn cael eu storio a'u cadw'n oer neu'n boeth. Sicrhewch y byddwch yn cynnwys pob cam o'r fath yn eich diagram.

Fwy na thebyg, bydd eich siart llif ar gyfer pob grŵp yn cynnwys y cyfan neu rai o'r camau a ganlyn-

- \* Archebu a phrynu cynhwysion neu fwydydd parod (a adwaenir yn gyffredinol fel y defnyddiau crai)
- \* Dosbarthu neu fynd i gasglu'r defnyddiau crai
- \* Derbyn a bodlonrwydd â'r defnyddiau craidd
- \* Storio'r nwyddau craidd –naill ai wedi'u rhewi, yn oer, neu ar dymheredd ystafell (cyfeirir at hyn fel amgylchol)
- \* Paratoi'r cynhwysion- e.e. dadmer, plicio, torri, golchi
- \* Coginio rhannau o'r pryd
- \* Cadw rhai o'r prydau neu eitemau a goginiwyd yn boeth e.e. grefi, sawsiau
- \* Oeri a chadw rhai eitemau yn y rhewgell
- \* Aildwymo rhai o'r prydau e.e. lasagne sydd wedi ei goginio'n barod
- \* Gweini'r pryd yn y sefydliad –yn boeth neu'n oer
- \* Gweini'r pryd oddi ar y safle – yn boeth neu'n oer e.e. stonidin marchnad, pebyll mawrion,

Gellir rheoli'r peryglon wrth archebu, prynu a derbyn defnyddiau trwy gyfrwng y trefniadau a amlinellir yn eich Llawlyfr Hylendid Da ar gyfer rheoli cyflenwyr, cylchdroi stoc, olrhain a rheoli plâu.

Felly, bydd eich siartiau llif a'r dadansoddiad peryglon yn dechrau yn y cam storio

### 3.3 CAM 3

#### SUT I GYFLAWNI DADANSODDIAD HACCP

Erbyn hyn, byddwch wedi nodi'r grwpiau o brydau a chyfnodau neu gamau yn y broses fydd yn digwydd yn eich cegin, mae'n amser rŵan i ystyried beth all fynd o chwith ym mhob cam a beth fydd yn rhaid i chi ei wneud er mwyn rhwystro neu leihau'r risg o wneud eich bwyd yn anniogel.

Er mwyn cynorthwyo i nodi beth allai fynd o'i le ym mhob cam, efallai y byddai'n fuddiol ystyried y mathau o beryglon y gellir eu hwynebu mewn cegin a beth allai wneud bwyd yn anniogel i'w fwyta.

##### **3.3.1 PERYGLON**

Yn gyffredinol, gellir rhannu peryglon i dri phrif fath (er bod alergenau yn bwysicach fel peryglon potensial ac felly, fe'u cynhwysir yn yr adran hon.) -

##### **Peryglon microbiolegol**

Gall bwyd sy'n cynnwys bacteria neu facteria pathogenaidd niweidiol pan gânt eu bwyta wneud pobl yn sâl. Mae nifer y bacteria y bydd eu hangen i wneud pobl yn sâl yn dibynnu ar y math o facteria. Mae rhai bacteria yn fwy anodd i'w lladd nag eraill ac yn lledaenu'n llawer haws. Dyna pam bod rhai bacteria yn fwy peryglus megis E Coli 0157 a pham bod rhai bacteria, megis Salmonela yn medru goroesi yn y corff am amser hir ar ôl i'r symptomau ddiflannu.

Er mwyn sicrhau na fydd bwyd yn cynnwys bacteria o'r fath, mae nifer o gamau y gellir eu cymryd. Diben y rhan fwyaf ohonynt yw sicrhau bod y bwyd rydym yn ei brynu o safon dda ac yna rhwystro'r bacteria rhag mynd i'r bwyd a thyfu.

