

Newyddion Bwyd a Diogelwch

Clefydau Heintus

Diogelwch a Safonau Bwyd

Iechyd a Diogelwch

Gweithio gyda Busnesau

Iâ Da - Cyngor ar Gynnal a Chadw, Glanhau a Rheoli Peirannau Iâ

Defnyddir iâ yn helaeth gan fusnesau i oeri diodydd. Mae samplau microbiolegol wedi dangos bod E-coli yn bresennol a bod arwyddion o heintio ysgarthol mewn iâ sy'n cael ei ddefnyddio mewn diodydd.

Fe brofon ni beiriannau iâ mewn 46 o fusnesau rhwng 2017 a 2019, ac mewn 32 ohonynt roedd canlyniadau annigonol neu roedd yn rhaid cymryd camau gweithredu.

Cadw iâ yn Ddiogel - Dylai dŵr sy'n cael ei ddefnyddio i wneud iâ fod o ansawdd dŵr yfed, ac mae'n hanfodol bod peiriannau iâ wedi'u cysylltu â'r brif bibell ddŵr, yn hytrach na thanc storio. Dylid cynnal a chadw a rhoi gwasanaeth i hidlyddion dŵr a meddalyddion dŵr yn ôl cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr.

Lleoliad y peiriannau - Dylid rhoi'r peiriant mewn man sy'n rhydd o faw a llwch a dylai bod digon o awyr o'i gwmpas. Dylai fod oddi ar y llawr ac i ffwrdd o ffynonellau gwres allai beri i'r peiriant doddi'r iâ am yn ail â'i rewi. Oherwydd y perygl o halogi gan erosolau, ni ddylid gosod y peiriant iâ wrth y tai bach a dylai bod stafell fach rhwng y tŷ bach a'r peiriant iâ.

Cynnal a Chadw'r Peiriant - Mae'n bwysig bod peiriannydd cymwys yn rhoi gwasanaeth i'r peiriant yn unol â chyfarwyddiadau'r gwneuthurwr, fydd yn helpu i gadw rhannau o'r peiriant yn lân, yn arbennig os yw hi'n anodd neu'n annigol i'w cyrraedd wrth lanhau'n arferol. **Rydym yn argymhell rhoi gwasanaeth i'r peiriant unwaith y flwyddyn.**

Mae angen i hyn fod yn rhan o'ch System Rheoli Diogelwch Bwyd neu HACCP ac mae'n hawdd anghofio hyn.



Glanhau'r Peiriant - Rhaid cynnwys peiriannau iâ fel rhan o amserlen lanhau ac **rydym yn argymhell eich bod yn gwacau, yn glanhau ac yn diheintio'r peiriant yn wythnosol.**

- Mae hyn yn broses 2 gam: Yn gyntaf defnyddio dŵr poeth a glanedydd i lanhau unrhyw faw amlwg o'r arwyneb/offer, yna defnyddio diheintydd sy'n cydymffurfio â

naill ai BS EN1276:1997 neu BS EN 13697:2001 i ladd unrhyw facteria allai fod yn bresennol.

Dylid cael gwared ag unrhyw iâ a dynnir o'r peiriant i leihau'r perygl o heintio.

Ardal arall sy'n bwysig i'w lanhau yw'r paneli allanol ac yn arbennig unrhyw bwyntiau cyswllt ar banel y drws, gan fod bacteria'n tyfu'n hawdd yma.

- Yn parhau ar dudalen 3

Yn y rhifyn hwn:

- Perchennog bwyty Indiaidd yn dweud wrthym sut cawsant eu 'S'
- Perchennog tecawê yn cael dirwy o filoedd ar ôl i swyddogion ddoed o hyd i'w gegin mewn cyflwr gwael
- Gwella'ch gwybodaeth am alergenau - y tro hwn rydyn ni'n canolbwyntio ar laeth
- Sut i fynd i'r afael â'r Norofirws ofnadwy dros fisoedd y gaeaf
- Darganfyddwch fwy am y cyrsiau hyfforddiant rydyn ni'n eu lansio yn yr hydref



“Mae rhedeg tŷ bwyta llwyddiannus yn dechrau gyda chegin drefnus a glân.”

Ym mhob rhifyn o'n cylchlythyr, rydym yn dangos busnes sydd wedi ei gymeradwyo yn dilyn archwiliad gan ein Gweithwyr Proffesiynol Iechyd yr Amgylchedd. Y tro hwn, aethom i The India Gate yn Yr Eglwys Newydd, Caerdydd.



Mae'n deg dweud bod gan drigolion Caerdydd, ynghyd â'i ugain miliwn neu fwy o ymwelwyr blyneddol, ddewis eang ac amrywiol o dai bwyta Asiaidd.

Canlyniad hyn yw bod amrywiaeth fawr yng ngraddfeydd hylendid bwyd y tai bwyta hyn, gyda rhai â sgôr isel iawn ac eraill yn cyrraedd uchelfannau'r '5'.

Un o'r tai bwyta hynny yw'r India Gate yn yr Eglwys Newydd, sydd wedi bod yn berchen i Mr Harunur Rahman ers 32 mlynedd. Aethon ni i ymweld ag e yn fuan ar ôl i'w dŷ bwyta gael sgôr o 5, gan ofyn iddo sut y mae'n llwyddo i gynnal safonau mor uchel hyd yn oed ar ôl yr holl flynyddoedd.

“Rydym yn dŷ bwyta traddodiadol iawn o ran y bwyd yr ydyn ni'n ei weini i gwsmeriaid. Rwy'n credu mewn prynu cynnyrch ffres o ansawdd uchel yn unig, ond rwy'n hoffi

meddwl ein bod yn arloesi pan mae'n dod at hylendid bwyd” meddai Harunur, sydd hefyd yn ben-cogydd y tŷ bwyta ac yn rheoli tîm o 12 aelod o staff.

“ Rwy'n buddsoddi yn drwm yn fy nghegin, yn enwedig mewn offer sy'n fy helpu i greu amgylchedd diogel i'm staff. ”

“Rwy'n buddsoddi yn drwm yn fy nghegin, yn enwedig mewn offer sy'n fy helpu i greu amgylchedd diogel i'm staff. Er enghraifft, dwi wedi prynu ffwrn pizza enfawr sydd ond yn cael ei ddefnyddio i bobi bara naan. Roedd y ffwrn yn ddud i'w phrynu, ond mae'n golygu bod llai o siawns i

fy nhîm losgi yn y gegin.”

