

## Rhoi MyHACCP ar waith

Pan fyddwch chi wedi cwblhau eich cynllun HACCP, dylech ei roi ar waith yn briodol i sicrhau bod yr holl beryglon a nodwyd gennych chi yn cael eu rheoli'n effeithiol.

### Y prif gamau i roi'r cynllun ar waith

Mae pedwar prif gam i roi cynllun HACCP ar waith:

1. Gwirio'r cynllun i gychwyn i sicrhau bod y system HACCP yn gweithio'n ymarferol
2. Darparu hyfforddiant
3. Gwirio'r cynllun yn barhaus
4. Cynnal y cynllun

#### 1. Gwirio'r cynllun i gychwyn i sicrhau bod y system HACCP yn gweithio'n ymarferol

Gall hyn gynnwys adolygiad o'r adnoddau sydd ar gael i sicrhau, er enghraifft, fod yr holl gyfarpar a deunyddiau a bennwyd yn yr astudiaeth HACCP wedi'u darparu'n ddigonol. Dylech roi cynlluniau wrth gefn digonol ar waith hefyd i sicrhau bod cyflenwadau o'r cyfarpar a'r deunyddiau hyn ar gael yn y dyfodol. Er enghraifft, os yw'r cynllun HACCP yn nodi bod angen defnyddio diheintydd ar bwynt yn y broses, rhaid i chi roi trefniadau rheoli digonol ar waith i sicrhau y bydd y diheintydd bob amser ar gael ac i bennu camau priodol i'w cymryd os bydd y cyflenwad yn dod i ben.

Dylech sicrhau bod pob gweithdrefn diogelwch bwyd yn ymarferol a bod modd ei chyflawni. Felly, o ran arfer da, dylech ofyn am farn yr unigolion sy'n gweithio yn y broses cynhyrchu bwyd am agweddau ymarferol y broses o gyflawni'r tasgau a bennwyd gan y tîm HACCP. Gallwch wneud hyn drwy gyfarfodydd un i un, cyfarfodydd tîm neu drwy holiaduron.

Efallai na fydd pobl ac offer yn gweithredu fel y mae'r tîm HACCP yn ei ddisgwyl, felly gall fod yn briodol rhoi cyfres o arsylwadau a mesuriadau ar waith, yn enwedig ar y pwyntiau rheoli critigol. Gallant gynnwys trefniadau i fesur tymheredd ac i samplu bwyd drwy gydol y broses cynhyrchu bwyd ac i wneud hynny'n amlach nag a bennir yn y cynllun HACCP. Pan fyddwch chi'n sicr bod y system yn gweithredu yn ôl y disgwyl, gallwch gyflawni'r camau hyn yn llai aml neu roi'r gorau iddynt yn llwyr.

## 2. Darparu hyfforddiant

Dylai'r holl staff gael eu goruchwyllo, eu cyfarwyddo a/neu eu hyfforddi o ran materion sy'n gymesur â'u gwaith. Yn benodol, dylai'r rheiny sy'n rhan o'r tîm HACCP gael eu hyfforddi i roi egwyddorion HACCP ar waith. Gall hyfforddiant yn y gwaith fod yn effeithiol iawn a dylai ganolbwyntio ar roi'r cynllun HACCP ar waith yn y pwyntiau rheoli critigol, ond dylai hefyd drafod y gofynion hanfodol.

## 3. Gwirio'r cynllun yn barhaus

Argymhellir y dylai'r system HACCP fod yn destun proses archwilio barhaus. Gallwch gyflawni hyn yn fewnol neu drwy gynllun trydydd parti achrededig, fel cynllun [SALSA \(Cymeradwyo Cyflenwyr Diogel a Lleol\)](#) [1]. Dyma fanteision cynllun archwilio trydydd parti::

- Rhoi mwy o hyder bod y system HACCP yn effeithiol.
- Cael diweddariadau rheolaidd o ran arferion a gweithdrefnau.
- Cael asesiad diduedd o'r system.
- Dangos i gwsmeriaid ac eraill fod y system HACCP yn gadarn.
- Pwysleisio pwysigrwydd y system HACCP ymhlith staff.

Dylech gofnodi archwiliadau. Argymhellir y dylech ddefnyddio rhestrau gwirio pwrpasol.

## 4. Cynnal y cynllun

Yn ymarferol, mae'r camau i wirio'r system HACCP yn barhaus drwy gyfrwng archwiliadau yn rhan o'r camau i gynnal y cynllun. Fodd bynnag, mae angen cyflawni nifer o dasgau eraill i gynnal y cynllun, yn ychwanegol at yr archwiliadau. Mae'r rhain yn cynnwys:

1. Adolygiadau rheolaidd: Dylech gynnal adolygiadau mynych i bennu unrhyw newidiadau sylweddol sydd yn yr arfaeth neu sydd wedi digwydd eisoes, a hynny er mwyn asesu effaith y newidiadau hynny ar ddiogelwch bwyd. Er enghraifft, gall y mathau o newidiadau a restrir isod effeithio ar ddiogelwch bwyd:
  - Defnyddio cynhwysion newydd
  - Newid cyflenwyr
  - Newidiadau i'r cynhwysion presennol
  - Cyfarpar newydd neu addasiadau i'r cyfarpar presennol
  - Prosesau newydd neu addasiadau i'r prosesau presennol
  - Newidiadau sylweddol o ran y staff
  - Cynnyrch newydd neu gyflenwi'r cynnyrch presennol i gwsmer newydd
  - Deunydd pecynnu neu labeli newydd
2. Hyfforddiant parhaus: Dylech drefnu hyfforddiant atgoffa a diweddarau i'r staff.
3. Ymchwilio i gwynion: Dylech gynnal gwiriadau i bennu a yw gwendidau yn y broses o lunio'r

cynllun HACCP neu ei roi ar waith wedi cyfrannu at unrhyw gwynion sydd wedi dod i law.  
4. Datblygu cynnyrch: Dylech baratoi cynllun HACCP newydd ar gyfer unrhyw gynnyrch newydd.

---

**Source URL:** <https://myhaccp.food.gov.uk/cy/cymorth/canllawiau/rhoi-myhaccp-ar-waith>

**Links**

[1] <https://www.salsafood.co.uk/>