

Cwestiynau cyffredin

C. Pa fath o fusnesau bwyd fydd yn elwa o MyHACCP?

A. Mae MyHACCP yn adnodd ar y we, a chafodd ei greu i gynorthwyo busnesau bach sy'n cynhyrchu bwyd. Serch hynny, mae egwyddorion HACCP yn berthnasol i fusnesau bwyd o bob math a bydd yr adnodd yn ddefnyddiol i fathau eraill o fusnesau mewn sectorau bwyd gwahanol. **Os oes gennych brosesau cynhyrchu bwyd syml ar waith, fel sydd gan y rhan fwyaf o safleoedd manwerthu megis bwytai, caffis a siopau brechdanau er enghraifft, mae'n debygol y bydd pecyn "Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell" yr Asiantaeth Safonau Bwyd yn cynnig proses symlach sy'n diwallu eich anghenion. Mae'r pecyn ar gael drwy'r ddolen hon (cofiwch glicio ar "Cymraeg"):**

<http://www.food.gov.uk/wales/about-fsa-wales/cymru/cyngor/sfbbwels> ^[1]

Os ydych o'r farn bod eich prosesau gweithgynhyrchu'n fwy cymhleth neu, er enghraifft, yn cynhyrchu bwyd na fydd yn cael ei fwyta'n syth gyda chynhwysion o risg uwch, mae'r Asiantaeth yn gobeithio y bydd MyHACCP yn ddefnyddiol i chi. Bydd yn eich helpu i greu system rheoli diogelwch bwyd soffistigedig a threfnus sy'n seiliedig ar HACCP.

C. Dim ond adrannau penodol o MyHACCP fydd yn ddefnyddiol i mi. Oes modd i mi ddefnyddio'r adrannau hyn yn unig?

A. Oes. Mae'n bosibl eich bod eisoes wedi datblygu'r mwyafrif o'ch rheolaethau HACCP a'ch bod am ddefnyddio adrannau penodol o MyHACCP i'ch helpu ar hyd y ffordd. Gallwch hefyd ddarllen yr adran "Cymorth" a'r canllawiau ar MyHACCP, neu lawrlwytho rhai o'r dogfennau defnyddiol.

C. A fydd cwblhau MyHACCP yn golygu fy mod yn cydymffurfio â deddfwriaeth?

A. Nid yn awtomatig. Bydd MyHACCP yn eich helpu i ddadansoddi'r peryglon sy'n gysylltiedig â'ch cynnyrch mewn ffordd strwythuredig. Bydd hefyd yn eich helpu i ddatblygu eich rheolaethau mewn ffordd systematig. Bydd ansawdd eich rheolaethau yn dibynnu ar yr hyn sy'n cael ei gofnodi ar MyHACCP a bydd eu heffeithiolrwydd yn dibynnu ar sut ydych chi'n eu gweithredu a'u cynnal. Rydym yn hyderus y bydd dilyn fformat MyHACCP yn arwain at sefydlu system rheoli diogelwch bwyd gadarn a dangos eich bod yn cydymffurfio â'r gofyniad cyfreithiol sy'n mynnu bod gennych system rheoli diogelwch bwyd sy'n seiliedig ar HACCP ar waith.

C. Mae gen i fwy nag un cynnyrch, ac mae angen i mi gynnal mwy nag un astudiaeth. Oes modd i mi wneud hyn?

A. Oes. Dechreuwch astudiaeth newydd ar gyfer y cynnyrch nesaf. Os yw'r wybodaeth gyffredinol am eich busnes yn yr astudiaeth gyntaf yr un peth, gallwch gopïo'r astudiaeth flaenorol, rhoi enw iddi a newid yr wybodaeth am y cynnyrch.

C. Oes modd i mi newid fy nghynllun HACCP ar ôl ei gynhyrchu?

A. Oes. Mewngofnodwch ar MyHACCP a dewis yr astudiaeth berthnasol. Bydd modd i chi newid unrhyw wybodaeth flaenorol.

C. Am faint o amser fydd fy nghynllun HACCP yn cael ei gadw ar-lein gan yr ASB?

A. Bydd eich cynllun ac unrhyw astudiaethau sydd wedi'u harbed yn cael eu cadw am 36 mis o ddyddiad cwblhau'r cynllun.

C. Pam ydych chi'n gofyn am fy nghyfeiriad e-bost?

A. Os bydd angen i chi ailosod eich cyfrinair neu os ydych chi'n cael problemau gyda'ch cyfrinair, bydd MyHACCP yn cysylltu â chi drwy'ch cyfeiriad e-bost.