Wrth edrych o gwmpas cegin Harunur, mae'n amlwg pam bod y swyddog archwilio mor hapus â'i strwythur.

“Mae'r ffordd y mae fy nghegin wedi ei chynllunio yn golygu bod y swyddog yn hapus iawn gyda'r modd dwi'n storio bwyd. Dwi wedi creu lle i gadw dwy oergell, sy'n fy helpu i wahanu bwydydd amrwd oddi wrth fwydydd sy'n barod i'w bwyta.

“Dylai osgoi croeshallogi fod yn flaenoriaeth uchel bob amser – dim ond un digwyddiad o wenwyn bwyd sydd ei angen i wneud drwg difrifol i enw da busnes bwyd.”

Mae Harunur hefyd yn gwneud tasgau dyddiol sy'n golygu nad yw'n anghofio pethau sylfaenol.

“Mae gen i rwtin y mae'n rhaid i mi ei

- Parhad o dudalen 1



chynnal bob dydd. Mae gen i restr wirio sydd rhaid ei chwblhau y peth cyntaf bob bore a'r peth olaf cyn i ni gau am y dydd. Mae'r gwiriadau hyn bellach yn ail natur i ni. Mae gen i nodiadau ar waliau'r gegin i atgoffa'r staff, ond maen nhw'n dod yn naturiol i ni bellach."

“Dim ond un digwyddiad o wenwyn bwyd sydd ei angen i wneud drwg difrifol i enw da busnes bwyd.”

Beth oedd Harunur yn ei feddwl ar ôl yr ymchwiliad diweddaraf?

"Dwi'n edrych ymlaen at yr archwiliadau hylendid bwyd a dweud y gwir achos dwi'n hyderus yn fy nulliau a bach iawn dwi'n

newid rhwng ymweliadau gan swyddogion. Rwy'n mwynhau trafod syniadau gyda'r swyddog archwilio

Er bod profiad helaeth Harunur o redeg tŷ bwyta yn rhoi hyder iddo, mae'n dweud ei fod yn teimlo weithiau bod y swydd mor heriol ag erioed.

"Mae'n anodd iawn y dyddiau yma i ddod o hyd i staff da, teyrngar sy'n fodlon gweithio'n galed. Dwi yn cyflogi myfyrwyr yn ystod y tymor ac yn ystod y gwyliau, ond dydy dod o hyd i'r bobl iawn i'm helpu i gynnal safonau uchel ddim mor hawdd ag y bu.

Er gwaetha'r heriau, hyd yn oed ar ôl 32 mlynedd mae Harunur yn dal wrth eifod yn coginio bwyd Indiaidd syml a thraddodiadol ac mae'n teimlo'n wirioneddol hapus a balch pan fo'i gwsmeriaid yn gadael gyda gwên ar eu hwynebau.

Ymdrin â'r iâ - Mae hyn yn un o'r ffyrdd hawsaf o heintio iâ sydd fel arall yn lân, a dylid cyfeirio at unrhyw adeg pan fydd yr iâ yn cael ei gyffwrdd neu ei symud fel rhan allweddol o'r hyfforddiant a'r goruchwyllo. Dylech bob tro olchi'ch dwylo cyn symud iâ o beiriant a sicrhau bod yr offer neu'r sgŵp a ddefnyddir yn lân a hylan ac nad yw'n cael ei gadw ar ben yr iâ.

- Peidiwch â defnyddio teclynau gwyrdd i roffio'r iâ gan fod perygl i ddarnau bach o wydr gracio a chael eu colli yn y peiriant.

Dylid cadw bwcedi iâ mewn lle glân, a dylid eu golchi a'u diheintio o leiaf unwaith y dydd. **Argymhellwn eich bod yn gwneud hynny cyn i chi eu defnyddio bob tro.**

Mae pathogenau yn achosi clefydau wedi cael eu cysylltu â pheiriannau iâ felly mae'n bwysig iawn defnyddio'r diheintydd yn gywir, a glynu wrth y broses lanhau 2 gam.

Oes gennych gwestiwn i'n swyddogion?

Yn y rhifyn hwn mae cyfle i chi anfon eich cwestiynau i ni gael eu pasio ymlaen i'n Swyddogion Iechyd yr Amgylchedd a Safonau Masnach eu hateb.

Byddwn ni wedyn yn argraffu eich cwestiynau a'r atebion yn ein rhifyn nesaf o Newyddion Bwyd a Diogelwch, ddylai gyrraedd eich blwch post erbyn Mawrth 2020.

Beth sy'n eich poeni fwyaf am redeg busnes bwyd? Oes unrhyw beth yr hoffech chi fod wedi gofyn i swyddog ar ôl eich archwiliad diwethaf? A hoffech chi wybod mwy am y broses archwilio cyn i chi gael eich archwiliad nesaf?

E-bostiwch ni ar businessadvice-srs.wales@valeofglamorgan.gov.uk ac fe argraffwn gymaint o gwestiynau ac atebion ac y medrwn yn Rhifyn 6.





Sylw i alergenau -

Yn y rhifyn hwn byddwn yn canolbwyntio ar laeth

Mae llawer o fusnesau bwyd yn ymwybodol o beryglon alergenau yn ymwneud â chnau a chanu mwnci ond mae'n bwysig sicrhau bod gennych reolau yn eu lle ar gyfer y pedwar alergen ar ddeg sydd wedi'u rhestru yn ôl y gyfraith.

Mae alergedd i laeth yn digwydd pan fydd system imiwnedd y corff yn adnabod y proteinau sydd mewn laeth buwch fel rhai niweidiol ar gam, ac yn amddiffyn ei hun drwy greu adwaith alergaidd. Adwaenir hyn fel ymosodiad goradweithiol neu anaphylaxis.

Mae anaphylaxis fel arfer yn datblygu'n sydyn, ac yn gwaethgu'n gyflym.

