



Shared
Regulatory
Services

Gwasanaethau
Rheoliadol
a Rennir



Rhifyn 04 - Mawrth 2019

*5 Uchaf -
Ewch i dudalen 2*

*Cymorth i gartrefi gofal -
Ewch i dudalen 8*

*Sylw ar Alergenau -
Ewch i dudalen 10*

Newyddion Bwyd a Diogelwch

Clefydau Heintus | Diogelwch a Safonau Bwyd | Iechyd a Diogelwch | Gweithio gyda Busnesau

Mae'r haf ar y gorwel - peidiwch ag esgeuluso'ch peiriant Slushie!



Yr eiliad y bydd hi'n gynnes, daw pawb am ddiad oer! Rydych chi'n penderfynu prynu peiriant Slushie, ond wyddoch chi sut mae gofalu amdano a'i lanhau?

Mae peiriannau Slushie yn gofyn am eu glanhau'n rheolaidd fel unrhyw ddarn arall o offer, felly mae'n bwysig eich bod yn gwybod sut mae eu glanhau a bod gennych y cynnyrch a'r cyfleusterau i wneud hynny a'ch bod yn dogfennu'r broses.

Wyddoch chi sut mae glanhau'r offer?

Daw peiriannau Slushie â chyfarwyddiadau cyflawn sy'n manylu sut y dylid eu glanhau, gyda pha gemegau a pha mor aml. Pan ddaw cynrychiolydd i osod y peiriant i chi, gofynnwch iddo am gopi o'r cyfarwyddiadau glanhau. Wedi i chi gael y cyfarwyddiadau, rhwch nhw yn rhywle diogel, megis dan y til gydag unrhyw gofnodion monitro tymheredd

yr oergell neu yn eich pecyn rheoli diogelwch bwyd.

Yn ystod archwiliad, bydd swyddog yn gofyn i chi pam o'r aml byddwch yn glanhau'r peiriant. Bydd dangos eich gwybodaeth yn cyfrannu at eich sgôr hylendid bwyd. Mae bod â'r cyfarwyddiadau wrth law yn helpu'r Swyddog, ond bydd hefyd yn golygu bod yr holl aelodau staff yn gwybod sut mae glanhau'r peiriant.

Bydd angen sinc ddigon mawr i ddal yr offer os yw'r tanciau'n dad-gysylltu, a bydd angen glanhau hwn â glanedydd cyn cychwyn glanhau i sicrhau na ychwanegir unrhyw haint yn ystod y broses lanhau.

Cynnal y peiriant

Mae'n arfer da sicrhau eich bod yn archwilio'r peiriant yn rheolaidd (defnyddiwch ganllaw'r gwneuthurwr os nad ydych yn siŵr) i chwilio am broblemau neu ddiffyg a gwnewch nodyn

er gwybodaeth. Cofnodwch y camau gweithredu a gymerwyd i unioni'r broblem.

Mae gan ran fwyaf y peiriannau Slushie hidlwyr y mae angen eu glanhau'n rheolaidd i dynnu llwch sy'n cronni er mwyn i'r gwyntyllau allu gweithio'n iawn a chynnal y cynnyrch ar ei dymheredd optimwm.

Dogfennaeth

Mae'n bwysig eich bod yn cadw dogfennaeth fel rhan o'ch System Rheoli Diogelwch Bwyd ar gyfer sut mae glanhau eich peiriant. Sicrhewch fod eich aelodau staff yn cael hyfforddiant i lanhau'r peiriant yn gywir a'u bod yn gwybod ble mae cyfarwyddiadau'r peiriant.

Wedi i chi lanhau'r peiriant, cofnodwch hynny mewn dyddiadur, gan nodi'r dyddiad a pwy a'i glanhaodd. Bydd hyn yn rhan o'ch cofnodion dyletswydd dyledus os oes problemau'n codi yn y dyfodol.



“Rhaid i’n safonau fod yn uchel yn ddieithriad o ran iechyd a diogelwch plant ifainc.”

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 feithrinfia ddydd Daisy.



Mae awyrgylch hapus ym meithrinfia ddydd Daisy pan awn yno am sgwrs ar brynghawn oer a gwlyb yn y gaeaf. Rydym yn gweld plant yn tynnu lluniau lliwgar wrth i ni fynd i’r gegin i gyfarfod y tîm.

Mae’n ardal gymharol fechan ond mae’n edrych yn hollol lân ac mae ei chynllun yn ei gwneud yn hawdd dod o hyd i’r offer pwysig ar gyfer y gwaith. Mae’r ‘5’ ar y drws yn amlwg yn destun balchder i reolwr y gegin, Julie Morgan.

“Roedden ni wedi dotio’n lân pan gawsom ni sgôr hylendid bwyd 5. Mae’r archwiliad ei hun bob tro’n codi braw, yn arbennig pan gyrhaedda’r swyddog ben bore, pan ydyn ni wrthi’n paratoi’r brecwast! Rydyn ni’n hyderus yn y ffordd rydyn ni’n gweithredu ein cegin, felly rydyn ni bob tro’n teimlo ein bod ni’n haeddu 5, ond fyddwch chi byth yn gwybod ar ddiwrnod yr archwiliad.”

Mae gan feithrinfia ddydd Daisy lefydd yn

“ Mae’r ‘5’ ar y drws yn amlwg yn destun balchder i reolwr y gegin, Julie Morgan. ”

Llanisien a’r Barri ac mae’n gweithredu er 2004, gyda thua 60 aelod staff yn gweithio yn y ddwy gangen.