Golyga hyn y bydd yn rhaid sicrhau na fydd bwyd 'glân' yn cael cyswllt â

- \* Bwyd amrwd allai gynnwys bacteria niweidiol,
- \* Arwynebau budr, megis byrddau, offer, cyfarpar
- \* Dwylo budr

## Halogiad

Dywedir y bydd yr holl ymarferion y byddwn yn eu mabwysiadu er mwyn rhwystro bacteria rhag mynd i mewn i'r bwyd yn rhwystro halogiad a rhai o'r dulliau mwyaf effeithiol o rwystro halogiad yw cadw caead ar y bwyd lle bo'n bosib, sicrhau bod pob arwyneb a'r dwylo yn lân pan fydd bwyd yn cael ei drin ac yn fwyaf pwysig, rhwystro bwyd sydd wedi cael ei goginio rhag dod i gysylltiad uniongyrchol neu anuniongyrchol â bwyd amrwd.

## Twf

Bydd bwydydd ar eu mwyaf perygl pan fydd unrhyw facteria y gallent eu cynnwys yn cael cyfle i luosi a chynyddu mewn nifer. Er mwyn lluosu, bydd y mwyafrif o facteria angen dŵr, bwyd a thymheredd cynnes. Dyna pam mae cadw bwyd ar y tymheredd priodol yn yr oergell neu'r rhewgell yn helpu i rwystro twf bacterol ac yn cadw bwyd yn fwy diogel.

## Goroesiad

Er y bydd bacteria yn tyfu'n well mewn tymheredd cynnes, os byddant yn agored i dymheredd uchel am ddigon o amser bydd y mwyafrif, ond nid y cyfan, yn cael eu lladd. Byddwch yn ymwybodol y bydd rhai bacteria yn medru bod yn y cyfnod sbôr, sydd yn medru goroesi'r tymheredd coginio. Gydag amser, byddant yn tyfu i lefelau peryglus pan fydd y bwyd yn oeri. Dyna pam mae'n bwysig i oeri bwyd mewn pedair awr neu lai.

## Peryglon Corfforol

Gall y rhain gynnwys unrhyw ddeunyddiau dieithr, na fydddech yn disgwyl eu cael yn eich bwyd. Mae gwallt, ewinedd, darnau o bren, metel, plastig, gwydr a malurion pryfed yn enghreifftiau o bethau a ellid fod yn y bwyd os na fydd y gegin yn cael ei chadw'n lân a threfnus ac os nad adnewyddir offer a chyfarpar newydd yn lle rhai sydd wedi gwisgo.

## Peryglon Cemegol

Os bydd cemegolion a ddefnyddir yn y gegin yn mynd i'ch bwyd, nid yn unig bydd y bwyd yn blasu'n annymunol ond gallai'r cemegolion hefyd fod yn beryglus. Engreifftiau o gemegolion

allai fynd i'ch bwyd yw cemegolion glanhau, iraid a ddefnyddir ar gyfer oelio rhannau o'ch cyfarpar.

Mae'n bwysig nodi bod bwydydd sy'n uchel mewn braster weithiau yn medru amsugno blas annymunol os byddant wedi'u storio yn agos at gemegolion naill ai yn eich storfa, oergell neu hyd yn oed pan fyddant wedi eu danfon mewn fan a'u cadw'n agos at gemegolion.

## Peryglon Alergenig

Mae'n bwysig i bob arlwywr fod yn ymwybodol o alergeddau bwyd a chymryd y mater o ddifrif. Bydd hyn oherwydd bod rhywun wedi bwyta bwyd y bydd y person hwnnw'n alergol iddo, gall achosi adwaith difrifol a hyd yn oed ladd y person. Anaffylaxis yw enw'r adwaith hwn.

Felly, pan fydd rhywun yn eich holi a yw'r pryd bwyd yn cynnwys alergen penodol, mae'n bwysig eich bod yn rhoi'r ateb priodol. Ni allwch wneud hyn oni byddwch yn gwybod yn union beth sydd yn y cynhwysion pan fyddwch yn eu prynu ac yna sicrhau na fyddant yn cael eu halogi gydag alergenau hysbys.