Mae symptomau cyffredin yn cynnwys:

- teimlo'n benysgafn neu â'r bendro
- anawsterau anadlu – fel anadlu cyflym, bas
- y frest yn gwichian
- curiad calon cyflym
- croen llaith
- dryswch a phryder
- syrthio'n anymwybodol

Mae'n bosib y bydd symptomau alergaidd eraill, gan gynnwys brech sy'n cosi, teimlo'n sâl neu gyfogi, stumog wedi chwyddo neu boen yn y stumog.

Fel alergeddau bwyd eraill, mae alergedd laeth yn fwy cyffredin ymhlith plant bach. Mae llawer o blant bach sydd ag alergedd i laeth yn tyfu allan ohono erbyn iddyn nhw ddechrau yn yr ysgol, ond i'r gweddill mae'n debygol y bydd ganddyn nhw alergedd gydol eu bywyd.

Mae dau brif brotein mewn laeth buwch sy'n gallu achosi ymateb alergaidd:

1. Casein, sydd i'w ganfod yn y rhan caled (ceuled) o'r laeth sy'n ceulo
2. Maidd, sydd i'w ganfod yn yr hylif sy'n weddill yn y laeth ar ôl iddo geulo

Mae gan rai defnyddwyr alergedd i ddim ond un protein yn y laeth, neu'r ddau. Yn anffodus, mae'n gallu bod yn anodd osgoi'r proteinau hyn gan eu bod mewn llawer o fwydydd wedi'u prosesu.

Bydd y rhan fwyaf o bobl sy'n ymateb i laeth buwch hefyd yn ymateb i laeth daifad, geifr a byfflo.

Mae laeth buwch hefyd yn gallu achosi problem dreulio lle mae'r corff yn methu treulio protein laeth neu lactos, math o siwgr sydd mewn laeth neu gynnrych laeth fel arfer. Adwaenir hyn fel anoddefiad at laeth neu lactos.

Gall anoddefiad laeth neu lactos ddatblygu ar unrhyw oed. Mae llawer o achosion yn datblygu gyntaf mewn pobl rhwng 20 a 40, er bod babanod a phlant ifanc hefyd yn cael eu heffeithio.

Dylai pob busnes bwyd fod yn ymwybodol felly y dylid ystyried bwyd sy'n cynnwys laeth neu gynnrych laeth (caws, menyng, iogwrt ac ati), casein neu faidd, yn annigol i gwsmeriaid sydd ag alergedd neu anoddefiad i laeth.

Dylai systemau a chofnodion fod yn eu lle i'ch galluogi chi a'ch cwsmeriaid i adnabod bwydydd sy'n cynnwys laeth neu gynnrych laeth yn gyflym fel y gellir eu hosgoi.

"Heb Gynnrych Laeth – beth mae hyn yn ei olygu?"

Dylai busnesau sy'n defnyddio'r datganiad "Heb Gynnrych Laeth" fod yn ofalus wrth ddweud nad oes laeth neu gynnrych laeth fel caws, menyng ac iogwrt mewn cynnyrch bwyd neu bryd mewn tŷ bywta.

Rydym yn ymwybodol bod rhai defnyddwyr a hyd yn oed rhai busnesau bwyd yn credu bod wy yn gynnrych laeth, gan arwain at ddryswch posib a pherygl uwch wrth i fwyd gael ei werthu.

Dysgwch fwy am alergenau

Fel busnes bwyd, eich cyfrifoldeb cyfreithiol chi yw sicrhau eich bod yn gwybod am, yn deall ac yn cymhwyso'r cyfreithiau yn ymwneud ag alergenau, a sicrhau bod y bwyd yn ddiogel. Un ffordd o wneud hyn yw i dderbyn hyfforddiant. Mae'r Asiantaeth Safonau Bwyd yn cynnig cwrs ymwybyddiaeth o alergeddau am ddim sydd ar gael ar-lein yma: <https://allergytraining.food.gov.uk/english/neu> neu <https://allergytraining.food.gov.uk/cymraeg>

Mae Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir yn cynnig nifer o gysylltu hyfforddiant ffurfiol, gan gynnwys cwrs Gwobr Lefel Dau mewn Ymwybyddiaeth o Alergenau Bwyd a Rheolaeth mewn Arlwygo. Cymhwyster achrededig yw'r cwrs hwn ac fe'i dysgir gan ein swyddogion Safonau Masnach, fydd nid yn unig yn helpu i wella eich gwybodaeth a'ch dealltwriaeth o alergenau ond hefyd yn deall yr hyn yr ydym yn chwilio amdano wrth archwilio safleoedd busnesau.

Pwy ddylai fynd ar y cwrs?

Bydd yr hyfforddiant o ddefnyddio i bobl sy'n rhedeg busnesau bwyd, rhai sy'n gwerthu neu'n cynhyrchu bwyd neu unrhyw un sydd am ddysgu mwy am alergeddau bwyd.

Beth sydd yn y cwrs?

Mae'r cwrs wedi'i anelu at bobl sy'n ymdrin â bwyd a staff eraill sy'n helpu i baratoi bwyd. Mae Allergy UK yn ei gefnogi ac mae'n gallu bod yn rhan o'r cais gan fusnesau sydd am ymrwymo i'r Cynllun Ymwybyddiaeth o Alergeddau. Gellir cael y cymhwyster drwy fynd ar gwsr hyfforddi hanner diwrnod ac yna sefyll prawf amlddewis ar ei ddiwedd.

Ym mhle y mae'r sesiynau hyfforddi'n cael eu cynnal?

Mae cysiau'n cael eu cynnal yn gyson yn Neuadd y Ddinas yng Nghaerdydd ac mae hyfforddiant hefyd ar gael ym Mhenybont-ar-Ogwr ac ym Mro Morgannwg. Gellir gweld dyddiadau'r cysiau sydd ar ddod ar ein gwefan (www.grhr.cymru), ynghyd â ffurflen archebu'r cwrs, ffoedd y cwrs a manylion ein cysiau hyfforddi eraill. Os oes gennych sawl aelod o staff sydd angen eu hyfforddi, cysylltwch â'n tîm hyfforddi ar training-srsrwailes@valeofglamorgan.gov.uk i drafod sut allwn ni eich helpu.

