

Newyddion Bwyd a Diogelwch

Clefyd Trosglwyddadwy  Hylendid a Safonau Bwyd  Iechyd a Diogelwch yn y Gweithle  Gweithio gyda Busnes 

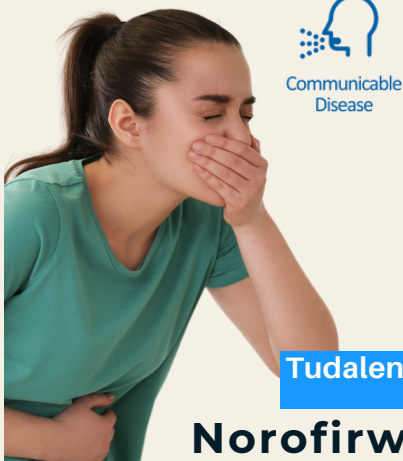
Cael gwared ar y plâu !

Un o'r rhesymau mwyaf
cyffredin dros gau busnesau
bwyd gan Swyddog Iechyd yr
Amgylchedd lleol yw plâu.

Yn y rhifyn hwn rydyn ni'n rhoi'r
cyngor gorau posibl i chi i'ch helpu
chi i fynd i'r afael â'r creaduriaid
bach...



Tudalen 2...



Tudalen 8...

Norofirws

Trin
gweini
wystrys
byw



Tudalen 5...

Alergenau a
glanhau



Tudalen 6...



Iechyd a diogelwch
gweithwyr sy'n gyrru
neu'n reidio i'r gwaith



Tudalen 7...



Un o'r rhesymau mwyaf cyffredin dros gau busnesau bwyd gan Swyddog Iechyd yr Amgylchedd yw plâu.

Gall hyn effeithio ar enw da eich busnes a gostwng eich sgôr hylendid bwyd. Y plâu bwyd mwyaf cyffredin yw llygod, llygod mawr, chwilod duon, morgrug, pryfed, gwyfynod, chwilod, gwiddon ac adar.

Pam rheoli plâu?

- Maent yn cario afiechyd
- Maent yn halogi bwyd ac yn dinistrio deunydd pacio
- Maent yn difrodi strwythur a ffitiadau safle;

Mae'n ofyniad cyfreithiol i bob busnes bwyd atal pla rhag cael mynediad i'w safle.

Pa arwyddion sy'n dangos tystiolaeth o bla?

- Baw
- pecynnu wedi'i dwll neu wedi'i gnoi
- bwyd wedi'i golli neu ei fwyta'n rhannol
- marciau seimllyd ar waliau, pibellau a distiau
- marciau crafanc
- nythod
- difrodi strwythur yr adeilad
- cyrff byw neu farw

Gwiriwch am arwyddion yn ddyddiol a chadwch gofnodion o'r gwiriadau hyn e.e. yn eich pecyn SFBB.

Sut alla i atal pla?

Cynnal safonau uchel o lanweithdra. Cadwch ystafelloedd bwyd a storfeydd sbwriel yn glir o annibendod, glanhewch unrhyw ollyngiadau a gorchuddiwrch gynwysyddion sbwriel.

Rheolwch eich stoc

Gwiriwch stoc sy'n dod i mewn am arwyddion o blâu; mabwysiadwch gylchdro stoc da; archwiliwch fwyd a phecynnau sydd wedi'u storio yn rheolaidd; defnyddiwrch gynwysyddion atal pla â chaead lle bo modd.

Dileu safleoedd bridio

Staciwch fwyd swmp i ffwrdd o waliau ac oddi ar y llawr, gwiriwch ardaloedd nas defnyddir fawr ddim e.e. gofodau to, mewn blychau mewn mannau, tai allan, yn cadw llystyfiant allanol a malurion i'r lleiafswm. Gwaredwch eich gwastraff yn rheolaidd

Diogelwch eich safle rhag pla

Gosodwch sgriniau pryfed, sicrhewch fod drysau a ffenestri'n ffitio'n iawn a bod unrhyw fylchau yn eich strwythur neu o amgylch pibellau yn cael eu llenwi.

