



RHEOLI STOC

Mae rheoli stoc yn effeithiol yn rhan bwysig o reoli diogelwch bwyd.

BETH I'W WNEUD	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
Darllenwch eich bwydlen ac amcangyfrif faint o bob cynhwysyn sydd ei angen arnoch.	Mae darllen drwy'r fwydlen yn eich galluogi i gynllunio ar gyfer eich anghenion penodol.	<ul style="list-style-type: none"> Adolygwch eich bwydlen yn rheolaidd a sut mae'n effeithio ar eich stoc. Trafodwch eich anghenion gyda'ch cyflenwr.
Cynlluniwch ymlaen llaw i sicrhau bod gennych y lefel gywir o stoc ac archebwch yn ofalus.	Osgoi cael gormod o stoc sydd orau o ran diogelwch bwyd – a'ch elw.	<ul style="list-style-type: none"> Cynlluniwch y stoc sydd ei angen arnoch ar gyfer pob shift. Gwnewch yn siŵr bod staff yn gwybod y gofynion stoc ar gyfer pob shift. Defnyddiwch gyflenwr sy'n deall eich anghenion busnes ac sy'n cyflenwi stoc ar amser. Cyfrifwch y stoc cyn rhoi archeb.
Cofiwch wirio'r holl stoc pan gaiff ei ddsbarthu i sicrhau: <ul style="list-style-type: none"> ei fod o fewn ei ddyddiad 'defnyddio erbyn' ei fod wedi'i gadw'n ddigon oer nad yw wedi mynd yn ddrwg bod y stoc yn lân a heb ei ddifrodi, e.e. taflwch unrhyw becynnau â thyllau, pecynnau sydd wedi chwyddo neu duniau â tholciau mawr a sicrhewch fod y caeadau yn dynn ar boteli a bod jariau a seliau heb eu torri 	<p>Pwrpas y gwiriadau hyn yw sicrhau bod y bwyd yn ddiogel i'w ddefnyddio.</p> <p>Gallai deunydd pecynnu wedi'i ddifrodi olygu nad yw bwyd yn ddiogel i'w ddefnyddio.</p> <p>Gall pecynnau wedi chwyddo fod yn arwydd bod bacteria wedi tyfu mewn bwyd neu ddioid.</p> <p>Os yw poteli neu jariau wedi'u hagog, neu os yw seliau wedi'u torri, efallai na fydd y bwyd neu'r ddioid yn ddiogel i'w ddefnyddio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Hyfforddwch eich staff ar beth i chwilio amdano wrth archwilio nwyddau wedi'u dosbarthu. Lluniwch gytundeb ysgrifenedig gyda'ch cyflenwr am eich gofynion dosbarthu. Cynhaliwch hapwiriadau ar nwyddau wedi'u dosbarthu. Defnyddiwch y dyddiadur i gofnodi unrhyw faterion neu broblemau o ran nwyddau a ddsberthir. Os ydych yn tynnu bwyd o'i ddeunydd pecynnu gwreiddiol i gynhwysydd arall, gwnewch yn siŵr eich bod yn nodi enw'r bwyd, y cynhwysion a'r dyddiad 'defnyddio erbyn' neu 'ar ei orau cyn'.
Ewch ati i archwilio eich stoc yn rheolaidd a thafllwch unrhyw fwyd sydd wedi mynd heibio'r dyddiad 'defnyddio erbyn'. Os ydych chi'n rhewi bwyd, mae gofyn i chi gael system i sicrhau ei fod yn cael ei labelu'n glir gyda'r dyddiad rhewi.	<p>Mae yn erbyn y gyfraith gweini bwyd ar ôl y dyddiad 'defnyddio erbyn', gan ei bod yn bosibl nad yw'n ddiogel i'w fwyta a gall wneud eich cwsmeriaid yn sâl.</p> <p>Os nad yw'r labeli yn glir ar fwyd wedi'i rewi, gall stoc newydd gael ei ddefnyddio cyn hen stoc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Dilynwch y system cylchdroi stoc 'cyntaf i mewn, cyntaf allan', er mwyn defnyddio'r stoc hyn yn gyntaf. Mae hyn yn helpu i atal gwastraff. Hyfforddwch eich staff i reoli stoc a gwnewch yn siŵr eu bod yn gwybod ym mha drefn y dylid defnyddio bwyd. Sicrhewch yn rheolaidd fod y broses rheoli stoc yn cael ei chynnal yn effeithiol a bod bwyd sydd wedi mynd heibio'r dyddiad 'defnyddio erbyn' yn cael ei daflu. Cofnodwch wiriadau stoc yn y dyddiadur.

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH	SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO
<ul style="list-style-type: none"> Os byddwch yn gadw mwy o fwyd nag sydd ei angen arnoch ac yn credu na fyddwch yn defnyddio'r cyfan erbyn y dyddiad 'defnyddio erbyn', gallech rewi peth ohono i'w ddefnyddio yn y dyfodol. Dilynwch gyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar rewi ac ewch ati i labelu'r bwyd fel y bo'n briodol. Gweler y dull diogel 'Rhewi'. Os ydych chi'n gweld bwyd sydd wedi mynd heibio ei ddyddiad 'defnyddio erbyn', taflwch y bwyd ar unwaith. <ul style="list-style-type: none"> Os bydd rhaid defnyddio cynhwysyn amgen, gwiriwch fod yr wybodaeth alergenau yn gywir. Os nad ydych yn credu bod bwyd a gaiff ei ddsbarthu wedi cael ei drin yn ddiogel, gwrthodwch y bwyd os yw'n bosibl. Peidiwch â'i ddefnyddio a chysylltwch â'ch cyflenwr ar unwaith. 	<ul style="list-style-type: none"> Adolygwch eich proses archebu. Adolygwch eich system cylchdroi stoc. Adolygwch eich trefniant gyda'ch cyflenwr. Ewch ati i hyfforddi staff eto ar y dull diogel hwn. Cymerwch gamau ychwanegol i oruchwylio staff