



www.highfieldqualifications.com

## Manyleb y Cymhwyster

Dyfarniad Lefel 3 Highfield mewn  
Diogelwch Bwyd ar gyfer Arlwyo  
(RQF)

Rhif y Cymhwyster: 603/4942/6

Fersiwn 1.2 Rhagfyr 2021

## Cynnwys

Cyflwyniad .....	3
Rheoleiddio'r cymhwyster a chymorth .....	3
Ffeithiau allweddol.....	3
Trosolwg o'r cymhwyster a'i amcan .....	3
Gofynion mynediad.....	3
Canllawiau ynghylch darparu'r cymhwyster .....	3
Canllawiau ynghylch asesu .....	4
Canllawiau ynghylch sicrwydd ansawdd.....	4
Cydnabod dysgu blaenorol (RPL).....	4
Gofynion o ran tiwtoriaid .....	4
Addasiadau rhesymol ac ystyriaethau arbennig.....	5
Gofynion o ran dogfennau adnabod.....	5
Cyfleoedd i gamu ymlaen .....	6
Gwefannau defnyddiol .....	6
Deunyddiau hyfforddi argymelledig .....	6
Atodiad 1: Strwythur y cymhwyster .....	7
Atodiad 2: Cynnwys y cymhwyster .....	8
Atodiad 3: Deunydd asesu enghreifftiol .....	14

## Dyfarniad Lefel 3 Highfield mewn Diogelwch Bwyd ar gyfer Arlwyio (RQF)

### Cyflwyniad

Bwriad manyleb y cymhwyster hwn yw sicrhau fod gennych chi'r holl wybodaeth sy'n ofynnol i allu cynnig y cymhwyster hwn yn eich canolfan. Os oes gennych chi ragor o gwestiynau, cysylltwch â rheolwr eich cyfrif.

### Rheoleiddio'r cymhwyster a chymorth

Mae Gwobr Lefel 3 Highfield mewn Diogelwch Bwyd ar gyfer Arlwyio wedi cael ei ddatblygu a'i ddyfarnu gan Gymwysterau Highfield ac mae'n eistedd ar y Fframwaith Cymwysterau Rheoledig (RQF). Mae'r RQF yn cynnwys y cymwysterau hynny a reoleiddir gan Ofqual. Mae hefyd yn addas ar gyfer ei gyflenwi yng Nghymru ac mae'n cael ei reoleiddio gan Cymwysterau Cymru.

### Ffeithiau allweddol

<b>Rhif y Cymhwyster:</b>	603/4942/6
<b>Cyfeirnod nod dysgu:</b>	60349426
<b>Gwerth y credydau:</b>	3
<b>Dull asesu:</b>	Arholiad amlddewis
<b>Oriau dysgu dan arweiniad (GLH):</b>	20
<b>Total qualification time (TQT):</b>	25

### Trosolwg o'r cymhwyster a'i amcan

Amcan y cymhwyster hwn yw cynorthwyo pobl i gyflawni swydd yn y gweithle a rhoi cyfle i ddysgwyr ddatblygu'n bersonol a chyfranogi mewn profiadau dysgu. Lluniwyd y cymhwyster ar gyfer dysgwyr sy'n dymuno symud i lefel uwch neu lefel goruchwylwyr o fewn busnes arlwyio bwyd.

Mae'r pynciau yn cynnwys cydymffurfio â deddfwriaeth diogelwch bwyd, gweithredu a monitro arferion hylendid da, sut i weithredu gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd a gweithredu a monitro arferion da yn ymwneud â rheoli halogi, organebau microbiolegol a thymereddau.

### Gofynion mynediad

I gofrestru ar gyfer y cymhwyster hwn, mae'n ofynnol i ddysgwyr fod yn 14 mlwydd oed neu'n hŷn.

Argymhellir hefyd y dylai dysgwyr fod â chymhwyster ar Lefel 1 o leiaf mewn Saesneg a Mathemateg neu gymhwyster cyfwerth.

### Canllawiau ynghylch darparu'r cymhwyster

Mae angen cyfanswm o 25 awr i ddarparu'r cymhwyster hwn, ac argymhellir y dylai 20 awr fod yn oriau dysgu dan arweiniad.

