

Cyflwyniad i MyHACCP

Cefndir

Adnodd ar y we yw MyHACCP i gynorthwyo gweithredwyr busnesau bwyd i gydymffurfio â'u rhwymedigaeth gyfreithiol i roi gweithdrefn barhaol sy'n seiliedig ar "egwyddorion HACCP" ar waith. Mae'r rhwymedigaeth hon yn seiliedig ar [Erthygl 5 o Reoliad \(EC\) 852/2004](#) [1]. Bydd MyHACCP yn arbennig o ddefnyddiol i weithgynhyrchwyr bwyd, ond gall hefyd fod yn ddefnyddiol i fusnesau bwyd eraill, gan gynnwys busnesau arlwyio mawr fel unedau cynhyrchu canolog mewn ysbytai, prifysgolion ac ati.

Dull o asesu risg yw'r system Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol (HACCP). Mae'n helpu gweithredwyr busnesau bwyd i bennu'r pwyntiau yn eu gweithgareddau bwyd sy'n hollbwysig o ran diogelwch bwyd ac i gymryd y camau angenrheidiol i sicrhau bod y pwyntiau hyn yn cael eu rheoli'n ddigonol. Mae [saith egwyddor HACCP](#) [2] yn rhoi strwythur i'r broses asesu risg.

Bydd MyHACCP yn eich cynorthwyo i gyflawni astudiaeth fanwl o weithgareddau bwyd eich busnes i sicrhau bod y bwyd a gynhyrchir gennych yn ddiogel ac yn gyfreithlon. I gael y budd mwyaf o MyHACCP, bydd arnoch angen rhywfaint o wybodaeth gefndir am HACCP, microbioleg bwyd a'r gyfraith bwyd. Mae [ein tudalennau cymorth](#) [3] yn rhoi rhywfaint o wybodaeth gefndir am HACCP. Mae gennym hefyd [gyflwyniad PowerPoint gyda naratif sain](#) [4] sy'n rhoi gwybodaeth sylfaenol debyg am HACCP mewn fformat gwahanol. (Ceir testun ar y sleidiau, ond ni cheir isdeitlau ar gyfer y naratif sain). Mae'r cyflwyniad cyfan yn Saesneg.

Paratoi ar gyfer eich astudiaeth HACCP

Bydd MyHACCP yn eich tywys drwy gyfres o gamau hawdd eu dilyn er mwyn i chi lunio system HACCP. Gallwch arbed eich gwaith ar unrhyw adeg a dychwelyd ato ar adeg gyfleus. I ddechrau'r broses, bydd angen i chi sicrhau bod gennych rywfaith o wybodaeth sylfaenol wrth law am eich busnes a'i weithgareddau bwyd.

Un o'r rhesymau cyffredin pam nad yw busnesau bwyd yn cwblhau cynlluniau HACCP yw nad ydynt yn ddrych o'r "byd go iawn" a'u bod yn academiaidd yn hytrach nag ymarferol eu natur. Bydd MyHACCP yn eich helpu i baratoi cynllun HACCP sy'n adlewyrchu gwaith eich busnes o ddydd i ddydd. Mae'n cynnwys camau hwylus ac ymarferol y gallwch chi a'ch staff eu dilyn i sicrhau bod eich cynnyrch

bwyd yn ddiogel.

Cyn dechrau eich astudiaeth MyHACCP, dylech bennu tîm o bobl y byddech yn hoffi cydweithio â nhw ar y prosiect hwn. Dylai'r tîm gynnwys cynrychiolwyr o'ch busnes sy'n meddu ar wybodaeth ymarferol am sut mae'ch cynnyrch yn cael ei gynhyrchu. Gan ddibynnu ar faint y busnes, efallai mai un neu ddau o bobl fydd yn cyflawni'r dasg hon. Ond, mewn sefydliadau mwy o faint, gall y tîm gynnwys prynwyr, rheolwyr cynhyrchu, rheolwyr trafniadaeth, peirianwyr, gweithredwyr cynhyrchu ac ati. Yr hyn sy'n bwysig yw eich bod yn cadw'r astudiaeth HACCP yn real ac yn sicrhau ei bod yn ymarferol. Ni ddylech baratoi dogfen gymhleth iawn a fydd yn casglu llwch ar silff. Fodd bynnag, mae angen gwybodaeth dechnegol i gwblhau rhai rhannau o'r astudiaeth HACCP. Felly, gall fod angen i chi ddefnyddio gwasanaeth ymgynghorydd diogelwch bwyd priodol i'ch helpu. [Ceir mwy o wybodaeth am ddewis eich tîm ar y dudalen gymorth ar gyfer Cam Paratoi D](#) [5].

