

# Geirfa

## Geirfa MyHACCP

### Adolygiad:

Archwiliad o'r Cynllun MyHACCP wedi'i drefnu a'i gychwyn i sicrhau ei fod yn cael ei ddiweddarau.

### Anaerobau anghyfyng (*faculative*):

Bacteria sy'n tyfu'n bennaf ym mhresenoldeb aer (aerobau) ond sy'n gallu addasu i dyfu, er yn araf, mewn amodau anaerobig. Mae *Listeria monocytogenes* yn enghraifft o anaerob anghyfyng.

### Arferion Hylendid Da, Arferion Gweithgynhyrchu Da:

Pecyn o arferion ac amodau atal i sicrhau bod y bwyd a gynhyrchir yn ddiogel. Mae Arferion Hylendid Da yn pwysleisio'r angen am hylendid. Mae Arferion Gweithgynhyrchu Da yn pwysleisio methodolegau gwaith cywir. Mae'r rhan fwyaf o Raglenni Rhagofynnol (y rhai a grybwyllir yn Atodiad I o Reoliad (CE) 852/2004) yn Arferion Hylendid Da neu'n Arferion Gweithgynhyrchu Da. Weithiau, nid oes gwahaniaeth rhwng Arferion Hylendid Da ac Arferion Gweithgynhyrchu Da, gan alw pob mesur atal yn 'Arferion Gweithgynhyrchu Da'.

### Astudiaeth HACCP:

Y broses o ymroi amser a sylw i gael yr wybodaeth sy'n angenrheidiol i greu cynllun

HACCP gan ddefnyddio adnodd MyHACCP. Gan ddibynnu ar ba mor gymhleth yw eich proses, gallwch gynnal mwy nag un astudiaeth HACCP e.e. gallwch chi chi gynnal un astudiaeth HACCP ar gyfer nwyddau yn dod i mewn, un ar gyfer cynhyrchu (gan gynnwys popeth a gynhyrchir gennych) ac un ar gyfer dosbarthu. Caiff hon ei galw'n system fodiwlar. Fel arall, gallwch gynnal un astudiaeth HACCP ar gyfer popeth a gynhyrchir gennych, o'r broses derbyn nwyddau i'r broses ddosbarthu. Caiff hon ei galw'n system linellol.

Aw (neu aw):

Dyma'r symbol ar gyfer "gweithgarwch dŵr" sef mesuriad y dŵr sydd ar gael mewn bwyd o'i gymharu â micro-organebau fel bacteria, burumau a mowldiau. Mae angen dŵr ar ficro-organebau er mwyn iddynt allu tyfu ac o'r herwydd, mae'n bosibl atal twf, ac felly cadw bwyd, trwy leihau faint o ddŵr sydd ar gael i ddirywiad micro-organebau. Yn yr un modd, gellir sicrhau bod bwyd yn ddiogel trwy leihau'r dŵr sydd ar gael islaw lefel a fydd yn cynnal twf pathogen.

Mae gweithgarwch dŵr yn cael ei fesur ar raddfa 0 i 1.0 gyda'r rhan fwyaf o facteria yn gallu tyfu heb gyfyngiad mewn aa w o 0.98 ond yn cael ei atal rhag tyfu mewn aaw o 0.92. Fodd bynnag, mae'r gallu i dyfu mewn amgylchedd lle nad oes llawer o ddŵr yn amrywio o un rhywogaeth i'r llall. Er enghraifft, mae *Staphylococcus aureus* yn gallu tyfu ar aa w o 0.86 ond mae angen aa w o 0.97 ar *Clostridium botulinum* i dyfu.

Y ffyrdd mwyaf cyffredin o leihau gweithgarwch dŵr bwyd yw trwy sychu neu "rwymo'r" dŵr sydd ar gael, gan atal micro-organebau rhag defnyddio'r dŵr, drwy ychwanegu siwgr neu halen at y bwyd. Mewn astudiaeth HACCP, mae'n aml yn bwysig disgrifio'r bwyd o ran ei a w fel y gellir asesu twf neu gwahanol micro-organebau yn briodol wrth Ddadansoddi Peryglon.

