



PECYN DIOGELWCH BWYD CEBAB

Os nad yw rheolaethau priodol wedi cael eu gweithredu yn ystod cadw, paratoi a choginio cebabau, gall hyn arwain at y bwyd yn cael eu halogi â bacteria gwenwyn bwyd. Nid yw'r Pecyn Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell (SFBB) yn cynnwys bwydydd na phrosesau penodol megis cebabau. Mae'r pecyn hwn wedi cael ei ddatblygu i gynnwys y gweithgaredd hwn, **yn ychwanegol** at y pecyn SFBB cyflawn (www.food.gov.uk/sfbb). Os nad yw'r pecyn hwn/SFBB yn cynnwys rhai o'r gweithgareddau yr ydych yn eu cyflawni, rhaid i chi ychwanegu a rhoi manylion unrhyw bwytiau/rheolaethau diogelwch ychwanegol sydd eu hangen ar gyfer y gweithgareddau hynny.

OLRHAIN A CHYFLENWYR

PWYNT DIOGELWCH	PAM? / GWYBODAETH ARALL	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
Caffael/prynu cig o gyflenwr gydag enw da	Mae'n bwysig fod gennych gyflenwyr ag enw da y gallwch ymddiried ynddynt i gyflenwi/trin bwyd yn ddiogel.	Pwy sy'n cyflenwi eich cig?
Cadwch gofnod o'r cynnyrch bwyd rydych wedi'i brynu, gan bwy wnaethoch ei brynu, faint a'r dyddiad.	Mae hyn yn ofyniad cyfreithiol fel y gallwch chi neu swyddog gorfodi wirio i weld o ble mae'r bwyd wedi dod. Cadwch gofnodion mewn modd sy'n eu gwneud yn hygyrch. Yn ddelfrydol, cadwch y cofnodion hyn nes byddwch yn siŵr bod y bwyd maent yn cyfeirio ato wedi'i fwyta heb unrhyw broblemau.	Pa ddull ydych yn ei ddefnyddio i gofnodi'r cynnyrch bwyd rydych wedi'i brynu, gan bwy, faint a'r dyddiad? <input type="checkbox"/> Anfonebau/derbynebau <input type="checkbox"/> Dulliau eraill:
Gwirio holl stoc sy'n dod mewn pan fydd yn cael ei gludo neu pan fyddwch yn casglu bwyd gan eich cyflenwr.	Bydd hyn yn sicrhau bod yr holl fwyd yn ddiogel i'w ddefnyddio. Gall becynnu sydd wedi difrodi, bwyd tu hwnt i'r dyddiad defnyddio, bwyd wedi'u danfon uwchben 8°C neu -18°C neu fwyd sydd wedi dadrewi, arwain at fwyd sy'n anniogel. Os ydych yn dod ar draws problemau, gwrthodwch y bwyd a chysylltwch â'ch cyflenwr.	Gwiriadau wedi eu cynnal: <input type="checkbox"/> Dyddiadau <input type="checkbox"/> Gweledol <input type="checkbox"/> Tymheredd <input type="checkbox"/> Pecynnu <input type="checkbox"/> Arall:

STORIO

PWYNT DIOGELWCH	PAM? / GWYBODAETH ARALL	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
Cadwch fwyd yn ddiogel mewn storfa (e.e. pecyn gwreiddiol neu gynwysyddion neu ddeunyddiau graddfa bwyd addas).	Mae hyn yn helpu i atal pethau rhag disgyn i mewn i'r bwyd ac mae'n gallu diogelu'r bwyd rhag dirywio. Os yw bwyd heb ei ddiogelu wedi neu o bosib wedi cael ei halogi wrth ei storio, taflwch y bwyd i ffwrdd.	Sut ydych chi'n diogelu bwyd wedi'i storio?
Rhaid i fwyd amrwd (gan gynnwys cebabau heb eu coginio) gael eu storio ar wahân oddi wrth unrhyw fwyd parod i'w fwyta. Yn ddelfrydol, cadwch fwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta mewn oergell/rhwngell ar wahân. Os ydynt yn yr un uned,	Mae cadw bwyd parod i'w fwyta ac amrwd ar wahân yn hanfodol i atal bacteria niweidiol rhag lledaenu. Os ydych yn credu nad yw bwyd parod i'w fwyta wedi cael ei gadw ar wahân i'r cig amrwd neu wedi cael ei halogi, taflwch y bwyd i ffwrdd.	Trefniadau storio:

<p>cadwch gig amrwd o dan y bwyd parod i'w fwyta.</p>		
 <p>Ni ddylai cig amrwd halogi, cyffwrdd na diferu ar fwyd parod i'w fwyta.</p>	<p>Gallai sudd a chig amrwd halogi bwyd parod i'w fwyta gan gynnwys salad, pan fydd cig amrwd yn cael ei gario drosodd ar gyfer coginio. Cadwch salad wedi'i olchi ac yn barod i'w fwyta, i ffwrdd o ardaloedd lle mae cig amrwd yn cael ei gadw, ei drin neu ei gario drosodd, er mwyn osgoi risgiau croes halogi.</p>	<p>Ydych chi'n gwneud hyn? <input type="checkbox"/> Ydyn</p> <p>Ble rydych chi'n cadw eitemau salad?</p>
<p>Rhaid i gebabau a chig amrwd gael eu cadw ar y tymheredd priodol wrth gael eu storio.</p> <p>Dylai cig amrwd a chebabau ffres/oer gael eu cadw ar neu o dan 8°C (arfer orau: 5°C neu is). Rhaid i gebabau sydd wedi rhewi gael eu cadw ar -18°C neu is.</p>	<p>Mae bacteria yn gallu goroesi a thyfu mewn bwydydd os nad ydynt wedi eu cadw ar y tymhereddau cywir a all achosi gwenwyn bwyd.</p> <p>Bydd monitro tymheredd oergell/rhwgell yn rheolaidd yn sicrhau y gallwch wirio bod y bwyd yn cael eu cadw ar y tymhereddau addas, a bydd cofnodi'r gwiriadau hyn yn dangos fod monitro'n digwydd.</p>	<p>Sut ydych chi'n gwirio tymheredd eich oergell a rhwngell? <input type="checkbox"/> Dangosydd digidol <input type="checkbox"/> Thermomedr deialu <input type="checkbox"/> Thermomedr oergell/rhwngell</p> <p>Ble ydych chi'n cofnodi'r gwiriadau hyn?</p>
<p>Os yw bwyd yn cael eu paratoi ymlaen llaw a'u cadw ar gyfer eu defnyddio'n hwyrach (gan gynnwys yn y rhewgell), neu ar gyfer cynhwysion wedi'u hagor gyda chyfarwyddiadau ar ôl eu hagor, rhaid i chi gael system mewn lle i sicrhau y gallwch olrhain pryd sydd angen defnyddio'r bwyd neu ei daflu i ffwrdd.</p>	<p>Gall labeli dyddiadau gynorthwyo gyda chylchdroi stoc, fel nad yw bwyd tu hwnt i'w dyddiad defnyddio yn cael eu defnyddio/cyflenwi.</p> <p>Dylai'r dyddiad defnyddio a roddir ar fwyd fod yn seiliedig ar gyfarwyddiadau'r cynhyrchwyr, neu yn absenoldeb cyfarwyddiadau o'r fath, uchafswm o 3 diwrnod (dyddiad paratoi/agor/coginio +2 ddiwrnod), oni bai bod gennych dystiolaeth ei bod yn ddiogel i'w gadw am gyfnod hirach.</p>	<p>Gweithdrefn cylchdroi stoc:</p>

PARATOI

<p>Gall wneud eich cebabau eich hun gyflwyno mwy o risgiau, os nad yw rheolaethau priodol mewn lle.</p>		<p>Ydych chi'n gwneud eich cebabau eich hunain? Ydyn <input type="checkbox"/> Nac ydyn <input type="checkbox"/></p>
<p>PWYNT DIOGELWCH</p>	<p>PAM? / GWYBODAETH ARALL</p>	<p>SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?</p>
<p>Gwnewch yn siŵr fod gennych ddigon o le gwaith ac offer priodol i helpu i atal y risg o draws-halgiad.</p>	<p>Dylai cig amrwd gan gynnwys cebabau heb eu coginio a briwgig gael eu paratoi mewn ardaloedd ar wahân. Os nad yw hyn yn bosibl, paratowch nhw ar adegau gwahanol i fwyd sy'n barod i fwyta a glanhau a diheintio (2 gam) yn drwyadl rhwng tasgau. Lle bynnag bosibl dylech baratoi bwyd parod i'w fwyta cyn paratoi bwyd amrwd.</p>	<p>Rheolyddion ar waith: <input type="checkbox"/> Ardal wahanol ar gyfer paratoi bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta <input type="checkbox"/> Yr un ardal ar gyfer paratoi bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta, wedi'u gwahanu gan amser a phroses glanhau dwy gam.</p>

