



Ystyriaethau gweithgareddau arbed costau posibl ar ddiogelwch bwyd

Mae cost cynhyrchu a dosbarthu yn newid, ac mae sawl agwedd ar ein system fwyd yn cael eu heffeithio gan y dewisiadau a wnawn. Os ydych chi'n bwriadu gwneud newidiadau mewn rhannau allweddol o'r busnes (e.e. deunyddiau crai), ystyriwch y goblygiadau posibl i'ch diogelwch cynnyrch, cyfreithlondeb a dilysrwydd trwy ddefnyddio'r wybodaeth hon fel canllaw.

Meysydd posibl y busnes sy'n cael eu hadolygu	Ffactorau pwysig i'w hystyried
Rheoli tymheredd <ul style="list-style-type: none">Cynyddu tymheredd mewn ardaloedd sy'n cael eu rheoli gan dymheredd fel oergelloedd a rhewgelloedd e.e. codi tymheredd o 2 °C i 4 °C i leihau'r defnydd o ynni	<ul style="list-style-type: none">Adolygiad HACCPTerfynau cyfreithiolAdolygiad oes silffGwastraff
Cadwyn Gyflenwi <ul style="list-style-type: none">Adolygu'r gadwyn gyflenwi a defnyddio cyflenwyr a neu ddeunyddiau sy'n rhatach oherwydd costau deunydd crai cynyddol	Adolygiad HACCP — Asesu/cymeradwyo risg cyflenwyr <ul style="list-style-type: none">Deunyddiau crai cost is:<ul style="list-style-type: none">Adolygu ac asesu'r gadwyn gyflenwi newyddProfi cynnyrchAdolygiad label/manyleb: alergenau, cydymffurfio â manylebau/hawliadau cynnyrch, effaith ar ansawdd y cynnyrchPecynnu:<ul style="list-style-type: none">Yr un lefel o amddiffyn cynnyrchA fydd oes silff yn cael ei gynnal?Mudo cydrannau deunydd cyswllt i fwydMethiannau posibl/cwmp paled wrth eu cludo
Casglu Gwastraff <ul style="list-style-type: none">Lleihau casgliadau safle er mwyn lleihau costau	<ul style="list-style-type: none">Annigonol i atal gwastraff rhag cronniRheoli plâu/cynydd mewn gweithgarwch plâuPotensial ar gyfer niwsans i eiddo arall, arogleuon, plâu ac atiIechyd a diogelwch
Proses Coginio/Oeri <ul style="list-style-type: none">Gostyngiad mewn amseroedd coginio a thymheredd i leihau'r defnydd o ynniYmestyn amseroedd oeri	<ul style="list-style-type: none">Adolygiad HACCPAiddilysu proses /adolygiad oes silffYr un lefel o ostyngiad mewn llwytho microbiolegolOrganoleptig/ansawdd y cynhyrchion
Defnydd estynedig o Gymhorthion Prosesu <ul style="list-style-type: none">Newid cymhorthion prosesu yn llai aml er mwyn mwyhau/ymestyn eu defnydd e.e. olew ffrio, oherwydd costau deunydd crai uwch	<ul style="list-style-type: none">Effaith ar organoleptig/ansawdd cynnyrchDiogelwch bwyd/croeshalogiIechyd a diogelwchEffaith ar gynnal a chadw peiriannau
Gweithgareddau Hylendid <ul style="list-style-type: none">Lleihau tymheredd y dŵr a'r cemegau a ddefnyddir ar gyfer glanhau i leihau costau ynni	<ul style="list-style-type: none">Adolygiad HACCPGlanhau crynodiadau cemegolHalogion cemegol gweddilliolIechyd a diogelwch a COSSHEffaith ar ddiogelwch cynnyrch ac oes silff, croeshalogi
Hylendid Personol <ul style="list-style-type: none">Lleihau tymheredd y dŵr a ddefnyddir ar gyfer golchi dwylo/golchi dillad i leihau costau ynni	<ul style="list-style-type: none">Gofynion cyfreithiolDigon poeth i ganiatáu golchi dwylo/dillad gwaith yn effeithiolEffaith ar ddiogelwch cynnyrch, croeshalogi, ac oes silff
Dosbarthu <ul style="list-style-type: none">Adolygu gwasanaeth dosbarthu i ddod o hyd i ddewis arall rhatach	<ul style="list-style-type: none">Adolygiad HACCPYr un lefel o wasanaethOlrhain dosbarthiad i'r cwsmerOlrhain rheoli tymhereddDiogelwch VACCP, TACCP a gynhelir
Lefelau Staffio <ul style="list-style-type: none">Colli neu leihau oriau staff	<ul style="list-style-type: none">Colli gwybodaeth/sylfaen sgiliauCostau cadw ac ailsefydlu tîm
Offer Newydd <ul style="list-style-type: none">Prynu offer rhatach, ail-law neu logi er mwyn lleihau costau cyfalaf	<ul style="list-style-type: none">Adolygiad HACCPEffeithlonrwydd y brosesAddasrwydd deunyddiau cyswllt bwyd, y gallu i gael eu glanhauDyluniad hylendid wedi'i gynnalGofynion safonau diogelwch bwyd trydydd partiSafon iechyd a diogelwch yn cael ei chynnal

Rhif Mater: 1

Dyddiad y Rhifyn: 28.02.23

Cyfeirnod Dogfen: COLC

Tudalen 1 o 1

Mae'r wybodaeth ganlynol yn seiliedig ar arferion da yn y diwydiant ond nid yw'n gyfystyr â chynghor cyfreithiol. Dylech gynnal eich asesiad risg eich hun cyn mabwysiadu neu gymhwyso unrhyw un o'r canllawiau hyn ac, os oes angen, gofyn am eich barn gyfreithiol eich hun.