Bwyd amrwd:

Bwyd nad yw wedi'i brosesu mewn unrhyw fodd a fyddai'n lleihau lefelau'r micro-organebau ond na fyddai'n cael ei fwyta yn y cyflwr hwnnw. Fel arfer, byddai bwyd amrwd yn cael ei olchi, ei goginio neu ei drin mewn rhyw ffordd arall cyn ei fwyta i gael gwared ar facteria peryglus. Ystyrir bod bwyd sydd heb gael ei brosesu ond sy'n cael ei ddefnyddio yn y cyflwr hwnnw yn "barod i'w fwyta". Bydd bwyd amrwd yn cynnwys cig coch, cig dofednod a physgod amrwd, p'un a ydynt wedi'u deisio, eu torri neu eu ffiledu ai peidio. Byddai hefyd yn cynnwys gwreiddlysiau a physgod cregyn nad ydynt wedi'u prosesu ac nad ydynt yn cael eu bwyta'n amrwd.

Bwyd wedi'i brosesu:

Bwyd nad yw'n "barod i'w fwyta" ond sydd wedi'i drin neu ei addasu mewn ffordd sy'n debygol o fod wedi newid ei gyflwr crai gwreiddiol o ran lefelau halogiad microbiolegol. Gallai prosesau o'r fath gynnwys:

- Cadw (fel mygu, halltu, piclo, marinadu, rhewi),
- Prosesu â gwres (fel coginio rhannol)
- Fflach ffrio (ffrio am gyfnod bach ar wres uchel)
- Cynhesu

Mae'r categori hwn hefyd yn cynnwys bwyd cyfleus a phrydau microdon sydd angen eu hail-gynhesu. Mae bwyd fel llysiau sy'n destun prosesau fel plicio a blansio wedi'u cynnwys hefyd.

Cam Proses/cam:

Pwynt, gweithdrefn, gweithrediad neu gam yn y gadwyn fwyd, gan gynnwys deunyddiau crai, o gynhyrchu cynradd i ddefnydd terfynol.

Cam Unioni:

Unrhyw gam y mae gofyn ei gymryd pan fo canlyniadau monitro ar y Pwynt Rheoli Critigol yn dangos bod rheolaeth wedi'i gollu.

Cam:

Pwynt, gweithdrefn, gweithrediad neu ran yn y gadwyn fwyd gan gynnwys deunyddiau crai, o gynhyrchu cynradd i ddefnydd terfynol.

Celloedd llystyfiant:

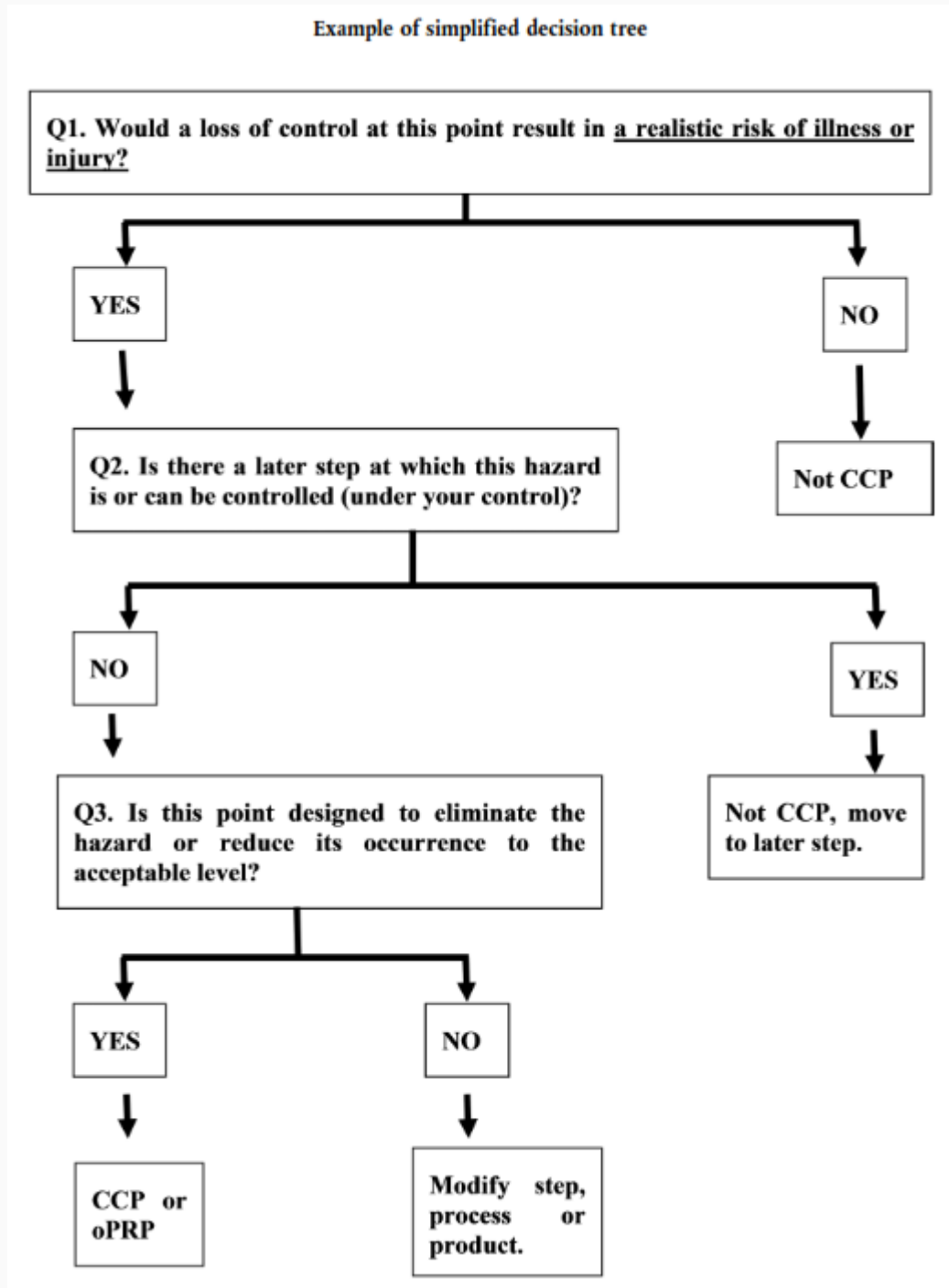
Celloedd bacteriol byw sy'n gallu tyfu ac atgenhedlu.