C. Oes modd i mi gysylltu â rhywun i gael help ar ddefnyddio'r wefan?

A. Mae croeso i chi gysylltu â'r tîm HACCP drwy'r cyfeiriad e-bost canlynol:

lasupportwales@foodstandards.gsi.gov.uk [2]

C. Pwy fydd yn gallu fy helpu i ddatblygu cynnwys fy system rheoli diogelwch bwyd sy'n seiliedig ar HACCP?

A. Mae'r Asiantaeth o'r farn y gallwch ddatblygu'r rhan fwyaf, neu bob un, o'ch rheolaethau HACCP eich hun drwy ddefnyddio MyHACCP. Fodd bynnag, mae llawer o fusnesau bwyd yn derbyn cyngor da gan sefydliadau masnach a'r diwydiant neu gan swyddogion diogelwch bwyd eu cynghorau lleol. Mae busnesau eraill yn ceisio cyngor gan ymgynghorwyr diogelwch bwyd annibynnol.

C. A fydd MyHACCP yn gwneud popeth sydd ei angen i ddatblygu fy nghynllun HACCP?

A. Bydd MyHACCP yn eich arwain drwy'r broses HACCP mewn ffordd systematig, sy'n golygu na fydd angen i chi ymchwilio sut i greu system rheoli diogelwch bwyd a chynhyrchu'r dogfennau cysylltiedig. Dylai hyn arbed cryn dipyn o amser i chi. Er hynny, nid oes modd i MyHACCP wneud yr holl waith meddwl sydd angen i chi ei wneud. Chi sy'n adnabod eich cynnyrch, eich proses a'ch cwsmeriaid. Pan fyddwch chi'n cyrraedd rhai adrannau yn MyHACCP, bydd angen i chi allgofnodi e.e. i greu siart lif syml o'ch proses weithgynhyrchu neu i feddwl am y mathau o beryglon sy'n bresennol a pha reolaethau diogelwch bwyd y mae gofyn eu rhoi ar waith.

C. Faint o amser fydd gweithio drwy MyHACCP yn ei gymryd?

A. Bydd hyn yn dibynnu ar nifer o ffactorau, gan gynnwys eich gwybodaeth am reolaethau sy'n

seiliedig ar HACCP, pa mor gymhleth yw'r cynnyrch a'r broses, a nifer y cynhyrchion sydd gennych chi. Er hynny, rydym yn hyderus y bydd MyHACCP yn arbed amser i chi gan fod yr adnodd yn eich arwain drwy'r broses o greu mesurau rheoli sy'n seiliedig ar HACCP mewn ffordd hawdd a systematig ac yn cynnig canllawiau a dogfennau templed defnyddiol ar hyd y ffordd.

C. A oes rhagor o wybodaeth ar gael i'm helpu i greu system rheoli diogelwch bwyd sy'n seiliedig ar HACCP?

A. Mae gan MyHACCP adran "Cymorth" a dolenni i ragor o wybodaeth os oes angen gwybodaeth neu eglurhad pellach arnoch, yn ogystal â dolenni defnyddiol i wefannau eraill.

C. A oes rhaid i mi ddefnyddio MyHACCP?

A. Nac oes. Cafodd yr adnodd hwn ei greu gan fod ymchwil yn dangos nad oes gan lawer o fusnesau bach sy'n cynhyrchu bwyd yr adnoddau neu'r gallu technegol i gasglu'r holl wybodaeth sydd ei hangen arnynt i greu system rheoli diogelwch bwyd gadarn sy'n seiliedig ar HACCP. Gallai adnoddau eraill a phobl sydd â gwybodaeth arbenigol am HACCP eich helpu i greu rheolaethau sy'n seiliedig ar HACCP ar gyfer eich busnes.

Source URL: <https://myhaccp.food.gov.uk/cy/cymorth/canllawiau/cwestiynau-cyffredin>

Links

[1] <http://www.food.gov.uk/wales/about-fsa-wales/cymru/cyngor/sfbbwelsh>

[2] <mailto:lasupportwales@foodstandards.gsi.gov.uk>