Gall y bwydydd a ganlyn achosi adwaith alergol difrifol -

- \* cnau mwnci (a elwir hefyd yn gnau daear)
- \* cnau eraill sy'n tyfu ar goed- almonau, cnau cyll, cnau Ffrengig, cnau Brasil, cnau cashiw, cnau pistasio, cnau macadamia,
- \* glwten –a geir mewn gwenith, rhyg, haidd a cheirch
- \* pysgod
- \* pysgod cragen
- \* hadau sesame
- \* seleri
- \* mwstard
- \* wyau
- \* llefrith
- \* soia
- \* sylffwr deuocsid a sylffitau

Dyma'r cynhwysion lle bydd yn rhaid labelu'n glir eu bod yn bresennol pan fyddwch yn prynu bwyd sydd wedi'u pcedu'n barod. Fel arlwywr, mae'n bwysig hefyd eich bod yn

rhybuddio'ch cwsmeriaid y gall unrhyw un o'r alergenau uchod fod yn gynnwysedig lle na allent fod yn amlwg e.e. gellir defnyddio olew cnau heb ei buro mewn dresin salad, gall teisennau gynnwys pralin neu farsipán, gall sawsiau gynnwys llefrith, blawd neu soia, gall rhai pryddau Groegaidd gynnwys hadau sesame.

Er nad oes gofyniad cyfreithiol i gynnwys alergenau wrth asesu peryglon, rydym yn argymhell eich bod yn datblygu systemau er mwyn eich galluogi i ateb cwestiynau cwsmeriaid yn fanwl gywir. Felly, rydym wedi cynnwys adran am alergeddau yn y Llawlyfr Ymarfer Hylendid Da.



### 3.3.2 RHEOLAETHAU

Unwaith y byddwch wedi nodi'r peryglon ym mhob cam, y peth nesaf i'w wneud yw penderfynu a fydd angen rheoli'r peryglon yn y cam hwn a sut y byddwch yn cyflawni hyn.

Gellir rheoli 'r rhan fwyaf o beryglon corfforol neu gemegol trwy ddilyn Ymarfer Hylendid Da ac felly dylid rhoi'r sylw mwyaf i reoli peryglon microbiolegol yn eich cegin. Y ffordd orau o wneud hyn yw trwy rwystro bacteria rhag

- halogi'r bwyd,
- rhwystro'u twf drwy reoli'r tymheredd a'r amser neu
- eu lladd trwy goginio digonol.

Felly, y ddwy ffordd bwysicaf ar gyfer rheoli y bydd yn rhaid i chi eu cyflawni 'n effeithiol yw'r rhai sy'n anelu at leihau risgiau traws-halogiad a'r rhai sy'n anelu at rwystro twf a goroesiad bacterol.

Felly, mae'n hanfodol eich bod yn gofyn tri chwestiwn sylfaenol ym mhob cam (gweler y cwestiynau sylfaenol ar y dudalen nesaf.)

- **H** – A all halogiad fod yn bresennol neu ddigwydd yn ystod y cam hwn, a oes risg sylweddol ac a fydd y bwyd yn anniogel pe collid rheolaeth?
- **T** – A all microbau dyfu yn ystod y cam hwn, a oes risg sylweddol ac a fydd y bwyd yn anniogel pe collid rheolaeth?
- **G** -A all microbau oroesi yn ystod y cam hwn, a yw'r risg yn sylweddol ac a fydd y bwyd yn anniogel pe collid rheolaeth?

Os yw'r ateb yn gadarnhaol, yna gelwir y cam hwn yn bwynt rheoli critigol a bydd yn rhaid cyflwyno mesurau fydd yn rheoli traws-halogiad ac amser a thymheredd.