	<p>Raw Meat</p> <p>Raw Fish</p> <p>Cooked Meat</p> <p>Salads and Fruits</p> <p>Vegetables</p> <p>Bakery and Dairy</p>	<p>Defnyddiwch fyrddau torri â chod lliw ac offer ar wahân ar gyfer bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta.</p>	<p>Ydych chi'n defnyddio byrddau torri â chod lliw ac offer ar wahân ar gyfer bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta?</p> <p>Ydyn <input type="checkbox"/> Nac ydyn <input type="checkbox"/></p>
<p>Rhaid i staff olchi eu dwylo gyda dŵr poeth a sebon bob amser cyn ac ar ôl trin/paratoi bwyd, ac yn arbennig ar ôl cyffwrdd bwyd/cynhwysion amrwd.</p>	<p>Golchi dwylo yw un o'r ffyrdd gorau i atal bacteria niweidiol a firsau rhag lledaenu.</p>		<p>Yw staff yn cael eu hyfforddi i olchi eu dwylo cyn paratoi a thrin bwyd ac ar ôl cyffwrdd â chig amrwd?</p> <p>Ydyn <input type="checkbox"/> Nac ydyn <input type="checkbox"/></p>
<p>Defnyddio proses glanhau dau gam ar ôl paratoi cig amrwd:</p> <p>1. Glanhau: Defnyddio naill ai dŵr poeth, sebon neu gynnyrch glanhau (fel diheintydd neu ddatseimyydd). Cael gwared â baw gweladwy, saim a gweddillion o arwynebau/offer.</p> <p>2. Diheintio: Yn dilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr, rhowch ddiheintydd dros yr arwyneb/offer a'i adael ymlaen am yr amser gofynnol.</p>	<p>Mae diheintyddion cemegol ond yn gweithio ar arwynebau sydd wedi eu glanhau yn drwyadl yn gyntaf i gael gwared â saim a baw arall.</p> <p>Defnyddiwch ddiheintyddion sy'n cwrdd â'r Safonau Prydeinig canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> Safonau BS EN 1276 a/neu Safonau BS EN 13697. 		<p>A ydych yn glanhau ac yn diheintio yn defnyddio dau gam?</p> <p>Ydyn <input type="checkbox"/></p> <p>A yw eich diheintydd yn cwrdd â'r BS 1276 neu 13697?</p> <p>Ydi <input type="checkbox"/> Nac ydi <input type="checkbox"/></p>

COGINIO A GWASANAETH

PWYNT DIOGELWCH	PAM / GWYBODAETH ARALL	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
<p>Defnyddiwch offer addas ar gyfer coginio eich cebabau, a sicrhewch eu bod yn cael eu cadw mewn cyflwr da.</p>	<p>Gall fod yn anodd coginio bwyd yn drylwyr gyda'r offer amhriodol neu os nad ydynt yn gweithio'n iawn. Atgyweiriwch neu newidiwch unrhyw offer sydd wedi difrodi ar unwaith. Dylech roi gwasanaeth i'r gigwain fertigol yn unol â chyfarwyddiadau'r gwneuthurwr er mwyn sicrhau ei fod yn gallu coginio cebab doner yn drylwyr.</p>	<p>Math o offer a threfniadau cynnal a chadw:</p>
<p>Efallai bod y cebabau angen cael eu dadrewi'n gyfan gwbl cyn eu coginio, oni bai bod cyfarwyddiadau'r cynhyrchwyr yn dweud y gallwch eu coginio wedi rhewi, neu os oes gennych ddull diogel wedi'i brofi.</p>	<p>Os yw'r bwyd wedi rhewi neu wedi rhewi'n rhannol, bydd yn cymryd hirach i goginio. Gall hefyd arwain at ddarnau o'r cig heb eu coginio, sy'n golygu y gall gynnwys bacteria niweidiol. Yn ddelfrydol, rhowch y bwyd yn yr oergell i ddadrewi. Dylai bwyd amrwd gael eu cadw mewn cynhwysydd wedi'i orchuddio o dan/i ffwrdd o fwyd parod i'w fwyta.</p>	<p>Ydych chi'n dadrewi cig sydd wedi rhewi yn drylwyr cyn coginio?</p> <p>Ydyn <input type="checkbox"/> Nac ydyn <input type="checkbox"/></p> <p>Dull dadrewi:</p>