Gallwn hefyd gynnig hyfforddiant pwrpasol i'ch busnes, all gael ei deilwra i'ch anghenion penodol felly cysylltwch â ni ar y cyfeiriad e-bost uchod am ragor o wybodaeth

Gorchymyn i berchennog siop bwyd parod dalu dros £7,000 am droseddau'n ymwneud â hylendid bwyd

Daethpwyd o hyd i faw llygod bach a mawr yn ogystal â chasgliad o weddillion bwyd a braster mewn bwyty pizza ar Heol Ddwyreiniol y Bont-Faen yng Nghaerdydd ar ôl cynnal archwiliad yn y busnes.



Ym mis Gorffennaf 2019 ymddangosodd perchennog y busnes gerbron Llys Ynadon Caerdydd i dderbyn ei ddedfryd ar ôl pledio'n euog i bedair trosedd. Cafodd ddirwy o £4,800 a gorchymyn i dalu costau o £2,217 yn ogystal â gordal dioddefwyr o £120.

Mewn ymgais i liniaru'r ddedfryd dywedodd ei gynrychiolydd cyfreithiol wrth y Llys fod y diffynnydd wedi 'gorffwys ar ei rwyfau' ar ôl bod yn unig fasnachwr y busnes.

“ Hoffwn atgoffa busnesau y byddwn yn cymryd camau cyfreithiol yn erbyn y rhai hynny sy'n torri'r ddeddfwriaeth, sy'n bodoli i warchod diogelwch y cyhoedd. ”

Derbyniodd nad oedd wedi cynnal hyfforddiant staff, ond ei fod wedi glanhau'r eiddo yn drylwyr ers yr ymweliad gan sicrhau

bod ei holl staff wedi cael hyfforddiant. Roedd wedi cyflogi rheolwr plâu masnachol hefyd er mwyn delio â'r pla cnofilod.

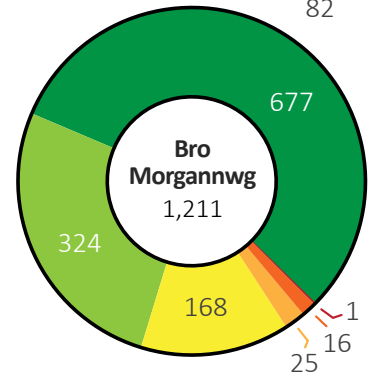
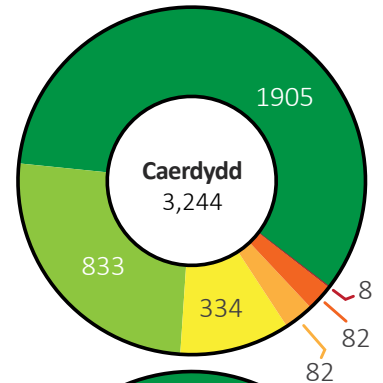
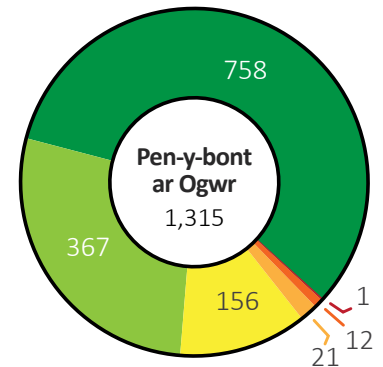
Daeth yr achos i law ar ôl archwiliad arferol gan swyddogion y Cyngor a ddaeth o hyd i swm sylweddol o faw llygod bach a mawr nad oedd wedi cael ei glirio am o leiaf 6 mis.

Dywedodd y Cyngorydd Michael Michael, yr Aelod Cabinet sy'n gyfrifol am y Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir yng Nghyngor Caerdydd:

“Maen nhw'n dweud bod darlun yn cyfleu mil o eiriau, ac yn yr achos hwn, mae'r lluniau'n sicr yn gwneud hynny. Diolch byth, penderfynodd y perchennog gau'r busnes o'i wirfodd ar ôl cael sgôr o sero. Hoffwn atgoffa busnesau y byddwn yn cymryd camau cyfreithiol yn erbyn y rhai hynny sy'n torri'r ddeddfwriaeth, sy'n bodoli i warchod diogelwch y cyhoedd.

Yn dilyn y gwaith adfer a wnaed gan berchennog y busnes, ail-ymwelodd ein swyddogion â'r safle ym Medi 2018, gan arwain at roi gradd hylendid bwyd o 4.

Sgorau hylendid bwyd ar gyfer busnesau ym Mhen y Bont ar Ogwr, Caerdydd a Bro Morgannwg



Sgôr Hylendid Bwyd ym mis 21 Mehefin 2019.

SGÔR HYLENDID BWYD





Vydex Corporation yn manteisio ar becynnau cyngor a hyfforddiant deublyg GRhR

Mae byd maeth chwaraeon yn gallu bod yn anodd ei ddeall pan fo'n fater o gydymffurfio â'r gyfraith.

Mae'n gallu bod yn her hyd yn oed yn fwy i fusnesau sy'n gweithgynhyrchu yn ogystal â manwerthu a dosbarthu. Dyma un rheswm pam y cytunodd Vydex Corporation Ltd, sydd wedi'i seilio yng Nghaerdydd, i ddechrau gweithio gyda GRhR yn 2017.

Wedi'u sefydlu yn 1988, mae Vydex yn arwain y diwydiant ym maes gwneuthur a labelu atodiadau iechyd, maeth a chwaraeon. Gyda chwsmeriaid ledled y DU a thramor, mae gan y cwmni lawer ar ei blât.

Meddai'r Cyfarwyddwr Gwerthiant Craig Coombs: "Mae ein diwydiant wedi'i reoleiddio'n drwm, sy'n wych mewn un ffordd ond dros y blynyddoedd roedd llawer o anghysondeb yn y cyngor yr oedden ni'n ei dderbyn gan wahanol awdurdodau lleol".

Ar ôl cyfarfod â GRhR yn ôl yn 2016 y teimlad oedd y byddai Awdurdod Sylfaenol yn rhoi'r cyngor a chefnogaeth gyson yr oedd y cwmni'n chwilio amdano.