Os ydych chi'n meddwl bod gennych chi broblem pla....

NID yw ceisio delio ag ef eich hun fel arfer yn effeithiol mewn safleoedd bwyd. Rhaid dileu plâu yn gyflym ac yn llwyr.

Defnyddiwrch contractwr rheoli plâu cyfrifol am gyngor a thriniaeth. Mae'n werth ystyried contract gan y gall atal problemau rhag codi a gwneud mwy o synnwyr economaidd yn y tymor hir.

Ystyriwch gau am ychydig nes bod y broblem wedi'i datrys ac nad oes risg i iechyd eich cwsmeriaid mwyach.

Llygod mawr ym mwyty Pen-y-bont ar Ogwr yn arwain at erlyniad

Yn dilyn ymchwiliad gan SRS, cafodd dau gyfarwyddwr oedd yn ymwneud â gweithredu bwyty Swaddesh ym Mynydd Cynffig eu dedfrydu yn Llys Ynadon Caerdydd.



Plediodd Mohammed Imon Rahman a Mustak Ahmed yn euog i wyth trosedd o dan Reoliadau Hyllendid Bwyd (Cymru) 2006.

Ym mis Mai 2022, derbyniodd GRhR gŵyn gan y cyhoedd yn adrodd bod llygod mawr wedi'u gweld y tu mewn i fwyty Swaddesh, a oedd â sgôr Cynllun Sgorio Hyllendid Bwyd o dri ar y pryd, gan ystyried bod ei safonau hylendid yn foddhaol.

Canfuwyd baw llygod mawr gan Swyddogion yn ystafell fwyta flaen y bwyty, yn y storfeydd lle roedd offer bwyd ac eitemau bwyd agored, megis tatws a nionod, yn cael eu storio - gan beri risg uchel o halogiad uniongyrchol. Dylai pwyntiau mynediad plâu a ddarganfuwyd gan swyddogion fod wedi cael eu nodi trwy wiriadau rheoli pla arferol.

"Mae'r canfyddiadau hyn yn ein hatgoffa'n llwyr o bwysigrwydd rheolaethau hylendid bwyd a'r canlyniadau pan fydd busnesau'n gwneud camgymeriad neu'n methu â chymryd cyfrifoldeb am eu heiddo."

*Cynghorydd Rhys Goode,
Cadeirydd Cydbwyllgor
Gwasanaethau
Rheoliadol a Rennir*

Roedd hylendid a glendid cyffredinol y safle hefyd yn wael, gyda malurion bwyd a baw gweladwy o dan yr offer, yn ogystal ag arwynebau budr ar gyfer cyffwrdd â'r dwylo.

Roedd y busnes yn trin bwydydd amrwd, fel cyw iâr a chig oen, ynghyd â bwyd parod i'w fwyta, fel saladau ffres.

Nid oedd sebon dwylo yn y brif gegin na thoiled y staff, dim ond hylif diheintio dwylo - diffyg dealltwriaeth gan y staff o'r risg i ddiogelwch bwyd.

Cafodd sgôr Cynllun Sgorio Hyllendid Bwyd y bwyty ei israddio i sero, gan ddangos bod angen gwelliant brys.

Yn yr achos llys, cafodd Mustak Ahmed ddirwy o gyfanswm o £235 a gorchmynnwyd iddo dalu costau o £125, yn ogystal â gordal dioddefwr o £95.

Cafodd Mohammed Imon Rahman ddirwy o gyfanswm o £380, gorchmynnwyd iddo dalu costau o £250, yn ogystal â gordal dioddefwr o £152. Mae ei ddedfryd hefyd wedi ei wahardd yn barhaol rhag cymryd rhan yn y gwaith o reoli unrhyw fusnes bwyd yn y dyfodol.



Cwrdd â'r tîm

Ym mhob rhifyn rydym yn dal i fyny ag aelod o dîm y GRhR i ddarganfod mwy am y math o waith y maent yn ei wneud.

