

# Segment Wyth - HACCP

## HACCP

Mewn iaith bob dydd, weithiau byddwn yn clywed y term HACCP (Pwynt Rheoli Critigol Dadansoddi Peryglon), yn fwy felly os ydym yn gweithio ym maes trin bwyd.

Yn aml byddwch yn clywed rhywun yn siarad am y Cynllun HACCP ac efallai y byddwch wedi drysu ynglŷn â beth yw hwn a hyd yn oed sut i ynganu HACCP (dywedwch Hassup, peidiwch ag ynganu pob llythyren yn ei thro gan y bydd unrhyw sgwrs fanwl am HACCP yn cymryd llawer gormod o amser).

Rydym yn mynd i dreulio peth amser yn dweud wrthy ch chi am y geiriau a'r termau a ddefnyddir yn HACCP, a byddwn hyd yn oed yn mynd â chi drwy gamau'r broses sy'n gysylltiedig â datblygu Cynllun HACCP, ond nid mewn digon o fanylder i chi allu ei wneud eich hun, ar gyfer hynny byddai angen i chi ddilyn cwrs HACCP pwrpasol i gael dealltwriaeth fanylach)

Nod y segment hwn yw rhoi dealltwriaeth ddigonol i chi o HACCP fel y gallwch weithio o fewn Cynllun HACCP presennol eich busnes.

## NODAU'R SEGMENT HWN

Ar ddiwedd y segment byddwch yn gallu:

- Disgrifio'n gryno ystyr Dadansoddi Peryglon a HACCP;
- Rhestru rhai peryglon cyffredin a rheolaethau priodol;
- Rhoi enghreifftiau o ragofynion;
- Rhestru saith egwyddor HACCP;
- Disgrifio'n gryno y sail gyfreithiol ar gyfer HACCP;
- Nodi manteision gweithredu system HACCP;
- Nodi rôl yr unigolyn a thîm wrth weithredu system HACCP.

## HACCP - PWYNT RHEOLI CRITIGOL DADANSODDIAD PERYGL

Felly, nawr ein bod yn gwybod beth yw ystyr yr acronym HACCP.

### Tarddiad HACCP



System diogelwch bwyd a ddatblygwyd yn y 1960au yw HACCP sy'n ceisio nodi a rheoli'r holl risgiau diogelwch bwyd cyn iddynt gael cyfle i achosi problem.

Datblygwyd HACCP yn yr Unol Daleithiau ar gyfer NASA gan y Pillsbury Dough Corporation, a oedd yn cynhyrchu'r bwydydd a ddefnyddiwyd gan ofodwyr ar y pryd.

Ers hynny, mae'r dull systematig hwn ar gyfer diogelwch bwyd wedi dod yn brif ddull rheoli diogelwch bwyd sydd wedi'i fabwysiadu ledled yr UE a llawer o weddill y byd.

### Ond beth yw HACCP?

Mae'r rhan fwyaf o fwydydd, gan gynnwys bwyd môr, yn mynd trwy nifer o gamau prosesu neu drin rhwng y cynaeafu a'r bwyta. Ni fydd rhai o'r camau hynny'n cael effaith sylweddol ar ddiogelwch bwyd, tra gall eraill o bosibl beri peryglon bwyd neu fethu â rheoli'r rhai presennol.

Mae rhai camau yn bwysig oherwydd gallant roi cyfle i ddileu neu leihau'r risg o beryglon diogelwch bwyd posibl.

Mae hwn yn bwynt pwysig i'w ddeall. Mae camau a all achosi problemau drwy beri peryglon bwyd yn wahanol i gamau a all ddatrys problemau drwy gael gwared ar beryglon, a byddwn yn gweld sut mae'r ddau fath o weithredu hyn yn chwarae eu rolau yn ddiweddarach yn y segment hwn.

Felly, ein hymgais wirioneddol gyntaf i ateb y cwestiwn, beth yw HACCP?

HACCP yw:

- Sail resymegol a systematig ar gyfer nodi a gwerthuso risgiau posibl proses i ddiogelwch bwyd;
  - Dyma'r elfen Dadansoddi Peryglon sydd yn y teitl.
- Proses resymegol a systematig o nodi pryd, ble a sut y caiff y risgiau posibl hyn eu dileu neu eu lleihau i lefel ddiogel, er mwyn sicrhau diogelwch y bwyd a gynhyrchir yn y pen draw.
  - Dyma'r elfen Pwynt Rheoli Critigol yn y teitl. Dyma

ddwy ochr i 'darn arian' HACCP;

- gweithio allan beth allai fynd o'i le ac yna;
- penderfynu sut i sicrhau nad yw'n achosi problem.

### BETH YW MANTEISION HACCP?

Mae llawer o fanteision i gael Cynllun HACCP ar waith a llawer o resymau pam y dylai busnesau bwyd môr roi ystyriaeth ddifrifol i HACCP.

Dau o'r prif resymau yw:

- Mae cwsmeriaid yn mynnu fwyfwy bod gan eu cyflenwyr systemau HACCP effeithiol ar waith i warantu diogelwch cynnyrch bwyd;
- Mae'r Gyfraith yn ei gwneud hi'n ofynnol bod gan fusnesau bwyd systemau diogelwch bwyd sy'n seiliedig ar egwyddorion HACCP.



Mae Rheoliad 852/2004 ar hylendid bwydydd, Erthygl 5 yn nodi:

*Rhaid i weithredwyr busnesau bwyd sefydlu, gweithredu a chynnal gweithdrefn neu weithdrefnau parhaol yn seiliedig ar egwyddorion HACCP.*

Nid yw hyn o reidrwydd yn golygu cynlluniau HACCP llawn ar gyfer busnesau llai – gweler Systemau eraill sy'n seiliedig ar HACCP ar ddiwedd y bennod hon.

Mae manteision eraill y gallai busnesau bwyd yn rhesymol ddisgwyl eu gweld o system HACCP effeithiol yn cynnwys:

- Gwell proffidioldeb drwy leihau gwastraff;
- Mae HACCP yn galluogi cwmni i symud i system ansawdd sy'n edrych ar y 'darlun mawr' o'r cynaeafu i'r bwyta;
- Dylai'r Cynllun HACCP nodi lle mae'n bwysig gwario arian ac adnoddau ar ddiogelwch bwyd, a lle nad oes angen gwneud y buddsoddiad hwnnw;
- Gall Cynllun HACCP gweithredol ac effeithiol helpu i ddiogelu busnes rhag cael ei erlyn os bydd rhywbeth drwg yn digwydd. Os gallant ddangos *ddiwydrwydd dyladwy a dyletswydd gofal* i'r Barnwr;
- Dull rhagfynegol o ymdrin â diogelwch bwyd yw HACCP. Mae'n ei gwneud yn ofynnol i'r busnes feddwl am yr hyn a allai ddigwydd a gwneud rhywbeth yn ei gylch cyn iddo ddigwydd;
- Ac yn olaf, mae HACCP yn gweithio ac mae wir yn arwain at fwyd mwy diogel, rhywbeth y mae ein cwsmeriaid yn ei werthfawrogi.

