

# **TYSTYSGRIF HYLENDID BWYD SYLFAENOL**

# **FOUNDATION FOOD HYGIENE CERTIFICATE**

## ***Beth yw Tystysgrif Hylendid Bwyd Sylfaenol?***

Mae'r cwrs hwn yn briodol i bawb sy'n trin a thrafod bwyd. Cyflwynir y cwrs hwn gan hyfforddwr cofrestredig Sefydliad Siartredig Iechyd yr Amgylchedd a chaiff ei gymeradwyo gan y sefydliad hwnnw.

## ***Pwy ddylai fod yn bresennol?***

Pawb sy'n rhan o'r gwaith o gynhyrchu a thrin a thrafod bwyd.

## ***Pam y bydd ei angen arnoch?***

- Diogelu iechyd eich cwsmeriaid
- Cynorthwyo â diogelu eich busnes
- Llai o wastraff bwyd a mwy o reolaeth ar gostau rhedeg y busnes
- Cydymffurfio â safonau bwyd

## ***Y Cwrs***

- Cwrs hyfforddi undydd yng Nghanolfan Bwyd Cymru, Horeb
- Darperir llyfryn yn rhan o'r cwrs
- Prawf terfynol byr ar ffurf cwestiynau amlddewis a fydd yn cymryd oddeutu 10 - 15 munud i'w gwblhau
- Tystysgrif ar gael ar ôl cwblhau'r prawf yn llwyddiannus

## ***Bydd y cwrs yn delio â***

- Trin a thrafod bwyd gan bob math o weithwyr
- Nodi arferion gwaith cywir
- Sgiliau Arsylwi
- Arferion hylendid
- Technegau cywir ar gyfer storio bwyd
- Glanhau a diheintio
- Hylendid Personol
- Pla bwyd

## ***What is Foundation Food Hygiene Certificate?***

Foundation Food Hygiene Certificate is a course for all personnel involved with the handling of food. This course is delivered by a CIEH registered trainer and is approved by the Chartered Institute of Environmental Health.

## ***Who should attend?***

All persons involved in the production and handling of food products.

## ***Why do you need it?***

- ♣ To safeguard the health of your customers
- ♣ To help protect your business
- ♣ Less food wastage and controlled running costs
- ♣ To meet food safety standards

## ***The course***

- ♣ 1 day training course at Food Centre Wales, Horeb
- ♣ Course Booklet provided
- ♣ Short final test comprising multiple choice questions, usually taking 10-15 minutes
- ♣ Certificate on successful completion of test

## ***The course covers***

- ♣ Handling of food by all classes of operator
- ♣ Identifies correct working procedures
- ♣ Observation skills
- ♣ Hygiene practices
- ♣ Correct techniques for food storage
- ♣ Cleaning and disinfection
- ♣ Personal hygiene
- ♣ Food pests