



Cyhoeddwyd ar *MyHACCP* (<https://myhaccp.food.gov.uk>)

[Hafan](#) > [Cymorth](#) > [Camau Paratoi](#) > Cam Paratoi D: Dewis y tîm HACCP

Cam Paratoi D: Dewis y tîm HACCP

Datganiad

Bydd angen casglu a gwerthuso data technegol fel rhan o'r gwaith o gynnal astudiaeth HACCP. Dylai'r unigolion sy'n gyfrifol feddu ar y sgiliau a'r profiad angenrheidiol.

Busnes bach neu fusnes mawr

Mewn busnes bach, efallai y bydd un person yn cyflawni llawer o swyddogaethau o fewn y tîm HACCP neu efallai y bydd gweithredwr y busnes bwyd yn paratoi'r rheolaethau HACCP ei hunan.

Efallai na fydd busnesau bach yn meddu ar yr holl arbenigedd sydd ei angen i baratoi astudiaeth HACCP, ei rhoi ar waith a'i chynnal. Mae'n hollbwysig bod busnesau bach yn perchnogi eu hastudiaeth HACCP p'un a ydynt yn cael cyngor o'r tu allan i'r busnes (e.e. gan ymgynghorydd) ai peidio.

O ran busnesau mwy, rydym yn argymhell y dylai tîm amlddisgyblaeth sy'n meddu ar y sgiliau angenrheidiol gyflawni'r astudiaeth HACCP. Lle bo modd, dylai pobl sy'n gweithio ar wahanol lefelau yn y busnes fod yn rhan o'r gwaith. Gall fod modd i fusnesau mwy fanteisio ar ystod eang o sgiliau ac arbenigwyr mewnol i gyflawni'r gwahanol swyddogaethau. Os oes mwy nag un tîm HACCP ar gael, byddai modd penodi cydgysylltydd HACCP.

Sut i gyflawni'r cam hwn

Mewn busnes mwy, arweinydd y tîm HACCP yw'r unigolyn sy'n aml yn gyfrifol am ddewis y tîm HACCP, gyda chynghor eraill o bosibl. Mae'n hanfodol dewis tîm o bobl sy'n meddu ar wybodaeth, profiad, cymhwysedd a dealltwriaeth o'r system HACCP er mwyn i'r astudiaeth fod yn llwyddiant.

Yn ddelfrydol, dylai'r tîm HACCP gynnwys y prif swyddogaethau a ganlyn:

	Aelod o'r tîm	Sgiliau gofynnol
	Arweinydd y tîm - unigolyn sy'n gyfrifol am roi HACCP ar waith	Gwybodaeth am ddulliau HACCP a/neu'r broses HACCP. Bydd yn gyfrifol am reoli'r astudiaeth a bydd yn rhaid iddo feddu ar sgiliau rheoli da.
Swyddogaeth sy'n fwy priodol ar gyfer busnes mawr	Ysgrifennydd	Cadw nodiadau da mewn cyfarfodydd HACCP. Gallu ysgrifennu'r cynllun HACCP. Fel arfer, bydd yr unigolyn hwn yn arbenigwr technegol/ansawdd sy'n meddu ar wybodaeth dda am HACCP.
Swyddogaeth sy'n fwy priodol ar gyfer busnes mawr	Arbenigwr Technoleg/Sicrhau Ansawdd	Dealltwriaeth dda o'r peryglon a nodir yng nghwmpas yr astudiaeth a'r peryglon sy'n berthnasol i grŵp penodol o gynhyrchion.
Swyddogaeth sy'n fwy priodol ar gyfer busnes mawr	Arbenigwr Cynnyrch	Dealltwriaeth glir o'r broses sy'n cael ei hastudio. Bydd yn hanfodol ei fod yn gallu cyfrannu gwybodaeth am yr hyn sy'n digwydd ar y llinell gynhyrchu yn ystod pob shift.
Swyddogaeth sy'n fwy priodol ar gyfer busnes mawr	Peiriannwr	Yn meddu ar wybodaeth ymarferol am gynllun hylendid a gweithrediad a pherfformiad peirianyddol cyfarpar y broses a drafodir yn yr astudiaeth, a sut i'w cynnal.