CIMSCEE:

Mae'r "cod ar gyfer cynhyrchu sawsiau wedi'u hemylsio ac heb eu hemylsio mewn modd diogel a sefydlog yn ficrobiolegol sy'n cynnwys asid asetig" yn ffordd o bennu sefydlogrwydd bwyd fel sawsiau, yn seiliedig ar eu cynnwys asidig (asid asetig).

## Coeden Benderfynu Pwynt Rheoli Critigol (CPP)

Cyfres o gwestiynau y gellir eu cymhwyso i bob cam o'r broses gyda pherygl wedi'i nodi i bennu pa gamau o'r broses sy'n bwyntiau rheoli critigol.



Siart lif enghreifftiol o Goeden Benderfynu CCP. Mae'r diagram yn dangos blychau wedi'u labelu a saethau sy'n dangos atebion Ie neu Na i gwestiynau y gellir eu cymhwyso i gam o fewn y broses cynhyrchu bwyd

1. Dechrau'r goeden benderfynu. Cwestiwn 1: A fyddai colli rheolaeth ar y pwynt hwn yn arwain at risg realistig o salwch neu anaf? Os byddai, ewch i eitem 2 ar y rhestr. Os na fyddai, ewch i eitem 3 ar y rhestr.

2. Cwestiwn 2: A oes cam diweddarach lle mae'r perygl hwn yn cael ei reoli neu bod modd ei reoli (o dan eich rheolaeth)? Os nac oes, ewch i eitem 4 ar y rhestr. Os oes, ewch i eitem 5 ar y rhestr.
3. Nid yw'r pwynt hwn yn y broses yn CCP. Mae'r goeden benderfynu yn dod i ben.
4. Cwestiwn 3: A yw'r pwynt hwn wedi'i ddylunio i gael gwared ar y perygl neu leihau'r tebygolrwydd y byddai'r perygl yn digwydd i'r lefel dderbyniol? Os ydy, ewch i eitem 6 ar y rhestr. Os nac ydy, ewch i eitem 7 ar y rhestr.
5. Nid yw'n CCP, symudwch i'r cam nesaf. Y goeden benderfynu yn dod i ben.
6. Mae'r pwynt hwn yn y broses yn CCP neu OPRP (Rhaglen Rhagofynnol Gweithredol). Y goeden benderfynu yn dod i ben.
7. Addaswch y cam, y broses neu'r cynnyrch. Y goeden benderfynu yn dod i ben.

