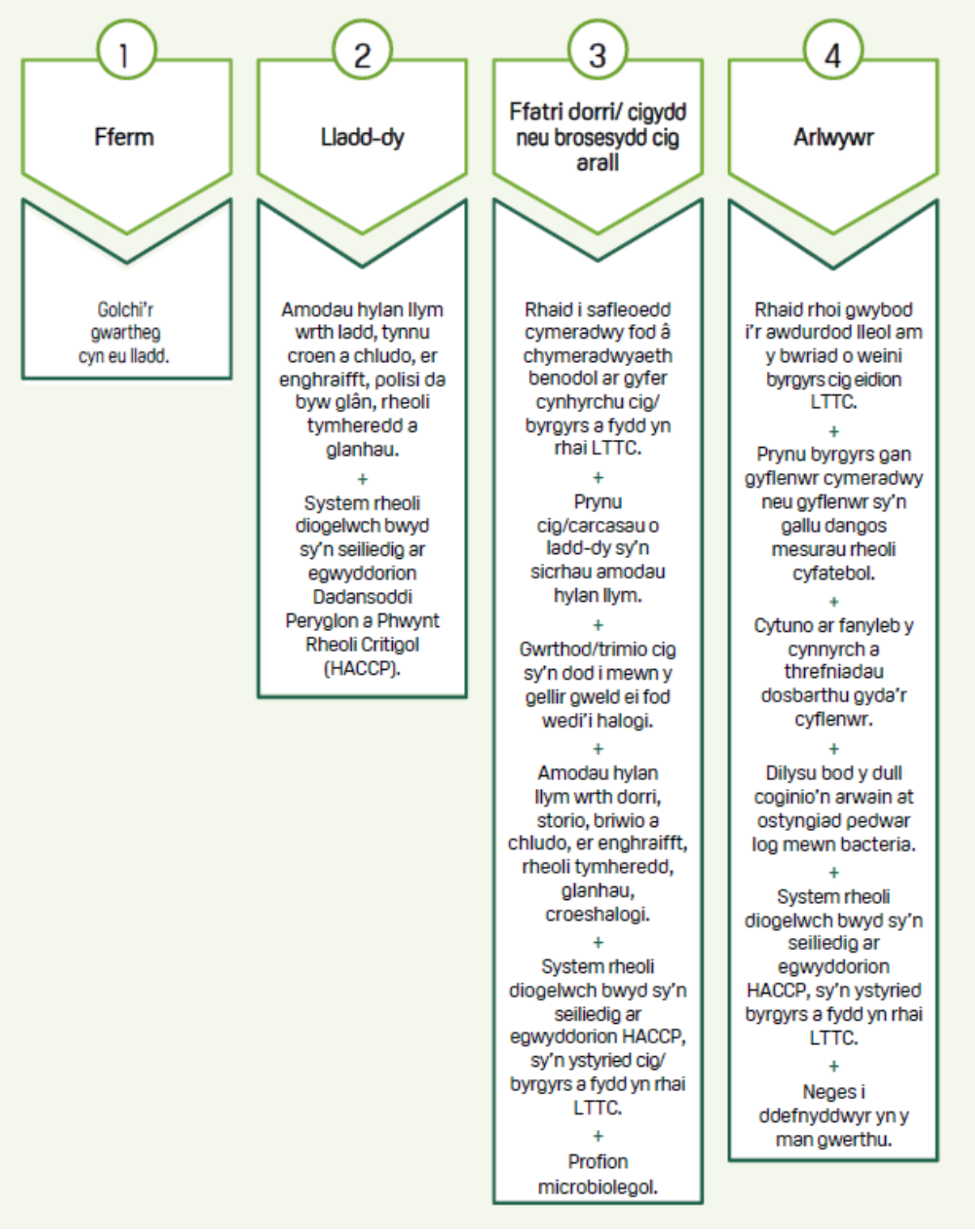
1
Fferm
Golchi'r gwartheg cyn eu lladd.
2
Lladd-dy
Amodau hylan llym wrth ladd, tynnu croen a chludo, er enghraifft, polisi da byw glân, rheoli tymheredd a glanhau.
+
System rheoli diogelwch bwyd sy'n seiliedig ar egwyddorion Dadansoddi Peryglon a Phwynt Rheoli Critigol (HACCP).
3
Ffatri dorri/ cigydd neu brosesydd cig arall
Rhaid i safleoedd cymeradwy fod â chymeradwyaeth benodol ar gyfer cynhyrchu cig/ byrgyrs a fydd yn rhai LTTC.
+
Prynu cig/carcasau o ladd-dy sy'n sicrhau amodau hylan llym.
+
Gwrthod/trimio cig sy'n dod i mewn y gellir gweld ei fod wedi'i halogi.
+
Amodau hylan llym wrth dorri, storio, briwio a chludo, er enghraifft, rheoli tymheredd, glanhau, croeshalogi.
+
System rheoli diogelwch bwyd sy'n seiliedig ar egwyddorion HACCP, sy'n ystyried cig/ byrgyrs a fydd yn rhai LTTC.
+
Profion microbiolegol.
4
Arlwywr
Rhaid rhoi gwybod i'r awdurdod lleol am y bwriad o weini byrgyrs cig eidion LTTC.
+
Prynu byrgyrs gan gyflenwr cymeradwy neu gyflenwr sy'n gallu dangos mesurau rheoli cyfatebol.
+
Cytuno ar fanyleb y cynnyrch a threfniadau dosbarthu gyda'r cyflenwr.
+
Dilysu bod y dull coginio'n arwain at ostyngiad pedwar log mewn bacteria.
+
System rheoli diogelwch bwyd sy'n seiliedig ar egwyddorion HACCP, sy'n ystyried byrgyrs a fydd yn rhai LTTC.
+
Neges i ddefnyddwyr yn y man gwerthu.