Mae TQT yn amcangyfrif o gyfanswm yr oriau y byddai ar ddysgwr arferol eu hangen i gyflawni'r cymhwyster ac arddangos y lefel ofynnol o gyrhaeddiad i allu ennill cymhwyster, dan oruchwyliaeth uniongyrchol (sef yr oriau dysgu dan arweiniad) a heb oruchwyliaeth (unrhyw amser arall). Awgrym yw cyfanswm y TQT a'r GLH, a chânt eu.

### Canllawiau ynghylch asesu

Caiff y cymhwyster hwn ei asesu gan ddefnyddio arholiad amlddewis.

Mae'n rhaid i ddysgwyr ateb 45 cwestiwn o fewn 90 munud. Bydd yn rhaid i ddysgwyr llwyddiannus arddangos gwybodaeth a dealltwriaeth sy'n cwmpasu maes llafur y cymhwyster a chyflawni marc llw yddo o 66% (30/45). Bydd dysgwyr yn cael Rhagoriaeth os byddant yn cyflawni marc llwyddo o 80% (36/45).

Mae'r cymhwyster hwn wedi'i raddio llwyddo / teilyngdod / rhagoriaeth

Mae'n rhaid i ganolfannau wneud popeth sy'n rhesymol i sicrhau na chaiff unrhyw ran o'r gwaith o as esu dysgwyr (yn cynnwys unrhyw waith sicrwydd ansawdd mewnol a goruchwyllo arholiadau) ei wneud gan unrhyw unigolyn sydd â diddordeb personol yng nghanlyniad yr asesiad.

---

### Canllawiau ynghylch sicrwydd ansawdd

Mae Highfield Qualifications yn mynnu fod gan ganolfannau ddull trylwyr o sicrhau ansawdd mewnol yn ei le. Mae'n rhaid i waith sicrhau ansawdd gael ei wneud gan unigolyn sydd â chymwysterau priodol ac sydd heb gyfranogi o gwbl mewn unrhyw agwedd o'r gwaith o redeg neu asesu'r cwrs y bydd yn sicrhau ei ansawdd.

---

### Cydnabod dysgu blaenorol (RPL)

Gall canolfannau wneud cais i ddefnyddio cydnabyddiaeth o ddysgu blaenorol neu gyflawniadau blaenorol er mwyn lleihau cyfanswm yr amser a dreulir yn paratoi dysgwr i gael ei asesu. I gael rhagor o wybodaeth am sut gall canolfannau wneud cais i ddefnyddio RPL fel y disgrifir uchod, cyfeiriwch at y Polisi Cydnabod Dysgu Blaenorol (RPL) yn adran aelodau gwefan Highfield. Dylid darllen y polisi ar y cyd â'r fanyleb hon ac unrhyw ddogfennau perthnasol eraill gan Highfield.

---

### Gofynion o ran tiwtoriaid

Mae Highfield yn argymhell y dylai tiwtoriaid enwebedig fod â chymhwyster yn y maes pwnc perthnasol a dylent fod â chymhwyster addysgu neu brofiad o addysgu.

Felly, argymhellir fod gan diwtoriaid enwebedig gymhwyster Lefel 3 mewn Diogelwch Bwyd ym maes Arlwyo (neu gymhwyster cyfwerth) gan gorff dyfarnu cymeradwy, ynghyd â chymhwyster hyfforddi.

#### **Gall cymwysterau addas ym maes y pwnc gynnwys:**

- Gradd neu Ddiploma Addysg uwch mewn pwnc cysylltiedig megis:
  - Gwyddor Bwyd
  - Iechyd yr Amgylchedd
  - Economeg y Cartref
  - Microbioleg
  - neu un sy'n cynnwys elfennau o'r pynciau hyn
- HNC/D mewn pwnc cysylltiedig (fel yr amlinellir uchod);
- Cymhwyster Lefel 4 ym maes Diogelwch Bwyd;
- Diploma i Raddedigion mewn Gwyddor a Thechnoleg Bwyd gan y Sefydliad Gwyddor a Thechnoleg Bwyd; neu
- unrhyw gymhwyster arall a gymeradwyir gan Highfield

**Mae cymwysterau addysgu addas yn cynnwys:**

- Dyfarniad Lefel 3 Highfield ym maes Darparu Hyfforddiant (RQF);
- Dyfarniad Rhyngwladol Lefel 3 Highfield ym maes Darparu Hyfforddiant
- PTLLS Lefel 3, neu ar lefel uwch;
- Dyfarniad Lefel 3 ym maes Addysg a Hyfforddiant, neu ar lefel uwch;
- Diploma neu Dystysgrif Addysg
- Gradd Baglor neu Feistr mewn Addysg
- Tystysgrif Athro City and Guilds neu gymhwyster cyfwerth;
- NVQ Lefel 3 neu 4 mewn Hyfforddiant a/neu Ddatblygu; neu
- Dystiolaeth o 30 awr o hyfforddiant o leiaf mewn unrhyw bwnc