"Y peth gorau i ni ynglŷn ag Awdurdod Sylfaenol yw bod rhywun ar gael i droi atynt pan fydd angen ateb i gwestiwn. Os ydym am roi cynnig ar rywbeth newydd ac arloesol gallwn godi'r ffôn i GRhR i weld os yw'n bosib o fewn ffinau'r gyfraith.

Oherwydd maint gweithgaredd gweithgynhyrchu Vydex, mae'n derbyn

“ Rydym bob amser yn cael adborth cadarnhaol iawn gan fusnesau, gan gynnwys Vydex, pan fyddwn yn hyfforddi eu gweithlu yn eu hamgylchfyd eu hunain. Mae'n gwneud yr holl brofiad yn llawer mwy gwerthfawr. ”

archwiliadau hylendid bwyd yn ogystal ag ymweliadau safonau masnach. Oherwydd hynny, maent wedi dewis derbyn cyngor a chymorth Awdurdod Sylfaenol yn y ddau faes.

"Mae'n gwneud synnwyr llwyr i GRhR ein helpu i fireinio ein harferion hylendid bwyd, tra'n rhoi canllawiau i ni ar sut i eirio a chynllunio ein labelu maeth chwaraeon. Gan fod Swyddog Ymgysylltu Busnesau yn rheoli'r bartneriaeth, gallaf gysylltu ag e ac fe ddaw e o hyd i'r ateb gan dîm gwybodus iawn o swyddogion." meddai Craig.

Ac yn ystod 2019 mae GRhR wedi rhoi hyfforddiant pwrpasol i gyflogeion Vydex ar hylendid bwyd ac alergeddau. Mewn pedair sesiwn dros ddau ddiwrnod, llwyddodd GRhR i hyfforddi 30 aelod o staff Vydex yn eu prif swyddfa.

Dywedodd y Swyddog Ymgysylltu Busnesau, Ellis Roberts:

Beth yw Awdurdod Sylfaenol?

Mae Prif Awdurdod yn bartneriaeth a gydnabyddir yn gyfreithiol rhwng awdurdod lleol a busnes. Mae'n galluogi busnesau i dderbyn cyngor wedi'i deilwra ar iechyd yr amgylchedd, safonau masnach a rheoliadau diogelwch tân. Mae partneriaethau ar gael i unrhyw fath o fusnes, boed yn rhai newydd neu wedi'u sefydlu, yn ogystal â mathau eraill o sefydliadau fel elusennau a chyrrff masnachol.)

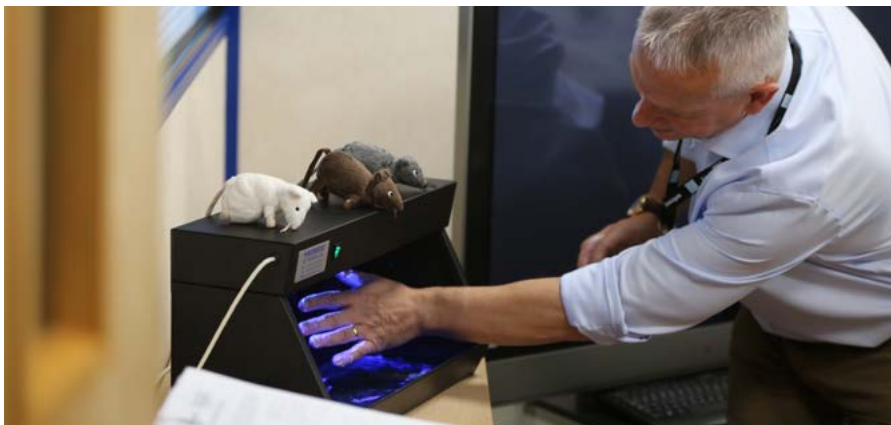
"Mae'r math yma o hyfforddiant yn ddiddorol iawn i gyflogeion gan ein bod yn eu dysgu am bynciau pwysig fel alergenau, ond o fewn cyd-destun eu gwaith dyddiol. Weithiau, gall eistedd drwy sesiynau hyfforddi hir ar bwnc na ydych chi'n gwybod llawer amdano, fod yn anniddorol.

"Rydym bob amser yn cael adborth cadarnhaol iawn gan fusnesau, gan gynnwys Vydex, pan fyddwn yn hyfforddi eu gweithlu yn eu hamgylchfyd eu hunain. Mae'n gwneud yr holl brofiad yn llawer mwy gwerthfawr."

Dros y misoedd nesaf, bydd GRhR yn cynghori Vydex ar eu hystod o gynnyrch bwyd anifeiliaid wrth iddyn nhw edrych i ehangu'r agwedd hon o'u busnes, a byddan nhw'n parhau i weithio gyda'r cwmni ar eu labeli bwyd, fydd yn helpu i gryfhau eu perthynas gyda'u cwsmeriaid niferus.

Cyrsiau hyfforddi newydd i'w lansio gan GRhR yr hydref hwn

Mae sicrhau bod eich staff wedi'u hyfforddi'n ddigonol yn eu rôl yn rhan bwysig o redeg unrhyw fusnes bwyd, ac mae hefyd yn ofyniad cyfreithiol.



Mae hyfforddi staff yn dda yn gallu lleihau'r tebygrwydd bod bwyd yn annigol, cynyddu'r tebygolrwydd o gael sgôr graddfa hylendid bwyd uwch ac yn gallu helpu i roi tawelwch meddwl i'ch cwsmeriaid eich bod o ddifri ynglŷn â'u diogelwch.

Oeddech i'n gwybod bod Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir yn gallu helpu gyda'ch anghenion hyfforddiant?

