

Egwyddor 7: Cadw dogfennau a chofnodion

Datganiad

Mae'n hollbwysig cadw cofnodion effeithlon a chywir er mwyn rhoi'r system HACCP ar waith.

Sut i gyflawni'r cam hwn

Os bydd digwyddiad diogelwch bwyd yn digwydd mewn perthynas â'ch cynnyrch chi, gall fod rhaid i chi ddangos eich bod wedi cymryd pob cam rhesymol i ofalu eich bod yn cynhyrchu bwyd yn ddiogel. O ddangos bod yr egwyddorion HACCP wedi'u rhoi ar waith yn unol â gofynion y gyfraith a'ch bod yn cadw dogfennau a chofnodion, gallai ddarparu tystiolaeth o ddiwydrwydd dyladwy pe bai achos cyfreithiol yn cael ei ddwyn yn eich erbyn.

Dylai'r dogfennau a'r cofnodion a gedwir gennych fod:

1. Yn briodol o ystyried natur a maint y busnes – bydd modd i'ch ymarferwr iechyd amgylcheddol lleol roi cyngor i chi ynghylch y gofyniad hwn
2. Yn ddigonol i gynorthwyo'r busnes i wirio bod y rheolaethau HACCP ar waith a'u bod yn cael eu cynnal

Y materion i'w hystyried o ran dogfennau

- Pa gofnodion y mae angen i chi eu cadw?
- Sut fydd y cofnodion yn cael eu cadw – e.e. copi caled, electronig?
- Ymhle fydd y dogfennau'n cael eu cadw?
- Am ba hyd fyddwch chi'n cadw'r cofnodion? (Pa gyfnod sy'n briodol? Meddyliwch am oes silff y cynnyrch a'r ffyrdd y gallai'r cynnyrch gael ei gamddefnyddio)
- Pwy fydd yn gyfrifol am y cofnodion?
- Pwy fydd angen gweld y cofnodion yn aml?

Enghreifftiau o ddogfennau:

- Y cynllun HACCP
- Rhestr o'r peryglon a manylion y dadansoddiad o'r peryglon
- Y Pwyntiau Rheoli Critigol a bennwyd
- Y terfynau critigol a bennwyd
- Dadansoddiad o'r anghenion hyfforddi
- Gweithdrefnau - e.e. gweithdrefnau gweithredu safonol, gweithdrefnau camau unioni
- Cyfarwyddiadau gwaith

Enghreifftiau o gofnodion:

- Gweithgareddau monitro Pwyntiau Rheoli Critigol
- Gwiriadau a'r camau unioni perthnasol
- Y gweithgareddau gwirio a gyflawnwyd
- Addasiadau i'r cynllun HACCP
- Yr hyfforddiant a gyflawnwyd
- Cofnodion dyddiol (gwirio gwydr a phlastig brau)
- Adroddiadau am archwiliadau gweledol
- Cofnodion cyfarfodydd tîm
- Cofnodion prosesu

Adolygu

Dylech bennu dyddiad i adolygu'r cynllun a sicrhau bod adolygiad yn cael ei sbarduno os bydd unrhyw newid yn digwydd o fewn y cwmni (gweler Egwyddor 6).

Yn ystod unrhyw adolygiad, gallech ystyried y materion a ganlyn:

- A yw'r dogfennau'n trafod pob rhan o weithrediad y system HACCP?
- Sut mae'r dogfennau'n cael eu rheoli o ran eu diweddarau a'u dosbarthu ac ati?
- A yw'r holl ddogfennau'n gywir ac yn gyfredol?
- A yw'r gweithdrefnau gwirio wedi'u dogfennu?
- Sut ydych chi'n rheoli newidiadau i'r dogfennau a'r gwahanol fersiynau?

Source URL: <https://myhaccp.food.gov.uk/cy/cymorth/canllawiau/egwyddor-7-cadw-dogfennau-a-chofnodion>