Argymhellir hefyd fod y tiwtoriaid enwebedig yn gallu dangos fod ganddynt wybodaeth a phrofiad perthnasol mewn cyd-destun gwaith a darparu tystiolaeth o ymwneud â maes y pwnc a datblygiad proffesiynol parhaus.

---

**Addasiadau rhesymol ac ystyriaethau arbennig**

Mae Highfield Qualifications wedi sefydlu mesurau ar gyfer dysgwyr y mae arnynt angen cymorth ychwanegol. Cyfeiriwch at Bolisi Addasiadau Rhesymol Highfield Qualifications i gael rhagor o wybodaeth/arweiniad.

---

**Gofynion o ran dogfennau adnabod**

Cyfrifoldeb y ganolfan yw sefydlu systemau i sicrhau mai'r unigolyn sy'n gwneud yr asesiad yw'r sawl mae'n honni bod. Mae'n ofynnol felly i ganolfannau sicrhau fod dogfen adnabod bob dysgwr yn cael ei harchwilio cyn iddynt wneud yr asesiad. Mae Highfield Qualifications yn argymhell y canlynol fel dull o brofi pwy yw dysgwr:

- pasbort dilys (unrhyw genedligrwydd)
- trwydded yrru â llun o'r DU wedi'i llofnodi
- cerdyn gwarant dilys a roddwyd gan luoedd EM neu'r heddlu
- unrhyw gerdyn adnabod â llun arall, e.e. cerdyn adnabod cyflogai, cerdyn adnabod myfyriwr, cerdyn teithio ac ati

Os na fydd dysgwr yn gallu dangos unrhyw un o'r dogfennau adnabod â lluniau a restrir uchod, gall canolfan dderbyn math arall o ddogfen adnabod sy'n cynnwys llofnod, er enghraifft, cerdyn credyd. Bydd cadarnhad gan gynrychiolydd trydydd parti, megis rheolwr llinell, rheolwr adnoddau dynol neu oruchwyliwr arholiadau, hefyd yn dderbyniol.

**I gael rhagor o wybodaeth am y gofynion o ran cadarnhau pwy yw dysgwyr, cyfeiriwch at Lawlyfr Craidd Highfield Qualifications.**

---

### Cyfleoedd i gamu ymlaen

Wrth gwblhau'r cymhwyster hwn yn llwyddiannus, gall dysgwyr ddewis parhau â'u datblygiad trwy ymgymryd ag un o'r cymwysterau dilynol.

- Dyfarniad Lefel 4 mewn Diogelwch Bwyd ym maes Arlwyo
- Cymwysterau sy'n Seiliedig ar Gymwyseddau ym maes Lletygarwch

---

### Gwefannau defnyddiol

- [www.highfieldqualifications.com](http://www.highfieldqualifications.com)
- [www.highfieldproducts.com](http://www.highfieldproducts.com)
- [www.food.gov.uk](http://www.food.gov.uk)

---

### Deunyddiau hyfforddi argymelledig

*Supervising Food Safety (Level 3)*, Sprenger, R.A. Highfield.co.uk Ltd

*Hygiene Sense*, Sprenger, R.A. Highfield International

---

## Atodiad 1: Strwythur y cymhwyster

I gyflawni Dyfarniad Lefel 3 Highfield mewn Diogelwch Bwyd ar gyfer Arlwyo (RQF), mae'n rhaid i ddysgwyr gwblhau'r **holl unedau** sydd wedi'u cynnwys yn y grŵp gorfodol

### Grŵp gorfodol

Cyfeirnod yr uned	Teitl yr uned	Lefel	GLH	Credyd
M/617/7267	Diogelwch Bwyd ar gyfer Arlwyo	3	20	3