Fern Harris yw’r rheolwr: “Rydym yn credu bod amgylchedd gofalgwr a chynnes yn hanfodol i ddatblygiad llawen ac iach plentyn. Mae paratoi bwyd, o ran amseru, paratoi ac (wrth gwrs) hylendid yn hollbwysig.

“Mae ein bwydlen yn dilyn cynllun

pythefnos, yn cyfuno cynhwysion ffres a thymhorol y bydd ein cogyddion ni’n eu paratoi. Byddwn ni’n gwneud grawnfwyd, ffrwythau ffres a thost i ffreuwast a ffyn ciwcymbr iach er enghraifft fel un o’n tameidiau ganol bore.

“Byddwn ni hefyd yn paratoi bwyd poeth, maethlon i’r plant.”

Daw rhedeg busnes sy’n trin a gweini bwyd â nifer o heriau, yn arbennig os yw plant yn gysylltiedig.

“Mae’n siŵr mai croes-halogi alergenau ydy’r peth anoddaf i’w reoli” meddai Fern.

“Mae gennym nifer o blant ag alergeddau megis cynnyrch llaeth, glwten a soia. Rydyn ni’n rheoli’r rhain trwy sicrhau bod y staff yn gwybod amdanyh nhw a bod y plant yn



cael prydau addas nad ydyn nhw'n cynnwys cynhwysion sy'n eu niweidio. Mae rhestr o alergeddau ar y bwrdd ym mhob ystafell, y gellir cyfeirio ati'n hawdd.

"Mae gennym ni daenlen o holl alergeddau'r plant, sy'n cael ei diweddaru bob wythnos a'i rhoi i'r gegin. Mae Julie yn paratoi prydau priodol i'w plant ag alergeddau ac mae gan staff restr o alergeddau'r plant y mae'n nhw'n gwirio cyn cyflwyno unrhyw fwyd."

Gofynnwn i Fern a yw iechyd a diogelwch yn dod yn haws neu'n anos ei drin yng nghyd-destun ei busnes?

"Dw i'n meddwl ei bod hi'n haws achos bod mwy ar gael i helpu busnesau i gyflawni eu cyfrifoldebau, megis Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell. Mae'n tynnu'r holl faich gwaith papur oddi arnom achos ei fod i gyd yno ac yn hawdd ei ddilyn."

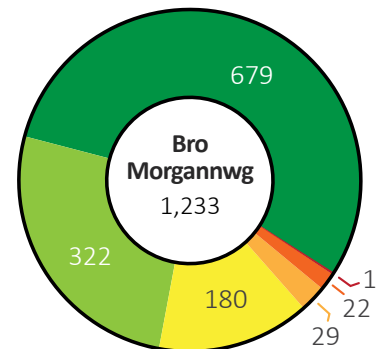
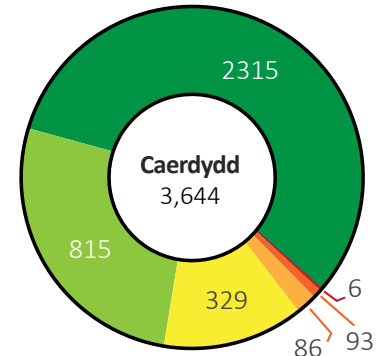
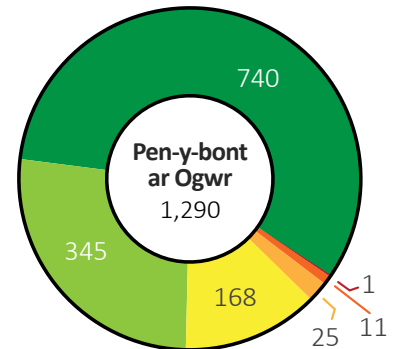
“ Mae'n siŵr mai croes-halogi alergenau ydy'r peth anoddaf i'w reoli ”

Cafodd meithrinfa ddydd Daisy ei sgôr hylendid 5 wedi ei harchwiliad ym mis Ionawr 2019. Pa wersi a ddysgodd Fern a'r tîm ac a wnânt unrhyw beth yn wahanol o ganlyniad?

"Cawsom wybod am y prawf pedair wythnos gan Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell, nad oedden ni'n gwybod unrhyw beth amdano. Dysgom ni hefyd bod y Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir yn cynnig hyfforddiant hylendid, y byddai'n sicr yn dysgu mwy amdano. Daw hyfforddiant gan weithwyr proffesiynol lechyd yr Amgylchedd â manteision amlwg – mae bod yn yr ystafell ddosbarth am y dydd â Swyddog yn rhoi cyfle i fusnesau ofyn am gyngor hylendid bwyd amhrisiadwy!"



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



Sgôr Hylendid Bwyd ym mis Ionawr 2019.

SGÔR HYLENDID BWYD



Ymweliadau cynghori i'ch rhoi ar y trywydd iawn.

Yn 2017/18, gwnaethom dros 50 ymweliad hylendid bwyd, a helpodd fusnesau i ddeall eu goblygiadau cyfreithiol yn well, gwella eu sgôr hylendid bwyd a bod yn fwy parod am eu harchwiliad nesaf.

- Ydych chi'n sefydlu busnes ac am wybod pa gynllun cegin sydd orau ar eich cyfer?
- Efallai bod arnoch angen adnewyddu eich System Rheoli Diogelwch Bwyd?
- Ansicr a ydych chi'n gwneud pethau'n iawn? Rhowch wybod i ni beth yw eich pryderon a gallwn eich arwain trwy'r prosesau cywir.

Mae ein Hymarferwyr Iechyd Amgylcheddol yn cynnal yr ymweliadau cyngor hylendid bwyd at y diben ac maent yn cynnwys:

- Ymgynghoriad cyntaf
- Ymweliad o leiaf 2 awr ar amser a dyddiad sy'n addas i chi
- Ar gais, adroddiad ysgrifenedig yn crynhoi'r ymweliad.