Cynhwysir diagram sy'n crynhoi'r peryglon a'r dulliau i'w rheoli.

### 3.3.3. GWIRIADAU MONITRO A CHOFNODI

Er mwyn profi eich bod yn rheoli'r peryglon, mae'n angenrheidiol ymgymryd â gwiriadau penodol ac weithiau cofnodi'r gwiriadau hynny. Weithiau cyfeirir at hyn fel monitro'r peryglon. Rhaid i'r gwiriadau fod yn drylwyr os ydych am wybod os ydych yn cynhyrchu bwyd yn ddiogel.

Bydd yn rhaid ymgymryd â'r rhan fwyaf o'r gwiriadau yn ddyddiol, bydd yn well ymgymryd â rhai o'r gwiriadau cyn i'ch cegin gychwyn ar waith, eraill pan fydd gwaith yn digwydd yn y gegin a rhai ar ddiwedd y diwrnod gwaith. Ni ellir ymgymryd â gwiriadau eraill oni fydd proses yn cael ei chyflawni, megis aildwymo neu pan fydd digwyddiad megis nwyddau yn cyrraedd.

Heblaw am wiriadau dyddiol, dylech chi fel y rheolwr neu'r perchennog ymgymryd ag ail wiriad annibynnol yn rheolaidd er mwyn sicrhau bod eich dulliau rheoli'n gweithio'n effeithiol.

Dylai'r dull cofnodi'r gwiriadau fod yn gyfleus i chi a'ch staff. Er enghraifft, efallai na fydd yn ymarferol i gofnodi'r tymheredd bob tro y byddwch yn rhoi chwiliedydd yn y bwyd. Yn lle hynny, penderfynwch pa mor aml y byddwch yn cofnodi gwiriadau fydd yn gyfleus i chi. Beth sy'n hanfodol yw eich bod yn cofnodi'r hyn sy'n cael ei weithredu pan fydd pethau'n mynd o chwith, felly, os byddwch yn penderfynu lleihau nifer y gwiriadau a gofnodir, awgrymir eich bod hefyd yn cychwyn dyddiadur diogelwch bwyd neu lyfr log.

Er nad yw'r rheoliadau hylendid bwyd yn pennu pa wiriadau a pha mor aml y dylid eu cwblhau neu eu cofnodi, mae'n bwysig eich bod chi fel y person sy'n gyfrifol am ddiogelwch bwyd â digon o hyder yn eich system eich hun. Er enghraifft, er mwyn sicrhau bod eich system yn gweithio'n dda, efallai y byddwch yn penderfynu ymgymryd ag archwiliad annibynnol unwaith yr wythnos, ar y llaw arall, os bydd gennych hyder yn eich staff gellir cwtogi hyn i wiriad misol.

### **3.3.4 CYNLLUNIAU DADANSODDI HACCP**

Rhaid i'r peryglon y byddwch yn eu nodi, y rheolaeth y rhowch yn ei le a'r hyn fydd yn rhaid ei wneud pe byddai rhywbeth yn mynd o chwith gael eu cofnodi a rhaid hysbysu eich staff yn y gegin amdanynt. Y ffordd orau o gyflawni hyn yw cwblhau dadansoddiad HACCP ar gyfer pob categori o brydau sy'n cael eu cynnig ar y fwydlen. Gall hwn wedyn gael ei roi i'r rhai sy'n trin y bwyd yn y gegin er mwyn iddynt ei ddilyn.

Cynhwysir enghraifft o gynllun dadansoddi systemau HACCP gorffenedig ar gyfer coginio cyw iâr fel canllaw. Dylid defnyddio hwn er mwyn eich helpu i gwblhau eich dadansoddiad HACCP eich hun trwy ddefnyddio'r ffurflen wag a gynhwysir yn y pecyn.