Swyddogaeth sy'n fwy priodol ar gyfer busnes mawr	Heriwr	Unigolyn sy'n gyfarwydd iawn â'r cynnyrch a'r broses ac a fydd yn herio'r system i bennu unrhyw wendidau strwythurol i helpu i wella'r cynllun HACCP.
	Arall: Rheolwr hylendid, gweithredwyr, arbenigwyr pecynnu a dosbarthu, prynwr Lle bo'n briodol, personél allweddol neu ymgynghorwyr sy'n arbenigo ym maes agronomeg, iechyd milfeddygol, cynhyrchu, microbioleg, meddygaeth, iechyd cyhoeddus, technoleg bwyd, iechyd amgylcheddol, cemeg a pheirianeg	Gwybodaeth arbenigol yn eu meysydd eu hunain er mwyn rhoi cyngor.

Ymgynghorwyr - Gall ymgynghorwyr fod yn ddefnyddiol pan fyddwch yn paratoi cynllun HACCP, ond rydym yn mawr obeithio y bydd MyHACCP yn eich helpu i gamu drwy'r broses yn llwyddiannus. Gall ymgynghorwyr ddarparu'r wybodaeth wyddonol/technegol a'r arbenigedd ym maes HACCP sydd eu hangen, ond dylai perchennog y busnes neu arweinydd y tîm ar y safle berchenogi'r system HACCP a'r camau i'w rhoi ar waith. Mae'n hollbwysig ac yn hanfodol eu bod yn cymryd rhan yn y gwaith o baratoi'r system HACCP er mwyn ei rheoli a'i chynnal o ddydd i ddydd.

Cyfrifoldeb - O ddewis, ni ddylai unrhyw aelod o'r tîm fod yn gyfrifol am unrhyw aelod arall o'r tîm. Gallai hynny greu sefyllfa lle mae aelod o'r tîm yn gyndyn o ddweud yn union beth mae'n ei feddwl am fater penodol.

Maint y tîm - Mae hyn yn dibynnu ar faint y busnes ond, fel rheol, bydd y tîm yn cynnwys 1-2 aelod mewn busnes sy'n cyflogi llai na 10 o weithwyr a thua 4-6 aelod mewn busnes mwy o faint.

Cofnodion - Dylid cadw cofnodion e.e. aelodau'r tîm a'u swyddogaethau, hyfforddiant perthnasol (yn enwedig hyfforddiant sy'n gysylltiedig â'r system HACCP), cymwysterau a phrofiad, cofnodion cyfarfodydd tîm a chofnodion cyfarfodydd (y prif bwyntiau trafod a'r pwyntiau gweithredu o leiaf), newidiadau i'r tîm.

Dod i wybod am ddatblygiadau - Dylai arweinydd y tîm sicrhau ei fod ef a'i dîm yn dod i wybod am ddatblygiadau o ran diogelwch a hylendid bwyd a dylent ddiweddarau eu cofnodion hyfforddi yn unol â hynny (e.e. cael gafael ar y canllawiau cyfredol ynghylch HACCP a diogelwch bwyd a'u darllen, mynd i seminarau, gweithdai a chynadleddau, chwilio am wybodaeth ar y rhyngrwyd ac mewn llenyddiaeth, darllen cyfnodolion y diwydiant a chyfnodolion gwyddonol, cael gwybodaeth drwy systemau rhybuddio cyflym).

Hyfforddiant HACCP - Rydym yn argymhell y dylai pob aelod o'r tîm ac unrhyw unigolion sy'n creu rheolaethau ar gyfer busnesau bach iawn gwblhau cwrs hyfforddi HACCP. Mae hyfforddiant HACCP yn cael ei ddarparu ar sawl lefel (Sylfaen, Canolradd ac Uwch). Dylai aelodau'r tîm craidd ystyried ennill cymhwyster ar lefel canolradd neu uwch. Dylid ystyried cwblhau hyfforddiant atgoffa hefyd.

Dirprwy - Os oes dirprwy ar gael ar gyfer unrhyw rôl, dylid nodi hynny yn y cofnodion hyfforddi.

Source URL: <https://myhaccp.food.gov.uk/cy/cymorth/canllawiau/cam-paratoi-d-dewis-y-t%C3%AEm-haccp>