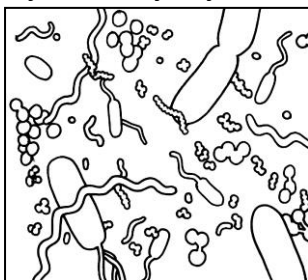


## BETH YW PERYGLON?

Yn nhermau HACCP, mae peryglon fel arfer yn fiolegol, yn gemegol neu'n ffisegol eu natur. Mae peryglon yn cael yr effaith o *wneud neu achosi i fwyd fod yn anniogel i'w fwyta*.

Mae hyn yn debyg, ond nid yn union yr un fath â'r mathau o halogiad bwyd y gallech fod wedi'u trafod mewn cwrs hyfforddi diogelwch bwyd.

Mae **peryglon biolegol** ym maes bwyd môr fel arfer yn halogiad biolegol neu firydol o'r cynnyrch bwyd môr, gan gynnwys cynhyrchu unrhyw docsinau neu sborau gan y bacteria. Gall llwydni a burumau hefyd beri perygl biolegol.



Maent hefyd yn cynnwys unrhyw newidiadau biogemegol sy'n digwydd fel rhan o broses ddifetha naturiol bwyd môr os yw'r newidiadau hyn yn arwain at fwyd môr sy'n anniogel.

Perygl biolegol arall yw'r biotocsinau hynny y gellir eu cynhyrchu gan algâu morol sy'n digwydd yn naturiol ac sy'n rhan o ddiet rhai pysgod cregyn, ac a all gronni'n lefelau anniogel mewn rhai bwydydd môr.

Mae **perylon cemegol** yn symlach ac yn haws eu deall. Mae'r rhain yn unrhyw fath o halogiad cemegol na ddylai fod yn y bwyd môr a allai ei wneud yn anniogel i'w fwyta. Mae enghreifftiau yn cynnwys:

- Cemegion glanhau;
- Gweddillion pryfleiddiad, ffwngleiddiad neu blaladdwyr yn y cynnyrch;
- Halogiad diesel;
- Cemegion a ddefnyddir wrth brosesu;
- Gweddillion meddyginiaethau fel y rheini a ddefnyddir i drin pysgod a ffermir

Yn syml, **Peryglon ffisegol** yw unrhyw beth o natur ffisegol na ddylai fod yno, fel ysgyrion pren, darnau metel, darnau o blastig, gwallt ac ati. Maent hefyd yn cynnwys esgyrn mewn cynnyrch sydd i fod heb esgyrn a darnau cregyn mewn cig cranc wedi'i brosesu er enghraifft.

### **BETH YW DADANSODDIAD PERYGLON?**

Yn syml, casglu gwybodaeth i nodi pa beryglon posibl a all fodoli yw Dadansoddi Peryglon, fel y gellir gwneud penderfyniadau ar ba rai sy'n arwyddocaol a pha reolaethau sydd eu hangen i sicrhau bod diogelwch bwyd yn cael ei gynnal.

Yn ymarferol, mae hyn yn ei gwneud hi'n ofynnol i rywun â dealltwriaeth dda o'r hyn sy'n digwydd yn ystod pob cam o'r broses ofyn cwestiynau fel:

- A oes unrhyw bosibilrwydd y bydd darn metel yn mynd i mewn i'n bysedd pysgod?
- O ble y gallai ddod?
- Beth allwn ni ei wneud i sicrhau nad yw'n digwydd?
- Os bydd yn digwydd, sut allwn sylwi arno?
- Os byddwn yn sylwi arno, beth ddylem ei wneud?
- Pwy sy'n gyfrifol am reoli hyn?
- Gwaith pwy yw gwneud hyn?
- A oes gennym drefn ar waith eisoes i reoli hyn?
- A YW'N GWEITHIO?

Halogiad metel yw un o'r peryglon symlaf i'w reoli gyda gweithdrefn synhwyro metel yn cael ei chynnal ar ôl i'r cynnyrch gael ei bacio a chyn iddo gael ei anfon. Ond mae hyd yn oed rhywbeth mor syml â hyn yn gofyn am hyfforddiant, logiau gweithredu, profion, gweithdrefnau ysgrifenedig a sawl peth arall er mwyn iddo weithio bob amser.

Ac wrth gwrs, dylem ddal i geisio peidio â chael metel yn y cynnyrch yn y lle cyntaf!

Yn wir, mae'r weithdrefn synhwyro metel yn aml yn cael ei hystyried gan fusnesau bwyd yn rhywbeth mor arferol fel nad yw'n rhan o'r broses HACCP, ond yn rhan sylfaenol o'r arferion da y dylai fod gan gwmnïau ar waith cyn HACCP, sy'n caniatáu i'r Cynllun HACCP ganolbwyntio ar yr hyn sy'n wirioneddol bwysig, sy'n anoddach i'w reoli, ac a allai beri risg wirioneddol os na chânt eu rheoli.

Efallai mai rhywbeth fel hyn fydd y drafodaeth.

Person A: *Rwy'n meddwl bod ysgyrion metel yn ein bwyd yn berygl sy'n rhaid ei reoli gan y Cynllun HACCP.*

Person B: *Dydw i ddim yn meddwl hynny. Mae ein gweithdrefnau synhwyro metel yn effeithiol iawn ac nid oes unrhyw ddarn metel yn debygol o ddianc a bod mewn pecyn sy'n gadael y ffatri. Mae'r posibilrwydd yn rhy annhebygol i boeni yn ei gylch.*

Felly pwy sy'n iawn? A dweud y gwir mae'r ddau yn iawn, mae'r cyfan yn dibynnu ar lefel y risg sy'n berthnasol yn eich barn chi.

Os yw ysgyrion metel yn berygl tebygol, yna efallai y byddant yn haeddu eu hadran eu hunain yn y Cynllun HACCP. Os ydynt yn ddigwyddiad annhebygol a bod gweithdrefnau ar waith i'w rheoli, yna gellir eu hystyried fel rhan o'r arferion gweithgynhyrchu da sylfaenol.

Arferion Gweithgynhyrchu Da neu weithdrefnau rheoli parhaol yw'r gweithdrefnau pwysig hynny sy'n helpu i greu amgylchedd glân a diogel ar gyfer cynhyrchu a thrin bwyd.

Yr arferion da hyn yw'r sylfaen y gellir adeiladu HACCP arni. Fe'u gelwir yn **Rhaglenni Rhagofyniad** oherwydd mae eu hangen cyn i chi ddechrau rhoi unrhyw reolaethau ar waith. Yn wir, gall rhaglenni rhagofyniad priodol a gweithdrefnau effeithiol olygu nad oes angen rheolaeth bellach ar berygl gan fod y rhagofyniad yn delio ag ef.

Mae **Rhaglenni Rhagofyniad** yn eang ac amrywiol.

Er nad yw'r rhestr yn ddiidwedd, gall fod yn helaeth iawn, ac mae'n debygol o gynnwys y gweithdrefnau a'r polisiau hyn:

- Gweithdrefnau cymeradwyo cyflenwyr;
- Polisiau hyfforddi a goruchwylio staff;
- Gweithdrefnau glanhau a diheintio;

- Polisiâu cynnal a chadw offer ac adeiladau;
- Llu o bolisiâu hylendid bwyd yn amrywio o olchi dwylo i wiriadau glanhau offer;
- Trefniadau rheoli plâu;
- Cymeriant deunydd crai, gweithdrefnau cylchdroi stoc, labelu, olrhain ac adalw;
- Cynllun offer a llif cynnyrch;
- Cynnal tymheredd, logiau, gweithdrefnau;
- ac ati.