Yn y bennod hon, tro Swyddog Iechyd yr Amgylchedd, Jerome Evans, o'n Tîm Gwasanaethau Masnachol yw hi:

C: Beth oedd yn apelio atoch chi am y math hwn o waith?

A: Dechreuais weithio yn McDonald's pan oeddwn i'n 17 oed ac yna gweithio fy ffordd i fyny trwy reoli mewn amrywiol fusnesau lletygarwch. Yn ystod y rhan honno o fy ngyrfa dysgais am Iechyd yr Amgylchedd. Gwelais apêl fawr mewn gweithio i amddiffyn pobl rhag niwed, ond rydw i hefyd yn dipyn o fwyd ac mae gen i angerdd am unrhyw beth sy'n ymwneud â bwyd.



Jerome Evans

Swyddog Iechyd yr Amgylchedd

C: Beth yw'r peth gwaethaf i chi ei weld yn ystod eich gyrfa?

A: Roedd pla difrifol o lygod mawr mewn un busnes penodol, gan gynnwys lle roedd y bwyd yn cael ei baratoi a'i drin. Caewyd y busnes nes i'r materion gael eu datrys.

Mae'n syfrdanol pan fydd busnesau'n barod i weini bwyd lle mae'r risg o salwch, anaf neu farwolaeth yn bosibl o ganlyniad i fwyta bwyd halogedig. Mae'n ein hatgoffa pam mae'r swydd rydyn ni'n ei gwneud mor bwysig.

C: Unrhyw eiriau o ddoethineb i fusnesau bwyd sydd ar fin cael eu harolygiad hylendid bwyd cyntaf gennych chi?

A: Ystyriwch y peryglon yn eich busnes, a pha fesurau rheoli sydd eu hangen i sicrhau bod bwyd yn ddiogel i'w fwyta. Hyfforddwch eich gweithwyr fel bod eich mesurau'n cael eu gweithredu'n gyson.

Nid oes angen i'ch system rheoli diogelwch bwyd (neu HACCP) fod yn rhy gymhleth, yn enwedig ar gyfer busnesau llai.

Mae templedi y gellir eu defnyddio fel Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell gan yr ASB.

Ask the
Regulator
Podcast

Rydym yn cynnal deialogau a thrafodaethau rhwng rheolyddion, busnesau a'r cyhoedd ar faterion yn ymwneud ag Iechyd yr Amgylchedd, Safonau Masnach a Thrwyddedu.

Gwrandewch ar bob pennod ar **Spotify** neu drwy ymweld â'n **gwefan**.

Cynhyrchir ein podlediadau gan Bro Radio ac maent yn ffordd wych o gael mewnwelediad i bethau sydd o bwys i fusnesau ar draws Pen-y-bont ar Ogwr, Caerdydd a Bro Morgannwg - o alergenau a hylendid bwyd i iechyd, diogelwch a diogelu defnyddwyr.

Trin a gweini wystrys byw

Mae hyn yn wahanol i drin a gweini bwydydd parod eraill i'w bwyta. Dyma rai awgrymiadau:



Rhaid i wystrys aros yn fyw nes naill ai eu bwyta neu eu coginio.



Er mwyn olrhain, cadwch y marc iechyd/ID am 60 diwrnod



Storiwch yr wystrys gyda'r ochr grwm (amgrwm) i lawr – 'cwpan i lawr'.



Storiwch yr wystrys mewn powlen ddofn neu yn y blwch a gyflenwir wedi'i orchuddio â lliain glân, llaith, tafladwy i ffwrdd o fwydydd agored.



Er mwyn osgoi croeshalogi, peidiwch â storio llai o gig neu bysgod amrwd.

Cadwch nhw'n oer yn yr oergell (4°C - 8°C yn ddelfrydol). Anifeiliaid byw yw'r rhain ac ni ddylid eu rhewi.

PEIDIWCH ag ail-drochi wystrys mewn dŵr.



