



Canolfan Bwyd Cymru Food Centre Wales



PASTEUREIDDIO PASTEURISATION

Defnyddir pasteureiddio yn y diwydiant llaeth er mwyn gwaredu pathogenau a lleihau nifer yr organebau difetha. Ei nod yw gwella diogelwch cynnyrch, fel y Pwynt Rheoli Critigol Allweddol mewn Cynllun HACCP gan wella ansawdd cynnyrch. Y mae gofynion cyfreithiol manwl yn bod ar gyfer y broses hon.

Pwy ddylai fod yn bresennol?

1. Pasteureiddwyr a'r sawldan hyfforddiant
2. Rheolwyr Proses, Rheoli Ansawdd a Thechnegol
3. Peirianwyr Cynnal a Chadw
4. Archwilwyr, arolygwyr diogelwch bwyd

Pam fod ei angen arnoch?

Ydych chi'n hyderus fod eich Pwynt Rheoli Critigol, y pasteureiddwyr yn cael eu rheoli/monitro'n briodol er

- i. sicrhau diogelwch cynnyrch
- ii. cydymffurfio â deddfwriaeth
- iii. a hefyd lleihau gwastraff cynnyrch

Y Cwrs

Cwrs undydd ar gyfer Canolfan Bwyd Cymru, Horeb
Darperir llyfryn cwrs
Gellir cynnwys arholiadau
Tystysgrif ar gwblhau cwrs a/neu'r arholiad yn llwyddiannus

Bydd y cwrs yn cynnwys:-

Cod Ymarfer Diwydiant a Deddfwriaeth – diffiniadau a gofyniadau

Effeithiau triniaeth gwres ar gynnyrch

- Microbioleg
- Cemeg
- Maetholynnau

Nodweddion allweddol y llif cynnyrch dylunio a glanhau

Dadansoddi'r siart

Tyllau Pin, crydiad, gasgedi, carreg llaeth, profi craciau, cyflenwad stem a dŵr, dŵr wedi ei glorineiddio

Achosion gwennw yn bwyd sy'n ymwneud â pasteureiddwyr

Pa elfennau sy'n rheoli, monitro a dilysu Atodlenni Glanhau

Pasteurisation is used in the dairy industry to eliminate pathogens and reduce the number of spoilage organisms. Its objective is to enhance product safety, as the key Critical Control Point in a HACCP Plan and to enhance product quality. Detailed legal requirements exist for this process.

Who should attend?

1. Pasteuriser operators and trainees
2. Process, QA and Technical managers
3. Maintenance engineers
4. Auditors, Food safety inspectors

Why do you need it?

Are you confident your CCP, the pasteuriser, is properly controlled and monitored to

- i. ensure product safety
- ii. comply legislation
- iii. and also, reduce product wastage?

The Course

- 1 day course at Food Centre Wales, Horeb
- Course booklet provided
- Examination can be incorporated
- Certificate on successful completion of course and/or examination

The course covers: -

- Legislative and Industry Code of Practice- definitions and requirements
- Effects of heat treatment on product
 - Microbiology
 - Chemistry
 - Nutrients
- Key features of the design product flow and cleans
- Interpreting the chart
- Pin holes, corrosion, gaskets, milk stone, crack testing, steam and water supply, chlorinated water
- Food poisoning incidents related to pasteurisers
- Which elements are control, monitoring and verification
- Cleaning schedules

