

Rhestr Wirio Ailagor ar gyfer Busnesau Bwyd yn ystod COVID-19

Cynllunio a pharatoi ar gyfer gwiriadau cychwyn

Gwiriad	Wedi'i gwblhau	Dyddiad
Gwiriwch eich bod yn rhoi gwybod i'ch Awdurdod Lleol am weithgareddau bwyd cyfredol		
Rhowch wybod i'ch Awdurdod Lleol o'ch bwriad i ailddechrau gweithredu .		
Rhowch wybod i'ch Awdurdod Lleol am unrhyw newid i'ch gweithgareddau cofrestredig. Mae hyn yn cynnwys cyflwyno unrhyw wasanaeth dosbarthu neu decawê newydd.		
Diweddarwch eich System Rheoli Diogelwch Bwyd ar gyfer unrhyw weithdrefnau newydd		
Ystyriwch unrhyw risgiau i ddiogelwch bwyd a gyflwynir gan newidiadau i weithdrefnau.		
Ewch ati i adolygu a chofnodi gweithdrefnau newydd mewn perthynas â gwasanaethau tecawê neu ddosbarthu , e.e. rheoli alergenau, coginio-oeri-aillgynhesu, rheoli tymheredd wrth ddisgwyl i gwsmeriaid gasglu bwyd neu wrth ei ddosbarthu.		
Rheoli risgiau croeshalogi rhwng bwyd amrwd a bwyd sy'n barod i'w fwyta.		
Sicrhewch fod deunydd pecynnu bwyd ar gyfer bwyd tecawê a bwyd sy'n cael ei ddosbarthu o safon bwyd, ac yn briodol at y diben a'r math o fwyd.		
Storiwch ddeunydd pecynnu bwyd yn hylan. Gwiriwch gyflwr hylan unrhyw ddeunydd pecynnu sy'n cael ei storio trwy gyfnod o fod ar gau, a gwirio i weld a yw'n gyflawn. Taflwch unrhyw ddeunydd pecynnu anaddas.		
Gwiriwch fod y staff yn iach i weithio ac yn gwisgo dillad gwaith glân.		

Gwiriad	Wedi'i Gwblhau	Dyddiad
Ystyriwch addasu eich gweithdrefnau iach-i-weithio er mwyn ystyried symptomau COVID-19 . Gall cyfweiliadau ffôn cychwynnol â staff fod yn fuddiol wrth asesu ffitrwydd i weithio.		
Adolygwch gyngor y llywodraeth ar ddefnyddio Cyfarpar Diogelu Personol (PPE) y tu allan i leoliadau meddygol a gofal. Mae gweithio'n ddiogel yn ystod y coronafeirws (COVID-19) yn cynnwys canllawiau pellach ar gyfer bwytaï sy'n cynnig gwasanaeth tecawê neu ddosbarthu bwyd.		
Os yw'ch busnes yn ei gwneud yn ofynnol i staff wisgo PPE, gwiriwch fod gennych stociau digonol.		
Adolygwch unrhyw weithdrefnau golchi PPE, lle bo hynny'n briodol, i sicrhau y gellir newid a glanhau PPE sy'n cael ei wisgo gan staff yn ddiogel ac yn rheolaidd.		
Sicrhewch y caiff unrhyw newidiadau i'r gweithdrefnau eu cyfleu i'r staff a bod hyfforddiant yn cael ei ddarparu lle bo hynny'n briodol, gan gynnwys hyfforddi unrhyw staff newydd.		
Gwiriwch wasanaethau cludwyr gwastraff cofrestredig		
Sicrhewch fod eich gwasanaethau cludwyr gwastraff cofrestredig yn dal i weithredu ac ar gael yn ôl yr angen, er mwyn sicrhau nad oes unrhyw wastraff yn cronni ar y safle.		