### Comisiwn Codex Alimentarius (CAC):

Mae'r Comisiwn, a elwir hefyd yn CAC, yn rhan ganolog o Raglen Safonau Bwyd ar y Cyd rhwng y Sefydliad Bwyd ac Amaeth (FAO) a Sefydliad Iechyd y Byd ac fe'i sefydlwyd gan y ddau sefydliad i ddiogelu iechyd defnyddwyr a hyrwyddo arferion teg mewn bwyd.

### Cynhyrchu cynradd:

Cynhyrchu, magu neu dyfu cynhyrchion cynradd fel ffrwythau, llysiau, pysgod ac wyau, gan gynnwys cynaeafu, godro a chynhyrchu anifeiliaid fferm cyn eu lladd. Mae cynhyrchu cynradd hefyd yn cynnwys hela a physgota a chynaeafu cynhyrchion gwyllt.

### Cynllun HACCP:

Dogfen, gall fod yn un electronig, yn disgrifio'n llawn y gweithdrefnau HACCP. Bydd y cynllun HACCP cychwynnol yn cael ei ddiweddarau os bydd newidiadau o ran cynhyrchu. Bydd yn rhaid cael cofnodion atodol yn nodi canlyniadau monitro a dilysu, ac unrhyw gamau cywiro a gymerwyd.

### Dadansoddi peryglon:

Y broses o gasglu a gwerthuso gwybodaeth am beryglon ac amodau sy'n arwain at y peryglon hynny, i benderfynu pa rai sy'n bwysig o ran diogelwch bwyd ac felly sydd angen mynd i'r afael â nhw yn y cynllun HACCP. Felly mae dadansoddi peryglon yn golygu nodi peryglon sylweddol yn ogystal â mesurau addas i reoli'r peryglon hyn.

Defnydd a fwriedir:

Dylai'r defnydd a fwriedir ar gyfer bwyd fod yn seiliedig ar ddefnyddiau disgwylidig y cynnyrch gan y defnyddiwr terfynol neu'r defnyddiwr. Er enghraifft, a yw'r bwyd yn "barod i'w fwyta", "wedi'i brosesu" neu'n "amrwd".

Defnyddiwr terfynol:

Defnyddiwr diwethaf y bwyd, na fydd yn defnyddio'r bwyd fel rhan o unrhyw weithrediad neu weithgaredd busnes bwyd.

Diagram llif:

Cynrychiolaeth systematig o ddilyniant y camau neu'r gweithrediadau a ddefnyddir wrth gynhyrchu neu weithgynhyrchu eitem fwyd benodol.

Diheintio:

Cael gwared ar neu leihau micro-organebau i lefelau derbyniol (diogel).

Dilysu:

Cael tystiolaeth bod mesur rheoli neu gyfuniad o fesurau rheoli, os cânt eu gweithredu'n briodol, yn gallu rheoli'r perygl i sicrhau canlyniad penodol. Efallai y bydd angen ailddilysu os bydd newidiadau.

Disgrifiad o'r cynnyrch (fel rhan o astudiaeth HACCP):

Dylid llunio disgrifiad llawn o'r cynnyrch, gan gynnwys gwybodaeth berthnasol am ddiogelwch fel: cyfansoddiad, strwythur ffisegol/cemegol (gan gynnwys Aw, pH, ac ati), triniaethau microcidal/statig (triniaeth gwres, rhewi, socian neu gadw mewn dŵr hallt, mygu, ac ati), amodau pecynnu, gwydnwch a storio a'r dull dosbarthu. O fewn busnesau sydd â mwy nag un cynnyrch, er enghraifft, gweithrediadau arlwyyo, gallai fod yn effeithiol grwpio cynhyrchion â nodweddion neu gamau prosesu tebyg, at ddibenion datblygu cynllun HACCP.

Effaith rhwystr (hurdle effect):

Mae'r effaith rhwystr yn sylfaenol bwysig o ran cadw (preserve) bwyd. Gall rhwystrau fel tymheredd, gweithgarwch dŵr, pH, cynnwys halen a photensial rhydocs oll gyfuno i atal twf microbaidd. Mae'r rhain felly'n arwyddocaol ar gyfer sefydlogrwydd microbaidd bwyd.

FAO:

Sefydliad Bwyd ac Amaeth y Cenhedloedd Unedig.

Glanhau:

Cael gwared ar ronynnau ffisegol fel pridd a baw gan ddefnyddio dulliau cemegol neu ffisegol.

Goddefgarwch:

Y gwerth rhwng y lefel darged a'r terfyn critigol.

