****

**Diogelwch Bwyd mewn Arlwyo**

**(Dyfarniad Lefel 2)**

**Maes Llafur a Gwybodaeth am y Cwrs**

Mae Dyfarniad Lefel 2 RSPH Diogelwch Bwyd mewn Arlwyo wedi’i ddylunio’n benodol ar gyfer y rheiny sydd, neu sy’n bwriadu, trin bwyd o fewn y diwydiant arlwyo a lletygarwch. Mae person trin bwyd yn trin bwyd sydd wedi'I agor neu wedi’i becynnu (gan gynnwys diodydd ac iâ). Mae’r cymhwyster hwn wedi’i achredu’n llawn gan yr Awdurdod Cymwysterau a Chwricwlwm (QCA) ac wedi'i osod ar lefel 2 yn y Fframwaith Cymwysterau Cenedlaethol.

**Crynodeb o’r Canlyniadau**

Nod y cymhwyster yw darparu gwybodaeth sylfaenol am ddiogelwch bwyd, yn enwedig y rheiny sy’n berthnasol i bobl sy’n trin bwyd sy’n gweithio yn y sectorau arlwyo a lletygarwch.

**Bydd ymgeiswyr yn deall ac yn gwybod am eu hymddygiad disgwyliedig fel unigolion cyfrifol o fewn y gweithdrefnau diogelwch bwyd drwy allu esbonio:**

|  |  |
| --- | --- |
| ♦ Pwysigrwydd diogelwch bwyd | ♦ Pwysigrwydd cadw cofnodion |
| ♦ Nodweddion salwch oherwydd bwyd | ♦ Pwysigrwydd gweithdrefnau adrodd addas |
| ♦ Effeithiau salwch bwyd ar ddefnyddwyr a  busnesau bwyd | ♦ Cyfrifoldeb cyfreithiol |
| ♦ Gweithdrefnau diogelwch bwyd |  |

**Bydd ymgeiswyr yn deall ac yn gwybod am y pwysigrwydd o gadw eu hunain yn lân a hylan drwy allu esbonio:**

|  |  |
| --- | --- |
| ♦ Egwyddorion cyffredinol hylendid personol da | ♦ Arferion golchi dillad effeithiol |
| ♦Pwysigrwydd a defnydd dillad amddiffynnol  priodol | ♦ Pwysigrwydd adrodd salwch |
| ♦ Arferion hylendid personol effeithiol | ♦ Pwysigrwydd gorchuddion clwyfau |

**Bydd ymgeiswyr yn deall pwysigrwydd cadw’r man gwaith yn lân a hylan drwy allu esbonio:**

|  |  |
| --- | --- |
| ♦ Dulliau glanhau a diheintio | ♦ Pwysigrwydd rheoli pla |
| ♦ Dulliau gwaredu gwastraff | ♦ Nodweddion arwynebau ac offer addas |

**Bydd ymgeiswyr yn deall pwysigrwydd derbyn a storio bwyd yn ddiogel drwy allu esbonio:**

|  |  |
| --- | --- |
| ♦ Pwysigrwydd cylchdroi stoc | ♦Pwysigrwydd rheoli tymheredd bwyd wedi’I ddosbarthu a’i storio |
| ♦Atal halogi bwyd wedi’i ddosbarthu a'i storio |

**Bydd ymgeiswyr yn deall pwysigrwydd gallu paratoi, coginio, dal a gweini bwyd yn ddiogel drwy allu esbonio:**

|  |  |
| --- | --- |
| ♦ Natur peryglon diogelwch bwyd (microbiolegol,  ffisegol, cemegol ac alergenig) | ♦ Pwysigrwydd rheoli tymheredd |
| ♦ Mathau, ffynonellau, cyfryngau a llwybrau  halogiad | ♦ Paratoi, coginio, oeri ac ailgynhesu bwyd yn ddiogel |
| ♦ Cadwraeth bwyd | ♦ Cynnal a gweini bwyd yn ddiogel |

**Achrediad**

Rydym yn darparu cyrsiau wedi’u hachredu gan Sefydliad Brenhinol Iechyd y Cyhoedd (RIPH) a Sefydliad Siartredig Iechyd yr Amgylchedd (CIEH). Bydd ymgeiswyr sy’n sefyll yr arholiad yn Saesneg yn eistedd yr arholiad RIPH; bydd ymgeiswyr sy'n sefyll yr arholiad mewn ieithoedd eraill yn sefyll yr arholiad CIEH (mae arholiadau RIPH ar gael yn Saesneg yn unig ar hyn o bryd).

**Arholi a Dyfarnu**

Mae’r arholiad yn cynnwys 1 papur arholiad 30 munud o gwestiynau amlddewis, sy’n para dim mwy na 45 munud. Rhoddir Dyfarniad Lefel 2 Diogelwch Bwyd mewn Arlwyo i ymgeiswyr sy’n ennill lleiafswm o 20 marc a gallant gynyddu i Ddyfarniad Lefel 3 Goruchwylio Diogelwch Bwyd mewn Arlwyo.