

## Trosolwg

Mae'r safon hon yn adlewyrchu canllawiau diogelwch bwyd presennol yn y DU ac mae'n integreiddio themâu allweddol glanhau ac atal halogi. Mae'n rhoi gwybodaeth a sgiliau adolygu peryglon a defnyddio gweithdrefnau seiliedig ar beryglon i staff i gynnal diogelwch bwyd yn eu hadran.

Mae safonau ar wahân ar gael i bobl sy'n coginio ac yn paratoi bwyd, ac i reolwyr a goruchwylwyr sydd â chyfrifoldebau ehangach am ddiogelwch bwyd mewn gweithred arlwygo.

Pan fyddwch chi wedi cwblhau'r safon hon, byddwch chi wedi dangos eich dealltwriaeth o'r canlynol, a'ch gallu i:

- Gynnal diogelwch bwyd mewn amgylchedd lletygarwch

## Meini prawf perfformiad

### *Rhaid i chi allu:*

1. Cydymffurfio â gofynion cyfreithiol a sefydliadol perthnasol am hylendid ac ymddygiad personol
2. Sicrhau bod arwynebau a chyfarpar yn lân ac mewn cyflwr da
3. Defnyddio clytiau a chyfarpar glân ac addas ar gyfer sychu a glanhau rhwng tasgau
4. Atal unrhyw arwynebau a chyfarpar sydd wedi'u difrodi neu sydd â rhannau'n rhydd rhag cael eu defnyddio, a rhoi gwybod amdanynt i'r person sy'n gyfrifol
5. Gwaredu gwastraff yn brydlon, yn hylan ac yn briodol
6. Nodi a gweithredu'n briodol ynghylch unrhyw ddifrod i waliau, lloriau, nenfydau, dodrefn a gosodiadau, a rhoi gwybod i'r person priodol am hynny
7. Nodi a gweithredu'n briodol ynghylch unrhyw arwyddion o blâu, a rhoi gwybod i'r person priodol am hynny
8. Cadw cofnodion angenrheidiol yn gywir ac yn gyfredol

## Gwybodaeth a dealltwriaeth

### *Mae angen i chi wybod a deall:*

1. Mathau o halogi a thraws-halogi bwyd ac arwynebau, sut gallant ddigwydd a chyfyngau halogi, gan gynnwys arwynebau
2. Y mathau o wenwyn bwyd, sut gall organebau gwenwyn bwyd halogi bwyd, y ffactorau sy'n galluogi twf organebau gwenwyn bwyd a symptomau cyffredin gwenwyn bwyd
3. Sut mae hylendid ac ymddygiad personol yn effeithio ar ddiogelwch bwyd
4. Eich rôl wrth nodi a delio â pheryglon, ac wrth leihau risg halogi
5. Pwysigrwydd nodi peryglon bwyd yn brydlon a'r effaith bosibl ar iechyd os na nodir peryglon bwyd a delio â nhw'n brydlon
6. Pwysigrwydd asesiadau risg
7. Mathau o ymddygiad anniogel a allai effeithio ar ddiogelwch bwyd a pham mae'n bwysig osgoi'r math hwn o ymddygiad wrth weithio gyda bwyd
8. Y gofynion cyfreithiol a rheoleiddiol perthnasol ar gyfer diogelwch bwyd, pwysigrwydd cydymffurfio â nhw, goblygiadau diffyg cydymffurfio a rôl swyddogion gorfodi
9. Pwysigrwydd gwahanu bwydydd amrwd a bwydydd wedi'u coginio, gwahanu seigiau wedi'u gorffen, a dulliau o wneud hyn
10. Parth perygl tymheredd, pa fwydydd y mae angen eu cadw ar dymhereddau penodedig a sut i sicrhau hyn
11. Pa weithdrefnau i'w dilyn wrth ddelio â stoc, gan gynnwys danfoniadau, storio, marcio dyddiadau a chylchdroi stoc, a pham mae'n bwysig eu dilyn yn gyson
12. Pam mae'n bwysig cadw'r amgylchedd ac ardaloedd gweithio yn lân ac yn daclus, a chadw offer, teclynnau a chyfarpar mewn trefn, mewn cyflwr glân a'u eu storio'n gywir
13. Sut mae dulliau ac amlder glanhau a chynnal cyfarpar, arwynebau a'r amgylchedd yn effeithio ar ddiogelwch bwyd yn y gweithle
14. Y camau y dylid eu cymryd i ymateb i adnabod perygl bosibl, gan gynnwys y person cywir y dylid rhoi gwybod iddo am broblemau
15. Y mathau o wastraff bwyd a all ddigwydd yn y gweithle a sut dylid eu trin yn ddiogel yn y gweithle
16. Y prif fathau o blâu y gallwch ddod ar eu traws mewn gweithrediadau arlwyo, sut i adnabod yr arwyddion eu bod yn bresennol, plâu a all beri risg i ddiogelwch bwyd, sut gallant ddigwydd, sut i'w hadnabod a sut i'w hatal