Gweithgarwch dŵr:

Gweler Aw.

Gweithredwr Busnes Bwyd:

Unigolyn neu gwmni sy'n gyfrifol am sicrhau bod gofynion cyfraith bwyd yn cael eu bodloni o fewn y busnes bwyd sydd o dan eu rheolaeth.

## Gwerth D:

Yr “amser lleihau degol”, yr amser sydd ei angen ar dymheredd penodedig i ladd 90% o'r micro-organebau mewn poblogaeth benodol.

## Gwerth Z:

Y newid mewn tymheredd sy'n ofynnol i newid gwerth D gan ffactor o 10.

## Gwirio:

Gweithredu dulliau, gweithdrefnau, profion a gwerthusiadau eraill, law yn llaw â monitro, i bennu cydymffurfiaeth â'r gweithdrefnau sy'n ymwneud â HACCP. Cynhelir gwiriadau o bryd i'w gilydd i ddangos bod y system HACCP yn gweithio yn ôl y bwriad. Gellir defnyddio'r enghreifftiau canlynol fel mewnbynnau dilysu:

- Cyffredinol: gwirio cofnodion monitro CCP (amlder, canlyniad mesur canlyniadau dros gyfnod o amser);
- Penodol: gellir samplu a dadansoddi i ddangos effeithiolrwydd y system HACCP sydd ar waith;
- Tymheredd wrth storio a chludo: cydymffurfio â meini prawf hylendid prosesau ar gyfer dirywiad bacteria fel cyfrif cytrefi aerobig;
- Lleihau/dileu peryglon amser/tymheredd: dilyn camau dilynol pathogenau perthnasol mewn cynhyrchion bwyd sy'n cael eu trin â gwres e.e. absenoldeb Listeria, Salmonella ac ati.
- Pecynnau wedi'u difrodi: profion ar gyfer yr halogiad bacteriol neu gemegol mwyaf tebygol y gallai cynnyrch fod yn agored iddo pe bai ei becyn wedi'i ddifrodi.

## Gwriad:

Methiant i gyrraedd terfyn critigol.

## HACCP “Pwynt Rheoli Critigol Dadansoddi Peryglon”:

System rheoli diogelwch bwyd sy'n nodi, yn gwerthuso ac yn rheoli peryglon sy'n arwyddocaol ar gyfer diogelwch bwyd.

## Lefel darged:

Gwerth gweithredol a bennwyd ymlaen llaw ar gyfer y mesur rheoli y dangoswyd ei fod yn cael gwared ar neu'n rheoli perygl mewn Pwynt Rheoli Critigol (gweler hefyd 'goddefgarwch' uchod).

## Mesur Rheoli:

Unrhyw gam neu weithgarwch i atal neu ddileu perygl diogelwch bwyd neu i'w leihau i lefel dderbyniol.

## Micro-organebau aerobig:



Micro-organebau sy'n tyfu orau ym mhresenoldeb aer ac sy'n cael eu rhwystro mewn amodau di-ocsigen. Mae rhai enghreifftiau'n cynnwys Salmonella spp, Campylobacter, E.coli o157 a Bacillus cereus. Dim ond ym mhresenoldeb ocsigen y gall aerobau anorfod (obligate aerobes) dyfu.

#### Micro-organebau anaerobig:

Micro-organebau sy'n tyfu orau pan nad oes ocsigen ac sy'n cael eu rhwystro mewn amodau llawn ocsigen. O'r herwydd, mae'r micro-organebau hyn yn gallu tyfu mewn bwyd sydd wedi'i becynnu dan wactod a bwyd wedi'i becynnu mewn atmosffer wedi'i addasu. Mae rhai enghreifftiau'n cynnwys Clostridium botulinum a Clostridium perfringens. Mae anaerobau anorfod ond yn gallu tyfu pan nad oes ocsigen.

#### Milhait:

Pathogen y gellir ei drosglwyddo o anifeiliaid i bobl. Er enghraifft, Salmonella.

#### Modiwl:

Dull HACCP sy'n grwpio camau prosesu ar gyfer ystod eang o gynhyrchion. Bydd gan bob modiwl ddiagram llif ar wahân, a'r rhain yn cael eu cynnwys o fewn astudiaeth HACCP.

