



Manyleb y Cymhwyster

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

Rhif y Cymhwyster: 603/4944/X

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 darparu'r cymhwyster | 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 | 5 |
| 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 Gweithgynhyrchu (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 Gweithgynhyrchu 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 Gymwysterau Cymru.

Ffeithiau allweddol

| | |
|---|--------------------|
| Rhif y Cymhwyster: | 603/4944/X |
| Cyfeirnod nod dysgu: | 6034944X |
| Gwerth y credydau: | 3 |
| Dull asesu: | Arholiad amlddewis |
| Oriau dysgu dan arweiniad (GLH): | 20 |
| Cyfanswm amser y cymhwyster (TQT): | 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 arlwyo 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 darparu'r cymhwyster

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 llwyddo 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 asesu 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: Suitable Subject Area Qualifications may include:

- 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.

- Diogelwch Bwyd ym maes Gweithgynhyrchu
- Cymwysterau sy'n Seiliedig ar Gymwyseddau ym maes Lletygarwch

Gwefannau defnyddiol

- www.highfieldqualifications.com
- www.highfieldproducts.com
- 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 Gweithgynhyrchu (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 |
|-------------------|---|-------|-----|--------|
| T/617/7268 | Diogelwch Bwyd ar gyfer Gweithgynhyrchu | 3 | 20 | 3 |

Atodiad 2: Cynnwys y cymhwyster

Uned 1: Diogelwch Bwyd ar gyfer Gweithgynhyrchu

Rhif yr uned: T/617/7268

Credyd: 3

GLH: 20

Lefel: 3

| Canlyniadau dysgu | Meini Prawf Asesu |
|---|---|
| <i>Bydd y dysgwr yn</i> | <i>Gall y dysgwr</i> |
| <p>1. Deall y gofynion ar gyfer sicrhau cydymffurfiaeth gyda deddfwriaeth diogelwch bwyd a gweithdrefnau rheoleiddio</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 gweithgynhyrchu 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 gweithgynhyrchu wrth adnabod a dethol rheoliadau a monitro priodol, er mwyn atal peryglon sydd yn ymwneud â diogelwch bwyd, o bryniad i wasanaeth</p> |
| <p>2. Deall rhoi ar waith a monitro ymarfer da mewn perthynas â halogiad, rheoli tymheredd, hylendid personol a glanhau</p> <p>Understand the application and monitoring of good practice regarding contamination, temperature control, personal hygiene and cleaning</p> | <p>2.1 Nodi'r broses o weithredu a chynnal safonau uchel o ran hylendid personol mewn busnes gweithgynhyrchu</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 gweithgynhyrchu 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 proses gweithgynhyrchu bwyd</p> |

Indicative content

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 Pathogen
 - Symptomau cyffredin

1.2 Deall cyfrifoldebau'r sawl sy'n gweithio mewn amgylchedd gweithgynhyrchu 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 gweithgynhyrchu yn ystod arolygon/archwiliadau allanol o ddiogelwch bwyd
- Rôl y sawl sy'n gweithio mewn amgylchedd gweithgynhyrchu o ran ymateb i gwynion am fwyd, honiadau o wenwyn bwyd ac ymchwiliadau
- Rôl y sawl sy'n gweithio mewn amgylchedd gweithgynhyrchu yn ystod archwiliad o ddiogelwch bwyd
 - Pwysigrwydd bod yn bresennol gyda swyddogion gorfodi
 - Pwysigrwydd cofnodion ysgrifenedig cywir
- Canlyniadau posibl busnes gweithgynhyrchu 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 arlwyio 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 diwedddaredig 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 gweithgynhyrchu mewn perthynas â gwirio
- Rôl archwiliad/arolwg fel rhan o wirio

1.5 Deall cyfrifoldebau'r sawl sy'n gweithio mewn amgylchedd gweithgynhyrchu 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 gweithgynhyrchu 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, hyllendid personol a glanhau

2.1 Nodi'r broses o weithredu a chynnal safonau uchel o ran hyllendid personol mewn busnes gweithgynhyrchu

- Trosolwg o ofynion o ran arferion gorau hyllendid 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 gweithgynhyrchu o ran sicrhau hyllendid

personol o safon uchel

- Doluriau agored a goruchuddion cymorth cyntaf
- Cyfleusterau golchi dwylo y dylid eu darparu mewn amgylchedd gweithgynhyrchu, 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 teclynau 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 gweithgynhyrchu 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 gweithgynhyrchu o ran atal plâu rhag cael mynediad a lle i guddio wrth weithredu mesurau rheoli addas
- Rôl y sawl sy'n gweithio mewn amgylchedd gweithgynhyrchu 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 gweithgynhyrchu 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-halogiad
 - 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-halogiad 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 gweithgynhyrchu 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-halogiad microbiolegol trwy gydol y broses o gynhyrchu bwyd mewn amgylchedd arlwyo
- Sut gellir rheoli halogiad a thraws-halogiad microbiolegol trwy gydol y broses o gynhyrchu bwyd mewn amgylchedd gweithgynhyrchu
- Sut gellir rheoli halogiad ffisegol trwy gydol y broses o gynhyrchu bwyd mewn amgylchedd gweithgynhyrchu
- Gwybodaeth am fwydydd cyffredin sy'n achosi adweithiau alergaidd
- Symptomau posibl adweithiau alergaidd a chamau i'w gweithredu
- Sut gellir rheoli halogiad alergenau trwy gydol y broses o gynhyrchu bwyd mewn amgylchedd gweithgynhyrchu

- 2.6 Deall pwysigrwydd a dulliau rheoli tymheredd o fewn proses gweithgynhyrchu 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 sy'n fesur rheoli a ddefnyddir i atal bwydydd sy'n barod i'w bwyta rhag cael eu halogi gan bathogenau?
 - a) Lleihau'r amser y treulir yn paratoi bwyd ar dymheredd ystafell
 - b) Oeri bwyd yn gyflym
 - c) Glanhau a diheintio effeithiol
 - d) Ychwanegu finegr neu halen at fwyd yn ystod y broses o gynhyrchu bwyd

2. Beth yw'r ffordd **orau** i oruchwyliwr sicrhau fod glanhau effeithiol wedi digwydd?
 - a) Trefnu cwrs hyfforddiant diogelwch bwyd i bob aelod o staff
 - b) Anfon samplau o fwyd i labordy i'w profi
 - c) Monitro cyfanswm y glanedydd a'r diheintydd a ddefnyddir yn gaeth
 - d) Archwilio manau sydd wedi cael eu glanhau yn rheolaidd