Gwiriadau Safle

Gwiriad	Wedi'i gwblhau	Dyddiad
Sicrhewch fod yr ardaloedd paratoi bwyd yn lân ac wedi'u diheintio (mae hyn yn cynnwys arwynebau gwaith ac offer)		
Cynhaliwch asesiad llawn o'r safle i benderfynu a allwch chi lanhau'n drylwyr neu a oes angen gwasanaeth glanhau dwfn proffesiynol.		
Dewch o hyd i nwyddau glanhau a diheintio addas a gwirio bod y stociau presennol o fewn eu dyddiad defnyddio olaf. Dylid cael gwared ar gynhyrchion glanhau sydd wedi'u paratoi neu eu gwanhau cyn i'r busnes gau, gan fod effeithiolrwydd yn gostwng dros amser. Darllenwch ein canllawiau ar lanhau os nad yw eich cynhyrchion glanhau rheolaidd ar gael .		
Aseswch a oes angen ailhyfforddi staff ar gyfraddau gwanhau a gweithdrefnau glanhau.		
Cynyddwch pa mor aml rydych chi'n glanhau ac yn diheintio, gan roi sylw arbennig i offer sy'n cael ei rannu a mannau prysur a rhai sy'n cael eu cyffwrdd yn aml.		
Gwiriwch fod pob ardal yn rhydd o unrhyw dystiolaeth o blâu		
Chwiliwch am dystiolaeth o blâu, a gweithredwch os oes angen, cyn ailddechrau eich gweithrediadau. Gwiriwch am: • arwyddion o ddifrod neu olion ar waliau a drysau • deunydd pecynnu wedi'i fwyta neu'i staenio • olion traed mewn llwch • baw anifeiliaid neu arogl wrin • cyrff pryfed, larfa, cocynau a chasinau wyau/chwilerol • plu		
Ystyriwch ailosod eich amserlen rheoli plâu os oes angen.		

Gwiriad	Wedi'i Gwblhau	Dyddiad
Trefnwch i gontractwyr gynnal arolwg safle cyn agor, os oes angen.		
Gwnewch yn siŵr fod deunyddiau golchi dwylo a glanhau ar gael (mae hyn yn cynnwys sebon, glanweithydd a thyweli papur)		
Sicrhewch fod yr holl nwyddau o fewn eu dyddiadau defnyddio olaf.		
Gwnewch yn siŵr fod gennych ddigon o'ch nwyddau glanhau rheolaidd fel sebon, glanweithydd a thyweli papur. Cofiwch gynnig dewisiadau eraill addas os nad yw eich cynhyrchion rheolaidd ar gael.		
Gallwch ystyried diweddarau hyfforddiant staff yn unol â chyngor y llywodraeth y dylai staff olchi eu dwylo yn amlach nag arfer . Dylai hyn fod am 20 eiliad gyda dŵr cynnes a sebon.		
Gwiriwch fod dŵr poeth ac oer ar gael ym mhob sinc a basn golchi dwylo		
Sicrhewch fod mannau golchi dwylo addas ar gael ym mhob pwynt priodol yn yr ardaloedd cynhyrchu bwyd a'r ardaloedd cymunedol.		
Beth am ddarparu glanweithydd dwylo yn ogystal â chyfleusterau golchi dwylo mewn lleoliadau priodol?		

Gwiriadau offer

Gwiriad	Wedi'i Gwblhau	Dyddiad
Gwiriwch fod oergelloedd, offer arddangos oer a rhewgelloedd yn gweithio'n iawn		
Glanhewch offer yn drylwyr cyn ailddechrau ac ailstocio.		
Gwiriwch y tymereddau gofynnol ac unrhyw gofnodion rheoli tymheredd, os cawsant eu cynnal pan oedd y busnes ar gau.		
Adolygwch p'un a oes angen cynnal a chadw offer ar ôl cyfnod o fod allan o ddefnydd.		
Cofiwch ganiatáu digon o amser i'r offer gyrraedd y tymheredd gofynnol cyn ailstocio.		
Ewch ati i gael gwared ar unrhyw rew/iâ sydd ar ôl mewn peiriannau ac ati, a rhoi rhew/iâ newydd yn ei le.		
Gwiriwch fod darnau eraill o offer (fel eich popty) yn gweithio'n iawn		
Glanhewch yr holl offer yn drylwyr cyn ailagor.		
Archwiliwch eich offer am ofynion cynnal a chadw, gan wirio'r tymheredd ac ail-raddnodi lle bo angen ar gyfer amser neu dymheredd.		
Rhowch beiriannau golchi llestri a pheiriannau golchi gwydrau ymlaen yn wag ar osodiad poeth cyn eu defnyddio.		
Golchwch trwy dapiau ac offer arall gyda systemau dŵr (er enghraifft, <i>bain marie</i>).		
Ystyriwch risgiau Clefyd y Llengfilwyr a gweithredu yn unol â chanllawiau Clefyd y Llengfilwyr yr Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch i leihau risgiau.		
Gwiriwch fod thermomedrau prôb yn gweithio'n iawn, a bod clytiau ar gael i'w glanhau.		
Ystyriwch a oes angen ail-raddnodi'r thermomedrau hyn.		