	<p>Dechreuwch goginio'r cebab doner ar y gigwain fertigol, gan sicrhau bod hyd y llosgwyr yn hafal i, neu'n hirach na'r bloc o gig sy'n cael ei goginio.</p>	<p>Bydd hyn yn sicrhau bod y cig yn cael ei goginio yn ei gyfanrwydd. Efallai bydd angen i chi brynu blociau llai o gig er mwyn sicrhau bod hyn yn bosibl.</p>	<p>Ydych chi bob amser yn sicrhau bod y gigwain fertigol yn cynnwys hyd cyfan y bloc o gig? Ydyn <input type="checkbox"/></p>
	<p>Ni ddylai'r pŵer/nwy gael ei ddiffodd o'r gigwain fertigol yn ystod y broses goginio, neu ei droi i lawr yn ystod cyfnodau tawel.</p>	<p>Gall ddiffodd neu droi'r pŵer/nwy i lawr arwain at fwyd yn cael ei gadw ar dymheredd amhriodol, a fydd yn galluogi bacteria yn y cig i barhau i dyfu a lluosu.</p>	<p>Ydych chi bob amser yn cadw'r llosgyddion ymlaen tra bod y cebab ar y gigwain? Ydyn <input type="checkbox"/></p>
<p>Sicrhewch fod y cebab wedi bod yn coginio yn ddigon hir a bod y tu allan wedi coginio'n drylwyr cyn torri/siafio'r cig.</p>	<p>Mae methu coginio bwyd yn ddigonol yn gallu arwain at facteria yn goroesi ac yn tyfu. Sicrhewch fod y cebab wedi coginio i gyfuniad o dymheredd ac amser addas e.e. 75°C am 30 eiliad neu ddefnyddio gwiriad addas arall. Os nad yw'r cebab wedi ei goginio'n iawn dylai gael ei goginio ymhellach e.e. ar y radell.</p>	<p>Ydych chi'n gwneud hyn? Ydyn <input type="checkbox"/></p>	
<p>Defnyddiwch gyllell glân, wedi'i ddiheintio neu dafellwr cebab trydan i dorri'r cig sydd wedi'i goginio.</p> <p>Cadwch y tafellau o gig yn denau er mwyn osgoi gweini cig cebab amrwd neu heb ei goginio (ni ddylai'r gyllell/tafellwr ddod i gyswllt ag unrhyw gig amrwd).</p>	<p>Gan fod y cig yn cael ei grilio/coginio ar y tu allan, mae'r tu mewn yn aros yn amrwd. Mae'n bwysig nad ydych yn torri gormod ar y cebab, gan y bydd hyn yn arwain at y gyllell/tafellwr yn dod i gyswllt gyda'r cig amrwd, a all halogi'r cig sy'n barod i'w fwyta.</p>	<p>Sut ydych chi'n torri'r cebab? <input type="checkbox"/> Cyllell lân <input type="checkbox"/> Tafellwr cebab trydan <input type="checkbox"/> Arall (Nodwch):</p> <p>Ydych chi bob amser yn cadw'r tafellau'n denau er mwyn osgoi cyswllt gyda chig amrwd? Ydyn <input type="checkbox"/></p>	
<p>Os ydych yn defnyddio tafellwr cebab, rhaid i chi sicrhau y caiff ei gynnal a'i gadw mewn cyflwr da a bod unrhyw foltau/sgriwiau yn ddiogel, fel na fydd y rhain yn dod yn rhydd wrth ei ddefnyddio.</p>	<p>Gwiriwch y ddyfais cyn ac ar ôl ei ddefnyddio er mwyn sicrhau ei fod mewn cyflwr da, ac nad oes unrhyw ddarnau wedi dod yn rhydd. Gall ddarnau rhydd ddisgyn i mewn i'r bwyd a gall faw/bacteria gasglu mewn offer sydd wedi difrodi. Atgyweiriwch neu newidiwch unrhyw offer sydd wedi difrodi ar unwaith.</p>	<p>Ydych chi'n gwneud hyn? <input type="checkbox"/> Ydyn <input type="checkbox"/> Amherthnasol (ddim yn defnyddio tafellwr)</p>	