## Atodiad 2: Cynnwys y cymhwyster

**Uned 1: Diogelwch Bwyd ar gyfer Arlwyio**

Rhif yr uned: M/617/7267

Credyd: 3

GLH: 20

Lefel: 3

Canlyniadau dysgu	Meini Prawf Asesu
<i>Bydd y dysgwr yn</i>	<i>Gall y dysgwr</i>
<p><b>1. Deall y gofynion ar gyfer sicrhau cydymffurfiaeth gyda deddfwriaeth diogelwch bwyd a gweithdrefnau rheoleiddio</b></p>	<p>1.1 Deall pwysigrwydd rhoi gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd ar waith</p> <p>1.2 Deall cyfrifoldebau'r sawl sy'n gweithio mewn amgylchedd arlwyio mewn perthynas â deddfwriaeth a gweithdrefnau diogelwch bwyd ar gyfer cydymffurfiaeth</p> <p>1.3 Adnabod y broses o roi system rheoli diogelwch bwyd ar waith mewn busnes bwyd</p> <p>1.4 Adnabod dulliau a phwysigrwydd gwirio rheoliadau a gweithdrefnau diogelwch bwyd</p> <p>1.5 Deall cyfrifoldebau'r sawl sy'n gweithio mewn amgylchedd arlwyio wrth adnabod a dethol rheoliadau a monitro priodol, er mwyn atal peryglon sydd yn ymwneud â diogelwch bwyd, o bryniad i wasanaeth</p>
<p><b>2. Deall rhoi ar waith a monitro ymarfer da mewn perthynas â halogiad, rheoli tymheredd, hylendid personol a glanhau</b></p>	<p>2.1 Nodi'r broses o weithredu a chynnal safonau uchel o ran hylendid personol mewn busnes arlwyio</p> <p>2.2 Deall gofynion sefydlu staff a hyfforddiant parhaus er mwyn sicrhau eu bod yn gymwys</p> <p>2.3 Nodi'r broses o weithredu gweithdrefnau ar gyfer glanhau, diheintio a gwaredu</p> <p>2.4 Adnabod y camau sydd angen eu cymryd mewn perthynas a rheoli plâu</p> <p>2.5 Deall cyfrifoldebau'r sawl sy'n gweithio mewn amgylchedd arlwyio wrth adnabod y peryglon a geir, a'r gweithdrefnau i reoli halogiad microbiolegol, cemegol, corfforol ac alergenig</p> <p>2.6 Deall pwysigrwydd a dulliau rheoli tymheredd o fewn y broses arlwyio bwyd</p>



**Cynnwys dangosol****LO1 Deall y gofynion ar gyfer sicrhau cydymffurfiaeth gyda deddfwriaeth diogelwch bwyd a gweithdrefnau rheoleiddio**

- 1.1 Deall pwysigrwydd rhoi gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd ar waith
- Y termau:
    - Hylendid/diogelwch bwyd
    - Gwenwyn bwyd
    - Perygl i ddiogelwch bwyd
    - System rheoli diogelwch bwyd
  - Prif nodweddion clefydau sy'n gysylltiedig â bwyd, yn cynnwys y termau hyn:
    - Halogiad
    - Traws-halogiad
    - Cyfrwng achosol
    - Cyfrwng bwyd
    - Cyfnod magu/cychwyn
    - Pathogen
    - Symptomau cyffredin
- 1.2 Deall cyfrifoldebau'r sawl sy'n gweithio mewn amgylchedd arlwygo mewn perthynas â deddfwriaeth a gweithdrefnau diogelwch bwyd ar gyfer cydymffurfiaeth
- Ymwybyddiaeth o ofynion deddfwriaeth bresennol diogelwch bwyd sy'n dylanwadu ar gyfrifoldebau trafodwyr bwyd a goruchwylwyr, yn cynnwys:
    - Ymwybyddiaeth o ofynion yn ymwneud â gweithdrefnau HACCP
    - Rheoli tymereddau
    - Halogi
    - Arferion trin a thrafod bwyd
    - Hylendid personol
    - Glanhau a diheintio
  - Rôl y sawl sy'n gweithio mewn amgylchedd arlwygo yn ystod arolygon/archwiliadau allanol o ddiogelwch bwyd
  - Rôl y sawl sy'n gweithio mewn amgylchedd arlwygo o ran ymateb i gwynion am fwyd, honiadau o wenwyn bwyd ac ymchwiliadau
  - Rôl y sawl sy'n gweithio mewn amgylchedd arlwygo yn ystod archwiliad o ddiogelwch bwyd
    - Pwysigrwydd bod yn bresennol gyda swyddogion gorfodi
    - Pwysigrwydd cofnodion ysgrifenedig cywir
  - Canlyniadau posibl busnes arlwygo yn peidio â chydymffurfio neu'n cael ei erlyn ac ymwybyddiaeth o'r cosbau y gellir eu pennu i drafodwyr bwyd ac i weithredwyr busnesau bwyd am beidio â chydymffurfio â deddfwriaeth diogelwch bwyd
  - Amddiffyniad diwydrwydd dyladwy
- 1.3 Adnabod y broses o roi system rheoli diogelwch bwyd ar waith mewn busnes bwyd
- Systemau rheoli diogelwch bwyd
  - Pwysigrwydd nodi peryglon, mesurau rheoli, camau monitro, camau unioni, dilysu a dogfennaeth yn ystod gwahanol gamau o'r broses arlwygo sy'n allweddol i sicrhau diogelwch bwyd
  - Cyfrifoldebau a gweithgareddau beunyddiol trafodwyr bwyd a goruchwylwyr i weithredu a monitro arferion a gweithdrefnau diogelwch bwyd, yn cynnwys gwiriadau wrth agor a chau