Os yn bosibl, trefnwch le ar wahân yn y gegin yn benodol ar gyfer paratoi wystrys.

Os nad yw hyn yn ymarferol, sicrhewch fod y gwaith paratoi yn digwydd mewn rhan o'r gegin sydd wedi'i glanhau a'i diheintio cyn ac ar ôl ei defnyddio.



Peidiwch â selio wystrys byw mewn cynhwysydd aerglos.

Peidiwch â storio nac arddangos ar rew - gallant farw oherwydd rhew sy'n achosi sioc oer.

Golchwch a sychwch eich dwylo'n drylwyr gan ddefnyddio dŵr sebon cynnes cyn ei drin.

Ewch i [SRS.Wales](https://www.srs.wales) am gyngor pellach ar drin wystrys byw

Alergenau a glanhau

O ran glanhau, rydyn ni'n meddwl am reoli bacteria a firysau trwy ddefnyddio diheintyddion a glanweithyddion, ond os oes gennych chi gwsmer ag alergedd, bydd angen i chi feddwl yn wahanol.



Oeddech chi'n gwybod nad yw diheintyddion yn gweithio i reoli alergenau? Os oes gennych gwsmer ag alergedd, rhaid i chi feddwl am lanhau'n wahanol.

Proteinau yw alergenau ac ni ellir eu lladd. Maen nhw'n ludiog – yn union fel pryfed marw ar gar – felly mae angen i chi ddefnyddio dŵr poeth a glanedydd (e.e. hylif golchi llestri) a sgwrio'r offer i dynnu unrhyw broteinau ac yna rins i'w fflysio i ffwrdd.

Mae angen i chi sicrhau bod unrhyw sbyngau, sgwrwyr a chadachau rydych chi'n eu defnyddio yn lân hefyd oherwydd gall proteinau gronni ar y rhain. Defnyddiwch glytiau papur tafladwy i sychu offer a llestri a fydd yn cael eu defnyddio ar gyfer rhywun ag alergedd.

Mae peiriannau golchi llestri hefyd yn gwneud gwaith da yn glanhau proteinau i ffwrdd os nad ydyn nhw'n cael eu gorlwytho.

Archwiliwch eich holl offer ac offer yn rheolaidd. Gallai unrhyw ddifrod neu sgorio fod yn ddigon i beidio â glanhau'r proteinau'n effeithiol. Ceisiwch osgoi defnyddio offer cymhleth anodd ei lanhau i baratoi pryd o fwyd i rywun ag alergedd.

Defnyddiwch offer syml hawdd ei lanhau y gellir ei archwilio'n llawn yn weledol cyn i chi baratoi'r pryd. Ac yn olaf, golchwch eich dwylo bob amser â dŵr poeth a sebon!



Iechyd a diogelwch gweithwyr sy'n gyrru neu'n reidio i'r gwaith

Os bydd unrhyw un o'ch cyflogeion yn defnyddio beiciau modur, mopedau, sgwteri neu feiciau fel rhan o'u gweithgaredd gwaith, rhaid i chi reoli unrhyw risgiau i'w hiechyd a'u diogelwch tra yn y gwaith.

Mae hyn yn berthnasol i gyflogeion neu'r rhai sy'n cael eu cyflogi i wneud gwaith yn yr economi gig, gan gynnwys gweithwyr aelod (b) (contractwyr dibynnol) ac unrhyw bersonau hunangyflogedig.

Mae cyfraith iechyd a diogelwch yn berthnasol os yw eich gweithwyr yn defnyddio eu cerbyd eu hunain neu gerbyd cwmni ar gyfer taith sy'n gysylltiedig â'r gwaith, ar wahân i gymudo (gyrru i ac o gartref i'w man gwaith arferol).