<p>Rhaid i chi sicrhau bod y tafellwr cebab yn cael ei gadw'n lân, ac yn cael ei lanhau a'i ddiheintio yn rheolaidd.</p>	<p>Gall lanhau tafellwyr cebab fod yn anodd gan nad ellir eu rhoi yn y peiriant golchi llestri nac eu trochi mewn dŵr. Rhaid i chi sicrhau eich bod yn cyflawni proses lanhau dau gam, i ddechrau gyda dŵr sebon poeth neu ddatseimydd, ac yna cam diheintio (ar gyfer yr amser cyswllt gofynnol). Dilynwch gyfarwyddiadau glanhau'r gwneuthurwyr bob amser.</p>	<p>Sut ydych chi'n glanhau'r tafellwr cebab trydan? <input type="checkbox"/> Amherthnasol (ddim yn defnyddio tafellwr)</p>
<p>Ni ddylai cig wedi'i dorri allu disgyn neu ei storio yn hambwrdd dripio'r gigwain fertigol.</p> 	<p>Os yw'r cig sydd wedi'i dorri yn dod i gyswllt â gwaelod yr hambwrdd, gall arwain at halogi'r cig gyda bacteria a gwaed o'r sudd cig amrwd o ganol y cebab.</p> <p>Rhaid i unrhyw ddarnau sydd wedi dod i gyswllt â'r hambwrdd dripio gael eu taflu i fwrdd neu eu hail-gynhesu i dymheredd-amser addas e.e. 75°C am 30 eiliad.</p>	<p>Ydych chi'n sicrhau nad yw'r darnau o gig wedi coginio yn cael eu storio neu ddisgyn i'r hambwrdd dripio? Ydyn <input type="checkbox"/></p>
<p>Ni ddylai offer gweini a ddefnyddir ar gyfer cig wedi'i goginio a'i dorri, gael ei storio tu mewn i'r hambwrdd dripio.</p> 	<p>Gall storio offer yma arwain at eu halogi gyda bacteria a gwaed o'r sudd cig amrwd o ganol y cebab. Yna gall hyn halogi'r cebab wedi'i goginio a'i dorri sy'n dod i gyswllt â'r un offer.</p> <p>Os yw unrhyw offer wedi cael eu storio yn yr hambwrdd dripio, ni ddylid eu defnyddio i weini cebab wedi'i goginio a dylid eu glanhau a'u diheintio'n drylwyr cyn eu defnyddio eto.</p>	<p>Ble ydych chi'n cadw offer gweini pan na chânt eu defnyddio?</p>
<p>Argymhellir eich bod yn defnyddio gradell/plât poeth (neu ddull addas arall) i goginio'r cig wedi'i dorri ymhellach cyn gweini (yn arbennig yn ystod cyfnodau prysur).</p>	<p>Os nad yw'r cebab wedi'i goginio'n llawn neu os cafodd y cebab ei halogi yn ystod ei dorri/drin, bydd yr ail gam coginio yn sicrhau bod y cebab sy'n cael ei weini wedi'i goginio'n drylwyr i gyfuniad o dymheredd ac amser addas.</p>	<p>Ydych chi'n rhoi'r cig wedi'i dorri ar radell, plât poeth neu debyg cyn gweini? Ydyn <input type="checkbox"/> Nac ydyn <input type="checkbox"/></p>
<p>Defnyddiwr offer gwahanol a dynodedig (e.e. cyllyll, gefeiliau) ar gyfer bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta.</p> <p>Dylai'r rhain gael eu hadnabod yn hawdd (e.e. cod lliw).</p>	<p>Gall facteria niweidiol ledaenu o'r offer a ddefnyddir ar gyfer bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta.</p> <p>Dylai offer aml-ddefnydd gael eu diheintio â gwres (e.e. glanhawr stêm, sinc diheintio neu beiriant golchi llestri) rhwng bob defnydd, a rhaid rhoi amser addas rhwng pob defnydd. Os nad yw hyn yn bosibl, gwahanwch yr offer ar gyfer cig amrwd yn unig a bwyd parod i'w fwyta yn unig.</p>	<p>Oes gennych chi offer gwahanol ar gyfer bwyd amrwd yn unig a bwyd parod i'w fwyta yn unig? <input type="checkbox"/> Oes ac â chod lliw <input type="checkbox"/> Na</p> <p>Os nad, sut caiff y rhain eu diheintio rhwng pob defnydd? <input type="checkbox"/> Golchi yn y peiriant golchi llestri <input type="checkbox"/> Diheintio â gwres <input type="checkbox"/> Arall:</p>

Defnyddio offer cymhleth ar wahân (e.e. tafellwyr a chymysgwyr) ar gyfer bwydydd amrwd a bwyd parod bob amser.	Nid yw'n bosibl tynnu bacteria niweidiol o offer cymhleth, a all arwain at halogiad bwyd.	Ydych chi'n defnyddio offer cymhleth gwahanol ar gyfer paratoi bwyd amrwd a bwyd parod? Ydyn <input type="checkbox"/> Nac ydyn <input type="checkbox"/> Amherthnasol <input type="checkbox"/>
Wrth ychwanegu cig amrwd ar radell/plât poeth/barbeciw, sicrhewch nad yw'n cyffwrdd nac yn diferu ar fwyd sydd eisoes yn coginio.	Gall facteria ledaenu o gig amrwd i fwydydd eraill, a all arwain at fwyd sy'n anniogel i'w fwyta.	Sut ydych chi'n cadw cig amrwd ar wahân i fwydydd sydd eisoes yn coginio?