- Rôl y sawl sy'n gweithio mewn amgylchedd arlwyio i sicrhau y gweithredir camau unioni priodol mewn achosion o beidio cadw at bwyntiau rheoli ym maes cynhyrchu bwyd, yn cynnwys camau goruchwyllo i'w gweithredu pan na fydd perfformiad yn cyflawni safonau a thargedau
  - Pwysigrwydd cynnig adborth i'r sawl sy'n gyfrifol am weithdrefnau diogelwch bwyd a'r mathau o faterion y mae angen i chi roi sylw iddynt
  - Pwysigrwydd dogfennaeth a chofnodion diweddaedig a chywir, ac enghreifftiau o'r mathau o gofnodion y gellir eu defnyddio mewn busnes arlwyio
- 1.4 Adnabod dulliau a phwysigrwydd gwirio rheoliadau a gweithdrefnau diogelwch bwyd
- Cyfrifoldebau'r sawl sy'n gweithio mewn amgylchedd arlwyio mewn perthynas â gwirio
  - Rôl archwiliad/arolwg fel rhan o wirio
- 1.5 Deall cyfrifoldebau'r sawl sy'n gweithio mewn amgylchedd arlwyio wrth adnabod a dethol rheoliadau a monitro priodol, er mwyn atal peryglon sydd yn ymwneud â diogelwch bwyd, o bryniad i wasanaeth
- Gweithredu a monitro dulliau rheoli i leihau peryglon sy'n deillio o ddanfon a dadlwytho bwyd
  - Pwysigrwydd labelu bwyd yn glir
  - Sicrhau fod amgylchiadau storio bwyd yn addas a'u monitro, a phennu'r tymereddau sy'n ofynnol ar gyfer gwahanol fwyd
  - Pam mae gweithdrefnau cylchdroi stoc yn bwysig
  - Gwahaniaethu rhwng codau dyddiadau 'Defnyddio Erbyn' a 'Gorau Cyn' ac egluro pam ddylid gwaredu bwyd wedi'r dyddiad hwnnw
  - Rôl y sawl sy'n gweithio mewn amgylchedd arlwyio o ran gweithredu a mesurau rheoli yn ystod camau dadmer, paratoi, coginio, oeri ac ailgynhesu bwyd, a'i gadw'n oer neu'n boeth a'i weini

## **LO2 Deall rhoi ar waith a monitro ymarfer da mewn perthynas â halogiad, rheoli tymheredd, hylendid personol a glanhau**

- 2.1 Nodi'r broses o weithredu a chynnal safonau uchel o ran hylendid personol mewn busnes arlwyio
- Trosolwg o ofynion o ran arferion gorau hylendid personol trafodwyr bwyd mewn perthynas ag:
    - Arferion trin a thrafod bwyd
    - Dillad amddiffynol
    - Ffit i weithio, yn cynnwys perthnasedd y term 'cludwr haint'
    - Rôl y sawl sy'n gweithio mewn amgylchedd arlwyio o ran sicrhau hylendid personol o safon uchel
    - Doluriau agored a goruchuddion cymorth cyntaf
    - Cyfleusterau golchi dwylo y dylid eu darparu mewn amgylchedd arlwyio, a sut y gellir rheoli a monitro'r cyfleusterau hyn yn ddyddiol
  - Rhwystrau cyffredin sy'n atal golchi dwylo yn effeithiol, sut gellir goresgyn y rhain i sicrhau fod trafodwyr bwyd yn golchi eu dwylo yn effeithiol ar yr adegau priodol a sut gellir monitro hyn
  - Pwysigrwydd gweithredu a gorfodi systemau i roi gwybod am glefydau a heintiau yn ddi-oed, a chamau i'w gweithredu os bydd trafodwr bwyd yn fygythiad i ddiogelwch bwyd, yn cynnwys y termau cludwr haint 'iach' ac 'ymadferol'
- 2.2 Deall gofynion sefydlu staff a hyfforddiant parhaus er mwyn sicrhau eu bod yn gymwys