Nodwch y bydd yn rhaid i chi gwblhau'r colofnau a ganlyn yn y ffurflen wag a ganlyn -

Y golofn gyntaf - **cam yn y rysáit** - rhestrwch y cam yn y rysáit,

Yr ail golofn - **perygl** -nodwch pa un ai halogiad, twf bacterol neu oroesiad yw'r perygl

Y drydedd golofn – **rheolaeth allweddol**- dewiswch o'r tabl dadansoddiad o'r perygl nodweddiadol y rheolaeth a'r drefn fonitro briodol a rhowch hwn yn y golofn rheolaeth allweddol.

Y golofn olaf –**gweithred gywirol** – rhaid cynnwys cyfarwyddiadau ar gyfer eich staff ar yr hyn sydd yn rhaid ei wneud pan fydd pethau yn mynd o chwith ac y collir rheolaeth.

Pan gwblheir yr holl golofnau hyn ar gyfer pob cam yn y rysáit, byddwch wedi cwblhau eich dadansoddiad HACCP.

Gellir defnyddio'r taflenni dadansoddiad ar gyfer hyfforddi'ch staff ar y systemau priodol yn seiliedig ar HACCP.

**TEMPLLED SIART HACCP AR GYFER DARGANFOD PERYGLON**

Peryglon angen eu ystyried	Presenoldeb o facetria	Croeshalgiad o facteria yn ystod y paratoi	Tyfiant bacteria	Halogiad ffisegol a chemegau megis coed, gwydr, gwallt a deunyddiau glanhau
----------------------------	------------------------	--	------------------	---

**PRC = PWYNT RHEOLI CRITIGOL; YHD = RHEOLWYD GAN YMARFERION HYLENDID DA**

<b>CAM</b>	<b>PERYGL – BETH ALLAI FYND O’I LE</b>	<b>OES ANGEN RHEOLI Y PERYGL YN Y CAM YMA? PRC neu YHD</b>	<b>SUT MAE’R PERYGL YN CAEL EI REOLI?</b>	<b>SUT MAE GWENUD SIWR FOD Y SYSTEM RHEOLI YN GWEITHIO?</b>	<b>BETH SYDD ANGEN EU WNEUD OS OES RHYWBETH YN MYND O’I LE AC NID YW’R PERYG O DAN REOLAETH?</b>

## CYFARWYDDIADAU AR SUT I ROSTIO DOFEDNOD YN DDIOGEL



<b>CAM</b>	<b>PWNTIAU DIOGELWCH BWYD</b>
1. Tynnu'r cyw iâr sydd wedi orchuddio o'r oergell	Sicrhau nad oedd y cyw iâr yn cyffwrdd unrhyw fwyd arall yn yr oergell a sicrhau fod y cyw iâr o fewn y dyddiad sydd yn ddiogel i'w ddefnyddio
2 Iro'r cyw iâr gyda menyn/olew ac ychwanegu halen a phupur	
3. Rhoi'r cyw iâr mewn tin rhostio a gweithio allan yr amser coginio - 20 munud i bob pwys ac 20 ychwanegol	
4. Rhoi'r cyw iâr yn y popty sydd wedi eu cynhesu i 190°C.	
5. Brasteru'r cyw iâr yn aml yn ystod y coginio i gaw'r cig yn feddal	
6. Ar ddiwedd yr amser coginio gwirio i weld os yw'r cyw iâr wedi coginio'n yn drylwyr	Procio'r cyw iâr yn y man mwyaf trwchus - i mewn i'r goes neu'r frest gyda 'probe' tymheredd wedi graddnodi ac yn gweithio. Sicrhau fod y tymheredd yn cyrraedd oeliaf 75°C. Os yw'r tymheredd yn is na 75°C bydd angen dychwelyd y cyw iâr i'r popty i'w goginio ymhellach a'i wirio eto
7. Os yw'r cyw iâr i'w weini yn boeth yna mae rhaid ei gadw yn boeth	Gwirio tymheredd i sicrhau ei fod oeliaf 65°C. Os yw'r tymheredd yn mynd yn is na 65°C mae angen asesu am faint mae'r bwyd wedi bod yn is na 65°C. Os yw yn llai na dwy awr yna dylid ei ail gynhesu i oeliaf 75°C.  Cofnodi'r mater yn y dyddiadur a hysbysu'r rheolwr