Gwirio cynhwysion a chynhyrchion

Gwiriad	Wedi'i Gwblhau	Dyddiad
Gwiriwch ddeunyddiau crai a chynhwysion		
Gwiriwch am unrhyw ddifrod i ddeunydd pecynnu a allai effeithio ar ddiogelwch bwyd neu arwain at golli gwybodaeth am alergenau.		
Gwiriwch am unrhyw dystiolaeth o gam-drin tymheredd a allai olygu bod y bwyd yn anniogel. Cyfeiriwch at gofnodion rheoli tymheredd pan fyddant ar gael.		
Gwiriwch ddyddiadau "defnyddio olaf" ac "ar ei orau cyn" y stoc bresennol. Sicrhewch fod cynhyrchion wedi'u storio yn unol â chyfarwyddiadau'r gweithgynhyrchwr. Er enghraifft, gwiriwch fod unrhyw gynnyrch sydd wedi'i agor neu heb ei selio wedi'i storio yn unol â chyfarwyddyd ar y label "Unwaith y bydd wedi'i agor, rhaid ei fwyta o fewn ..."		
Ar gyfer bwyd a gafodd ei rewi wrth i chi gau eich busnes , gwiriwch fod labeli a chofnodion yn ddigonol i ddefnyddio'r bwyd yn ddiogel.		
Gwiriwch fod bwyd wedi cael ei storio ar yr amser cywir, yn unol â'ch asesiad ar yr adeg y cafodd ei rewi.		
Dylech wirio eich bod chi'n gallu cael gafael ar eich deunyddiau crai a'ch cynhwysion arferol fel bod manylion eich cynhyrchion yn gywir.		
Sicrhewch fod gan unrhyw gyflenwyr newydd enw da ac y gallant fodloni'ch gofynion. Mae canllawiau Bwyd mwy diogel, busnes gwell ar gael ar ddewis cyflenwyr a chontractwyr.		
Gwiriwch fod gwybodaeth am alergenau yn gywir ac ar gael ar gyfer pob eitem sydd ar werth		
Adolygwch eich system rheoli alergenau, eich matricesau alergenau a'ch bwydlenni i nodi newidiadau yn y cyflenwr ac unrhyw ddeunyddiau crai neu gynhyrchion newydd.		

Gwiriad	Wedi'i Gwblhau	Dyddiad
Adolygwch unrhyw wasanaethau tecawê neu ddosbarthu newydd i sicrhau bod y risg o groeshalogi alergenau yn cael ei reoli.		
Sicrhewch fod gwybodaeth am alergenau ar gael i gwsmeriaid wrth iddynt archebu ac wrth i fwyd gael ei ddosbarthu .		

Mesurau cadw pellter cymdeithasol

Gwiriad	Wedi'i Gwblhau	Dyddiad
Adolygwch gyngor y llywodraeth ar gadw pellter cymdeithasol yn y gweithle yn Gweithio'n ddiogel yn ystod coronafeirws (COVID-19) .		
Cofiwch ddarparu, lle mae'n bosibl ar gyfer cadw pellter o 2 fetr. Cymerwch gip ar Gadw pellter cymdeithasol yn y gwaith a Pharatoi bwyd .		
Ystyriwch gamau i leihau faint mae staff yn rhyngweithio â chwsmeriaid. Darllenwch Rheoli eich cwsmeriaid, ymwelwyr a chontractwyr .		
Ystyriwch sut y byddwch yn cyfathrebu â staff, yn eu diweddaru a lle bo angen, yn eu hyfforddi mewn gweithdrefnau newydd. Darllenwch Cyfathrebu a hyfforddiant .		
Nodwch staff sy'n wynebu risg uwch. Cymerwch gip ar Ddiogelu pobl sy'n wynebu risg uwch .		
Ewch ati i rannu timau gweithio er mwyn cyfyngu ar faint o staff sy'n cymysgu â'i gilydd. Darllenwch Rheoli'r gweithlu .		
Cynyddwch brosesau awyru. Dylech asesu'r posibilrwydd i wneud hyn heb gyflwyno risgiau neu beryglon newydd i ddiogelwch a hylendid bwyd. Cymerwch gip ar Cyn ailagor .		
Cyfeiriwch at ganllawiau'r llywodraeth ar gadw pellter cymdeithasol, rhyngweithio a chyfathrebu â chwsmeriaid neu gyfarwyddiadau i'r cyhoedd .		