Rydym yn cynnig amrywiaeth o gyrsiau hyfforddi'n ymwneud â busnesau bwyd, sy'n ehangu drwy'r amser. Maent ar hyn o bryd yn cynnwys:

- Dyfarniad Lefel Dau mewn Diogelwch Bwyd ar gyfer Arlwygo
- Dyfarniad Lefel Tri mewn Diogelwch Bwyd ar gyfer Arlwygo
- Dyfarniad Lefel Dau mewn Iechyd a Diogelwch yn y Gweithle

- Dyfarniad Lefel Tri mewn Iechyd a Diogelwch yn y Gweithle

Rydym hefyd yn lansio ein Dyfarniad Lefel Dau mewn Ymwybyddiaeth o Alergenau Bwyd mewn Arlwygo a'n Dyfarniad Lefel Dau mewn HACCP ar gyfer Arlwygo yr haf hwn. Dysgir y ddau gwrs gan ein Swyddogion Diogelwch Bwyd profiadol, sydd nid yn unig yn hyfforddwr profiadol ond hefyd yn rhoi cyfle unigryw i gynrychiolwyr ofyn cwestiynau am yr arfer gorau o ran hylendid. Ceir mwy o fanylion am ein cyrsiau hyfforddi ar ein gwefan www.srs.wales

Gallwn hefyd gynnig hyfforddiant i grwpiau mwy, roi hyfforddiant yn eich gweithle neu lunio cwrs hyfforddi pwrpasol i fodloni eich anghenion busnes. Cysylltwch â'n tîm hyfforddi ar training-srs.wales@valeofglamorgan.gov.uk am ragor o wybodaeth.



DAN Y CHWYDDWYR

Dyfarniad Lefel Dau mewn HACCP ar gyfer Arlwygo

Trosolwg

Yn ôl y gyfraith dylai unrhyw un sy'n gyfrifol am ddatblygu a chynnal HACCP fod wedi derbyn hyfforddiant digonol mewn egwyddorion HACCP. Mae'r cwrs achrededig Highfields yma yn eich helpu i fodloni'r gofynion cyfreithiol hyn drwy gynnig cyflwyniad i HACCP.

Ar gyfer pwy y mae'r cwrs hwn?

Unrhyw un sydd â diddordeb mewn dysgu am HACCP neu sydd angen cwrs gloywi ar egwyddorion HACCP. Mae'r cwrs hefyd yn cefnogi'r rhai hynny sydd, neu a fydd yn rhan o dîm HACCP (dadansoddi peryglon a phwyntiau rheoli critigol) o fewn amgylchedd arlwygo. Mae'r cwrs hwn yn addas i unrhyw un dros 16 sy'n gallu darllen a deall Saesneg.

Beth sydd ar y cwrs?

Mae'r cwrs yn cynnwys meysydd fel:

- Rôl y sawl sy'n delio â bwyd wrth weithredu System Rheoli Diogelwch Bwyd ar sail egwyddorion HACCP
- Pwysigrwydd rhaglenni hanfodol
- Canllawiau ar y camau sydd eu hangen i ddatblygu System Rheoli Diogelwch Bwyd ar sail egwyddorion HACCP
- Dadansoddi peryglon a phwyntiau rheoli critigol
- Gwerthuso a monitro

Asesu

Cwrs hyfforddi undydd yw'r cwrs a gaiff ei asesu drwy brawf 15 cwestiwn aml-ddewis sy'n para hanner awr. Rhaid i'r dysgwr ateb o leiaf 9 cwestiwn o'r 15 yn gywir i basio.

Canllawiau newydd ar acrylamid gan Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell (BMDBG)

Mae canllawiau newydd gan Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell i Arlwywyr (BMDBG) i fusnesau bach a chanolig wybod sut i reoli peryglon acrylamid, sef sylwedd cemegol a ffurfir pan fo bwydydd llawn startsh fel tatws a bara yn cael eu coginio ar dymheredd uwch na 120°C. Mae gan acrylamid y potensial hefyd i achosi cancer mewn pobl.



Rhoddir y dull diogel newydd o ddelio ag acrylamid yn y pecynnau BMDBG canlynol:

- Pecyn Arlwywyr (Saesneg a Chymraeg): Adran goginio, ar ôl 'Bwyd parod-i'w-fwyta'
- Pecyn bwydydd Indiaidd, Pacistanaidd, Bangladeshaidd a Sri Lancaidd: Adran goginio, ar ôl 'dal ac anfon bwyd poeth'.
- Pecyn bwyd Tsieineaidd (Saesneg a Chantonieg): Adran goginio, ar ôl 'dal ac anfon bwyd poeth'.

Gwneud newidiadau i'ch busnes? Gadewch i ni wybod!

Oeddech chi'n gwybod ei bod hi'n ddyletswydd ar bob busnes bwyd i roi gwybod i ni os ydynt yn gwneud unrhyw newidiadau sylweddol i'w busnes? Mae hyn yn cynnwys:

- Newidiadau i enw'r busnes
- Newid mewn perchnogaeth
- Cau'r busnes
- Newidiadau sylweddol mewn dulliau neu arferion fel gweini byrgys wedi eu coginio'n ysgafn, coginio sous vide neu newid o weini diod yn unig i weini bwyd.

Os ydych yn ystyried newid y gweithgareddau yn eich busnes yn sylweddol, fel y rhai a nodir uchod, yna mae'n rhaid i chi roi gwybod i ni **cyn** i chi gyflwyno'r bwydydd newydd fel y gallwn ni asesu eich dulliau arfaethedig wedi'u seilio ar HACCP, a'u trafod gyda chi.

Rhowch wybod i ni drwy ffonio **0300 123 6696** neu e-bostiwch businessadvice-srswales@valeofglamorgan.gov.uk

Rhaglen Ymgysylltu â Chyflogwyr Pen-y-bont ar Ogwr: Ysgyfaint iach ar gyfer bywydau iach

Chwaraeodd GRhR ran fawr yn Rhaglen Ymgysylltu â Chyflogwyr Pen-y-bont ar Ogwr (BEEP) ddaeth i'w benllanw gyda digwyddiad ym mis Ionawr 2019 yng Nghanolan Waterton ym Mhen-y-bont ar Ogwr.

Nod y digwyddiad oedd cefnogi busnesau bach yn ardal Pen-y-bont ar Ogwr ym maes gwaith coed, gwneuthuriad metelau a thrwsio cyrrf ceir.

Cafodd ei gynnal mewn partneriaeth ar y cyd gyda'r Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch, Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir, Ford, Cymru Iach ar Waith, Fforwm Busnes Pen-y-bont ar Ogwr ac Oracle

Risk, ac roedd yn cynnwys nifer o gyrff yn arddangos.