CADW BWYD YN BOETH

PWYNT DIOGELWCH	PAM? / GWYBODAETH ARALL	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
Dylech bob amser gynhesu eich offer cadw bwyd yn boeth cyn rhoi bwyd ynddynt.	Gall ddefnyddio offer oer arwain at fwyd heb ei gadw'n ddigon poeth, a all arwain at dwf bacteria niweidiol.	Ydych chi'n gwneud hyn? Ydyn <input type="checkbox"/>
Rhaid i fwyd gael ei goginio'n drylwyr cyn cael ei storio yn yr offer cadw bwyd yn boeth.	Mae offer cadw bwyd yn boeth ar gyfer cadw bwyd yn boeth yn unig. Ni ddylid ei ddefnyddio i goginio nac i ailgynhesu bwyd.	Ydych chi'n gwneud hyn? Ydyn <input type="checkbox"/>
Cadwch fwyd poeth yn eich offer cadw bwyd yn boeth ar 63°C neu uwch, nes y caiff ei weini. Monitwrch dymheredd y bwyd sy'n cael ei gadw'n boeth yn rheolaidd (e.e. bob 30 munud), gan ddefnyddio thermomedr wedi'i ddiheintio. Bydd hyn yn helpu i ddangos fod y bwyd yn cael ei gadw ar neu'n uwch na 63°C. Bydd cofnodi'r gwiriadau hyn yn helpu i ddangos fod y gwiriadau monitro yn cael eu cyflawni.	Gall gymysgu'r cebab yn rheolaidd, cadw'r caead ymlaen a pheidio â gorlenwi'r offer cadw bwyd yn boeth, helpu i sicrhau bod y bwyd yn cael ei gadw ar neu'n uwch na 63°C. Os nad yw'r bwyd yn ddigon poeth ar unrhyw bwynt wrth gadw'r bwyd yn boeth: • ailgynheswch nes ei fod ar dymheredd diogel a'i roi yn ôl yn yr offer cadw bwyd yn boeth (dylech ond wneud hyn unwaith), neu oerwch y bwyd gan ddefnyddio dull diogel a'i ailgynhesu yn hwyrach cyn gweini. Os nad allwch wneud hyn, taflwch y bwyd i ffwrdd.	Ydych chi'n monitro tymheredd y bwyd a gedwir yn eich offer cadw bwyd yn boeth? Ydyn <input type="checkbox"/> Nac ydyn <input type="checkbox"/> Pa mor aml ydych chi'n gwirio? Ble ydych chi'n cofnodi'r gwiriadau hyn?
Dylech ond ychwanegu bwyd newydd i'r offer cadw bwyd yn boeth, unwaith i'r cynnyrch presennol gael ei ddefnyddio/daflu i ffwrdd.	Mae ychwanegu bwyd newydd at hen fwyd yn ei gwneud yn anodd olrhain pryd cafodd y bwyd ei ychwanegu i'r offer cadw bwyd yn boeth, gan arwain at y bwyd newydd yn cael ei ddefnyddio gyntaf.	Ydych chi'n gwneud hyn? Ydyn <input type="checkbox"/>

