

Cam Paratoi C: Diffinio cwmpas yr astudiaeth

Datganiad

Crynodeb o'r hyn y bydd yr astudiaeth HACCP yn ei drafod. Dylech ddiffinio hyd a lled yr astudiaeth yn glir i helpu'r rheini sy'n creu'r rheolaethau sy'n seiliedig ar egwyddorion HACCP i ganolbwyntio ar feysydd allweddol.

Sut i gyflawni'r cam hwn

Dylech ddiffinio pob un o'r elfennau a ganlyn:

1. Cynllun HACCP llinellol neu fodiwlar – Un astudiaeth sydd fel arfer yn estyn o'r deunyddiau crai hyd at ddosbarthu'r cynnyrch yw Cynllun HACCP Llinellol (fe'i defnyddir ar gyfer systemau syml fel rheol). Mae Cynllun HACCP Modiwlar fel arfer yn cynnwys sawl astudiaeth HACCP ar wahân e.e. un astudiaeth ynghylch deunyddiau crai, un astudiaeth ynghylch pob llinell gynhyrchu neu bob cynnyrch sy'n cael ei gynhyrchu, ac un astudiaeth ynghylch dosbarthu'r cynnyrch (fe'i defnyddir ar gyfer systemau mwy cymhleth/amrywiaeth eang o gynhyrchion fel rheol).
2. Teitl – Mae'n nodi'r hyn y bydd yr astudiaeth HACCP yn ei drafod a dylai gynnwys y cynnyrch/grŵp o gynhyrchion, y llinell brosesu neu'r ystod o weithgareddau a gaiff eu trafod yn yr astudiaeth HACCP.

e.e. Mae'r astudiaeth HACCP hon yn trafod gweithgynhyrchu cynhyrchion popty (amryw o gynhyrchion sy'n cynnwys toesenni, cacennau hufen, *éclair*s siocled a myffins).

3. Dechrau a diwedd yr astudiaeth – nodwch ymhle fydd yr astudiaeth yn dechrau (e.e. pan fyddwch yn derbyn deunyddiau crai a chynhwysion) ac ymhle fydd yr astudiaeth yn gorffen (e.e. pan fyddwch yn dosbarthu'r cynnyrch neu pan fydd yn cael ei fwyta).

e.e. Bydd yr astudiaeth yn dechrau pan fyddwn yn derbyn nwyddau ac yn gorffen pan fyddwn yn dosbarthu'r cynnyrch.

Fan hyn, gallech sôn mai dim ond materion sy'n gysylltiedig â diogelwch y cynnyrch y bydd yr astudiaeth yn eu trafod. Dylech nodi pa bryd y byddwch yn ystyried bod y cynnyrch yn ddiogel e.e. pan gaiff ei ddsbarthu neu pan gaiff ei fwyta, a hynny os oes cyfarwyddiadau clir ynghylch dosbarthu, storio a defnyddio'r cynnyrch.

4. Peryglon – Nodwch y gwahanol beryglon y byddwch yn eu hystyried fel rhan o'r astudiaeth e.e. peryglon biolegol, cemegol a ffisegol ac alergenau neu unrhyw gyfuniad o'r rhain. Yma, dylech gynnwys **dim ond y rheini** sy'n berthnasol i'ch cynnyrch/proses/modiwl a'ch grŵp o ddefnyddwyr. Gallwch groesgyfeirio atynt os oes gormod i'w rhestru – gweler yr enghraifft olaf isod.

Peryglon microbiolegol

e.e. E.coli 0157, Listeria spp, Salmonela spp, tocsin Clostridium botulinum, tocsin Staphylococcus aureus

Peryglon cemegol

e.e. Gweddillion cemegol glanhau costig, gweddillion plaladdwyr.

Peryglon ffisegol

e.e. Gwydr a phlastig caled, metel, cerrig

NEU I gael rhestr o'r holl beryglon perthnasol, gweler "llawlyfr XYZ". Efallai y byddwch am nodi'r llawlyfr lle mae'r rhain wedi'u rhestru.

5. Gallech ddefnyddio dogfennau eraill i ategu'r astudiaeth HACCP (e.e. rhaglenni elfennau hanfodol effeithiol). Dylech restru'r dogfennau hyn neu groesgyfeirio atynt.
6. Yn y cwmpas, dylech gofnodi unrhyw ffynonellau gwybodaeth a ddefnyddir i baratoi'r cynllun HACCP e.e.
 - Dogfennau deddfwriaethol perthnasol (e.e. Rheoliadau Diogelwch Hylendid Bwyd 2013)
 - Codau ymarfer
 - Dogfennau sy'n cynnwys arferion gweithgynhyrchu da
 - Unrhyw ddogfennau cyfeirio HACCP e.e. egwyddorion cyffredinol hylendid bwyd

Source URL: <https://myhaccp.food.gov.uk/cy/cymorth/canllawiau/cam-paratoi-c-difinio-cwmpas-yr-astudiaeth>