

Trosolwg

Mae'r safon hon yn ymwneud â goruchwyllo staff sy'n glanhau safleoedd sy'n gysylltiedig â bwyd gan gynnwys ceginau, gwasanaethau gweini, gweithgynhyrchu bwyd, cynhyrchu bwyd a manwerthu bwyd.

Mae risg sylweddol i iechyd y cyhoedd os na chaiff adeiladau sy'n gysylltiedig â gweithgynhyrchu, cynhyrchu, gweini a manwerthu bwyd eu glanhau'n briodol. Mae'n bwysig sicrhau bod staff yn arsylwi ac yn cynnal safonau uchel o hylendid personol drwy gydol y broses lanhau. Mae'n bwysig dilyn manylion glanhau'r gweithredwr yn y gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd.

Bydd gwahanol gyfarpar mewn safleoedd bwyd, felly mae'n bwysig sicrhau bod staff yn cymryd y rhagofalon cywir o ran defnyddio cyfarpar diogelu personol (PPE) a chyflenwadau pŵer diogel ar wahân i gyfarpar cynhyrchu bwyd.

Meini prawf perfformiad

Rhaid i chi allu:

1. sicrhau bod y staff yn gyfarwydd â manylion glanhau'r gweithredwr am weithdrefnau rheoli diogelwch bwyd
2. rhoi gwybod i'ch staff am safon yr hylendid personol sydd ei hangen, sut i'w chynnal a'r mathau o gyflyrau iechyd y dylid rhoi gwybod amdanynt cyn dechrau gweithio
3. sicrhau bod staff yn defnyddio'r cyfarpar, y cynhyrchion glanhau a'r cyfarpar diogelu personol (PPE) cywir ar gyfer y gwaith glanhau penodol
4. sicrhau bod staff yn ymwybodol o'r gweithdrefnau ar gyfer ynysu cyflenwadau pŵer, dadosod, glanhau ac ailosod cyfarpar
5. asesu'r gwaith glanhau sy'n cael ei wneud yn erbyn gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd eich sefydliad neu'r gweithredwr
6. sicrhau bod gwastraff a slyri wedi'u gwaredu yn unol â gweithdrefnau eich sefydliad neu'ch gweithredwr
7. cymryd camau priodol ynghylch problemau a gyflwynwyd i chi
8. gwneud yn siŵr bod y staff wedi gadael y man bwyd mewn cyflwr glân sy'n ddiogel i'w ddefnyddio a bod y cyfarpar wedi'i storio'n gywir
9. sicrhau bod camau priodol wedi'u cymryd os cafodd arwyddion o blâu eu nodi
10. rhoi adborth ar unrhyw broblemau i'r sawl sy'n gyfrifol am weithdrefnau rheoli diogelwch bwyd y gweithredwr

Gwybodaeth a dealltwriaeth

Mae angen i chi wybod a deall:

1. pam mae'n bwysig dilyn manylion glanhau'r gweithredwr yn y gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd.
2. lefel yr hylendid personol sydd ei hangen a sut i'w chynnal
3. y mathau o gyflyrau iechyd y dylid rhoi gwybod amdanynt a'r gweithdrefnau ar gyfer gwneud hynny
4. y mathau o gynhyrchion glanhau sy'n addas ar gyfer gwaith glanhau penodol a'r risgiau sy'n gysylltiedig â gwneud dewis anghywir
5. y mathau o gyfarpar diogelu personol (PPE) sy'n addas ar gyfer gwaith glanhau yn y man bwyd
6. sut i gadw cyfarpar bwyd ar wahân i gyflenwadau pŵer
7. y gweithdrefnau perthnasol ar gyfer dadosod, glanhau ac ailosod cyfarpar bwyd
8. y mathau o broblemau a allai olygu na ellir ailagor y man bwyd i'w ddefnyddio
9. y mathau o broblemau y gallwch fynd i'r afael â nhw o fewn cwmpas eich cyfrifoldeb
10. y gweithdrefnau perthnasol ar gyfer gwaredu gwastraff a slyri
11. ble a sut y dylai cyfarpar glanhau gael ei lanhau a'i storio
12. pa gamau y dylid eu cymryd os oes arwyddion o blâu wedi'u nodi
13. pwy ddylai gael gwybod am broblemau gyda gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd

Goruchwylio'r gwaith o lanhau safleoedd bwyd

Datblygwyd gan	Instructus
Fersiwn rhif	1
Dyddiad cymeradwyo	Mawrth 2020
Indicative Review Date	Mawrth 2025
Dilysrwydd	ArHynOBryd
Statws	Gwreiddiol
Sefydliad cychwynnol	Instructus
RCU gwreiddiol	ASTC309
Galwedigaethau perthnasol	Menter manwerthu a masnachol; Mentrau gwasanaeth; Galwedigaethau Elfennol; Galwedigaethau Glanhau Elfennol
Cyfres/Set	Gwasanaethau Glanhau a Chefnogi
Geiriau Allweddol	goruchwylio, glanhau, manau bwyd, gwasanaeth, manwerthu, risg uchel, arsylwi, cynnal, safonau, hylendid, proses, gweithdrefnau