Roedd sgysia, arddangosiadau ymarferol a phroffion gweithrediad yr ysgyfaint am ddim.

Roedd adborth o'r digwyddiad yn gadarnhaol, a'r mynychwyr yn teimlo bod y sesiynau ar ffitio wyneb, arolygu iechyd, pwysigrwydd LEV a rhoi'r gorau i ysmegu, yn arbennig o addysgiadol.





Brecwast hylendid a diogelwch bwyd yn denu nifer o fusnesau

Daeth busnesau o bob cwr o Benybont-ar-Ogwr, Caerdydd a Bro Morgannwg i frecwast am ddim ym mis Mawrth i gael clywed am wybodaeth a chynghor ar faterion yn ymwneud â hylendid bwyd a iechyd a diogelwch.

Bu 170 o gynrychiolwyr yn y digwyddiad yn Stadiwm y Principality yng Nghaerdydd, yn cynrychioli amrywiaeth eang o sefydliadau gan gynnwys caffis, byrddau iechyd, meithrinfeydd a gwestai mawr. Bu swyddogion o adrannau Iechyd yr Amgylchedd a Safonau Masnach Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir yn annerch o'r llwyfan gan roi cyngor am iechyd a diogelwch mewn arlwyio a sut mae'r system raddio hylendid bwyd yn gweithio'n ymarferol.

Roedd adran ddefnyddiol iawn ar atal Norofirws rhag lledu, yn ogystal â chynghorion ar sut i wella graddfa hylendid bwyd a'i chynnal. Bu sesiwn amserol iawn hefyd ar alergenau bwyd, roddodd gyfle i fynychwyr ddeall eu cyfrifoldebau o ran y gyfraith gan sicrhau diogelwch eu cwsmeriaid ar yr un pryd.

Rhoddodd y digwyddiad gyfle i gynadleddwyr gymysgu gyda swyddogion a gofyn cwestiynau iddynt am bethau'n effeithio ar eu busnesau unigol.

“ Mae cael gradd hylendid bwyd uchel yn hollbwysig i fusnesau bwyd, ac mae'r math yma o ddigwyddiad yn rhoi'r cyfle i ni eu helpu nhw i gyflawni'r amcanion hyn. ”

Roedd Richard Cox o'r Innovate Trust, elusen sy'n cefnogi pobl anabl, wedi mwynhau'r bore: “Am gynhadledd wych! Mae cryn dipyn o feddwl wedi mynd mewn iddi, mae wedi'i chynllunio a'i rheoli'n dda – i lefel broffesiynol ond eto'n groesawgar iawn. Trosglwyddwyd y wybodaeth yn dda iawn i'r gynulleidfa – taro'r lefel iawn, yn rhydd o jargon ac yn canolbwyntio ar yr hyn sy'n bwysig – roedd y gynulleidfa yng nghledr eu llaw.”

Dywedodd yr aelod o Gydbwyllgor Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir, y Cyng Michael Michael: “Mae gweithio gyda

busnesau yn y ffordd yma'n rhoi nifer o fuddion i'r economi leol. Mae'n rhoi'r cyfle hwnnw i ni'r rheoleiddwyr i helpu busnesau i gyrraedd y safonau uchaf posib, ddylai osod y sylfaen ar gyfer cyflenwad da o gwsmeriaid.

“Mae cael gradd hylendid bwyd uchel yn hollbwysig i fusnesau bwyd, ac mae'r math yma o ddigwyddiad yn rhoi'r cyfle i ni eu helpu nhw i gyflawni'r amcanion hyn. Mae cael pethau'n iawn o ran alergenau yn her ynddo'i hun, ond rydym yn gobeithio bod y digwyddiad hwn wedi cynyddu gwybodaeth a chodi hyder y busnesau yn y maes hwn o gyfraith bwyd.

“Roedd yn galonogol iawn gweld cynifer o bobl o'r gymuned fwyd yn dod at ei gilydd i drafod, dadlau a gwrando dros goffi a chacen.”

Bu GRhR hefyd yn rhoi gwybodaeth am y gwasanaethau sydd ar gael ganddynt, fel archwiliadau hylendid bwyd ffug ac ymweliadau pwrpasol i roi cyngor ar iechyd a diogelwch, ynghyd â hyfforddiant a chynghor gan yr Awdurdod Sylfaenol.

Cwrdd â'r Tîm



Ym mhob rhifyn byddwn yn cyfarfod ag aelod o dîm GRhR i gael gwybod mwy am y cymorth sydd ar gael gennym i fusnesau bwyd. Yn y rhifyn hwn, rydym yn dod i nabod **Jennifer Goddard** o'n Tîm Iechyd a Diogelwch / Clefydau Trosglwyddadwy

Am faint ydych chi wedi bod yn Swyddog Technegol gyda Gwasanaethau Masnachol?

11 mlynedd. Dechreuais weithio fel Swyddog Technegol yng Nghyngor Caerdydd yn 2008.

Dywedwch fwy wrthym am eich swydd

Rwy'n ymchwilio i achosion o glefydau heintus, fel arfer y rhai hynny sy'n gysylltiedig â heintiau gastroberfeddol a achosir gan bacteria, firsau a pharasitiaid fel *Campylobacter*, *Salmonella*, *E.coli*, *Cryptosporidium* a Norofirws. Fel arfer, y symptomau a gysylltir â'r pathogenau hyn yw dolur rhydd, chwydu a phoen yn y bol. Rwy'n adnabod beth achosodd y salwch, er mwyn atal yr haint rhag lledu, a chynniig cyngor.

Beth ddenodd chi at y math yma o waith?

Mae micro-organau yn hynod ddiddorol i mi. Dwi wedi ymddiddori ynddynt ers cryn amser ac yn 2003 gwnes radd mewn Microbioleg Gymhwysol. Roeddwn wedi gweithio'n flaenorol mewn labordai ymchwil mewn prifysgolion, ac roeddwn yn awyddus i roi cynnig ar ryweth gwahanol oedd hefyd yn golygu rhyngweithio gydag aelodau o'r cyhoedd a'u helpu. Roedd ymchwilio i wenwyn bwyd a chlefydau heintus eraill yn ymddangos yn gyfle da i fi fedru gwneud hyn.