Dylech hefyd ystyried [cwmpas eich cynllun HACCP](#) [6] yn gynnar yn eich astudiaeth HACCP. Dylech benderfynu pa gynhyrchion fydd yn cael eu cynnwys yn yr astudiaeth a phennu dechrau a diwedd yr astudiaeth. Er enghraifft, gall fod yn bosibl grwpio cynhyrchion tebyg gyda'i gilydd os yw'r broses o'u cynhyrchu a'r peryglon yr un fath. Gall eich astudiaeth ddechrau pan fyddwch chi'n prynu deunyddiau crai a gorffen pan fyddwch chi'n dosbarthu'r cynnyrch o'r uned gynhyrchu neu'r ffatri, ond gall y dechrau a'r diwedd fod yn wahanol gan ddibynnu ar natur y busnes. Er enghraifft, gall fod yn briodol ystyried cyflenwi'r cynnyrch i'r defnyddwyr.

Gall fod angen i chi gyflawni astudiaethau dadansoddol o'ch cynhyrchion i ymchwilio i agweddau cynhenid y bwyd, fel swm yr halen sy'n bresennol, y pH a'r gweithgarwch dŵr. O ddeall priodweddau ffisegol a chemegol eich bwyd, bydd yn eich helpu i bennu pa mor debygol yw hi y bydd micro-organebau'n gallu tyfu neu oroesi yn y bwyd. Bydd hyn, yn ei dro, yn eich helpu i benderfynu pa ficro-organebau y bydd angen eu rheoli.

Bydd hefyd angen i chi ystyried pwy fydd eich cwsmeriaid, sut bydd eich cynhyrchion yn cael eu storio a'u dosbarthu, a fyddant yn cael eu cyflenwi i'ch cwsmeriaid yn barod i'w bwyta neu a fydd angen gwneud mwy i'w paratoi, a pha wybodaeth fydd yn cael ei darparu i'r defnyddwyr ar y labeli a thrwy ddulliau eraill.

Mae'r holl bethau hyn yn gynhwysion pwysig wrth fynd ati i baratoi cynllun HACCP sy'n gyfan gwbl berthnasol i'ch busnes chi ac sy'n adlewyrchu'r gweithgareddau a gyflawnir ganddo. O gael dealltwriaeth drylwyr o'r cynhwysion hyn, bydd yn cyflymu'r broses o baratoi cynllun HACCP ac yn sicrhau bod y cynllun terfynol yn adnodd amhrisiadwy i ddangos bod eich busnes yn cydymffurfio ac i gynhyrchu bwyd diogel.

Gofynion hanfodol

"Gofynion hanfodol" yw'r enw sy'n disgrifio'r trefniadau hylan arferol a ddylai fod ar waith ar safle bwyd cyn cynnal astudiaeth HACCP. Er enghraifft, dylai dyluniad, cynllun a strwythur y safle bwyd fod yn ddigonol i sicrhau bod modd rhoi arferion hylan da ar waith, dylai'r staff fod wedi cael hyfforddiant digonol i gyflawni'r dyletswyddau gofynnol, rhaid i'r cyflenwad dŵr fod o ansawdd addas, a rhaid bod trefniadau ar waith i reoli tymheredd bwyd yn ddigonol.

Bydd MyHACCP yn eich helpu i bwyso a mesur yr holl faterion hyn a'u hystyried pan fyddwch chi'n paratoi eich cynllun HACCP.

Ymrwymiad rheolwyr

Mae'n hanfodol bod pob busnes bwyd yn paratoi cynllun HACCP addas a'i roi ar waith, ond i wneud hynny'n llwyddiannus, bydd angen neilltuo amser ac egni. Gall MyHACCP eich helpu i baratoi eich cynllun HACCP mewn ffordd resymegol a systematig a fydd yn arbed amser ac adnoddau. Mae staff yn fwy tebygol o ymgysylltu â phroses sy'n cael ei chefnogi'n llwyr gan y rheolwyr, ac mae MyHACCP yn rhoi cyfle i chi gynnwys datganiad o ymrwymiad y rheolwyr yn eich cynllun.