- Amcanion a buddion hyfforddiant ynghylch diogelwch bwyd i sicrhau cymhwysedd
- Pwysigrwydd cofnodion hyfforddiant
- Sut i gyfathrebu safonau a gweithdrefnau i staff
- Sut i asesu cymhwysedd staff

### 2.3 Nodi'r broses o weithredu gweithdrefnau ar gyfer glanhau, diheintio a gwaredu

- Diffiniau o'r termau hyn:
  - Glanhau
  - Bacterleiddiad
  - Glanedydd
  - Diheintydd
  - Diheintio
  - Glanweithydd
  - Glanweithio
  - Bioddiraddadwy
  - Amser cyswllt
- Y rhesymau dros lanhau
- Sut gellir goruchwyllo prosesau glanhau yn effeithiol, yn cynnwys defnyddio amserlenni glanhau
- Y camau sy'n rhan o'r broses o lanhau a dinheintio neu'r broses o lanweithio
- Pwysigrwydd defnyddio'r offer, y teclynnau a'r cemegau priodol wrth lanhau
- Rhagofalon diogelwch y dylid eu hystyried wrth storio cemegau a glanhau a diheintio manau gwaith neu offer
- Y peryglon sy'n gysylltiedig â glanhau gwael
- Y gwahaniaeth rhwng 'glanhau wrth wneud y gwaith' a 'glanhau rheolaidd'
- Mannau cyffredin mewn busnes arlwygo y bydd angen eu glanhau, eu diheintio a/neu eu glanweithio
- Y peryglon sy'n gysylltiedig â rheoli gwastraff yn anghywir
- Sut i glirio a gwaredu gwastraff yn ddiogel
- Nodi, gwahanu a gwaredu bwyd anaddas a bwyd sydd wedi'i ddifetha
- Pwysigrwydd cadw manau storio gwastraff mewnol ac allanol yn lân

### 2.4 Adnabod y camau sydd angen eu cymryd mewn perthynas a rheoli plâu

- Plâu
- Prif arwyddion ymosodiadau gan blâu
- Pam mae plâu bwyd yn peryglu diogelwch bwyd
- Rôl y sawl sy'n gweithio mewn amgylchedd arlwygo o ran atal plâu rhag cael mynediad a lle i guddio wrth weithredu mesurau rheoli addas
- Rôl y sawl sy'n gweithio mewn amgylchedd arlwygo o ran rheoli plâu
  - Camau i'w gweithredu yn achos cwyn am blâu gan gwsmer neu aelod o staff
  - Pwysigrwydd cysylltu â chontractwr rheoli plâu priodol
  - Hyfforddiant ac ymwybyddiaeth ar gyfer staff
  - Os byddant yn canfod tystiolaeth o ymosodiad gan blâu

### 2.5 Deall cyfrifoldebau'r sawl sy'n gweithio mewn amgylchedd arlwygo wrth adnabod y peryglon a geir, a'r gweithdrefnau i reoli halogiad microbiolegol, cemegol, corfforol ac alergenig