17. Pam mae'n rhaid i arwynebau a chyfarpar fod yn lân cyn dechrau tasg newydd a sut i sicrhau hyn
18. Pam mae'n bwysig defnyddio clytiau a chyfarpar glân ac addas yn unig wrth lanhau rhwng tasgau a sut i wneud hynny
19. Pam mae arwynebau a chyfarpar sydd wedi'u difrodi neu sydd â rhannau rhydd yn gallu bod yn beryglus i ddiogelwch bwyd a'r mathau o arwynebau a chyfarpar wedi'u difrodi a all achosi peryglon diogelwch bwyd a beth i'w wneud amdanynt
20. Pam mae'n bwysig clirio a gwaredu gwastraff yn brydlon ac yn ddiogel a sut i wneud hynny
21. Sut gall difrod i waliau, lloriau, nenfydau, dodrefn a gosodiadau achosi peryglon diogelwch bwyd a'r math o ddifrod y dylech chwilio amdano

## Cwmpas/Ystod

### 1. Peryglon / Ffynonellau halogiad

- 1.1 microbaidd
- 1.2 cemegol
- 1.3 ffisegol
- 1.4 alergenig

### 2. Cyfryngau halogi

- 2.1 dwylo
- 2.2 clytiau a chyfarpar
- 2.3 arwynebau y mae'r dwylo'n cyffwrdd â nhw
- 2.4 arwynebau y mae bwyd yn dod i gysylltiad â nhw
- 2.5 llwybrau halogi

### 3. Hylendid ac ymddygiad personol

- 3.1 gwisgo dillad a gorchuddion pen amddiffynnol
- 3.2 cyffwrdd â bwyd yn uniongyrchol cyn lleied â phosibl
- 3.3 dilyn gweithdrefnau argymelledig ar gyfer golchi dwylo, gan gynnwys pryd i olchi'ch dwylo (ar ôl mynd i'r tŷ bach, wrth fynd i mewn i ardaloedd paratoi, coginio a gweini bwyd, ar ôl cyffwrdd â bwyd amrwd a gwastraff, a chyn gweini bwyd)
- 3.4 rhoi gwybod am dor-croen, cornwydydd, briwiau ac anafiadau
- 3.5 trin a gorchuddio tor-croen, cornwydydd, heintiau'r croen a briwiau
- 3.6 rhoi gwybod am afiechydon a heintiau, yn enwedig afiechydon y stumog, cyn mynd i mewn i'r ardaloedd paratoi, coginio a gweini bwyd
- 3.7 gwallt, croen, ewinedd a dillad glân
- 3.8 gwisgo gemwaith dim ond yn unol â gweithdrefnau sefydliadol
- 3.9 cofnodi digwyddiadau
- 3.10 osgoi ymddygiadau anniogel, gan gynnwys: cyffwrdd â'ch wyneb, eich trwyn neu'ch ceg; cnoi gwm; bwyta; ysmegu – pan fyddwch chi'n gweithio gyda bwyd

### 3. Arwynebau a chyfarpar

- 3.1 arwynebau a theclynnau a ddefnyddir yn yr adran
- 3.2 cyfarpar glanhau priodol

## Cynnal diogelwch bwyd mewn amgylchedd lletygarwch

---

<b>Datblygwyd gan</b>	People 1st
<b>Fersiwn rhif</b>	3
<b>Dyddiad cymeradwyo</b>	01 Maw 2022
<b>Dyddiad Adolygu Dangosol</b>	28 Chwef 2027
<b>Dilysrwydd</b>	Ar hyn o bryd
<b>Statws</b>	Gwreiddiol
<b>Sefydliad cychwynnol</b>	People 1st
<b>RCU gwreiddiol</b>	PPL2GEN5
<b>Galwedigaethau perthnasol</b>	Aelod o'r tîm, Gwasanaethydd ystafell (cadw tŷ), Lletygarwch
<b>Cyfes/Set</b>	Lletygarwch - Cyffredinol
<b>Geiriau Allweddol</b>	diogelwch bwyd; peryglon; glanhau

---