## DIWYDRWYDD DYLADWY A DYLETSWYDD GOFAL

Yn syml, mae'n rhaid i weithredwyr busnesau bwyd ddangos eu bod wedi cymryd '*pob rhagofal rhesymol*' i sicrhau diogelwch bwyd.

Mae'r gair rhesymol yn bwysig iawn wrth ystyried peryglon, risgiau, a'r Cynllun HACCP yn gyffredinol. Mae'n rhoi rhywfaint o hyblygrwydd o ran sut mae busnes bwyd yn cael ei redeg megis:

- Amllder monitro – boed hynny'n fonitro tymheredd yr oerydd, pa mor aml y caiff y synhwyrdd metel ei brofi, faint o samplau sy'n cael eu hanfon i ffwrdd ar gyfer profi am docsinau, mae gan y busnes y rhyddid i benderfynu pa mor aml y gwneir hyn. Ond mae'n rhaid i'r busnes fod yn barod i gyfiawnhau ei benderfyniad.
- Lefel cadw cofnodion – y rheolwyr sy'n penderfynu sut i gadw cofnodion. Ond mae'n rhaid i chi fod yn barod i gyfiawnhau eich penderfyniad.
- Risg Derbyniol – pa lefel o risg sy'n dderbyniol yn eich barn chi? Gall fod angen buddsoddiad o arian ac adnoddau ar gyfer pob perygl a reolir. Mae costau os bydd cynnyrch anniogel yn gadael y busnes. Beth yw risg dderbyniol ac ar ba bwynt y mae rheolaethau ychwanegol yn mynd yn rhy gostus i'r busnes eu cyfiawnhau?

Mantais y dull hyblyg hwn yw ei fod yn caniatáu i fusnesau unigol a diwydiannau cyfan benderfynu beth sy'n briodol. Yr anfantais yw, os byddwch yn gwneud y penderfyniad anghywir, ni allwch feio unrhyw un arall a rhaid i chi dderbyn cyfrifoldeb am eich gweithredoedd.

Meysydd lle gallwch wrthbwysu'r rhwymedigaeth hon yw lle mae canllaw arfer da derbyniol gan y diwydiant, neu hyd yn oed derfyn statudol yr ydych wedi cydymffurfio ag ef.

Er enghraifft, mae terfyn statudol ar lefel y tocsin ASP a all fod yn bresennol mewn Cregyn y Brenin sy'n cael eu gwerthu i'w bwyta. Mae canllawiau ar gael i'r diwydiant ar sut y dylid trin ac agor cregyn bylchog er mwyn lleihau'r risgiau o'r tocsin hwn, pe bai'n bresennol.

Mae'r terfyn hwn a'r canllawiau hyn yn cyfrannu'n sylweddol at helpu busnes sy'n agor cregyn bylchog i benderfynu sut i leihau'r risg o docsin ASP i'r isafswm derbyniol.

## SUT MAE LLUNIO CYNLLUN HACCP?

Y peth cyntaf sydd angen i chi ei wneud yw penderfynu pa fath o fusnes bwyd ydych chi a pha fath o gynllun HACCP sydd angen i chi ei gynhyrchu.

Yn y diwydiant bwyd môr mae dau begwn o fusnesau. Ar un pegwn mae gennym y busnesau gweithgynhyrchu bwyd môr mawr, soffistigedig a chymhleth iawn, tra ar y pegwn arall mae gennym fusnesau llai megis bwytai bwyd môr.

Beth am gymharu'r ddau begwn.

### Bwytai Bwyd Môr

Y broses sylfaenol yw coginio a thriniaeth wres.

Cyfeintiau isel a rhediadau cynhyrchu byr iawn (seigiau sengl yn aml).

Hynod gymhleth ac amrywiol, hyd yn oed o fewn "swp/bwydlen"

Agwedd hyblyg at 'brosesu' (coginio) i fodloni gofynion cwsmeriaid.

Mae risg/problemau sylweddol yn ymwneud â staff. A wnaethant yr hyn roeddent i fod i'w wneud?

Dull hyblyg a chreadigol ar gyfer rheoli prosesau mewn amser real.

Mae dulliau amrywiol iawn yn ddibynnol ar benderfyniadau unigolion neu grwpiau bach;

Mae HACCP yn tueddu i fod yn ddull generig sy'n canolbwyntio ar reoli'r prosesau.

### Proseswyr Bwyd Môr

Y broses sylfaenol yw cynnal ansawdd/diogelwch.

Rhediadau cynhyrchu hir, niferoedd uchel, cysondeb deunyddiau a chynhyrchion.

O fewn safle neu adran, mae prosesau a chynhyrchion yn llai amrywiol ac yn llawer mwy cyson.

Dull cynlluniedig o ymdrin â phroses, deunyddiau crai, cynhyrchion. Mae gofynion cwsmeriaid yn cael eu hintegreiddio i gynllun cynhyrchu.

Mae problemau/risgiau sylweddol yn dueddol o fod yn gysylltiedig â pheirianeg. A yw ein prosesau/rheolaethau yn ddiogel?

Mae dulliau hyblyg fel arfer yn cael eu harwain gan y 'wyddoniaeth' ac nid gan y 'gelfyddyd' o gynhyrchu bwyd môr.

Mae dull cynlluniedig, a reolir gan dîm o arbenigwyr ac amrywiadau yn cael eu hystyried yn ofalus.

**Mae HACCP yn tueddu i gael ei arwain gan gynnyrch gyda chynllun ar gyfer pob cynnyrch sy'n canolbwyntio ar y gadwyn gynhyrchu briodol.**

Nid oes unrhyw reolau pendant a chyflym ynglŷn â pha ddull gweithredu y dylech ei ddilyn, cyn belled â bod y Cynllun HACCP yn addas at y diben.



## Sut i gynnal astudiaeth HACCP Gwaith

### Tîm sydd Orau

Hyd yn oed os ydych yn fusnes bach, dylech geisio edrych ar gynllunio HACCP fel tîm.

Beth yw manteision cynnwys staff yn y broses hon?

- Mae gan reolwyr a staff wybodaeth amrywiol am brosesau a chynnyrch a all gyfrannu at y Cynllun. Yn aml maent yn gwybod beth sy'n digwydd mewn gwirionedd pan fydd gwaith yn mynd yn brysur;
- Mae goruchwylwyr a staff yn teimlo eu bod yn cael eu cynnwys a'u bod yn cael eu gwerthfawrogi os gwrandewir ar eu cyfraniadau hefyd;
- Mae staff yn fwy tebygol o gadw at reolau HACCP y cwmni a rheoliadau diogelwch bwyd os ydynt yn deall eu rôl mewn sicrhau busnes mwy diogel;
- Mae staff yn fwy tebygol o lenwi ffurflenni monitro yn gywir ac yn effeithlon pan fyddant yn gallu gweld pa mor bwysig ydynt.

### Beth sy'n gwneud y tîm delfrydol?

Mewn un gair, cydbwysedd.

