

## Goruchwyllo'r gwaith o lanhau safleoedd bwyd

**Trosolwg**

Mae'r safon hon yn rhan o'r maes cymhwysedd sy'n gysylltiedig â rheoli a goruchwyllo ym maes glanhau. Mae'n ymwneud â goruchwyllo'r gwaith o lanhau safleoedd bwyd. Mae ar gyfer goruchwylwyr yn y diwydiant glanhau sy'n gyfrifol am lanhau safleoedd sy'n gysylltiedig â bwyd gan gynnwys ceginau, gwasanaethau gweini, gweithgynhyrchu bwyd, cynhyrchu bwyd a manwerthu bwyd. Mae risg sylweddol i iechyd y cyhoedd os na chaiff adeiladau sy'n gysylltiedig â gweithgynhyrchu, cynhyrchu, gweini a manwerthu bwyd eu glanhau'n briodol. Mae'n bwysig gwneud yn siŵr bod staff yn arsylwi ac yn cynnal safonau uchel o hylendid personol drwy gydol y broses lanhau. Mae'n bwysig dilyn manylion glanhau'r gweithredwr yn y gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd. Bydd cyfarpar amrywiol mewn safleoedd bwyd, felly mae'n bwysig gwneud yn siŵr bod staff yn cymryd y rhagofalon cywir o ran defnyddio cyfarpar diogelu a chyflenwadau pŵer diogel ar wahân i gyfarpar cynhyrchu bwyd.

## Goruchwyllo'r gwaith o lanhau safleoedd bwyd

### Meini prawf perfformiad

*Rhaid i chi allu:*

#### **Paratoi a diogelu**

1. gwneud yn siŵr bod systemau gwaith diogel a gofynion yn cael eu dilyn er mwyn diogelu staff glanhau
2. monitro iechyd a lles staff mewn perthynas â feirysau a heintiau
3. hyfforddi eich staff mewn gweithdrefnau manwl o ran glanhau a rheoli heintiau, lle bo angen
4. darparu'r cyfarpar a'r cynhyrchion diogelu perthnasol i staff glanhau
5. gwneud yn siŵr bod cyfarpar diogelu yn cael ei wisgo bob amser wrth lanhau ac yn cael ei aildddefnyddio neu ei waredu yn unol â gweithdrefnau diogelwch sefydliadol
6. dilyn gofynion rheoli risg ffurfiol eich sefydliad cyn mynd i mewn i'r gweithle
7. cymryd y camau perthnasol yn dibynnu ar ganlyniad yr asesiadau risg a gynhaliwyd
8. dilyn gofynion sefydliadol mewn perthynas â heintiau staff a amheuir neu a gadarnhawyd

#### **Glanhau safleoedd bwyd**

9. gwneud yn siŵr bod y staff yn gyfarwydd â manylion glanhau'r gweithredwr am weithdrefnau rheoli diogelwch bwyd
10. rhoi gwybod i'ch staff am safon yr hylendid personol sydd ei hangen, sut i'w chynnal a'r mathau o gyflyrau iechyd y dylid rhoi gwybod amdanynt cyn dechrau gweithio
11. gwneud yn siŵr bod staff yn ymwybodol o'r gweithdrefnau ar gyfer ynysu cyflenwadau pŵer, dadosod, glanhau ac ailosod cyfarpar
12. asesu'r gwaith glanhau sy'n cael ei wneud yn erbyn gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd eich sefydliad neu'r gweithredwr

Goruchwyllo'r gwaith o lanhau safleoedd bwyd

---

13. gwneud yn siŵr bod gwastraff a slyri wedi'u gwaredu yn unol â gweithdrefnau eich sefydliad neu'ch gweithredwr
14. cymryd camau priodol ynghylch problemau a gyflwynwyd i chi
15. gwneud yn siŵr bod y staff wedi gadael y man bwyd mewn cyflwr glân sy'n ddiogel i'w ddefnyddio a bod y cyfarpar wedi'i storio'n gywir
16. gwneud yn siŵr bod camau priodol wedi'u cymryd os cafodd arwyddion o blâu eu nodi
17. rhoi adborth ar unrhyw broblemau i'r sawl sy'n gyfrifol am weithdrefnau rheoli diogelwch bwyd y gweithredwr