DIWEDD GWASANAETH

PWYNT DIOGELWCH	PAM? / GWYBODAETH ARALL	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
<p>Yn ddelfrydol, defnyddiwch gig ffres bob dydd, a thafllwch unrhyw gig wedi'i goginio a'i dorri neu blociau o gig sydd wedi'u defnyddio'n rhannol.</p> <p>Defnyddiwch gyfarwyddiadau defnyddio a storio'r gwneuthurwyr bob amser.</p>	<p>Er mwyn lleihau gwastraff, gallwch benderfynu prynu blociau llai o gig er mwyn gweddu galw eich busnes.</p> <p>Os yw'r wybodaeth ar y label yn nodi bod rhaid ei ddefnyddio ar y diwrnod coginio, ni ddylech ei ailgynhesu/aildefnyddio ar y diwrnod canlynol, er enghraifft:</p> 	<p>Ydych chi'n gwneud hyn? <input type="checkbox"/> Ydyn <input type="checkbox"/> Nac ydyn - Ilenwch yr adran hon </p>
<p>Ar gyfer cig wedi'i goginio a'i dorri sy'n weddill: oerwch y cig cyn gynted â phosibl (o fewn 90 munud) cyn ei storio yn yr oergell neu rewgell.</p> <p>Rhaid rhoi oes addas i'r cig.</p>	<p>Mae caniatáu i fwyd oeri yn araf yn galluogi bacteria niweidiol i dyfu.</p> <p>Awgrymir eich bod yn defnyddio unrhyw gig sydd wedi'i goginio a'i dorri ar y diwrnod canlynol (diwrnod coginio + 1 diwrnod).</p>	<p>Ydych chi'n gwneud hyn? Ydyn <input type="checkbox"/></p> <p>Gwybodaeth oes bwyd:</p>
<p>Ar gyfer blociau cig gweddillol: tynnwch unrhyw gig wedi coginio ar ddiwedd y sesiwn. Diffoddwch y gigwain er mwyn dechrau'r broses oeri. Oerwch mor gyflym â phosibl (yn ddelfrydol o fewn 90 munud). Unwaith iddo oeri, gall y cebab sy'n weddill gael ei orchuddio a'i roi yn yr oergell.</p> <p>Rhaid rhoi oes addas i'r cig.</p>	<p>Os yw'r gigwain wedi'i ddiffodd cyn cau, mae'n syniad da torri a storio digon o gig wedi'i goginio er mwyn gweini unrhyw gwsmeriaid a all ymweld cyn i chi gau.</p> <p>Os cewch gyflenwad o gebabau wedi rhewi, ni ddylid ail-rewi'r rhain unwaith iddynt ddadrewi.</p> <p>Awgrymir eich bod yn defnyddio unrhyw bloc o gig sy'n weddill ac wedi'i oeri ar y diwrnod canlynol (diwrnod coginio + 1 diwrnod).</p>	<p>Ydych chi'n gwneud hyn? Ydyn <input type="checkbox"/></p> <p>Gwybodaeth oes bwyd:</p>

AIL-GYNHESU

PWYNT DIOGELWCH	PAM? / GWYBODAETH ARALL	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
<p>Ail-gynheswch tan ei fod yn hollol boeth, a sicrhewch ei fod yn cyrraedd cyfuniad amser a thymheredd diogel:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 82°C neu uwch ▪ 80°C am 6 eiliad neu ▪ 75°C am 30 eiliad neu ▪ 70°C am 2 funud neu ▪ Gyfuniad o amser a thymheredd cyfwerth arall. <p>Mae'n bwysig eich bod yn monitro tymheredd bwydydd sy'n cael eu hailgynhesu.</p>	<p>Mae ail-gynhesu yn golygu coginio eto, nid cynhesu yn unig. Mae'n bwysig iawn ailgynhesu bwyd yn iawn er mwyn lladd bacteria a allai fod wedi tyfu ers coginio'r bwyd. Ni ddylid ailgynhesu bwyd gan ddefnyddio offer cadw bwyd yn boeth. Dim ond unwaith y dylid ailgynhesu bwyd.</p> <p>Os na gyflawnir amser-tymheredd priodol, ail-gynheswch y bwyd yn hirach a monitrwch eto.</p>	<p>Sut ydych chi'n ail-gynhesu cebabau?</p> <p>Ydych chi'n monitro tymheredd bwydydd sy'n cael eu hailgynhesu? Ydyn <input type="checkbox"/> Nac ydyn <input type="checkbox"/></p>