Mae gan dîm cytbwys ystod o arbenigedd priodol, gydag aelodau sydd â phrofiad, gallu, gwybodaeth ac ymrwymiad i waith y tîm yn cael eu dewis.

Rhaid trin aelodau'r tîm, beth bynnag fo'u rôl y tu allan i'r tîm, fel aelodau llawn a dylid rhoi ystyriaeth ddyladwy i'w barn. Mae aelod tîm sy'n methu ag ymgysylltu â'r aelodau eraill, neu sy'n cael ei anwybyddu a'i ynysu gan y tîm yn adnodd sy'n cael ei wastraffu ac yn gyfle a gollir. Yr ateb syml yw eu tynnu oddi ar y tîm, yr ateb gorau yw ail-ymgysylltu â nhw a dod â nhw'n ôl i gyfranogiad llawn.

Dylai Timau HACCP gyfarfod yn ffurfiol; cael digon o amser wedi'i neilltuo i ddatblygu'r cynllun a thrafodaethau a chyfarfod mor aml

ag sydd angen. Rhaid cofnodi eu trafodaeth, neu o leiaf pam y cytunwyd ar rai penderfyniadau.



Pa mor fawr ddylai'r tîm fod? Mae **4 i 6** yn ymddangos yn nifer delfrydol ar gyfer y rhan fwyaf o amgylchiadau, os oes gennych chi ddigon o gyfranogwyr addas. Efallai na fydd hyn yn ymarferol os ydych yn fusnes bach gyda dim ond 1 neu 2 o weithwyr.

Wrth gwrs, nid oes angen i aelodau tîm fod yn weithwyr cyflogedig bob amser, weithiau mae'n briodol dod ag arbenigedd allanol i mewn.

Fel aelod o Dîm HACCP, un o'r pethau cyntaf i chi ddechrau ei ddeall yw saith egwyddor HACCP.

- |          |                                |
|----------|--------------------------------|
| <b>1</b> | Cynnal dadansoddiad o beryglon |
| <b>2</b> | Nodi pwyntiau rheoli critigol  |
| <b>3</b> | Gosod terfynau critigol        |
| <b>4</b> | Sefydlu system fonitro         |
| <b>5</b> | Sefydlu camau unioni           |
| <b>6</b> | Sefydlu gweithdrefnau gwirio   |
| <b>7</b> | Dogfennu a chofnodi            |

Wedi drysu? Gobeithio y bydd yr esboniadau hirach hyn yn helpu.

### **SAITH EGWYDDOR HACCP**

EGWYDDOR 1 Nodi unrhyw beryglon y mae'n rhaid eu hatal, eu dileu neu eu lleihau i lefelau derbyniol.

Dylid cynnal Dadansoddiad Perygl. Bydd angen i chi ddatblygu diagram llif proses ar gyfer hyn. Bydd y diagram llif yn eich helpu i nodi unrhyw beryglon posibl i ddiogelwch bwyd.

Mae nifer o gamau y cytunir arnynt yn gyffredin wrth wneud hyn.

- I. Diffiniwch y cylch gorchwyl – beth ydych chi'n bwriadu ei ddadansoddi? A yw'n gynnyrch, yn llinell gynhyrchu neu'n broses fel coginio sous vide yn eich bwyty.
- II. Dwyn y Tîm HACCP ynghyd – gweler uchod.
- III. Diffiniwch y cynnyrch neu'r broses - e.e. Pysgod wedi'u ffrio mewn cyteu efallai, neu benfras (wedi'i rewi) mewn saws meny, neu hyd yn oed macrell mwg poeth.
- IV. Diffiniwch eich cynulleidfa darged a'ch defnydd arfaethedig - y cyhoedd, plant, cleifion mewn ysbyty ac ati.
- V. Lluniwch y diagram llif a chasglwch ddata ar bob cam.

Nid oes unrhyw reolau penodol ynglŷn â sut y dylid cyflwyno'r diagram llif, ac eithrio un. Pan fyddwch wedi drafftio'r diagram llif rhaid i chi 'gerdded y llinell' i wneud yn siŵr mai'r hyn sydd gennych ar bapur yw'r hyn sy'n digwydd mewn gwirionedd.

Bydd angen data arall i gefnogi diagram llif y broses megis:

- Rhestr o ddeunyddiau crai, cynhwysion ac unrhyw ddata diogelwch bwyd cysylltiedig sydd gennych;
- Camau dilyniant proses;
- Hanes amser a thymheredd deunyddiau crai, cynhyrchion wedi'u prosesu'n rhannol a chynhyrchion gorffenedig;
- Cynlluniau llawr a threfn yr offer;
- Llwybrau ar gyfer personél, cynhwysion, cynnyrch, gan nodi unrhyw bwyntiau croesi neu ddolenni;
- Unrhyw ddata arall sy'n dibynnu ar y math o broses neu gynnyrch sy'n cael ei adolygu.

- VI. Dilysu – gwiriwch mai'r hyn sydd gennych ar bapur yw'r hyn sy'n digwydd mewn gwirionedd, felly defnyddiwch eich traed a'ch llygaid, cymerwch stiliwr tymheredd, gofynnwch gwestiynau a siaradwch â phobl;
- VII. Rhestrwch yr holl beryglon, hyd yn oed y rheini sydd ychydig yn ymylol, ynghyd ag unrhyw fesurau rheoli a allai fod yn eu lle. Mae angen i chi nodi'r holl beryglon posibl ar y pwynt hwn. Bydd y peryglon llai pwysig yn cael eu dileu yn nes ymlaen fel eich bod yn cael eich gadael gyda dim ond y rheini sy'n rhaid eu rheoli i sicrhau diogelwch bwyd;

## Mesurau Rheoli

Mesurau rheoli yw'r gweithgareddau a'r gweithredoedd hynny a all ddileu neu leihau peryglon bwyd i lefel sy'n dderbyniol.

Gall fod mwy nag un perygl yn cael ei reoli gan fesur penodol, a gall yr un perygl ddigwydd ar wahanol gamau yn y prosesu a gall fod angen mwy nag un mesur rheoli.

Mae rhai mesurau rheoli yn generig a gellir disgwyl iddynt reoli peryglon ym mhob rhan o'r busnes a bod yn debyg o fusnes i fusnes. Mae enghreifftiau yn cynnwys:

- Rheoli plâu;
- Trin a rheoli gwastraff;
- Polisiâu gwydr a phlastigau caled;
- Amserlenni glanhau;
- Hylendid Personol;
  - Golchi dwylo;
  - Dillad;
  - Rhwydi gwallt ac ati.
- Hyfforddiant staff.



Cyfeirir yn aml at y mathau hyn o reolaethau fel rheolaethau neu raglenni rhagofyniad gan eu bod yn rhan o sylfaen arferion da y mae'n rhaid adeiladu unrhyw fusnes bwyd diogel arnynt.

Gall mesurau rheoli eraill gael eu cynllunio i reoli peryglon penodol iawn. Gall rhai o'r rheolaethau hyn fod yn rhagofynion hefyd.