Defnyddio MyHACCP

Lluniwyd MyHACCP i'ch cynorthwyo i baratoi cynllun HACCP y gallwch ei lawrlwytho a'i roi ar waith yn eich busnes. Mae'n gweithio drwy gasglu eich ymatebion i gyfres o gwestiynau, yn ogystal â gwybodaeth atodol arall.

Cyn dechrau gweithio ar y cynllun HACCP ei hun, bydd angen ichi gymryd rhai camau rhagarweiniol. Bydd y rhain yn eich tywys drwy'r gofynion hanfodol a'r camau paratoi eraill a drafodir uchod ac a ddangosir yn niagram 1 isod:

Dyma'r camau:

- A. Gofynion hanfodol
- B. Cael ymrwymiad gan reolwyr
- C. Diffinio cwrpas yr astudiaeth
- D. Dewis y tîm
- E. Disgrifio'r cynnyrch
- F. Pennu defnydd arfaethedig y cynnyrch
- G. Llunio diagram llif
- H. Cadarnhau'r diagram llif

Pan fyddwch chi wedi cwblhau'r camau paratoi hyn, gallwch weithio drwy saith egwyddor HACCP mewn ffordd resymegol a systematig fel y dangosir yn niagram 2 isod:

Dyma'r egwyddorion:

- 1.1 – Pennu a rhestru peryglon posibl
- 1.2 – Dadansoddi'r peryglon
- 1.3 – Pennu'r mesurau rheoli
- 2 – Pennu'r pwyntiau rheoli critigol
- 3 – Pennu'r terfynau critigol
- 4 – Llunio system fonitro
- 5 – Llunio cynllun camau unioni
- 6 – Dilysu, gwirio ac adolygu
- 7 – Cadw dogfennau a chofnodion

Pan fyddwch chi wedi cwblhau pob un o'r camau paratoi a phob un o egwyddorion HACCP, bydd modd i chi lawrlwytho'r dogfennau perthnasol i'ch helpu i hyfforddi eich staff ac i roi'r system HACCP ar waith. Bydd y dogfennau hyn yn cynnwys taflenni addas lle gallwch gofnodi'r gwaith a wneir i fonitro'r

pwyntiau rheoli critigol. Os byddwch yn penderfynu defnyddio MyHACCP i weithio drwy egwyddorion HACCP yn unig, bydd yn bwysig iawn bod y camau paratoi yn eu lle a'u bod yn gyfan gwbl effeithiol er mwyn i chi allu rhoi eich system HACCP ar waith yn llwyddiannus.

Os bydd angen i chi newid eich cynllun yn ddiweddarach oherwydd bod gennych gynnyrch newydd neu oherwydd bod eich dull prosesu wedi newid, gallwch fewngofnodi i MyHACCP, agor eich cynllun, ei ddiwygio ac argraffu copi newydd ohono os oes angen.

Canllawiau MyHACCP

[Mae adran "Cymorth" y wefan hon](#) [7] yn cynnwys rhai canllawiau ychwanegol i'ch helpu i symud o le i le yn MyHACCP. Maent hefyd yn cynnwys deunydd cyfeirio defnyddiol i'ch helpu i baratoi eich cynllun HACCP.

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

Links

- [1] <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:en:PDF>
- [2] <https://myhaccp.food.gov.uk/cy/cymorth/canllawiau/egwyddorion>
- [3] <https://myhaccp.food.gov.uk/help/guidance/preparatory-stages>
- [4] https://myhaccp.food.gov.uk/sites/default/files/introduction_to_haccp_systems.pptx
- [5] <https://myhaccp.food.gov.uk/cy/cymorth/canllawiau/cam-paratoi-d-dewis-y-t%C3%AEm-haccp>
- [6] <https://myhaccp.food.gov.uk/cy/cymorth/canllawiau/cam-paratoi-c-difffinio-cwmpas-yr-astudiaeth>
- [7] <https://myhaccp.food.gov.uk/cy/canllawiau-myhaccp>