Os ydych chi'n fusnes newydd sydd wedi cychwyn masnachu, ni fyddwch yn gymwys am ymweliad cynghori tan cewch eich archwiliad hylendid bwyd cyntaf. Rydym yn argymhell yn gryf bod busnesau'n cael ymweliad cyngor hylendid bwyd CYN cyflwyno ffurflen gofrestru.

Rydym yn cynnal ymweliadau cyngor ar hylendid bwyd ar sail adfer costau. Mae ein ffioedd ar hyn o bryd yn £110 (+TAW) am ymweliad dwy awr, ond edrychwch ar ein gwefan am newyddion diweddar a rhagor o wybodaeth. <http://www.srs.wales/en/Environmental-Health/Food/Food-Hygiene-Advice-Visits.aspx>

"Roedd Sarah yn wych – atebodd ein holl gwestiynau ac egluro pethau mewn ffordd a'n helpodd i ddeall ei ffordd hi o feddwl. Deallodd beth roeddem ni am ei gyflawni ac roedd hi ar gael wedyn os oedd arnom angen siarad â hi dros y ffôn. Daeth i'n gweld ni hyd yn oed, rai wythnosau'n ddiweddarach i weld sut roedd pethau'n mynd. Roedd yn wasanaeth gwybach."

Os hoffech wneud cais am ymweliad cyngor ar hylendid bwyd, e-bostiwch businessadvice-srs@wales.gov.uk neu ffoniwch 0300 123 6696.



Mae ein cymorth ar gyfer cartrefi gofal yn parhau

Er 2016, mae swyddogion o'n Tîm Afiechydon Heintus, Iechyd a Diogelwch wedi bod yn gweithio i gynorthwyo cartrefi gofal i sicrhau cydymffurfio rheoliadol trwy gyfuniad o ymweliadau archwilio, cynnig cyngor a fforymau busnes am ddim.

Cafnu ymweliadau gwirio yn fuan yn 2018 bod nifer o gartrefi gofal preswyl yn parhau i gael rheoli clefyd y llengfilwyr (legionella) yn effeithiol yn anodd; mae hyn yn anos fyth oherwydd trosiant staff allweddol uchel a threfniadau trosglwyddo annigonol.

Yn y pen draw, cafwyd bod y gwendidau yn hyn rhoi gwydnwch busnes a chynnal cydymffurfiaeth rheoliadol yn y fantol i raddau sylweddol.

Dangosodd ystadegau hefyd bod cartrefi gofal yn dal i fod yn lleoliad cyffredin i heintiau'r fflw a norofirws.

Ym mis Mehefin 2018, bu i ni drefnu dau weithdy rhyngweithiol hanner diwrnod i berchnogion a rheolwyr cartrefi gofal trwy Ben y Bont ar Ogwr, Caerdydd a Bro Morgannwg. Amcan y sesiynau hyn oedd atgyfnerthu'r wybodaeth a sgiliau ar destun atal a rheoli clefyd y llengfilwyr yn rheolaidd a rheoli heintiau'r fflw a norofirws.

Noddwyd y gweithdai â sesiwn clefyd y llengfilwyr gan Vector Air and Water Limite a thrafododd Dr Marion Lyons, cynghorydd Prif Swyddog Meddygol Cymru iechyd y preswylwyr a chododd ymwybyddiaeth am y brechiadau am ddim yn erbyn y fflw ar gyfer staff cartrefi gofal yn rhymor 2018/19. Trafododd ein Tîm Afiechydon Heintus hefyd reoli heintiau norofeirws yn effeithiol.

Gobeithir y bydd cyfuno gorfodi ag addysg yn helpu busnesau lleol yn well i sicrhau eu bod yn cydymffurfio'n gyfreithiol yn fwy cyson a helpu i leihau'r risg o heintio mewn poblogaethau agored i haint.

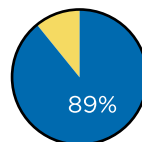


Daeth 56 cynrychiolydd

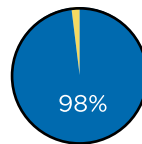


o 26 cartref gofal

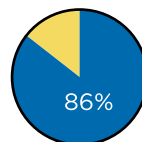
preswyl i'r fforymau



Dywedodd **50 (89%)** fod y gweithdy yn dda iawn neu'n cynnig gwerth gwyb i'w busnes.



Dywedodd **55 (98%)** o gynrychiolwyr eu bod wedi dysgu rhywbeth o fynychu'r gweithdy



Dywedodd **48 (86%)** y byddent yn gwneud newidiadau yn eu busnes o ganlyniad i'r hyn yr oeddent wedi'i ddysgu

Pobl mewn Cynwysyddion Gwastraff Masnachol



Pethau i'w hystyried yn eich Asesiad Risg

Ydych chi mewn ardal lle mae'n hysbys bod pobl yn cysgu allan, pobl yn gaeth i alcohol, yn defnyddio cyffuriau neu grwydrwyr?

Welsoch chi bobl mewn neu ger eich ardal wastraff neu a gawsoch broblemau â phobl yn 'plymio'r biniau'?

Mae defnyddio biniau masnachol fel lloches yn digwydd yn fwy yn ystod tywydd gwlyb ac oer.

Mae biniau masnachol sy'n cadw gwastraff 'sych' yn fwy deniadol i'r rhai sy'n chwilio am loches.

Ydy'ch ardal storio mewn lleoliad tawel, unig?

Faint o olau sydd yn eich ardal wastraff?

Pa mor hygrych ydy'ch ardal wastraff – oes modd ei chadw dan glo o hyd?

Pa mor ddiogel yw eich biniau gwastraff – oes modd eu cloi, allwch chi osod rhwystrau rhag agor y caead, oes modd eu cadw dan glo bob amser?

Ydy'r storfa wastraff yng ngolwg Camera Cylch Cyfyng?

Oes unrhyw un yn edrych yn rheolaidd i weld nad oes rhywun wedi dringo i mewn i'r biniau masnachol?

- Dylai cnocio ar y bin ddefro unrhyw un sy'n cysgu ynddo.
- Edrychwch y tu mewn i'r biniau.
- Defnyddiwch bolyn estyn i brocio cynnwys y biniau.

Oes sticeri rhybudd ar bob bin gwastraff masnachol?

Ydy'r asesiad risg yn ystyried y posibilrwydd y gall rhywun sy'n mynd i'r ardaloedd gwastraff fod yn dreisgar os caiff ei ddal?

Dros y blyneddau diweddar, bu nifer o gofnodion storïol gan y Diwydiant Gwastraff ac yn y Wasg am ddigwyddiadau pan ganfuwyd pobl, yn fyw, mewn biniau gwastraff masnachol cyn, ac wrth dipio'r cynnwys i'r cerbyd danfon. Bu achosion hefyd pan ganfuwyd cyrff meirw wrth ddadlwytho'r gwastraff a gasglwyd o'r cerbyd casglu gwastraff.

Fel arfer, biniau pedair olwyn mwy (660 litr a mwy); cynwysyddion llwytho pen blaen a sgipiau ydy'r cynwysyddion gwastraff masnachol.

Mae gan unrhyw berson sy'n cynhyrchu gwastraff masnachol ac sy'n gyfrifol am reoli ardal storio gwastraff, ddyletswyddau dan Adran 3 Deddf Iechyd a Diogelwch yn y Gwaith a.y.b. 1974 i waredu neu ostwng y risg o anaf i bersonau a allant fynd i finiau gwastraff masnachol 'gyhyd â sy'n rhesymol ymarferol'.

Mae Rheoliadau Rheoli Iechyd a Diogelwch yn y Gwaith 1999 (fel y'u diwygiwyd) hefyd

yn gofyn am i ddeiliaid dyletswydd gymryd asesiad risg 'addas a digonol' i nodi mesurau rhesymol ymarferol i reoli'r niwed posibl i bobl sy'n mynd i ardaloedd a biniau gwastraff masnachol.

Rhagor o wybodaeth:

Cysylltwch â'r Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir ar 0300 123 6696

Ewch i www.hse.gov.uk/pubns/waste25.pdf

Ewch i www.hse.gov.uk/waste/wish.htm



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

Wydddech chi fod ar bob busnes bwyd ddyletswydd i roi gwybod i ni am unrhyw newid sylweddol i'w busnes? Mae hyn yn cynnwys:

- Newid i enw'r busnes;
- Newid perchnogaeth;

- Cau'r busnes;
- Newid sylweddol i'ch gweithdrefnau neu ymarfer, megis gweini byrgys heb eu coginio'n drylwyr, coginio sous vide neu symud o werthu gwlyb i gynnig bwyd;
- mynd i ddigwyddiadau.

Os ydych chi'n meddwl am newid eich gweithdrefnau neu ymarferion yn sylweddol, fel y rhai a ddisgrifir uchod, mae'n rhaid i chi roi gwybod i ni cyn i chi gyflwyno'r bwydydd newydd er mwyn i ni allu asesu eich gweithdrefnau.

Cysylltwch â ni drwy ffonio 0300 123 6696 neu e-bostiwch businessadvice-srs-wales@valeofglamorgan.gov.uk



Hyfforddiant i ddiwallu'ch anghenion

Mae addysgu busnesau trwy ein rhanbarth yn bwysig gennym, sy'n un rheswm dros ein hystod eang o wasanaethau hyfforddi, sy'n ehangu eto fyth yn 2019.



Diogelwch Bwyd

Mae ein cyrsiau Diogelwch Bwyd yn helpu busnesau i gydymffurfio â'r gyfraith a gweithredu'n ddiogel, ac oherwydd ein bod yn ganolfan hyfforddi sydd wedi cofrestru â Chymdeithas Frenhinol Iechyd y Cyhoedd, bydd yr ymgeiswyr sy'n llwyddo yn y cyrsiau yn cael cymhwyster diogelwch bwyd wedi ei achredu'n ffurfiol. Ar hyn o bryd, rydym yn cynnig:

Dyfarniad Lefel 2 Diogelwch Bwyd a Hyllid

Mae'r cwrs hwn yn rhoi'r wybodaeth sylfaenol am arferion diogelwch bwyd da i ymgeiswyr ac mae'n berthnasol i'r rhai sy'n trin bwyd yn y sectorau arlwyio neu letygarwch.

Dyfarniad Lefel 3 Goruchwyllo Diogelwch Bwyd wrth Arlwyio

Mae ein cwrs Dyfarniad Lefel 3 yn rhoi dealltwriaeth o hyllid bwyd a gweithdrefnau dadansoddi peryglon a chyfrifoldebau wrth reoli hyllid bwyd.

Tystysgrif Sylfaenol HACCP

Rydym yn ganolfan hyfforddi cofrestredig gyda Sefydliad Iechyd yr Amgylchedd Siartredig. Mae'r cymhwyster yn ddefnyddiol i'r rhai sy'n ymwneud â gweithredu a chynnal HACCP. Rydym yn cyflwyno cysyniad HACCP ac mae'r cwrs yn rhoi'r gallu i ddysgwyr ddatblygu dealltwriaeth o'r holl weithdrefnau rheoli, monitro a chamau unioni y gallant fod yn uniongyrchol gyfrifol drostynt er mwyn sicrhau diogelwch bwyd effeithiol.

Iechyd a Diogelwch

Dyfarniad Lefel 2 Iechyd a Diogelwch yn y Gweithle

Mae'r hyfforddiant hwn yn cynnwys testunau megis damweiniau, asesu risg, sylweddau peryglus, diogelwch tân, cymorth cyntaf ac offer gwaith.

Dyfarniad Lefel 3 Iechyd a Diogelwch ar gyfer Goruchwylwyr yn y Gweithle

Mae'r cwrs hwn yn caniatáu i fusnesau ddangos y gofynion cyfreithiol sydd arnynt i enwebu 'person cymwys' ac mae'n trafod

- Cymryd cyfrifoldeb dros sicrhau cymhwysedd y gweithlu
- Canfod peryglon
- Gweithredu dulliau rheoli
- Cymryd camau gweithredu priodol i unioni pan fo angen.

Fyddai'n well gennych i ni ddod atoch chi?

We can now come to your business to deliver training which is either accredited by RSPH / CIEH or which is tailored completely to your needs. You may need help and advice on certain areas of food law or health & safety – tell us what you need and we'd be happy to discuss the bespoke options available to you.

Cynigion

Dau am £100 (+TAW)

Archebwch le ar ddau o'n cyrsiau Lefel Dau yr un pryd am £100 + TAW, sy'n arbediad o £20 (+TAW) y person. Mae hyn ddim ond yn berthnasol os yw'r un person yn mynd i'r ddau gwrs ac nid yw'n berthnasol os ydych yn bwcio'r un cwrs ar gyfer nifer o gyflogegion.

Cwrs Lefel 3 am bris is.

Gall ymgeiswyr sy'n cwblhau cwrs Lefel Dau nawr fynd ar gwrs Lefel Tri am £200 + TAW (gostyngiad o £25) os archebant o fewn 12 mis wedi derbyn eu tystysgrif Lefel Dau.

Prif Awdurdod

Gall busnesau sy'n mynd i bartneriaeth Prif Awdurdod â'r Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir gael gostyngiadau ar brisiau cyrsiau hyfforddi.

Cyfraddau pasio

Medi 2018 – Rhagfyr 2018

100% Dyfarniad Lefel 2 Diogelwch Bwyd a Hyllid



Diddordeb?

I gael y wybodaeth ddiweddaraf am ein cyrsiau hyfforddiant, ewch i'n gwefan:

www.srs.wales/en/Environmental-Health/Food/Training-Courses.aspx

www.srs.wales/en/Environmental-Health/Health-and-Safety/Training-Courses.aspx

Ffoniwch neu e-bostiwch i gael sgwrs neu drefnu lle ar y cwrs nesaf sydd ar gael:

Ffôn: 029 2087 1120

E-bost: training-srs.wales@valeofglamorgan.gov.uk



Project Ymgysylltu â Chyflogwyr y Fro

Cynorthwyo Cyrsiau Golff ag Iechyd, Diogelwch a Lles yn y Gweithle.

Fforwm busnes undydd oedd Project Ymgysylltu â Chyflogwyr y Fro, a gynhaliwyd i gynorthwyo Rheolwyr Cwrs Golff a Cheidwaid Maes trwy Ben-y-Bont ar Ogwr, Caerdydd a Bro Morgannwg i gydymffurfio â'r ddeddfwriaeth iechyd a diogelwch berthnasol.

Trefnwyd y fforwm, yng ngwesty'r Copthorne yng Nghaerdydd ar 7 Tachwedd 2018, gan Dîm Afiechydon Heintus, Iechyd a Diogelwch y Gwasanaethau Rheoliadol a Reolir, gyda chefnogaeth Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch, Iechyd Cyhoeddus Cymru, rhanddeiliaid allanol a chynrychiolwyr o'r frawdoliaeth golff.

Y fforwm oedd canlyniad ymyriad iechyd a diogelwch tri cham trwy'r Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir, project gwybodaeth leol trwy dde-ddwyrain Cymru, yn dilyn dwy farwolaeth yn gysylltiedig â rheoli contractwyr ar gyrsiau golff yng Nghasnewydd a nifer o ddigwyddiadau cysylltiedig â bygis golff yn Sir Fynwy.

Cynhaliwyd archwiliadau â ffocws ar reoli contractwyr, diogelwch ceidwad y maes a diogelwch bygis golff yn gyntaf yn 2016/2017, a chafwyd ail-ymweliadau i asesu cydymffurfiaeth yn 2017/2018.

Er mwyn pennu a gynhelid y gwelliannau cydymffurfio ac a gafwyd gwydnwch busnes gwell, aeth swyddogion i wneud ymweliadau gwirio ym mhob cwrs golff ym Mhen-y-Bont ar Ogwr, Caerdydd a Bro Morgannwg yn

2018/2019 a defnyddiwyd yr wybodaeth a gafwyd i lywio'r testunau y canolbwyntid arnynt yn y fforwm busnes.

Roedd y fforwm busnes yn targedu meysydd allweddol yr oedd Rheolwyr Cyrsiau Golff a Cheidwaid Meysydd yn llai hyderus yn eu cylch, yn cynnwys:

- Rheoli coed
- Clefyd y llengfilwyr
- Sŵn yn y gwaith
- Rheoli contractwyr
- Dirgrynu llaw a braich
- Rheoli iechyd a diogelwch
- COSHH
- Iechyd Galwedigaethol

Aeth cyfanswm o 95 dirprwy i'r fforwm busnes, yn cynnwys cynrychiolwyr o gyrsiau golff trwy'r Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir, rhai ardaloedd awdurdod lleol cyfagos; Swyddogion Iechyd yr Amgylchedd o awdurdodau cyfagos a rhanddeiliaid allanol. Cai'r holl ddirprwyon fynd i hyd at 6 gweithdy wedi eu dewis o flaen llaw yn ystod y dydd, dan arweiniad siaradwyr gwadd proffesiynol (yn cynnwys: o'r Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch, Iechyd Cyhoeddus Cymru, Vector Air & Water; Ymgynghoriaeth Diogelwch De Cymru; MHP Arboriculture; Capital People). Roedd arddangoswyr o Goleg Pen-y-Bont ar Ogwr, IOSH; Insight Health Screening; Insync Corporate Health; Thomas Carroll a Xact hefyd yn cynorthwyo'r digwyddiad.

Yn ogystal, gwnaeth Insync Corporate Health hefyd 35 prawf pwysau gwaed a cholesterol am ddim yn ystod y dydd.

Dywedodd **50%** 😊😊😊
o'r rhai a roddodd adborth am y digwyddiad y bu'r fforwm o **werth ardderchog** i'w busnes;

dywedodd **43%** 😊😊
y bu'r fforwm o **werth da iawn** i'w busnes;

dywedodd **7%** 😊
y bu'r fforwm o **werth da** i'w busnes.

Dywedodd dirprwyon hefyd bod y sesiynau gweithdy ar reoli coed; sŵn yn y gwaith; dirgrynu llaw a braich a chlefyd y llengfilwyr yn arbennig o ddefnyddiol.

Roedd y sylwadau ar y ffurflenni gwerthuso'n cynnwys:

"Ces i'r cwrs yn dda iawn a dysgais i lwyth o gyngor defnyddiol."

"Digwyddiad gwych, siaradwyr da â gwybodaeth wych."

"Fforymau wedi eu cynnal yn wych, wedi eu rheoli'n dda iawn, ac amser yn dynn trwy'r dydd"

"Digwyddiad arbennig"

"Diwrnod addysgol iawn"

Tesco a'r Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir yn sefydlu partneriaeth Awdurdod Sylfaenol cyntaf o'i fath yng Nghymru

Y gadwyn archfarchnadoedd yw'r cwmni cyntaf i weithio mewn partneriaeth ag awdurdod o Gymru ac o Loegr i sicrhau cydymffurfiaeth.



Golyga newidiadau yn y ddeddfwriaeth ym mis Hydref 2017 y byddai angen i gwmnïau sy'n cynnal busnes yng Nghymru a Lloegr ystyried dau Brif Awdurdod.

Sicrhâi hyn fod y cyngor a gaent gan reoleiddwyr yn cael ei oruchwyllo yn y ddwy wlad, a oedd yn arbennig o bwysig o ystyried y gwahaniaethau bychain yn y cyfreithiau hylendid bwyd yng Nghymru a pholisïau Llywodraeth Cymru.

Penderfynodd Tesco a'r GRhR ffurfio partneriaeth a fyddai'n cynnwys cydweithio â Chyngor Bwrdeistref Luton a Chyngor Sir Hertfordshire i greu 'cyngor â sicrwydd' ar faterion lechyd yr Amgylchedd a Safonau Masnach pwysig.

Fel archfarchnad fwyaf y DU ac un o brif fanwerthwyr y byd, mae Tesco yn ymrwymo wrth ddod â'r safonau uchaf bosibl i'w gwsmeriaid.

Mae Tesco wedi dewis gweithio â rheoleiddwyr i greu cynllun archwilio hylendid bwyd – dogfen â'r nod o wneud y gwaith o archwilio safleoedd yn haws a mwy effeithlon i Swyddogion lechyd yr Amgylchedd. Ynghyd â Chyngor Bwrdeistref Luton, bu modd i ni gynhyrchu cynllun archwilio sy'n berthnasol ac ymarferol i

Beth yw Awdurdod Sylfaenol?

Partneriaeth gyfreithiol rhwng busnesau ac awdurdodau lleol unigol yw Awdurdod Sylfaenol. Mae'n ffordd i fusnesau dderbyn cyngor sicr a phwrsasol ar iechyd yr amgylchedd, safonau masnach neu reoliadau diogelwch tân. Mae partneriaethau ar gael i unrhyw fath o fusnes, rhai sy'n cychwyn neu rai sefydledig, yn ogystal â mathau eraill o sefydliadau eraill megis elusennau a chymdeithasau masnach.

Beth yw cyngor sicr?

Fel busnes, cyhyd ag y cydymffurfiwch â'r cyngor a roddir gan bartner awdurdod lleol, ni fydd angen i chi ddilyn cyngor anghyson gan ffynhonnell arall. Dylai eich busnes fod yn ddiogel rhag y perygl o fod yn destun camau gorfodi gan awdurdodau gorfodi â barn wahanol ar yr hyn y dylech ei wneud i sicrhau cydymffurfiaeth.

swyddogion yng Nghymru.

Yn 2018, adolygodd y GRhR Gynllun Archwilio hylendid bwyd Tesco, a ddefnyddid gan swyddogion gorfodi trwy Gymru yn ogystal â Lloegr. Trwy'r adolygiad bu modd i'r GRhR roi gwybod i Tesco am unrhyw wahaniaethau yn y gyfraith hylendid bwyd a'r rhaglen archwilio yng Nghymru. Rhoddodd y broses hon olwg well ar yr awdurdodau lleol a'r fframwaith rheoleiddio yng Nghymru.

Gweithiodd y GRhR hefyd â Chyngor Sir Hertfordshire ar bolisi Rheoli Cod Dyddiad Tesco, sydd yn ei hanfod yn gwirio dull

Tesco o sicrhau nad yw'n gwerthu bwyd heibio ei ddyddiad i gwsmeriaid.

Wedi cyflwyno'r cyngor, bydd Tesco'n gweithio'n ddiwyd i sicrhau y gweithredir y cyngor trwy'r holl siopau yng Nghymru a Lloegr.

Treuliodd gweithwyr proffesiynol y Safonau Masnachu o dîm Diwydiant y GRhR amser mewn siopau yng Nghymru a Lloegr i weld y system rheoli cod dyddiad ar waith. Trwy ryngweithio â staff sy'n gwirio'r codau dyddiad ar gynnyrch bwyd, mae'n rhoi golwg agos i'r GRhR ar ba mor effeithiol yw'r system a sut y'i gweithredir.



Rheolwr Gweithredol y GRhR dros Fenter a Gwasanaethau Arbenigol yw Helen Picton: "Dros y deunaw mis diwethaf, cawsom y cyfle i ddeall gwerthoedd craidd a chredau Tesco yn well. Un o agweddau mwyaf newydd y bartneriaeth yw bod y ddwy blaid yn cael cyfle i herio'r llall ar agweddau penodol o'r rheoliadau, sy'n arwain bob tro at drafodaeth adeiladol."

"Bu i'n Swyddogion ymweld â siopau ym Mhen-y-Bont ar Ogwr a Chaerffili i weld sut mae Tesco'n gweithredu o safbwynt safonau bwyd a hylendid bwyd. Mae cael gweld sut bydd y broses danfon neges i gartrefi'n gweithio, er enghraifft, yn rhoi'r gallu i ni drin ymholiadau ac atgyfeiriadau gan awdurdodau lleol yng Nghymru'n llawer mwy effeithlon."

"Mae cydymffurfio â deddfwriaeth hylendid bwyd a safonau masnach o hyd yn flaenoriaeth gan Tesco ac rydym yn credu bod y bartneriaeth hon wedi rhoi golwg well ar y tirlun rheoliadol yng Nghymru."

Beth sydd ar y gweill eleni? Bydd Tesco, y GRhR a Chyngor Luton yn parhau i gydweithio er mwyn cwblhau System Rheoli Diogelwch Bwyd y cwmni yn ystod blwyddyn arbennig bwysig, sef canmlwyddiant y cwmni mewn busnes.

Cwrdd â'r Tîm

Ym mhob rhifyn, byddwn yn holi aelod o'r tîm Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir i ddysgu mwy am y cymorth y gallwn gynnig i fusnesau bwyd. Yn y rhifyn hwn, down i adnabod y **swyddog Safonau Masnach, Natalie Burrows** o'n Tîm Diwydiant:

Ers faint rydych chi'n Swyddog Safonau Masnach?

13 blynedd

Dwyedwch wrthym am eich swydd

Mae fy swydd yn cynnwys cynnig cyngor unigryw i fusnesau ar fwyd, pwysau a mesuriadau a'r gyfraith diogelwch cynnyrch er mwyn sicrhau bod y cynnyrch a roddir ar y farchnad yn ddiogel ac yn cydymffurfio. Er enghraifft, gallai hyn gynnwys cynghori ynghylch pa wybodaeth a ddylai fod ar label bwyd er mwyn sicrhau ei fod yn cydymffurfio. Ar hyn o bryd, mae llawer o'm gwaith yn cynnwys cynghori ar hawliadau iechyd a maeth yn y sector ategion bwyd, a allai fod yn faes perygl i fusnesau oherwydd fod y gyfraith fwyd yn gymhleth o gylch y mater hwn.

Mae fy rôl hefyd yn cynnwys archwilio busnesau bwyd a di-fwyd lleol, profi pypiau petrol a thrin digwyddiadau lleol, megis cyngherddau i sicrhau bod y bwyd a werthir i'r cyhoedd yn ystod y digwyddiadau hyn yn ddiogel a chyfreithlon.

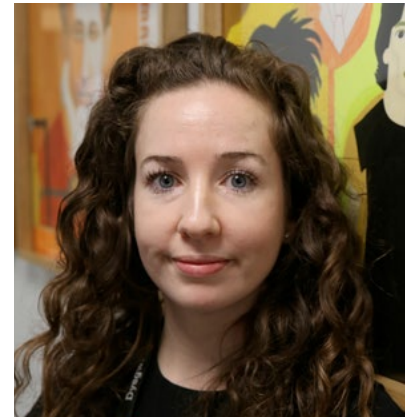
Beth a'ch denodd i'r maes hwn?

Apeliodd amrywiaeth y gwaith ataf i, o archwilio busnesau, addysgu cwsmeriaid a busnesau, ymchwilio cwynion a chynnal archwiliadau ar fasnachwyr anghyfreithlon ac arferion anghyfreithlon.

Beth rydych chi'n hoffi fwyaf am eich swydd?

Mae pob diwrnod yn wahanol – mae'r swydd yn ddifyr a chyffrous ac yn fy nghadw rhag diflasu.

Beth yw'r peth gwaethaf a welsoch



yn ystod eich blynyddoedd yn y Safonau Masnach?

Y peth gwaethaf a welais i fu marwolaeth merch ifanc wedi iddi fwyta cebab o siop bwyd tecawê, a oedd yn cynnwys alergen. Dangosodd hyn i mi pa mor bwysig yw rôl safonau masnach o ran addysg busnesau a chwsmeriaid a rôl rheoliadau alergenau bwyd.

Allwch chi roi gair o gyngor i fusnesau bwyd sydd ar fin cael archwiliad?

Byddwch yn agored a gonest am eich arferion busnes er mwyn i ni allu eich helpu chi orau bosibl. Dydw i ddim yn brathu! Yma i helpu 'dw i.

Beth yw sydd fwyaf gwerth chweil am y swydd?

Rwy'n mwynhau diogelu busnesau a'r cyhoedd rhag masnachwyr anghyfreithlon ac arferion anghyfreithlon a chaf foddhad mawr o helpu busnesau i fynd â syniad am fwyd neu gynnwch nad yw'n fwyd o'r cysyniad hyd at y farchnad. Rwy'n frwd dros helpu busnesau i gydymffurfio â'r goblygiadau sydd arnynt er mwyn iddynt dyfu a masnachu mewn ffordd sy'n eu diogelu nhw a'u cwsmeriaid.

Oes gennych unrhyw gyngor ar gyfer pobl sy'n meddwl cychwyn busnes bwyd?

Cysylltwch â'r GRhR o'r cychwyn un i ni allu eich cynghori ynghylch gofynion a allai fod yn berthnasol i'ch busnes, a rhydd hynny chi ar y trywydd cywir.

Ac yn olaf, petaech chi'n ymddeol yfory, beth wnaech chi?

Teithio'r byd yn blasu'r gwahanol fwydydd a diodydd.

Sylw ar alergenau

– yn y rhifyn hwn, rydym yn canolbwyntio ar sesame

Tan yn ddiweddar, ni chai alergedd at sesame gymaint o gyhoeddusrwydd ag alergenau eraill mwy adnabyddus megis cnau, cnau mwnci, llaeth a physgod.



Mae hyn wedi newid yn dilyn y cyhoeddusrwydd ynghylch marwolaeth drasig merch 15 oed wedi iddi ddioddef ymateb alergaidd i fagét a brynodd o siop Prêt à Manger.

Does neb a wŷr faint o bobl yn y DU y mae alergedd sesame arnynt ond ymddengys fod y niferoedd wedi codi'n sylweddol dros y ddau ddegawd diwethaf. Gall hyn fod oherwydd y defnyddir hadau sesame ac olew sesame yn fwy ac mewn mwy o fwydydd nag erioed.



Mae bwydydd adnabyddus sy'n cynnwys sesame yn cynnwys tahini, hummus a halvah.

Mae olew sesame yn cynnwys lefelau uchel o fraster unig-annirlawn ac aml-annirlawn a lefelau isel o fraster dirlawn ac ystyria gwneuthurwyr bwyd ei fod yn olew iachach i'w ddefnyddio. Mae'n wych os ydych chi am gynnig bwydydd a allent ostwng colesterol ond nid yw mor wych i gwsmeriaid ag alergedd at sesame.

Os edrychwch ar restrau cynhwysion y bwydydd rydych yn eu gwerthu neu eu paratoi, efallai y gwelwch fod hadau a/neu olew sesame mewn nifer o fwydydd sydd gennych yn eich safle busnes.

Mae bwydydd sydd weithiau'n cynnwys hadau neu olew sesame fel cynhwysyn yn cynnwys bara, byrgys llysieuol, ffyn bara, craceri, rholau byrgyr, bwydydd o'r Dwyrain Canol, bwyd Tsieiniaidd, Tai a Siapaneaidd; llysiau tro-ffrio, salad a byrbrydau iachus.

Mae bwydydd adnabyddus sy'n cynnwys sesame yn cynnwys tahini, hummus a halvah.

Problem fawr o ran hadau sesame yw eu bod yn anodd eu rheoli yn y diwydiant bwyd. Yn aml, dônt yn 'electrostatig', sy'n golygu eu bod yn glynu wrth fwydydd eraill a dillad sy'n gwneud atal croes-halogi'n anodd. Gall trin hadau sesame yn ddiofal arwain at eu gwasgaru trwy'r gegyn gyfan.

Os ydych chi'n fusnes bwyd sy'n trin bwyd yn cynnwys hadau sesame, yna meddyliwch yn ofalus iawn am sut y gallwch reoli risgiau croes-halogi.

Oes gennych chi bopty bara yn y siop?

Gall cynnyrch popty bara yn y siop gael ei halogi gan hadau sesame o fara arall. Mae'n bosibl nad yw'r hadau'n amlwg, gallant fod yn y toes neu ar y gwaelod.

Ydych chi'n gwerthu byrgys mewn rholau â hadau sesame?

Gall trin rholau sesame yn ddiofal arwain at hadau'n mynd i gymysgedd saws neu brydau eraill.

Rydym yn cyngori busnesau i gynnal asesiadau risg ar sut rydych yn trin hadau sesame neu fwydydd sy'n cynnwys hadau sesame yn eich cegin. Os ydych yn credu bod risg o groes-halogi, mae'n rhaid i chi roi gwybod i gwsmeriaid.

Dylai unrhyw rybudd a rowch am gros-halogi egluro'r risg yn glir i gwsmeriaid.

Dyma enghraifft o hysbysiad rhybuddio: "Er ein bod yn gwneud ein gorau i osgoi unrhyw groes-halogi, oherwydd bod hadau sesame yn ein cegin, ni allwn warantu bod ein bwydydd heb hadau sesame."

Cofiwch bob tro na allwch chi wneud bwyd sy'n cynnwys hadau neu olew sesame yn ddiogel i gwsmer ag alergedd ato, trwy ei gynhesu neu ei goginio.