Mae llawer o'r mathau hyn o reolaethau wedi'u hanelu at reoli **halogiad**, **lluosogiad** bacteria (a llwydni) neu **oroesiad** organebau, tocsinau neu firysau ar *lefel sylweddol* yn y cynnyrch a fwyteir. Dosbarthir halogion fel arfer yn rhai Ffisegol, Cemegol, Biologol neu alergenau.

Pryd mae rhywbeth yn "*arwyddocaol*", rhywbeth y mae angen i ni boeni yn ei gylch? Mae hwn yn benderfyniad goddrychol, oherwydd waeth faint o systemau graddio neu fformiwlâu a ddefnyddir, bydd y canlyniad terfynol yn amrywio o berson i berson, yn dibynnu ar eu profiadau, rôl ac ati.

Dyna pam mae dull tîm mor bwysig. Rhaid i'r penderfyniad terfynol fod yn seiliedig ar ystod o safbwyntiau, profiadau ac ati. Hyd yn oed wedyn efallai y bydd angen newid y penderfyniad pe bai gwybodaeth, rheoliadau neu ganllawiau newydd yn dod i'r amlwg, neu os bydd rhywbeth yn achosi digwyddiad.

Y fformiwlâu a ddefnyddir amlaf ar gyfer cyfrifo arwyddocâd yw **tebygolrwydd x difrifoldeb**. Dylid hefyd pwysu a mesur ystyriaethau eraill megis y niferoedd a allai gael eu heffeithio ac unrhyw grwpiau risg arbennig (alergeddau, plant a phobl hŷn).

## TEBYGOLRWYDD X DIFRIFOLDEB

**Tebygolrwydd** posibilrwydd o berygl yn digwydd pe na bai rheolaethau ar waith.



Er enghraifft, byddai'n anghywir dweud bod wystrys o ddŵr Dosbarth B yn rhydd o lefelau anniogel o facteria gan eu bod yn cael eu puro mewn canolfannau puro cyn cael eu gwerthu.

Byddai'r asesiad a wneir heb y rheolaethau hyn yn eu lle yn dod i'r casgliad bod yr wystrys hyn yn debygol o fod wedi'u halogi a bod y perygl yn debygol.

**Difrifoldeb** perygl yw'r effaith ddisgwyliedig pe bai'n digwydd.

Mae difrifoldeb y canlyniad pan gaiff yr wystrys hynny eu bwyta heb eu coginio yn uchel gydag unigolion sy'n agored i niwed yn mynd yn sâl.

Mae'r cyfuniad hwn o ganlyniad tebygol a chanlyniad difrifol yn golygu bod yn rhaid i'r holl wystrys o ddyfroedd Dosbarth B naill ai gael eu puro mewn canolfan ddirprwyo drwyddedig neu eu coginio cyn eu bwyta. Mae hyn yn ddigon pwysig iddo fod yn ofyniad cyfreithiol. Y cyfuniad o debygolrwydd ynghyd â difrifoldeb yw'r hyn sy'n troi perygl yn risg. Mae'r wystrys yn peri risg sylweddol, ond mae'r **risg cael ei rheoli** gan broses puro gymeradwy.

Gall **tebygolrwydd** fod yn - annhebygol - posibl - achlysurol - rheolaidd.

Gall **difrifoldeb** fod yn - ddibwys - bach - mawr - marwolaeth.

Mae cyfuno'r ymatebion hyn mewn grid yn rhoi 16 cyfuniad posibl i ni.

Drwy lenwi'r matrices risg gallwn grwpio'r 16 cyfuniad o debygolrwydd a difrifoldeb yn risgiau sy'n amrywio o ddibwys i annioddefadwy, fel hyn:

<b>Tebygolrwydd</b>	Rheolaidd	Sylweddol	Annioddefadwy	Peidiwch ag ystyried hyn hyd yn oed	
	Achlysurol	Cymedrol	Sylweddol		
	Posibl	Goddefadwy	Cymedrol	Sylweddol	Annioddefadwy
	Annhebygol	Dibwys	Goddefadwy	Cymedrol	Sylweddol
		<b>Dibwys</b>	<b>Mân</b>	<b>Mawr</b>	<b>Marwolaeth</b>
		<b>Difrifoldeb</b>			

Gellir gadael y risgiau dibwys allan o broses HACCP gan nad ydynt yn peri unrhyw risg gwirioneddol i iechyd y cyhoedd nac iechyd defnyddwyr. Gellir ymdrin â risgiau goddefadwy yn ddiweddarach gan mai'r risgiau cymedrol, sylweddol ac annioddefadwy y mae'n rhaid ymdrin â hwy yn gyntaf.

Os yw eich sgôr hyd yn oed yn uwch na hyn, yna mae'n rhaid i chi gwestiynu cynnal y broses honno o gwbl, gan y gallai unrhyw fethiant mewn rheolaethau arwain at ganlyniad nad sy'n dderbyniol.

Nawr bod eich Peryglon wedi'u nodi a'u blaenoriaethu mewn rhyw fath o lefel risg, mae'n bryd symud ymlaen.

EGWYDDOR 2 Nodi'r pwyntiau rheoli critigol Dyma

CCP yr HACCP. Felly beth yw hynny?  
Gadewch i ni ei dorri i lawr,

**Pwynt** – un cam neu bwynt yn y broses o gymryd deunyddiau crai a chynhwysion a'u troi'n gynnyrch gorffenedig. Efallai mai dyma'r pwynt pan fydd pysgod mewn cyteu yn cael eu ffrio, corgimychiaid wedi'u rhewi yn cael eu pacio a'u bagio, cregyn bylchog yn cael eu golchi neu fecryll ar gyfer eu mygu yn cael eu ffiledu.



**Rheoli** – Mae'n rhaid i'r gweithredu ar y pwynt hwn gael effaith ar y perygl rydych chi'n ei ystyried, ac mae'n rhaid i'r effaith honno leihau neu ddileu tebygolrwydd neu ddifrifoldeb y perygl. Enghraifft dda yw tymheredd pys mewn Bain Marie - a yw'n ddigon uchel i atal lluosogiad bacterol?

**Critigol** – Mae angen i'r gweithredu yn y Pwynt Rheoli hwn fod yn hollbwysig.

Pwyntiau rheoli critigol yw'r pwynt olaf yn y broses lle gellir dileu neu leihau'r perygl i lefel ddiogel

Enghraifft dda o hyn yw agor cregyn bylchog. Wrth agor mae'n bwysig tynnu'r ffril cyfan ac ati o'r cig bwyttadwy. Nid yw'n gritigol, oherwydd dylid archwilio pob cragen fylchog yn ofalus ar ôl ei golchi a dylid tocio unrhyw rai â ffril sydd wedi'i adael. Ar y cam arolygu/trimio diweddarach hwn y mae tynnu ffril yn gritigol.

Er mwyn sicrhau bod yr hyn sydd gennych yn Bwynt Rheoli Critigol mae dau brawf. Mae'r prawf a ddefnyddir mewn busnesau bwyd môr mwy cymhleth yn cynnwys Coeden Benderfyniadau. Mae'r Goeden Benderfyniadau yn rhy gymhleth at ein dibenion ni yma, felly yn lle hynny byddwn yn defnyddio'r ddau gwestiwn syml hyn.