Beth sy'n rhaid i gyflogwyr ei wneud

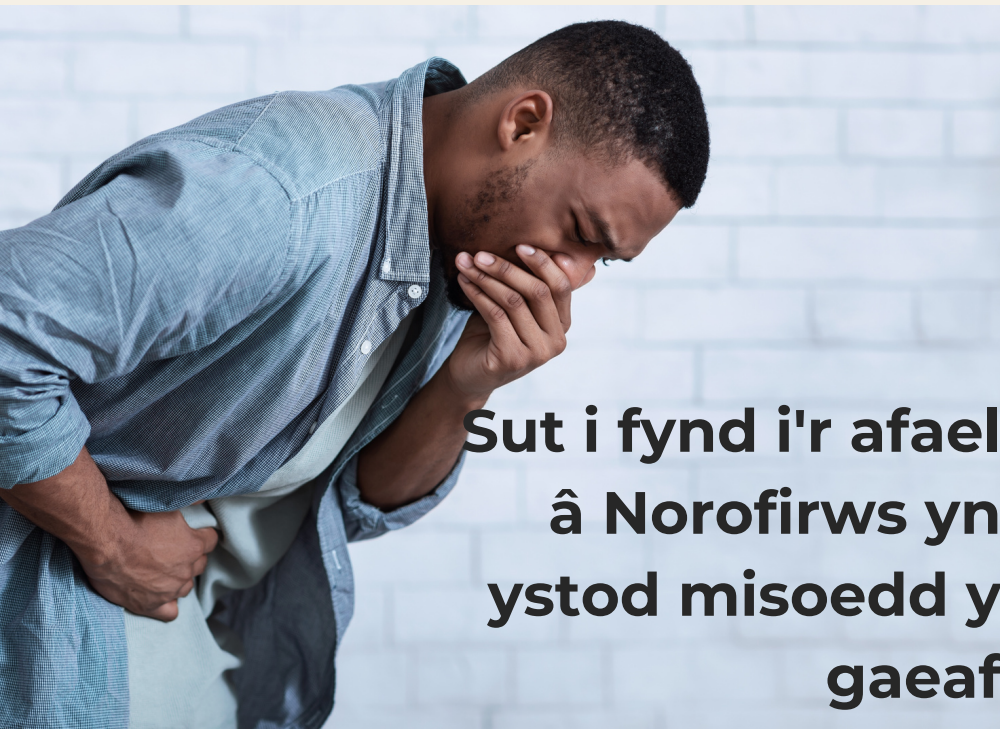
- 1 Darparu hyfforddiant perthnasol i weithwyr
- 2 Cadw gweithwyr yn ddiogel
- 3 Cynlluniwch deithiau fel eu bod yn ddiogel i weithwyr
- 4 Diogelu iechyd a lles gweithwyr

Beth sy'n rhaid i weithwyr ei wneud

- 1 Cymryd gofal rhesymol am eu hiechyd a'u diogelwch eu hunain ac iechyd a diogelwch pobl eraill – e.e. peidio â gyrru'n flinedig; dweud wrth gyflogwr os ydynt yn cymryd meddyginiaeth a allai amharu ar eu gallu i yrru
- 2 Cydweithiwch â'ch busnes cyflogaeth a'r defnyddiwr terfynol lle rydych chi'n gweithio - mynychu hyfforddiant iechyd a diogelwch a dilyn cyfarwyddiadau
- 3 Defnyddiwch unrhyw gerbyd a ddarperir yn unol â'r hyfforddiant a ddarparwyd ac i hysbysu'r person perthnasol os yw'r cerbyd wedi'i ddifrodi
- 4 Cynnal gwiriadau i wneud yn siŵr bod cerbydau'n ddiogel i'w defnyddio ar y ffordd – e.e. maent yn cael eu gwasanaethu, eu hyswrio, ac mae ganddynt MOTs dilys

[Am gyngor pellach, ewch i'n gwefan](#)

Norofeirws: Glanhewch yn ddwfn a diheintiwch!