#### Monitro:

Y weithred o gynnal dilyniant o arsylwadau neu fesuriadau o bamedrau rheoli mewn amser real i asesu a yw CCP dan reolaeth. Gallai hyn gynnwys mesur y terfynau critigol yn rheolaidd (neu'n barhaus os yn awtomatig) fel tymheredd ac amser ar y pwyntiau rheoli critigol a nodwyd mewn proses fwyd.

#### Mycotocsinau:

Tocsinau biolegol a gynhyrchir gan fowldiau. Mae rhai enghreifftiau'n cynnwys aflatocsinau ac ocrasinau, a gynhyrchir gan Aspergillus spp; patulin a gynhyrchir gan Penicillium spp a fumonisins a zearalenonau a gynhyrchir gan Fusarium spp.

#### Olrhain:

Y gallu i olrhain a dilyn bwyd, bwyd anifeiliaid, anifail sy'n cynhyrchu bwyd neu sylwedd y bwriedir iddo gael ei ymgorffori mewn bwyd neu fwyd anifeiliaid, neu y disgwylir iddo gael ei ymgorffori, ym mhob cam o gael ei gynhyrchu, ei brosesu a'i ddsbarthu.

#### Parod i'w fwyta:

Bwyd y bwriedir ei fwyta heb unrhyw driniaeth neu brosesu pellach a fyddai'n cael gwared ar neu'n lleihau pathogenau neu docsinau i lefel dderbyniol. Mae enghreifftiau o fwyd parod i'w fwyta yn cynnwys: cigoedd wedi'u coginio, a'u sleisio; caws; saladau wedi'u golchi; brechdanau; coleslaw a dipiau. Nid yw'r ffaith y gall rhai defnyddwyr ddewis coginio bwyd, er enghraifft, caws ar dost, yn newid statws y bwyd fel bwyd sy'n barod i'w fwyta.

## Pathogen:

Micro-organeb sy'n gallu achosi haint.

## Pecynnu dan wactod (VP):

Dull o becynnu drwy addasu'r atmosffer lle caiff yr aer ei dynnu o becyn sy'n gadael amgylchedd anaerobig.

## Pecynnu drwy addasu'r atmosffer (MAP):

Mae hyn yn cyfeirio at newid aer o fewn pecyn gyda nwy arall neu gyfuniad o nwyon, fel nitrogen a charbon deuocsid. Gall effaith addasu'r atmosffer fel hyn greu amodau i facteria anaerobig, fel *Clostridium botulinum*, dyfu a chynhyrchu tocsinau.

## Perygl:

Elfen fiolegol (e.e. Salmonela), cemegol (e.e. deuocsin, alergenau) neu ffisegol (e.e. gwrthrychau estron caled, miniog fel darnau o wydr neu fetel) mewn bwyd, neu gyflwr bwyd, sydd â'r potensial i achosi effaith andwyol ar iechyd.

## Potensial rhydocs (*Redox potential*):

Mae potensial rhydocs bwyd, neu'n fwy cywir potensial y gostyngiad, yn cyfeirio at ei duedd i gaffael electronau a thrwy hynny, gostwng.

## Pwynt Rheoli Critigol (CCP):

Cam lle gellir rhoi mesur rheoli ar waith ac mae'n hanfodol i atal neu gael gwared ar berygl diogelwch bwyd neu leihau'r perygl i lefel dderbyniol. Gofynion tymheredd yw'r rhan fwyaf o CCPau nodweddiadol i reoli peryglon microbiolegol – er enghraifft, y tymheredd ar gyfer storio neu gludo, yr amodau amser/tymheredd i leihau neu gael gwared ar berygl (fel pasteureiddio). Gall CCPau eraill wirio bod pecynnau yn lân a heb eu difrodi, gwirio am beryglon ffisegol trwy hidlo neu ganfod metel neu wirio amser/tymheredd olew ffrio i osgoi halogion proses gemegol.

## ph:

Mesuriad o asidrwydd/alc linedd bwyd. Mae'r mwyafrif o fwydydd yn asidig, h.y. pH <7.0. Mae'n bosibl bod gan gig eidion ffres, er enghraifft, pH o 6.0, tra bod gan sudd oren pH o 3.5.