C1. Pe na bai'r Cam Rheoli yn cael ei gyflawni ar y pwynt hwn, a fyddai'r perygl mewn gwirionedd yn arwain at risg i ddiogelwch bwyd?  
Na fyddai = nid yw'n CCP, Byddai = rhowch gynnig ar C2

C2. A oes cam diweddarach yn eich proses lle caiff y perygl ei ddileu neu ei leihau i lefel ddiogel?

Nac oes = mae'n CCP gan mai dyma'r cyfle olaf i chi reoli'r perygl hwnnw.  
Oes = mae'r cam diweddarach yn fwy tebygol o fod y CCP.

**EGWYDDOR 3.** Sefydlu terfynau critigol ar bwyntiau rheoli critigol.

Mae'n swnio'n syml, a chyn belled bod gennych y wybodaeth gywir gall fod yn syml.

Mae tri therm i'w deall wrth ystyried Terfynau Critigol.

**Lefel Targed** – Dyma'r lefel arferol a derbyniol y mae'r cam penodol o'r broses i fod i weithio. Er enghraifft, efallai mai'r lefel targed ar gyfer oeri cranc cyfan wedi'i goginio fydd gostwng tymheredd craidd y cranc i lai na 5oC o fewn 80 munud i'w dynnu o'r boeler.

**Terfyn Critigol** – Dyma'r terfyn neu'r gwerth na ddylid mynd y tu hwnt iddo am unrhyw reswm, oherwydd y tu hwnt i'r terfyn hwnnw gall y broses neu'r cynnyrch fod yn anniogel. Mae critigol yn golygu critigol.

Gan ddefnyddio ein hesiampl o grancod, efallai mai'r terfyn critigol yw 120 munud i oeri'r crancod i lai na 5oC.

**Lefel Gweithredu** – Dyma'r lefel pan ddylid cymryd rhai camau unioni. Efallai ein bod wedi penderfynu gosod y lefel hon ar 90 munud ar gyfer y cranc wedi'i goginio.

Beth mae hyn yn ei olygu mewn gwirionedd?

Mae'r crancod wedi'u coginio yn cael eu tynnu o'r boeler ac yn mynd i mewn i'r twnnel oeri lle byddant yn treulio'r 80 munud nesaf. Pan ddaw'r fased allan bydd eu tymheredd yn cael ei wirio ac fel arfer maent yn is na 5oC.

Mae swp o grancod mwy na'r cyffredin yn dod allan o'r twnnel ac maent yn dal i fod yn uwch na'r tymheredd targed felly cânt eu rhoi yn yr oerydd chwyth a bydd eu tymheredd yn cael ei wirio ar ôl 10 munud.

Os yw tymheredd craidd y cranc wedi gostwng i lai na 5oC o fewn yr amser Lefel Gweithredu o 90 munud, yna ni fydd angen cymryd unrhyw gamau.

Os ydynt yn dal i fod yn uwch na 5oC yna maent yn aros yn yr oerydd nes eu bod yn is na'r tymheredd targed. Rhaid cymryd camau priodol.

- Y camau unioni ar unwaith i 'gywiro'r broses' fyddai gostwng y tymheredd yn y twnnel oeri.
- Y cam nesaf yw gwahanu'r 'swp amheus' fel y gellir ei fonitro. Gall hyn gynnwys anfon sampl ar gyfer dadansoddiad microbaidd. Os eir y tu hwnt i'r terfyn critigol o 120 munud efallai y bydd angen gwneud rhywbeth mwy llym.
- Mae'n bosibl mai'r gweithredu tymor hwy i atal hyn rhag digwydd eto fydd adolygu gweithdrefnau gweithredu'r twnnel fel y gellir trin sypiau o grancod mwy yn briodol.

**EGWYDDOR 4.** Sefydlu a gweithredu gweithdrefnau monitro effeithiol ar bwyntiau rheoli critigol. Mae tri phrif nod i'r broses fonitro hon.

- Mesur yn rheolaidd ac mewn modd wedi'i gynllunio, y pethau a fydd yn dweud wrthyfch fod y broses dan reolaeth a bod eich cynnyrch/proses yn ddiogel.
- Sbarduno camau unioni sy'n:
  - Dod â'r broses yn ôl dan reolaeth – e.e. gostwng y tymheredd yn yr oerydd;
  - Nodi'r swp sydd angen mwy o fonitro - anfon sampl ar gyfer ei phrofi i weld a yw'n dal yn ddiogel er enghraifft.
- Darparu cofnodion a gwybodaeth fel y gallwch:
  - Ddangos bod y rheolaethau'n gweithio;
  - Gweld tueddiadau y gallwch chi eu rheoli;
  - Defnyddio eich data fel prawf eich bod wedi bod yn ymddwyn yn gyfrifol

Dylai eich system fonitro ddangos yn glir pwy, beth, pryd, sut, ble a pham.

Pwy – fydd yn cymryd y mesuriad, yn arsylwi ac ati?  
 Beth – sydd i'w fesur neu ei archwilio? Pryd – bydd y mesuriad hwn yn digwydd? Sut – bydd hyn yn cael ei fesur?  
 Ble – bydd y monitro'n digwydd? Pam – a yw'n bwysig?

Felly ar gyfer y cam oeri crancod:





- Pwy: Bydd arweinydd tîm y boeler yn cymryd mesuriadau tymheredd;
- Beth: Arsylwir ar/mesurir tymheredd craidd y crancod ar gyfer pob pentwr o hambyrddau pan fyddant yn gadael y twnnel;
- Beth: Mae tymheredd yr aer a chyflymder ffan y twnnel oeri yn cael ei fesur yn barhaus;
- Pryd: Bydd pob pentwr o hambyrddau crancod, wrth iddynt ddod allan o'r twnnel oeri, yn cael eu mesur;
- Sut: Gan ddefnyddio stiliwr tymheredd wedi'i raddnodi, bydd tri chranc yn cael eu mesur;
- Ble: Mae'r cranc mwyaf ar yr hambwrdd uchaf, yr hambwrdd gwaelod a'r hambwrdd canol i'w mesur â'r stiliwr;
- Pam: Mae oeri cyflym yn rhan gritigol o'r broses basteureiddio ac mae'n hanfodol i reoli lluosogiad bacterol yn y cynnyrch gofal uchel hwn.

Bydd y CCP hwn hefyd yn cael ei gefnogi gan nifer o ragofynion a pholisïau gan gynnwys hyfforddiant staff, ffurflenni cofnodi, gweithdrefnau ysgrifenedig clir ar gyfer graddnodi'r thermometr a chymryd mesuriadau tymheredd ac ati.

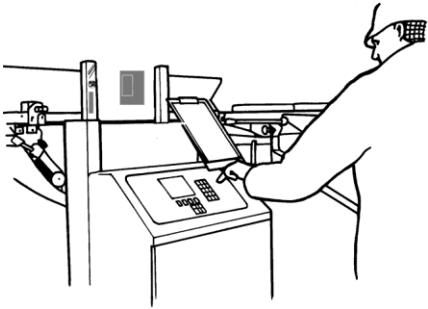
Yn ogystal â nodi sut y gwneir y monitro, mae'n bwysig sefydlu ar ba lefelau y mae'n rhaid gweithredu a beth ddylai'r camau gweithredu unioni hyn fod.