**Sut i fynd i'r afael
â Norofirws yn
ystod misoedd y
gaeaf**

Glanhewch ardaloedd eraill yn ddwfn lle nad yw cyfog neu ddolur rhydd yn gollwng yn hysbys

- Canolbwyntiwch ar arwynebau a allai fod wedi'u halogi'n anuniongyrchol gan ddwylo a thraed (h.y. rheiliau, coridorau, lloriau, byrddau, cadeiriau, waliau)
- Os nad oes unrhyw gyfog aerosol/gollyngiad dolur rhydd yn hysbys yn yr ardal, ni ddylai fod angen symud offer mawr (h.y. cypyrddau storio, silffoedd llyfrau ac ati)

Glanhewch yn ddwfn yr ardal chwydu neu ddolur rhydd a amheuir

Nodwch ardal(au) o chwydu / dolur rhydd pendant neu a amheuir

Cysylltwch â'ch glanhawr i gael yr holl ddarpariaethau glanhau gofynnol (h.y. offer glanhau, PPE priodol, cemegau a phecynnau gollwng)

Tybiwch bob amser bod chwydu anesboniadwy/gollyngiad dolur rhydd yn heintus. Dylid cynnal glanhau a diheintio trylwyr a manwl ar fyrder.

Mae'n bosibl y bydd angen i chi logi glanhawr stêm diwydiannol i ddiheintio pob arwyneb (gan gynnwys dodrefn meddal) ar draws y safle, neu ddefnyddio cynnyrch glanhau sydd â phriodweddau gwrthfacterol a feirwsolaidd.

Toiledau

- Cynyddwch amlder glanhau a diheintio toiledau
- Sicrhewch fod arwynebau cyswllt dwylo wedi'u diheintio'n drylwyr (h.y. fflysio toiledau, tapiau golchi dwylo, dolenni drysau)
- Gwiriwch sebon, dŵr poeth, cyfleusterau sychu a gosodwch unrhyw gyfleusterau golchi dwylo yn lle'r rhai sy'n absennol o'r toiledau
- Agorwch y ffenestri cymaint â phosibl i gynyddu cyfraddau awyru

Pa mor ddiogel yw eich peiriant coffi masnachol?



Rhaid i ddefnyddwyr peiriannau coffi masnachol sydd wedi'u gosod, a pherchnogion nwyddau symudol cyfatebol, beidio â chaniatáu i system bwysedd gael ei gweithredu oni bai bod gan yr offer gynllun archwilio ysgrifenedig (WSE) a baratowyd gan berson cymwys, a bod archwiliad yn cael ei gynnal gan CP yn unol â'r WSE hwnnw.

Mae hyn yn un o ofynion Rheoliadau Diogelwch Systemau Pwysedd 2000 (PSSR).

Mae peiriannau coffi sy'n cynnwys boeler stêm mewn unrhyw weithle felly o fewn cwmpas PSSR 2000 ac yn cael eu dosbarthu fel system is.

Pa beiriannau coffi masnachol sy'n cael eu cwmpasu gan PSSR 2000?



Mae'r system yn ei gwneud yn ofynnol i '**hylif perthnasol**' fod yn bresennol, sef 'stêm' yn achos peiriant coffi. Mae gan **stêm** statws arbennig o fewn y rheoliadau gan fod systemau stêm o fewn cwmpas 'unrhyw bwysau' ac 'unrhyw gyfaint'.



Mae peiriannau coffi sy'n cynnwys boeler stêm mewn unrhyw weithle felly o fewn cwmpas PSSR 2000 ac yn cael eu dosbarthu fel system is.

Person cymwys yw rhywun sy'n...

- ...yn gymwys i **lefel peiriannydd corfforedig**, ac os yw'n weithiwr mewnol, mae'n ddiuedd.
- ...**gwybodaeth** am y gyfraith berthnasol, codau ymarfer, technegau archwilio / arolygu a dealltwriaeth o effeithiau gweithredu ar gyfer y system dan sylw fel y gallant nodi unrhyw ddiffygion neu wendidau
- ...yn gallu gwneud **asesiad** o arwyddocâd y diffygion a'r gwendidau hyn o ran cyfanrwydd a diogelwch yr offer.