- Peryglon microbiolegol yn sgil
- Bwyd amrwd

- Bwydydd risg uchel
- Bwydydd risg isel
- Bwydydd amrwd sy'n barod i'w bwyta
- Ffynonellau o beryglon halogi
- Y gwahanol fathau o ficrobau sydd o ddiddordeb i'r diwydiant bwyd, yn cynnwys pathogenau, pathogenau dosau isel, microbau sy'n gwneud i fwyd ddirywio a microbau buddiol
- Prif achosion amlhau a goroesi organebau microbiolegol:
- Prif achosion peryglon halogi diogelwch bwyd:
  - Traws-halgiad
  - Iechyd personol
  - Materion yn ymwneud â thrin a thrafod bwyd
  - Materion yn ymwneud â labeli bwyd
  - Plâu
  - Ffactorau dynol (yn cynnwys diffyg goruchwyliaeth effeithiol)
- Sut gall dylunio da helpu i atal traws-halgiad trwy lif gwaith a threfn llawr gweithle:
  - Y peryglon sy'n gysylltiedig ag adeiladau bwyd sydd wedi'u dylunio a'u hadeiladu'n wael
  - Ystyr y term "llif gwaith llinol" ac enghreifftiau o sut gellir cyflawni hyn
  - Pwysigrwydd defnyddio cyfleusterau ac offer golchi a glanhau yn briodol a'r angen am oleuadau da
  - Y peryglon sy'n gysylltiedig ag offer ac arwynebau sydd wedi'u difrodi mewn ystafell fwyd
  - Rôl y sawl sy'n gweithio mewn amgylchedd arlwyo o ran offer ac adeiladau yn cynnwys y camau i'w gweithredu os canfyddir offer neu arwynebau wedi'u difrodi mewn ystafell fwyd
- Sut gellir rheoli halogiad a thraws-halgiad microbiolegol trwy gydol y broses o gynhyrchu bwyd mewn amgylchedd arlwyo
- Sut gellir rheoli halogiad cemegol trwy gydol y broses o gynhyrchu bwyd mewn amgylchedd arlwyo
- Sut gellir rheoli halogiad ffisegol trwy gydol y broses o gynhyrchu bwyd mewn amgylchedd arlwyo
- Gwybodaeth am fwydydd cyffredin sy'n achosi adweithiau alergaidd
- Symptomau posibl adweithiau alergaidd a chamau i'w gweithredu
- Sut gellir rheoli halogiad alergenaidd trwy gydol y broses o gynhyrchu bwyd mewn amgylchedd arlwyo

#### 2.6 Deall pwysigrwydd a dulliau rheoli tymheredd o fewn y broses arlwyo bwyd

- Ffactorau sy'n dylanwadu ar amlhau bacteria gwenwyn bwyd
- Y termau tocsin a "sbôr bacteriol"
- Yr amgylchiadau sy'n caniatáu i sborau a thocsinau ffurfio a chanlyniadau posibl y rhain o ran diogelwch bwyd
- Y tymereddau sy'n caniatáu i facteria gwenwyn bwyd amlhau gyflymaf
- Tymereddau a/neu graddfeydd amser addas ar gyfer:
  - Dadmer
  - Coginio
  - Oeri
  - Ailgynhesu
  - Cadw bwyd yn boeth ac yn oer

- Dulliau o leihau bacteria a'u hatal rhag amlhau, yn cynnwys yr angen am awyriad da
- Y dulliau a ddefnyddir i ddinistiro bacteria gwenwyn bwyd mewn bwyd
- Defnydd cywir o ddilysu cywirdeb thermomedrau a dulliau syml o wneud hynny

### Atodiad 3: Deunydd asesu enghreifftiol

#### Cwestiynau enghreifftiol:

1. Pa un o'r canlynol yw'r disgrifad gorau o hylendid bwyd?
  - a) Cadw bwyd ar y tymheredd cywir o'r adeg y caiff ei ddanfôn hyd at adeg ei weini
  - b) Gweithredu mesurau ymarferol i sicrhau fod bwyd yn ddiogel i'w fwyta
  - c) Gweithredu system fanwl o reoli diogelwch bwyd
  - d) Sicrhau fod yr ystafell fwyd yn cael ei chadw'n lân i atal halogiad
  
2. Yn ôl y gyfraith, pa gyfleusterau mae'n rhaid eu darparu i olchi dwylo?
  - a) Basn ymolchi, dŵr poeth ac oer a chyfleusterau sychu dwylo
  - b) Brws h ewinedd, sebon a chyfleusterau sychu dwylo
  - c) Gel gwrthfacteriol, dŵr poeth a sychwr dwylo aer poeth
  - d) Llieiniau papur, dŵr poeth ac oer a hancesi gwlyb yn cynnwys alcohol
  
3. Yn ystod achos o wenwyn bwyd, prif rôl ymarferydd/swyddog iechyd yr amgylchedd yw:
  - a) cael gwared ar unrhyw fwyd amheus yn syth
  - b) erlyn gweithredwr y busnes bwyd
  - c) trefnu i lanhau a diheintio'r safle
  - d) cyfyngu ar ledaeniad yr achos o wenwyn bwyd