**EGWYDDOR 5.** Sefydlu camau unioni pan fydd monitro yn dangos nad yw pwynt rheoli critigol o dan reolaeth.

Rydym eisoes wedi cyffwrdd â'r mater hwn. Mewn achos crancod mae rhywbeth i'w wneud pan eir y tu hwnt i'r lefel gweithredu, a rhywbeth arall y mae'n rhaid ei wneud os eir y tu hwnt i'r terfyn critigol.

Gall rhai camau unioni fod yn awtomatig ac ni fydd angen ymyrraeth ddynol hyd yn oed.

Bydd y thermostat ar oerydd, rhewgell, peiriant ffrio neu ffwrn yn cael ei osod ar lefel targed. Pan gyrhaeddir lefel gweithredu bydd yn ymateb yn awtomatig i gynyddu neu leihau'r gwres a defnyddio mwy neu lai o oeri, fel bod y broses yn gweithio mor agos at y lefel targed â phosibl.



Mae gan rai o'r dyfeisiau hyn derfynau critigol wedi'u hintegeiddio megis larwm ar rewgell neu oerydd pan fydd y tymheredd yn mynd yn rhy uchel neu pan fydd pŵer yn methu. Bydd rhai hyd yn oed yn rhoi cofnod parhaus o dymheredd i chi, ond ar ddiwedd y diwrnod (neu shifft neu bob awr) mater i'r person dynodedig yw gwirio bod y peiriannau'n gweithio.

Mae angen ychydig mwy o feddwl ar gyfer camau unioni eraill. Er enghraifft:

- Ymestyn yr amser coginio nes cyrraedd y tymheredd craidd ar gyfer selsig wedi'u ffrio mewn cyteu?
- Rhoi'r swp o gregyn bylchog mewn cwarantyn a'u cadw yno nes bod canlyniadau'r profion yn hysbys?
- Ei wrthod a'i roi yn y bin?

**EGWYDDOR 6.** Sefydlu gweithdrefnau i wirio bod y rheolaethau a'r Cynllun HACCP yn gweithio'n effeithiol.

Gwiriwch fod y Cynllun HACCP fel y mae wedi'i ysgrifennu yn adlewyrchu'r hyn sy'n digwydd yn y busnes – a yw'n gynllun sy'n seiliedig ar wybodaeth real?

Gwiriwch, wedi iddo fod ar waith am gyfnod, bod y Cynllun HACCP yn dal yn effeithiol ac a oes angen ei newid i fod yn fwy effeithiol. Pennwch ddyddiad targed ar gyfer yr adolygiad nesaf, ar ôl cwblhau pob adolygiad.

Gwiriwch pryd bynnag y bydd newid sylweddol yn y broses neu'r cynnyrch a yw'r Cynllun HACCP yn dal yn berthnasol.

Gwiriwch y Cynllun HACCP yng ngoleuni unrhyw ddata gwyddonol, canllawiau diwydiant neu reoliad y llywodraeth newydd i wirio ei fod yn dal i fod yn ddull effeithiol o reoli peryglon a nodir.

Ac yn olaf, gwiriwch y Cynllun HACCP pryd bynnag y bydd **digwyddiad** bod pethau wedi mynd o chwith.



Gall gwiriadau dilysu gael eu cynnal gennych chi a'ch staff, gan gwsmeriaid yn ystod eu hymweliadau archwilio, gan archwilwyr annibynnol neu gan y rheoleiddwyr. Cyfeirir at y rhain yn gyffredin fel:

**Dilysiad Parti Cyntaf** – Chi, staff yn eich busnes, trydydd partion a gontractiwyd gennych at y diben hwn;

**Dilysiad Ail Barti** – Y bobl rydych yn eu cyflenwi;

**Dilysiad Trydydd Parti** – mae archwilwyr BRC a SALSA yn enghreifftiau da, a hefyd eich Swyddog Arolygu Bwyd lleol;

Dim ond gwiriadau dilysiad Parti Cyntaf (y rhai yr ydych chi'n eu cynnal) fydd yn cyfrif tuag at eich gweithdrefnau dilysu.

## EGWYDDOR 7. Sefydlu dogfennau a chofnodion



reol gyffredin:

Bydd swm, math a natur y system gofnodi yn amrywio yn dibynnu a ydych chi'n siop pysgod a sglodion ar y stryd, yn gadwyn genedlaethol o fwyta bwyd môr, yn brif gyflenwr bwyd môr i Marks and Spencer, neu'n wir y cwmni sy'n cyflenwi past cranc mewn tiwb i NASA i ofodwyr fwyta mewn orbit.

th bynnag yw natur eich busnes, mae dwy

1. Rhaid i bob dogfen fonitro gael ei llofnodi â llythrennau blaen a'i dyddio gan y sawl sy'n casglu'r data, ac fel arfer cânt eu cydlofnodi gan ei oruchwyliwr/rheolwr;
2. Dylid cadw cofnodion a dogfennau sydd wedi'u cwblhau yn ddiogel, fel arfer am o leiaf blwyddyn.

## SYSTEMAU ERAILL SY'N GYSYLLTIEDIG Â HACCP

Nid yw HACCP fel y disgrifiwyd yma yn ddelfrydol ar gyfer pob math o fusnes bwyd môr. Ni all rhai busnesau ddod â'r Tîm HACCP aml-aelod ynghyd, ac nid oes gan rai busnesau bwyntiau rheoli critigol sydd wedi'u diffinio'n glir.

Yn ffodus, mae hyn wedi'i gydnabod ac mae canllawiau ar y Gyfraith yn ei gwneud yn glir nad yw system HACCP lawn fel arfer yn addas ar gyfer busnesau manwerthu bwyd ac arlwyo llai.

Mae tair system a dderbynnir gan yr Asiantaeth Safonau Bwyd ar gyfer arlwywyr a manwerthwyr bach y gall busnesau bwyd cyffredinol eu defnyddio.

**Ar gyfer Cymru a Lloegr** mae *Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell* (SFBB), system dwy ran sy'n cynnwys dulliau gweithio diogel (Rhan A) a dulliau monitro a dilysu (Rhan B).

Defnyddir SFBB yn effeithiol mewn siopau pysgod a sglodion, er bod rhywfaint o amheuaeth ynglŷn ag addasrwydd y fersiwn manwerthu (*SFBB ar gyfer Manwerthwyr*) ar gyfer manwerthwyr arbenigol fel gwerthwyr pysgod, heb gymorth ychwanegol penodol i fwyd môr.

Os hoffech ddefnyddio *SFBB ar gyfer Manwerthwyr* mewn siop gwerthu pysgod yna dylech drafod hyn gyda'ch Swyddog Iechyd yr Amgylchedd lleol yn gyntaf.

**Yn yr Alban** mae *CookSafe*, ar gyfer arlwywyr bach. Pecyn pum rhan yw *CookSafe* sy'n cyflwyno'r cysyniadau sylfaenol; yn darparu templedi ac arweiniad ar siartiau llif; yn cynnwys siartiau sy'n dangos peryglon a risgiau posibl; yn cwmpasu gweithdrefnau gweithredu safonol neu 'reolau tŷ'; ac yn olaf detholiad o dempledi a ffurflenni gwag i'w defnyddio.