Cliciwch yma i ymweld â'n gwefan am fanylion llawn a chyngor pellach

Rydym yn croesawu Marston's fel ein partner Prif Awdurdod newydd

Rydym yn ymfalchïo yn ein gwasanaethau Prif Awdurdod - darparu cyngor pwrpasol i fusnesau ar hylendid bwyd, safonau masnach a materion iechyd a diogelwch.

Mae ein partneriaeth fwyaf newydd gyda Marston's Trading Ltd, un o brif fusnesau manwerthu tafarndai'r DU.

Edrychwch ar rai o'n partneriaethau Awdurdod Sylfaenol eraill ar ein gwefan.



“

“Rydym yn falch iawn o ffurfio'r bartneriaeth hon gyda GRhR.

Mae Prif Awdurdod yn rhoi'r cyfle i ni weithio'n agos gyda Swyddogion Iechyd yr Amgylchedd a Safonau Masnach profiadol, sy'n rhoi mynediad i ni at gyngor, arweiniad a chefnogaeth o safon uchel.”

*Richard Webster, Cyfarwyddwr
Diogelwch Marston*

”

Hyfforddi chi a'ch busnes

Rydym yn cynnig ystod eang o gyrsiau, o Ddiogelwch Bwyd i Reoli Alergenau a Rheoli Heintiau.

Darperir ein cyrsiau gan ein hyfforddwyr profiadol, y mae llawer ohonynt yn swyddogion o fewn Safonau Masnach neu Iechyd yr Amgylchedd gyda gwybodaeth a phrofiad helaeth yn eu meysydd.

Rydym yn darparu cymwysterau achrededig a heb eu hachredu, gan gynnwys hyfforddiant pwrpasol ar gyfer grwpiau, wedi'u teilwra i ddiwallu'ch anghenion. Rydym yn Ganolfan Hyfforddi achrededig gyda Highfields a Chymdeithas Frenhinol Iechyd y Cyhoedd.

Ewch i'n gwefan am fanylion llawn, gan gynnwys dyddiadau, amseroedd, prisiau a sut i archebu.



Rhewi Bwyd Oer neu Amgylchynol

Gall rhewi bwyd helpu i ymestyn oes silff, darparu bwyd mwy ffres, a lleihau gwastraff, ond mae rhai pethau y mae angen i chi eu hystyried ymlaen llaw:



Gofynion rhewi

Rhaid i fwydydd â dyddiad 'defnyddio erbyn' gael eu 'rhewi' cyn i'w dyddiad gwydnwch ddod i ben. Ar gyfer dyddiadau 'defnyddio erbyn', y pwynt diweddaraf fyddai hanner nos ar y dyddiad a nodir. Yn ddelfrydol, dylid rhewi bwydydd sydd i'w rhewi cyn gynted â phosibl.

Rhaid i chi fonitro tymereddau trwy gydol y cyfnod rhewi i sicrhau bod tymereddau storio priodol yn cael eu cynnal.

Labelu yn y storfa

Rhaid i chi labelu unrhyw fwydydd amgylchynol neu oer sydd i'w rhewi gyda:

- **dyddiad y rhewi**
- **dyddiad gwydnwch tra mewn storfa wedi'i rhewi**

Rhaid cael lle hefyd ar gyfer y dyddiad dadmer ac yna'r defnydd erbyn sy'n cael ei gyfrifo o'r diwrnod dadmer e.e. diwrnod dadmer a thri

NEU

nifer y diwrnodau gwydnwch ar ôl ar y cynnyrch pan gafodd ei rewi

NEU

cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr e.e. defnyddio o fewn tri diwrnod ar ôl agor, pa un bynnag sydd fyrraf.



Beth nesaf?

Newyddion Bwyd a Diogelwch nesaf...

Medi 2024

*Rhowch wybod i ni beth
hoffech chi ei weld yn ein rhifyn
nesaf o Newyddion Bwyd a
Diogelwch. Byddem wrth ein
bodd yn clywed gennych..*



SRS.Wales



**0300
1236696**



[SRS_Wales](https://twitter.com/SRS_Wales)