|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | **✓** | **×** |
| 1.  | **Holl** drinwyr bwyd â Chymhwyster Diogelwch Bwyd cyfredol = 100%  |  |  |
| 2. | **Holl** drinwyr bwyd yn **ymwybodol** o bwysigrwydd Diogelwch Bwyd |  |  |
| 3. | **Pob** triniwr bwyd i hysbysu salwch i’r rheolwr / goruchwyliwr 100% |  |  |
| 4. | 100% o’r tîm yn **ymwybodol** ac yn **dilyn** holl reolau Diogelwch Bwyd bob amser |  |  |
| 5. | **Sustem Cadw golwg ar** drefnau holl gyflenwyr bwyd a chadarnhau tymheredd ac ansawdd holl gyflenwadau bwyd yn 100%  |  |  |
| 6. | Pob aelod o’r tîm yn gwahanu bwyd amrwd a bwyd wedi’i goginio = 100% |  |  |
| 7. | **Sicrhau** bod pawb sy’n trin bwyd yn defnyddio’r sinciau golchi dwylo = 100% |  |  |
| 8. | **Cymryd** pob cam i atal croes halogi  |  |  |
| 9. | **Cadw** cofnodion rheoli tymheredd manwl cywir ac osgoi cadw bwyd yn y parth perygl (rhwng 5°C a 63°C.) 2 waith y diwrnod. Cyn 10.00yb(am) a chyn 6.00yp(pm)  |  |  |
| 10. | **Amserlen** lanhau effeithiol  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | **÷10 = %**  |  |  |