## DULL RHOSTIO DOFEDNOD YN DDIOGEL

Perygl - H = halogiad / G = goroesiad bacterol [goroesiad y sbôr] /T = twf bacterol [eginiad y sbôr]

CAM YN Y RYSÁIT	PERYGL	RHEOLAETH ALLWEDDOL Sut y byddaf yn medru rheoli'r perygl a sut y byddaf yn sicrhau bod rheolaeth yn ei Lle?	GWEITHRED GYWIROL
1. Tynnu'r cyw iâr sydd wedi'i orchuddio o waelod yr oergell	H		
2 Iro'r cyw iâr ag ymenyn / olew a'i sesno â halen a phupur.	H		
3. Rhoi'r cyw iâr mewn tun rhostio a chyfrifo'r amseser fydd angen i'w goginio - 20 munud y pwys ac 20 munud ar ben hynny.			
4.Rhoi'r cyw iâr mewn popty sydd wedi codi i wres o 190°C.			
5.Rhoi braster ar y cyw iâr yn rheolaidd yn ystod yr amser y bydd yn cael ei goginio fel na fydd yn sychu.			

<p>6. Ar ddiwedd yr amser coginio, gwirio bod y cyw iâr wedi'i goginio drwyddo.</p>	<p>G</p>		
<p>7. Os bydd y cyw iâr yn cael ei weini'n boeth yn hwyrach ymlaen, yna gellir ei gadw'n gynnes mewn cwpwrdd/ popty cynnes.</p>	<p>T</p>		

#### 4. PA GOFNODIADAU SY’N RHAID I MI GADW ?

Yn y pecyn hwn cewch enghreifftiau o gofnodiadau y bydd yn cynorthwyo i brofi bod y peryglon yr ydych wedi eu hadnabod dan reolaeth. Gellwch eu defnyddio neu eu diwygio er mwy iddynt fod yn addas ar gyfer anghenion eich busnes.

Efallai y byddwch yn dewis cadw un cofnod ar gyfer pob cam yn y broses neu yn cyfuno sawl cam mewn un cofnod megis Cofnod Monitro Diogelwch Bwyd Cyfansawdd. Efallai y byddwch hefyd yn gweld bod yn well gan staff lenwi’r cofnodiadau pan fyddant ar gael yn y lle y byddant yn cael eu defnyddio.

Byddwn hefyd yn argymhell i chi gadw dyddiadur diogelwch bwyd neu lyfr log fydd yn cofnodi pethau sy’n mynd o chwith yn eich cegin a’r hyn a wnaethoch ar y pryd. Y ffordd yma, byddwch yn medru profi eich bod wedi cynhyrchu bwyd diogel bob amser.

Mae’n bwysig bod y cofnodiadau’n cael eu gwirio gan berson sy’n deall eich system diogelwch bwyd chi ac y bydd yn medru gweithredu os bydd yn darganfod bod rheolaeth wedi’i cholli ar unrhyw adeg. Dylai hefyd amlygu i’r perchennog os torrodd y system i lawr ar unrhyw gyfnod lle na ddilynwyd yr ymarfer priodol yn rheolaidd. Efallai y byddech yn ystyried gofyn i’r person hwn arwyddo bod y cofnodiadau wedi cael eu gwirio.

Dylid cadw’r cofnodiadau wedi’u ffeilio’n ddiogel ac argymhellwn y dylid eu cadw am dair blynedd.