Beth ydych yn ei hoffi fwyaf am eich swydd?

Rwy'n mwynhau'r her o ddarganfod pa organeb neu weithgaredd sydd wedi achosi i'r person fynd yn sâl ac atal y salwch rhag lledu ymhellach. Mae'r sgysysau dwi'n eu cael wrth siarad â phobl sydd wedi cael prawf positif am glefyd heintus yn aml yn gadarnhaol iawn. Mae pobl yn hapus i siarad â mi am eu salwch ac yn werthfawrogol iawn o'r wybodaeth a'r cyngor rwy'n eu rhannu â nhw.

Beth yw'r peth gwaethaf rydych wedi ei weld yn ystod eich blynyddoedd yn adran Iechyd yr Amgylchedd?

Mae'n rhaid i mi gyfwrdd â phobl sydd wedi cael gwenwyn bwyd a salwch arall ac mae hyn yn golygu ymweld â nhw weithiau yn yr ysbyty. Nid yw'n braf iawn gweld rhywun yn ddifrifol wael yn yr ysbyty, yn arbennig pan fo'n blentyn ifanc, ond mae'n rhaid cynnal yr ymchwiliad. Weithiau, mae'r unigolyn mor sâl fel bod rhaid cyfwrdd â'r aelod agosaf o'r teulu yn lle.

A oes gennych chi unrhyw eiriau doeth ynglŷn â rheoli heintiau i'w rhoi i fusnes bwyd?

Dylai busnesau sicrhau bod eu polisi salwch ar gyfer eu staff yn ddigonol a bod y staff i gyd yn glynu wrtho, ac na ddylent ddychwelyd i'r gwaith nes bod 48 awr wedi mynd ers iddyn nhw gael dolur rhydd neu gyfogi. Mae'n gyffredin i fynd yn sâl am yr eildro ac os yw hyn yn digwydd yn y gweithle, (hyd yn oed yn y tŷ bach) mae'r perygl o ledu'r salwch yn cynyddu.

Pa agwedd o'r swydd sy'n rhoi'r mwyaf o foddhad i chi?

Mae gwybod fy mod yn gwarchod iechyd y cyhoedd wrth wneud fy swydd yn dod â boddhad mawr i mi, ond mae gwerthfawrogiad pobl pan fyddaf yn esbonio'u salwch, ei achosion a pha gamau ataliol y gallan nhw eu cymryd, yr un mor werth chweil.

Unrhyw gynghorion ar gyfer pobl sy'n ystyried sefydlu busnes bwyd?

Dysgwch am bathogenau gwenwyn bwd, yn arbennig y rhai hynny sy'n gysylltiedig fel arfer gyda'r bwyd yr ydych yn ei werthu a'r prosesau yr ydych yn eu defnyddio i gynhyrchu eich bwyd. Er enghraifft, nid oes llawer o bobl yn gwybod bod modd dal y firws Hepatitis A drwy fwyta ffrwythau heb eu golchi sydd wedi'u mewnforio o wledydd lle mae'r firws yn endemig. Sicrhewch eich bod chi a'ch staff wedi'ch hyfforddi'n ddigonol i wneud eich swyddi'n ddiogel.

Pe byddech chi'n ymddeol yfory, beth fydddech chi'n ei wneud?

Dwi ddim wedi meddwl am hyn o'r blaen gan ei fod ymhell yn y dyfodol! Byddwn i'n bendant yn ymweld â fy rheulu yn amlach gan nad yw'r rhan fwyaf ohonyn nhw'n byw yng Nghymru. Rwy'n berson yr awyr agored felly byddwn yn treulio mwy o amser yn archwilio'r Deyrnas Unedig a thu hwnt. Efallai y byddwn yn dychwelyd at ffotograffiaeth tirwedd a bywyd gwylt, y bu'n rhaid i mi roi'r gorau iddo oherwydd diffyg amser, a byddwn yn treulio mwy o amser ar fy rhandir.

Sut i fynd i'r afael â'r Norofeirws erchyll



Gall y Norofirws effeithio ar nifer o gwsmeriaid sydd heb gysylltiad â'i gilydd ac sy'n ymweld â busnesau bwyd ar ddiwrnodau gwahanol, gan ei fod yn cael ei basio drwy fwyd ond hefyd drwy berson sy'n ymdrin â bwyd, neu os yw'r amgylchedd yn y busnes wedi'i heintio, gan er enghraifft, gwsmer yn chwydu yn y tŷ bach neu'r bwyty. Mae'n bwysig bod busnes yn gwybod sut i ddelio â sefyllfaoedd o'r fath er mwyn lleihau'r posibilrwydd bod yr haint yn lledu, ac er mwyn gwarchod enw da'r busnes, gan y gallai achos o'r haint arwain at gau'r busnes dros dro a sylw negyddol yn y cyfryngau.

Ar ôl i rywun fod yn sâl neu gael dolur rhydd ar eich safle, sicrhewch fod yr ardal hyd at 2 fetr o'i chwmpas yn cael ei glanhau'n syth gyda glanedydd a dŵr poeth, gan ddefnyddio clwtyn gaiff ei daflu wedyn.

Diheintiwch yr ardal sydd wedi'i heintio gyda hylif hypochlorite (cannydd) 1000ppm (0.1%) a sicrhewch ei fod yn gorchuddio'r ardal am ddigon o amser yn unol â chyfarwyddiadau'r gwneuthurwr er mwyn sicrhau ei fod yn lladd unrhyw firsau neu bacteria.

Symudwch unrhyw offer symudol o fewn yr ardal sydd wedi'i heintio er mwyn caniatáu glanhau manwl effeithiol ac i waredu unrhyw ddeunyddiau na ellir eu glanhau a'u diheintio'n ddigonol.

Dylid stemio unrhyw ddeunyddiau ar gelfi neu garpedi na ellir defnyddio canyddion arnynt, a dylid golchi unrhyw ddeunyddiau fel dillad sydd wedi'u baeddu ar 60 gradd neu uwch.