## Rhaglen Rhagofynnol (PRP):

Arferion ac amodau ataliol sydd eu hangen cyn ac yn ystod gweithredu HACCP ac sy'n hanfodol ar gyfer diogelwch bwyd. Mae'r PRPau sydd eu hangen yn dibynnu yn rhan o'r gadwyn fwyd y mae'r sector yn gweithredu ynddi a'r math o sector. Enghreifftiau o dermau cyfatebol yw Arfer Amaethyddol Da (GAP), Arfer Milfeddygol Da (GVP), Arfer Gweithgynhyrchu Da (GMP), Arfer Hylendid Da (GHP), Arfer Cynhyrchu Da (GPP), Arfer Dosbarthu Da (GDP) ac Arfer Masnachu Da (RhAG). Weithiau, ystyrir gweithdrefnau i sicrhau bod bwyd yn cael ei olrhain a'i alw'n ôl pan fydd achos o ddiffyg cydymffurfio yn rhan o'r PRPau. Yn safonau Codex Alimentarius cyfeirir at PRPau fel 'Codau Arfer Da'. Gweler hefyd "Rhaglenni Rhagofynnol Gweithredol" (OPRPs).

## Rhaglenni Rhagofynnol Gweithredol (OPRP):

Mae'r rhain yn faterion rhagofynnol fel rheoli tymheredd, diheintio neu ddyluniad safleoedd sy'n hanfodol mewn Pwynt Rheoli Critigol i atal, dileu neu reoli perygl sylweddol i lefel dderbyniol. Rhagor o wybodaeth am Raglenni Rhagofynnol Gweithredol.

### Rheolaeth (enw):

Y cyflwr lle mae'r gweithdrefnau cywir yn cael eu dilyn a'r meini prawf yn cael eu bodloni.

### Rheoli (berf):

Cymryd yr holl gamau angenrheidiol i sicrhau a chynnal cydymffurfiaeth â meini prawf a sefydlwyd gan y Tîm HACCP.

### Rhoi ar y farchnad:

Cadw bwyd neu fwyd anifeiliaid i'w gwerthu, gan gynnwys cynnig i'w gwerthu neu unrhyw fath arall o drosglwyddo, boed yn rhad ac am ddim ai peidio, a'r mathau o drosglwyddo, dosbarthu, a mathau eraill o drosglwyddo.

### Sterileiddio:

Proses sy'n arwain at gael gwared ar bob micro-organeb.

### System Rheoli Diogelwch Bwyd:

Cyfuniad o Raglenni Rhagofynnol fel mesurau rheoli ataliol; olrhain, galw yn ôl a chyfathrebu fel parodrwydd a chynllun HACCP yn diffinio CCPau a/neu Raglenni Rhagofynnol Gweithredol fel mesurau rheoli sy'n gysylltiedig â'r broses gynhyrchu. Mae'r System Rheoli Diogelwch Bwyd hefyd yn gyfuniad o fesurau rheoli a gweithgareddau sicrwydd. Nod y gweithgareddau sicrwydd yw darparu tystiolaeth bod mesurau rheoli yn gweithio'n iawn, mesurau fel dilysu a gwirio, cadw dogfennau a chofnodion.

### Terfyn Critigol:

Maen prawf sy'n gwahaniaethu rhwng cynnyrch derbyniol ac annerbyniol. Mae terfynau critigol yn berthnasol mewn Pwyntiau Rheoli Critigol (CCP) a gallent gynnwys yr uchafswm neu'r isafswm o ran y tymheredd sydd ei angen i gael gwared ar berygl a'r amser sydd ei angen i gyflawni hyn. Gall 'terfyn critigol' hefyd gyfeirio at absenoldeb difrod neu halogiad.

### Tîm HACCP:

Grŵp o unigolion profiadol sydd â'r galluedd priodol ac sy'n gyfrifol am ddatblygu a chynnal system HACCP. I sicrhau'r tîm gorau, gellir cyflawni hyn trwy gael tîm amlddisgyblaethol. Lle nad oes arbenigedd o'r fath ar gael ar y safle, dylid cael cyngor arbenigol o ffynonellau eraill, fel cymdeithasau masnach a'r diwydiant, arbenigwyr annibynnol, awdurdodau rheoleiddio, dogfennau a chanllawiau HACCP (gan gynnwys canllawiau HACCP sy'n benodol i'r sector). Gall unigolyn sydd wedi'i hyfforddi'n dda, ac sydd â mynediad at ganllawiau o'r fath, weithredu HACCP yn fewnol heb aelodau tîm ychwanegol.

UHT:

Proses o drin cynhyrchion gyda gwres eithafol.

WHO:

Sefydliad Iechyd y Byd

---

**Source URL:** <https://myhaccp.food.gov.uk/cy/cymorth/canllawiau/geirfa>