Y cofnodiadau y dylech ystyried eu cadw fyddai’r rhai a ganlyn -

COFNOD	PAM FOD EI ANGEN?
Rhestr o gyflenwyr a chynhwysion	Fel eich bod yn gwybod am eich cyflenwyr a’r cynhwysion ac yn prynu cynhwysion sydd o safon gyson.
Cofnod Monitro Diogelwch Bwyd ‘Cynhwysfawr’	Mae hwn yn gofnod cynhwysfawr sy’n ymwneud â rheoli’r rhan fwyaf o beryglon.
Ffurflen Gofnodi Cynnyrch a Dderbynnir	Gellir defnyddio’r ffurflen hon i gofnodi gwiriadau o’r defnyddiau crai y byddwch yn eu prynu os na fydd y cofnod cynhwysfawr yn cael ei ddefnyddio.



COFNOD	PAM FOD EI ANGEN?
Cofnod Misol o'r Bwyd Oer a Gedwir	Fe'i defnyddir i gofnodi tymheredd rhewgelloedd ac oergelloedd os na fydd y cofnod cynhwysfawr yn cael ei ddefnyddio.
Taflen Cofnodi Tymheredd Cadw Bwyd yn Boeth	Fe'i defnyddir er mwyn profi bod y tymheredd y cedwir y bwyd yn boeth arno yn ddigon uchel i rwystro twf bacterol.(uwch na 65°C)
Cofnod Tymheredd Poeth	Eto, fe'i defnyddir i brofi bod y tymheredd y bydd y bwyd yn cael ei goginio neu ei aildwymo arno yn ddigon poeth i ladd bacteria a bod bwyd yn cael ei oeri'n gyflym.
Cofnod Gwirio Chwiliedydd / Tymheredd	Fe'i defnyddir er mwyn profi bod thermomedrau'n gweithio'n iawn.
Rhestrau Glanhau	Bydd y rhain yn pennu amllder a'r dulliau glanhau a bydd yn rhaid i'r person sy'n cyflawni'r glanhau eu harwyddo.
Rhestrau Gwirio Archwiliad Diogelwch Bwyd Wythnosol/ Misol	Bydd y rhestrau hyn yn ddefnyddiol er mwyn ymgymryd â'r gwiriadau wythnosol neu fisol i sicrhau bod y system rheoli diogelwch bwyd yn gweithredu fel a bennwyd.
Holiadur Dychwelyd i'r Gwaith	Bydd hyn yn sicrhau bod eich staff yn ddigon iach i weithio ac na fyddant ag unrhyw afiechyd fyddai'n debygol o halogi'r bwyd.
Cofnodiadau Hyfforddi	Mae'r rhain yn hanfodol er mwyn profi eich bod wedi hyfforddi eich staff i ddeall eich system HACCP.
Cofnodiadau Adolygu HACCP	Bydd hwn yn cofnodi'r gwiriadau y byddwch wedi'u cyflawni er mwyn sicrhau bod eich system HACCP yn gweithio'n effeithiol ac na fydd angen ei diweddarau.
Dyddiadur Diogelwch Bwyd neu Log	Gellir ei ddefnyddio yn lle rhai cofnodiadau er mwyn cofnodi bod 'popeth yn iawn' neu fod

	camau cywirol wedi eu cymryd mewn achos pan gollir rheolaeth.
--	---

Er, ar brydiau y bydd yn ymddangos fel pe bai'n cymryd llawer o amser i gwblhau'r holl wybodaeth sydd yn ofynnol mewn rhai cofnodiadau mewn cegin brysur, maent yn amhrisiadwy pan gânt eu defnyddio i brofi bod y bwyd yr ydych wedi'i gynhyrchu yn ddiogel i'w fwyta.

Er hynny, mae'r Ddeddf yn caniatáu rywfaint o hyblygrwydd ac ni ddisgwylir i fusnesau sy'n cael eu gweithredu gan y perchennog ac sydd â risg isel gwblhau'r un nifer o gofnodiadau â busnesau mwy sy'n cynnig bwydlenni ehangach.