Gellir addasu'r pecyn fel ei fod yn addas i anghenion busnesau unigol.

*RetailSafe* yw fersiwn y manwerthwyr bwyd o *CookSafe*.

Mae gan **Ogledd Iwerddon Safe Catering** sydd wedi paratoi dadansoddiadau o beryglon ar gyfer amrywiaeth o senarios arlwyyo, ynghyd â ffurflenni, dogfennau enghreifftiol a gwybodaeth ddefnyddiol am alergenau.

## CRYNODEB

System seiliedig ar dystiolaeth ar gyfer nodi peryglon posibl wrth drin bwyd a'r dulliau rheoli y dylid eu defnyddio i leihau neu ddileu'r peryglon hynny yw Pwynt Rheoli Critigol Dadansoddi Peryglon.

Mae HACCP yn nodi pwy, beth, ble, sut a pham y mae angen cymryd camau penodol, eu monitro a'u dogfennu i sicrhau bod bwyd mwy diogel yn cael ei gynhyrchu.

Mae HACCP hefyd yn darparu cyfres o sefyllfaoedd 'beth os' a all weithredu fel mesurau i sicrhau nad yw unrhyw fwyd a allai fod yn anniogel yn cyrraedd y gadwyn fwyd ddynol yn y pen draw.

System rheoli diogelwch bwyd yw **HACCP**. **Nid** system hyfforddi na system sicrhau ansawdd ydyw.

## RHESTR O'R EIRFA A DDEFNYDDIR YN HACCP

<b>Lefel Risg Derbyniol</b>	Lefel y risg a dderbynnir gan y diwydiant neu fusnes bwyd fel un rhesymol o ystyried y potensial i gael effaith andwyol ar iechyd y cyhoedd, a'r costau posibl o leihau'r risg ymhellach.
<b>Lefel Gweithredu</b>	Y lefel pan fo angen rhywfaint o weithredu i ddod â phroses yn ôl at y lefel targed - fel arfer yn gysylltiedig â CCP. Ar y lefel gweithredu nid yw diogelwch bwyd wedi'i beryglu eto.
<b>Alergenau</b>	Amrywiaeth o fwyd neu ychwanegion a all achosi adwaith alergaidd difrifol a hyd yn oed farwolaeth. Yr unig reolaeth effeithiol yw <b>cadw'r holl alergenau y gwyddom amdanynt oddi wrth y</b> bwyd môr.
<b>Gweithredu/Mesur Rheoli</b>	Camau gweithredu neu fesurau sydd, pan y'u cymhwysir ar gyfer perygl, yn ei ddileu neu'n ei leihau i lefel dderbyniol.
<b>Camau Unioni</b>	Y camau i'w cymryd pan fo monitro CCP yn awgrymu ei bod yn debygol yr eir y tu hwnt i'r lefel gweithredu.
<b>Meini Prawf / Paramedr</b>	Yr hyn sy'n cael ei fesur a'i fonitro. Er enghraifft, mae tymheredd, amser, lliw, niferoedd bacterol, presenoldeb neu absenoldeb halogion yn baramedrau. Y meini prawf cyfatebol yw'r paramedrau ynghyd â'u lefelau targed a'u terfynau critigol.
<b>Meini prawf</b>	Yr hyn sy'n cael ei fesur a'i fonitro. Er enghraifft, tymheredd, amser, lliw, niferoedd bacterol, presenoldeb neu absenoldeb halogion.
<b>Pwyntiau Rheoli Critigol</b>	Cam neu bwynt mewn proses lle mae Perygl a nodwyd yn cael ei ddileu neu ei leihau i lefel dderbyniol, a lle nad oes pwynt rheoli yn bodoli wedi hynny.
<b>Terfyn Critigol</b>	Yn debyg i'r lefel gweithredu, ond os eir y tu hwnt i'r terfynau critigol y canlyniad terfynol yw niwed posibl i unrhyw ddefnyddiwr.
<b>Coeden Benderfyniadau</b>	Dull, gan ddefnyddio cwestiynau wedi'u strwythuro, ar gyfer penderfynu a yw pwynt rheoli yn bwynt rheoli critigol. Wedi'i gymhwyso i bob cam mewn cadwyn broses. Offeryn defnyddiol IAWN ar gyfer y tîm HACCP – ar gael yn rhwydd ar-lein.
<b>Diagram Llif</b>	Cynrychiolaeth weledol o lif deunyddiau a chynhwysion wrth brosesu a thrin cynhyrchion bwyd. Defnyddir yn HACCP i nodi'r holl gamau sydd angen eu profi fel CCP.
<b>Cynllun HACCP</b>	Y dogfennau sy'n disgrifio'r prosesau, rhagofynion, peryglon, risgiau, rheolaethau, gweithredoedd, gweithdrefnau dilysu a chofnodi sy'n rhan o system diogelwch bwyd seiliedig ar HACCP busnes bwyd.

<b>Tîm HACCP</b>	Yr unigolion hynny sy'n dod at ei gilydd i ddatblygu a/neu adolygu cynllun HACCP ar gyfer busnes bwyd, cynnyrch, adran ac ati. Disgrifir cwmpas eu gwaith fel arfer fel Astudiaeth HACCP.
<b>Perygl</b>	Perygl yw rhywbeth sydd â'r potensial i achosi niwed. Yn nodweddiadol peryglon bwyd yw alergenau, halogion microbaidd, ffwngau, ffirysol, ffisegol neu gemegol.
<b>Monitro</b>	Mesuriadau cynlluniedig o'r paramedrau hynny sydd, ynghyd â lefel targed, lefel gweithredu a therfyn critigol, yn diffinio CCP.  Mae cofnodion monitro yn darparu data gwerthfawr ar dueddiadau, achosion fu bron â digwydd a gweithrediad effeithiol y CCP.
<b>Paramedr</b>	Yr un fath â Meini Prawf
<b>Rhagofynion</b>	Polisiâu a gweithdrefnau sy'n hanfodol ar gyfer trin a phrosesu bwyd yn ddiogel a hylan. Fe'u hystyrir yn aml fel rhan o Arferion Gweithgynhyrchu Da a gellir cyfeirio atynt fel Gweithdrefnau Gweithredu Safonol.
<b>Cam Proses</b>	Unrhyw bwynt arwahanol wrth brosesu neu drin bwyd. Gellir cynnwys storio a dosbarthu hefyd.
<b>Risg</b>	Risg yw amcangyfrif o ba mor debygol y bydd perygl o achosi niwed a'r effaith y bydd yn ei chael os bydd yn digwydd. Amcangyfrif realistig o 'faint' Perygl.  Risg = tebygolrwydd perygl x effaith perygl ar ddiogelwch defnyddwyr.
<b>Difrifoldeb</b>	Effaith bosibl perygl ar y defnyddiwr, mesur o ddifrifoldeb methiant i reoli perygl.
<b>Lefel targed</b>	Y lefel ddelfrydol y mae proses yn gweithredu arni i sicrhau diogelwch bwyd
<b>Dilysiad</b>	Y broses o sicrhau bod y cynllun HACCP yn gweithio – a yw'n gywir, yn realistig ac a yw'n cael ei ddefnyddio'n briodol?