GWYBODAETH/HYSBYSIADAU A LABELU BWYD

PWYNT SAFONAU BWYD	PAM? / GWYBODAETH ARALL	SUT YDYCH CHI’N GWNEUD HYN?
<p>Dylai gwybodaeth bwyd fod yn gywir, yn glir ac yn hawdd i’w deall ar gyfer y cwsmer ac ni ddylai fod yn gamarweiniol.</p> <p>Ni ddylid disgrifio cebabau sy’n cynnwys cig gwahanol i gig oen/dafad, fel ‘cebab doner’ neu ‘cebab doner oen’.</p> <p>Ni ddylai cig dafad gael ei ddisgrifio fel cig oen ar eich bwydlen.</p> <p>Os yw cebabau wedi cael eu gwneud o nifer o rywogaethau o anifeiliaid, megis, cig oen, cig eidion a chyw iâr ac ati, gellir defnyddio’r term ‘cebab doner cymysg’ neu ‘cebab doner X, X a X’.</p>	<p>Gwiriwch label y gwneuthurwr i sicrhau bod eich hysbysiadau bwydlen yn gywir.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;">LABEL INFORMATION</p> <p>Ingredients: 88% Lamb, Rusk (Wheat), Soya Isolate, Salt, Textured Vegetable Protein (Soya), Potato Starch, Cumin, Flour (Wheat), Onion, Garlic, Flavour Enhancer E621, Stabilisers E450, E451, E452, Chilli Powder, Black Pepper</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;">MENU CLAIM</p> <p>Doner Kebab OR Lamb Doner Kebab</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;">LABEL INFORMATION</p> <p>Ingredients: Lamb 85%, Beef 6%, Chicken breast 4%, Onions, water, SOYA Protein, Rusk, (WHEAT) Yogurt (MILK), Salt, Textured Vegetable Protein (SOYA), Flavour Enhancer E621, Mixed Spices</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">MENU CLAIM</p> <p>Mixed Meat Doner Kebab OR Lamb, Beef & Chicken Doner Kebab</p> </div>	<p>Pa gigoedd sydd wedi’u rhestru fel cynhwysion ar y label cebab doner?</p> <p>Yw eich hysbysebion bwydlen yn gywir? Ydyn <input type="checkbox"/></p>
<p>Os ydych yn cynhyrchu bwyd wedi’i becynnu ymlaen llaw yn barod i’w werthu’n uniongyrchol (PPDS), rhaid eu labelu gyda’r wybodaeth ganlynol:</p> <ul style="list-style-type: none"> Enw’r bwyd Rhestr lawn o’r cynhwysion Pwysleisio cynhwysion alergenaid (o fewn y rhestr gynhwysion) <p>Enghraifft o label PPDS*:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p style="text-align: center;">GARLIC MAYONNAISE</p> <p>INGREDIENTS: Water, rapeseed oil, spirit vinegar, modified corn starch, EGG and EGG yolk, sugar, salt, cream powder (MILK), citrus fibre, flavourings, preservatives (potassium sorbate), thickeners (guar gum, xanthan gum), natural garlic flavouring, MUSTARD flour, lemon juice concentrate, antioxidant (calcium disodium EDTA), paprika extract</p> </div> <p><i>*nid yw’r label i’r raddfa ac efallai nad yw’r ffont yn bodloni’r gofynion lleiafrif maint ffont</i></p>	<p>Mae bwyd PPDS yn fwyd sy’n cael ei becynnu yn yr un lleoliad ac y caiff ei gynnig/gwerthu i gwsmeriaid ac yn y pecyn cyn iddo gael ei archebu neu ddewis ac yn cael ei ddewis/archebu wyneb yn wyneb yn yr eiddo.</p> <p>Er enghraifft: Sawsiau sy’n cael eu pecynnu mewn potiau gyda chaead ac yna eu gwerthu/cynnig i gwsmeriaid ar ôl archebu.</p> <p>Os ydych yn pecynnu/llewi cynwysyddion ar ôl archebu, ni fyddai hyn yn PPDS ac nid oes angen label.</p> <p>Mae mwy o wybodaeth ar gael yma: https://www.food.gov.uk/cy/canllawiau-ar-gyfer-busnesau/newidiadau-ppds a https://www.businesscompanion.info/en/quick-guides/food-and-drink/labelling-of-prepacked-for-direct-sale-foods</p>	<p>Ydych chi’n cynhyrchu bwyd PPDS? Ydyn <input type="checkbox"/> Nac ydyn <input type="checkbox"/></p> <p>Ydynt wedi cael eu labelu gydag enw’r bwyd, cynhwysion llawn gyda’r alergenau wedi’u pwysleisio? <input type="checkbox"/> Ydyn <input type="checkbox"/> Amherthnasol (dim PPDS)</p>

COFNOD HYFFORDDI STAFF

Yn ogystal â hyfforddiant diogelwch bwyd allanol sydd wedi'u cwblhau, mae'n rhaid i chi wneud yn siŵr eich bod y staff wedi eu hyfforddi ac yn ymwybodol o'ch system rheoli diogelwch bwyd (e.e. y pecyn hwn). Gallwch ddefnyddio'r cofnod hyfforddi isod i lofnodi bod staff wedi darllen, deall ac yn gweithredu pob maes diogelwch yn y pecyn hwn.

Os ydych yn sylwi nad yw staff yn dilyn y dulliau diogelwch yn y pecyn hwn, dylech eu hail-hyfforddi ar y dull diogel a gwella goruchwyliaeth staff.

Enw	Swydd	Dyddiad	Darllen a Deall
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>

Mae gofynion cyffredinol eraill nad ydynt yn y pecyn ychwanegol hwn, wedi'u cynnwys yn y pecyn Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell (SFBB) e.e. hylendid personol a ffitrwydd i weithio, glanhau, cynnal a chadw, rheoli pla, alergenau, dadrewi, rheoli traws-halodiad, alergenau ac ati. Dylech sicrhau bod y pecyn hwn (SFBB) **hefyd** wedi'i gwblhau'n llawn a bod staff wedi cael eu hyfforddi'n iawn.

NODIADAU / GOFOD YCHWANEGOL

Dyddiad Cwblhau Pecyn: