

## Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol (HACCP)

Fel rhan o'r broses o gael eich cymeradwyo mae'n rhaid i chi fod â gweithdrefnau yn eu lle i reoli bwyd yn ddiogel. Mae'n rhaid i'r gweithdrefnau yma fod wedi eu seilio ar egwyddorion Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol (HACCP).

Egwyddorion HACCP yw:

- Sylweddoli beth yw'r peryglon y mae'n rhaid eu rhwystro, cael gwared ohonynt neu eu gostwng i lefel dderbyniol
- Nodi beth yw'r pwyntiau rheoli critigol ar y camau hynny pan fo rheolaeth yn hanfodol i rwystro neu i gael gwared â pheryglon neu eu gostwng i lefel dderbyniol
- Sefydlu terfyn critigol yn y pwyntiau rheoli critigol hynny sy'n gwahanu yr hyn sy'n dderbyniol oddi wrth yr hyn sy'n annerbyniol ar gyfer rhwystro, gostwng neu gael gwared â'r peryglon sydd wedi cael eu hadnabod
- Sefydlu gweithdrefnau monitro effeithiol a'u rhoi ar waith yn y pwyntiau rheoli critigol
- Sefydlu camau cywiro pan fo monitro yn dangos nad yw pwynt rheoli critigol yn cael ei reoli'n briodol
- Sefydlu gweithdrefnau i wirio bod y mesurau uchod yn gweithio'n effeithiol
- Llunio dogfennau a chofnodion sy'n gymesur â natur a maint y busnes bwyd i sicrhau bod y mesurau uchod yn effeithiol

Gellir teilwra eich system rheoli diogelwch bwyd i fod yn addas i'ch busnes. Dylai fod yn syml ac yn briodol i faint a math y gweithgareddau yr ydych yn bwriadu ei gwneud.

Cyn rhoi eich system dogfennau ar waith, dylai fod gennych raglen o bethau y mae'n rhaid eu gwneud er mwyn rhoi seiliau cadarn ar gyfer eich HACCP. Dyma enghreifftiau o bethau o'r fath y gallwch eu hystyried:

- a) Glanhau a hylendid
- b) Glanweithdra personol
- c) Hyfforddiant i chi eich hun a'ch gweithwyr
- d) Rheoli pla
- e) Sicrhau ansawdd cyflenwyr
- f) Rheoli gwastraff
- g) Rhaglen gynnal a chadw ataliol
- h) Systemau rheoli digwyddiadau/galw cynnyrch yn eu holau

Unwaith bod y rhestr o bethau y mae'n rhaid eu gwneud yn ei lle awgrymir i chi sefydlu proses llif gwaith ar gyfer pob un o'ch cynhyrchion. Bydd angen i chi feddwl ynglŷn â ble mae deunyddiau crai yn cael eu cadw a sut maen nhw'n cael eu rheoli, sut ydych chi'n rheoli ac yn cylchdroi stoc, sut mae osgoi bod deunyddiau crai yn dod i gyswllt â chynnyrch sydd wedi ei brosesu a ble y bydd y cynnyrch gorffenedig yn cael ei storio

ar ôl ei gynhyrchu. Bydd angen diagram llif gwaith effeithiol hefyd yn nodi'r camau prosesu a bydd diagram o'r fath o gymorth i chi efo'ch rhaglen HACCP.