Goruchwyllo'r gwaith o lanhau safleoedd bwyd

## Gwybodaeth a dealltwriaeth

*Mae angen i chi wybod* **Paratoi a diogelu a deall:**

1. systemau gwaith diogel eich sefydliad a'r gofynion ar gyfer diogelu staff glanhau
2. gweithdrefnau eich sefydliad ar gyfer monitro iechyd a lles staff mewn perthynas â feirysau a heintiau
3. hyfforddiant eich sefydliad mewn gweithdrefnau manwl o ran glanhau a rheoli heintiau
4. y cyfarpar a'r cynhyrchion diogelu perthnasol sydd eu hangen ar gyfer y swydd
5. sut i aildddefnyddio'r cyfarpar diogelu neu ei waredu yn unol â gweithdrefnau diogelwch eich sefydliad
6. gofynion eich sefydliad i leihau'r risg o haint wrth deithio i safle a gweithio yno
7. y camau gweithredu perthnasol yn dibynnu ar ganlyniad yr asesiadau risg a gynhaliwyd
8. egwyddorion asesu risg ffurfiol eich sefydliad cyn mynd i mewn i'r gweithle

### **Glanhau safleoedd bwyd**

9. pam mae'n bwysig dilyn manylion glanhau'r gweithredwr yn y gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd.
10. lefel yr hylendid personol sydd ei hangen a sut i'w chynnal
11. y mathau o gyflyrau iechyd y dylid rhoi gwybod amdanynt a'r gweithdrefnau ar gyfer gwneud hynny
12. y mathau o gynhyrchion glanhau sy'n addas ar gyfer gwaith glanhau penodol a'r risgiau sy'n gysylltiedig â gwneud dewis anghywir
13. sut i gadw'r cyfarpar bwyd ar wahân i gyflenwadau pŵer

Goruchwyllo'r gwaith o lanhau safleoedd bwyd

---

14. y gweithdrefnau perthnasol ar gyfer dadosod, glanhau ac ailosod cyfarpar bwyd
15. y mathau o broblemau a allai olygu na ellir ailagor y man bwyd i'w ddefnyddio
16. y mathau o broblemau y gallwch fynd i'r afael â nhw o fewn cwmpas eich cyfrifoldeb
17. y gweithdrefnau perthnasol ar gyfer gwaredu gwastraff a slyri
18. ble a sut y dylai cyfarpar glanhau gael ei lanhau a'i storio
19. pa gamau y dylid eu cymryd os oes arwyddion o blâu wedi'u nodi
20. pwy ddylai gael gwybod am broblemau gyda gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd

Goruchwyllo'r gwaith o lanhau safleoedd bwyd

<b>Datblygwyd gan</b>	Skills CFA
<b>Dyddiad cymeradwyo</b>	23 Rhag 2021
<b>Dyddiad Adolygu Dangosol</b>	01 Maw 2027
<b>Dilysrwydd</b>	Ar hyn o bryd
<b>Statws</b>	Gwreiddiol
<b>Sefydliad cychwynnol</b>	Instructus
<b>RCU gwreiddiol</b>	ASTC309
<b>Galwedigaethau perthnasol</b>	Galwedigaethau Elfennol, Menter manwerthu a masnachol, Galwedigaethau Glanhau Elfennol, Gweithrediadau Gwasanaethau Glanhau, Gweithrediadau Cynorthwyo Glanhau, Mentrau gwasanaethau
<b>Cyfres/Set</b>	Gwasanaethau Glanhau a Chefnogi
<b>Geiriau Allweddol</b>	goruchwyllo, glanhau, mannau bwyd, gwasanaeth, manwerthu, risg uchel, arsylwi, cynnal, safonau, hylendid, proses, gweithdrefnau