



ASiantaeth
SAFONAU
Bwyd


DECHRAU BUSNES

Eich camau cyntaf i redeg
busnes arlwygo


Dechrau busnes – Eich camau cyntaf i redeg busnes arlwyo

Mae'r llyfryn hwn ar gyfer pobl sy'n sefydlu tŷ bwyta, caffi neu fusnes arlwyo arall, p'un a ydych yn cymryd yr awenau mewn busnes sydd eisoes yn bodoli neu'n dechrau un newydd.

Mae'n bwysig iawn cael pethau'n iawn o'r dechrau, oherwydd bydd hyn yn ei gwneud hi'n haws i chi redeg eich busnes yn dda yn y dyfodol. Mae'r llyfryn hwn yn sôn am y prif bethau y mae angen i chi eu hystyried.

Mae llawer o'r wybodaeth yn y llyfryn hwn yn sôn wrthy'ch am ofynion cyfreithiol. Pan fydd rhywbeth yn arfer da, yn hytrach na gofyniad cyfreithiol, caiff y testun ei amlygu mewn blwch sydd â'r symbol hwn: 

Ceir rhai awgrymiadau hefyd i'ch helpu chi.

Mae'r rhain mewn blychau sydd â'r symbol hwn: 

1

Ble rydych yn gweithio	2
Cofrestru safle bwyd, Trwyddedau	3
Rheolau am safleoedd	4
Mannau paratoi bwyd	5
Offer, Gwastraff	6
Safle symudol/dros dro	6
Iechyd a diogelwch, Diogelwch tân	7

2

Rheoli diogelwch bwyd	8
Gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd	9
Staff	9
Cyflenwyr, Cadw cofnodion	10-11
Tynnu neu alw cynnyrch yn ôl, Cludiant	11

3

Hylendid bwyd da	12
Glanhau	13
Coginio	14
Oeri	15
Croeshalogi	17
Hylendid personol	18
Salwch	19
Storio	20
Arolygiadau	21

4

Rheolau am fwydlenni	22
Arddangos prisiau	23
Codi TAW	23
Disgrifio bwyd	24
Labelu bwyd	25
Alcohol	25

5

Gwaith papur a chyllid	26
Mathau o fusnes	27
Bod yn hunan-gyflogedig	27
Cofrestru ar gyfer TAW	28
Cadw cofnodion	28
Talu cyflogeion	29

6

Y Gyfraith	30
------------	----

7

Pa gymorth sydd ar gael?	32
Pecynnau rheoli diogelwch bwyd	33
Cyhoeddiadau'r Asiantaeth Safonau Bwyd	34
Cyhoeddiadau gan adrannau'r Llywodraeth	35
Cysylltiadau defnyddiol	36

**BLE RYDYCH
YN GWEITHIO**

Cofrestru safle bwyd

Os ydych yn bwriadu dechrau busnes arlwyio newydd, rhaid i chi gofrestru eich safle gyda gwasanaeth iechyd yr amgylchedd eich awdurdod lleol o leiaf 28 diwrnod cyn agor.

Mae hyn yn berthnasol i'r rhan fwyaf o fathau o fusnes bwyd, gan gynnwys busnesau arlwyio a gaiff eu rhedeg o gartref, a safle symudol neu safle dros dro megis stondinau a faniau. Cysylltwch â'ch awdurdod lleol i gael gwybodaeth am sut i gofrestru. Os ydych yn defnyddio dau safle neu fwy, bydd angen i chi gofrestru pob un ohonynt.

Hefyd efallai y bydd angen i chi gofrestru fel person hunan-gyflogedig a/neu gofrestru ar gyfer TAW (gweler tudalennau 27-29). Mae'r prosesau cofrestru hyn yn gwbl ar wahân i'r broses o gofrestru eich safle bwyd.

Os ydych am wneud newidiadau i'ch safle, cofiwch y gallai fod angen caniatâd cynllunio arnoch.

Bydd angen i chi dalu trethi busnes ar y rhan fwyaf o safleoedd. Cysylltwch â'ch awdurdod lleol i gael gwybodaeth.

Trwyddedau

Bydd angen trwydded arnoch os ydych am wneud y pethau canlynol:

- › gwerthu neu gyflenwi alcohol
- › gwerthu bwyd poeth rhwng 11pm a 5am
- › darparu adloniant, megis theatr, sinema neu gerddoriaeth fyw
- › gwerthu bwyd o stondin neu fan ar y stryd

Dylai busnesau gysylltu â'u hawdurdod lleol i gael gwybodaeth am bob un o'r trwyddedau hyn.

Rheolau am safleoedd

Pan fyddwch yn dewis y safle ar gyfer eich busnes, mae'n bwysig iawn sicrhau ei fod:

- › yn cydymffurfio â'r rheoliadau angenrheidiol
- › yn addas at ddiben eich busnes
- › yn eich galluogi i baratoi bwyd yn ddiogel

Rhaid i chi gadw eich safle yn lân ac mewn cyflwr da. Rhaid i'ch safle ganiatáu i chi ddilyn arferion hylendid bwyd da, gan gynnwys diogelu rhag halogiad ac, yn arbennig, rheoli plâu.



Pan fyddwch yn dewis safle newydd, neu'n gwneud newidiadau i safle, mae'n syniad da gofyn i'ch awdurdod lleol am gyngor.

Mae'r rheolau canlynol yn gymwys i'ch safle cyfan, nid y manau a ddefnyddir i baratoi bwyd yn unig.

Cyfleusterau golchi dwylo a thoiledau

Rhaid i chi gael digon o fasnau ymolchi i staff olchi eu dwylo, gyda dŵr tap poeth ac oer, a deunyddiau ar gyfer glanhau dwylo a'u sychu mewn ffordd hylan.

Rhaid darparu sinciau ar wahân, lle y bo angen, ar gyfer golchi bwyd a glanhau offer – gweler tudalennau 5-6.

Rhaid bod digon o doiledau hefyd ac ni ddylai'r rhain arwain yn syth at fannau bwyd.

Cyfleusterau newid

Rhaid i chi ddarparu cyfleusterau digonol i staff newid eu dillad, lle y bo angen.

Gofynion eraill

Rhaid sicrhau hefyd bod digon o aer, golau a draenau yn eich safle.

Mannau paratoi bwyd

Mae'r rheolau canlynol yn berthnasol i ystafelloedd lle caiff bwyd ei baratoi.

Lloriau a walïau

Rhaid cadw lloriau a walïau mewn cyflwr da. Rhaid iddynt fod yn hawdd eu glanhau a, lle y bo angen, eu diheintio.

Yn ymarferol, mae hyn yn golygu y dylai lloriau a walïau fod yn llyfn, yn galed, yn hawdd eu golchi ac mewn cyflwr da.

Nenfydau

Rhaid sicrhau bod nenfydau wedi'u hadeiladu a'u cwblhau mewn ffordd sy'n atal baw rhag casglu ac yn lleihau anwedd dŵr, llwydni a darnau rhag cwmpo.

Yn ymarferol, mae hyn yn golygu y dylai nenfydau fod mewn cyflwr da, yn llyfn ac yn hawdd eu glanhau, gan sicrhau nad oes unrhyw baent na phlastr yn dod yn rhydd.

Ffenestri

Rhaid adeiladu ffenestri ac unrhyw agoriadau eraill mewn ffordd sy'n atal baw rhag casglu. Rhaid gosod sgriniau gwrth-bryfed, y gellir eu tynnu oddi yno yn hawdd er mwyn eu glanhau, ar ffenestri ac unrhyw agoriadau eraill (megis drysau) y gellir eu hagor i'r tu allan, lle y bo angen.

Drysau

Rhaid i ddrwsau fod yn hawdd eu glanhau a, lle y bo angen, eu diheintio.

Arwynebau

Rhaid cadw arwynebau (gan gynnwys arwynebau offer) mewn manau lle y caiff bwyd ei drin, yn arbennig y rhai y mae bwyd yn cyffwrdd â hwy, mewn cyflwr da a rhaid iddynt fod yn hawdd eu glanhau a, lle y bo angen, eu diheintio.

Cyfleusterau ar gyfer glanhau offer

Rhaid bod gan eich safle gyfleusterau digonol, lle y bo angen, ar gyfer glanhau, diheintio a storio cyfarpar ac offer. Rhaid sicrhau bod gan y cyfleusterau gyflenwad digonol o ddŵr poeth ac oer.

Ble rydych
yn gweithio

Cyfleusterau ar gyfer golchi bwyd

Rhaid bod gennych gyfleusterau digonol, lle y bo angen, ar gyfer golchi bwyd. Rhaid bod gan bob sinc (neu gyfleuster arall) ar gyfer golchi bwyd gyflenwad digonol o ddŵr poeth a/neu oer. Rhaid i'r dŵr fod yn ddŵr y gellir ei yfed. Rhaid cadw'r cyfleusterau hyn yn lân a, lle y bo angen, sicrhau eu bod wedi eu diheintio.

Offer

Rhaid i bob eitem, gosodiad ac offer y mae bwyd yn cyffwrdd â hwy:

- › gael eu cadw mewn cyflwr da mewn ffordd y gellir eu cadw'n lân a, lle y bo angen, eu diheintio
- › cael eu glanhau'n effeithiol a, lle y bo angen, eu diheintio'n ddigon aml i osgoi unrhyw risg o halogiad

Gwastraff

Rhaid i chi gael gwared ar wastraff bwyd a sbwriel arall o ystafelloedd sy'n cynnwys bwyd cyn gynted â phosibl, fel nad yw'n casglu.

Rhaid bod gennych gyfleusterau digonol ar gyfer storio a chael gwared ar wastraff bwyd a sbwriel arall.



Dim ond rhai o'r rheolau sy'n berthnasol i'ch busnes yw'r rhain. Gweler 'Hylendid bwyd – canllaw i fusnesau', a gyhoeddir hefyd gan yr Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB) – gweler tudalen 34 am fanylion archebu.

Safle symudol/dros dro/gwely a brecwast

Os ydych yn rhedeg busnes bwyd o safle symudol neu safle dros dro neu o safle a ddefnyddir yn bennaf fel annedd preifat, bydd angen i chi gydymffurfio â'r un rheolau hylendid â busnesau bwyd eraill, ond gan nad oes llawer o le ynddynt, mae'r gofynion cyfreithiol ychydig yn wahanol ac yn rhoi mwy o hyblygrwydd.

Ble rydych yn gweithio

I gael rhagor o wybodaeth, gweler ‘Hylendid bwyd – canllaw i fusnesau’, a gynhyrchir gan yr ASB (gweler tudalen 34 i weld sut i archebu). Mae safleoedd symudol a/neu safleoedd dros dro yn cynnwys pebyll mawr, stondinau a faniau. Gallai ‘safle a ddefnyddir yn bennaf fel annedd preifat’ gynnwys safle gwely a brecwast neu fusnes gwneud cacennau.

I gael cyngor ar sut y mae rheoliadau hylendid bwyd yn gymwys i chi, cysylltwch â gwasanaeth iechyd yr amgylchedd eich awdurdod lleol.

Cofiwch fod dal angen i chi gofrestru safleoedd symudol a/neu safleoedd dros dro neu safleoedd a ddefnyddir yn bennaf fel annedd preifat – gweler Cofrestru safle bwyd ar dudalen 3.

Iechyd a diogelwch

Rhaid i chi weithio mewn ffordd sy’n diogelu iechyd a diogelwch eich cyflogaion a phobl eraill y gall yr hyn a wnewch effeithio arnynt. Os oes gennych bump neu fwy o gyflogaion, rhaid i chi gael polisi iechyd a diogelwch ysgrifenedig, sy’n disgrifio eich trefniadau iechyd a diogelwch.

I gael rhagor o wybodaeth, gweler ‘Health and Safety: a nonsense summary of Government rules and regulations’, a gynhyrchir gan Gyswllt Busnes (gweler tudalen 35 i weld sut i archebu) neu cysylltwch â’r Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch (tudalen 36).

Diogelwch tân

Rhaid i chi gynnal asesiad risg tân yn eich safle a chymryd camau diogelu i’ch diogelu chi, eich staff a’ch cwsmeriaid. Bydd y mathau o gamau a gymerwch yn dibynnu ar nifer o bethau, megis maint eich safle. I gael cyngor, cysylltwch â’ch awdurdod tân lleol.



Os ydych yn bwriadu addasu safle, mae’n syniad da cael cyngor ar ddiogelwch tân cyn dechrau ar y gwaith.

I gael rhagor o wybodaeth, gweler ‘Fire safety: An employer’s guide’. Gallwch weld hwn ar-lein yn: www.archive.officialdocuments.co.uk/document/fire/index.htm neu gallwch ei archebu o Lyfrau HSE am £9.95 (gweler tudalen 35 am fanylion).

**RHEOLI
DIOGELWCH
BWYD**

Mae a wnelo rheoli diogelwch bwyd â'r hyn a wnewch i **reoli** sut y cynhyrchir bwyd yn eich busnes, er mwyn sicrhau ei fod yn ddiogel i'w fwyta.

Gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd

Mae'n rhaid i chi roi 'gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd' ar waith a chadw cofnodion rheolaidd o'ch gweithdrefnau. Os newidiwch y math o fwyd a gynhyrchwch, neu'r modd yr ydych yn gweithio, rhaid i chi adolygu'r gweithdrefnau hyn.

Cynhyrchir pecynnau gan yr ASB a all eich helpu i roi'r gweithdrefnau hyn ar waith - gweler tudalen 33 i gael rhagor o wybodaeth. Gallech hefyd ofyn i wasanaeth iechyd yr amgylchedd eich awdurdod lleol am gyngor.

Staff

Rhaid i chi sicrhau bod aelodau staff sy'n trin bwyd yn cael eu goruchwyllo a'u cyfarwyddo a/neu eu hyfforddi mewn hylendid bwyd mewn ffordd sy'n briodol i'r gwaith a wnânt.

Mae'n rhaid i'r person (neu'r bobl) sy'n gyfrifol am ddatblygu a chynnal gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd eich busnes fod wedi'u hyfforddi'n ddigonol i wneud hynny. Nid oes gofyniad cyfreithiol arnoch chi na'ch staff i fynychu cwrs hyfforddi ffurfiol nag ennill unrhyw gymhwyster, er bod rhai busnesau yn awyddus i'w staff wneud hynny. Mae modd ennill y sgiliau angenrheidiol mewn ffyrdd eraill hefyd, megis drwy hyfforddi wrth weithio, astudio'n unigol neu gyda phrofiad perthnasol blaenorol. Gall pecynnau a gynhyrchir gan yr ASB a chanllawiau'r diwydiant ar weithredu arferion hylendid da hefyd fod yn ddefnyddiol i'ch hyfforddi chi a'ch staff. Gweler tudalen 33 am fanylion.



Pan fyddwch yn cyflogi aelod o staff, dylech sicrhau ei fod yn deall y prif faterion hylendid bwyd cyn iddo ddechrau gweithio. Gweler yr adran hylendid bwyd da ar dudalennau 12-21.



Mae'n syniad da cadw cofnod o unrhyw hyfforddiant yr ydych chi neu eich staff wedi ei wneud, oherwydd gallwch ddangos hwn i swyddogion gorfodi pan fyddant yn ymweld â'ch safle.

Cyflenwyr



Mae'r cyflenwr a ddewiswch yn bwysig oherwydd gall dibynadwyedd cyflenwr, a diogelwch ac ansawdd y bwyd a gyflenwant effeithio ar eich busnes. Mae'n arbennig o bwysig bod y cynhyrchion a brynwch wedi cael eu storio, eu prosesu a'u trin yn ddiogel.

Pan ddsberthir bwyd, gwnewch yn siŵr:

- › fod y bwyd sydd wedi ei oeri a'i rewi yn ddigon oer
- › nad yw'r deunydd pecynnu wedi ei ddifrodi
- › mai dyma'r hyn a archebwyd gennych

Os credwch nad yw'r bwyd y mae cyflenwr wedi ei ddsbarthu wedi cael ei drin yn ddiogel, gwrthodwch y bwyd, os yw'n bosibl, a chysylltwch â'ch cyflenwr ar unwaith.

Cadw cofnodion

Mae'n rhaid i chi gadw cofnodion ysgrifenedig o bob cyflenwr sy'n darparu bwyd neu unrhyw gynhwysion i chi. Dylai'r cofnodion gynnwys enw a chyfeiriad y cyflenwr, manylion y cynhyrchion, faint a brynwyd gennych a'r dyddiad. Mae'n syniad da cofnodi rhif y llwyth hefyd neu'r dyddiad 'defnyddio erbyn' neu 'ar ei orau cyn'. Yn aml, mae'r wybodaeth hon i'w chael ar yr anfoneb, ond dylech edrych i wneud yn siŵr.

Dylech gadw pob anfoneb a derbynneb ar gyfer yr holl gynhyrchion bwyd yr ydych yn eu cael gan gyflenwyr, gan gynnwys siop neu warws talu a chario. Drwy wneud hyn, os bydd unrhyw broblem yn codi o ran diogelwch y bwyd yr ydych wedi'i werthu, gallwch chi neu swyddog gorfodi edrych ar fanylion y bwyd. Cofiwch os oes gan fwyd oes silff hir, bydd yn rhaid i chi gadw'r cofnodion am gyfnod hirach.

Rheoli diogelwch
bwyd

Os ydych yn cyflenwi bwyd i fusnes arall, mae'n rhaid i chi hefyd gadw cofnodion yn cynnwys yr un manylion. Gwnewch yn siŵr eich bod yn cadw'ch cofnodion mewn modd sy'n eich galluogi i ddod o hyd i fanylion unrhyw fwyd arbennig yn gyflym pe byddai swyddog gorfodi yn gofyn i chi wneud hynny.

Tynnu neu alw cynnyrch yn ôl

Os ydych wedi cyflenwi bwyd i fusnes arall a'ch bod o'r farn ei fod yn niweidiol i iechyd neu'n anaddas i bobl ei fwyta, bydd yn rhaid i chi drefnu i'w dynnu'n ôl oddi ar y farchnad. Os yw'r cynnyrch eisoes wedi cyrraedd y defnyddwyr, mae'n bosibl y bydd yn rhaid trefnu i'w alw'n ôl, sy'n golygu y bydd yn rhaid gofyn i ddefnyddwyr ddychwelyd y cynnyrch neu ei daflu ymaith - gofynnwch i'ch awdurdod lleol am gyngor. Os ydych yn tynnu neu alw cynnyrch yn ôl neu os oes unrhyw fwyd ar eich safle a allai fod yn niweidiol i iechyd, mae'n rhaid i chi ddweud wrth wasanaeth iechyd yr amgylchedd eich awdurdod lleol ar unwaith.

Cludiant

Pan fyddwch yn cludo bwyd - efallai o'ch safle i leoliad arall, neu o warws talu a chario i'ch safle - rhaid i chi ei atal rhag cael ei halogi, er enghraifft â baw neu facteria.

Mae'n arbennig o bwysig sicrhau:

- › bod bwyd yn cael ei gludo mewn deunydd pecynnu neu gynnwysyddion sy'n ei ddiogelu rhag halogiad
- › bod bwydydd sydd wedi eu hoeri a'u rhewi yn cael eu cadw ar y tymheredd cywir (mae rhai busnesau'n defnyddio bagiau a bocsys oeri, neu faniau rheweiddiedig)
- › bod bwydydd amrwd a bwydydd parod i'w bwyta yn cael eu cadw ar wahân

Rhaid i gerbydau a ddefnyddir i gludo bwyd gael eu cadw'n lân ac mewn cyflwr da.

HYLENDID
BWYD DA



Mae hylendid bwyd da yn hanfodol i sicrhau bod y bwyd a weinir gennych yn ddiogel i'w fwyta. Ac mae'n gwneud synnwyr busnes da gan fod hylendid da yn helpu i atal gwenwyn bwyd ac yn cadw eich enw da ymhlith cwsmeriaid.

Pan fyddwch yn sefydlu busnes arlwyo, mae'n gyfle da i gyflwyno ffyrdd o weithio a fydd yn eich helpu i sicrhau hylendid da o'r cychwyn cyntaf.

Y pedwar prif beth i'w cofio ar gyfer hylendid da yw'r pedwar hanfod diogelwch bwyd:

- › Glanhau
- › Coginio
- › Oeri
- › Croeshalogi

Gallwch ddefnyddio'r hanfodion hyn i'ch helpu i atal y problemau diogelwch bwyd mwyaf cyffredin. Mae'r adrannau canlynol yn esbonio sut y gallwch ddefnyddio pob un.



Glanhau

Mae glanhau effeithiol yn cael gwared ar facteria ar y dwylo, offer ac arwynebau. Felly mae'n helpu i atal bacteria rhag lledaenu ar fwyd. Dylech wneud y pethau canlynol:

- › Sicrhau bod pob aelod o'ch staff yn golchi ac yn sychu ei ddwylo'n drylwyr cyn trin bwyd.
- › Glanhau manau bwyd ac offer rhwng tasgau gwahanol, yn arbennig ar ôl trin bwyd amrwd.
- › Glanhau wrth fynd yn eich blaen. Os byddwch yn colli bwyd dros rywbeth, cliriwch ef ar unwaith ac yna glanhewch yr arwyneb yn drylwyr.
- › Defnyddiwch gynhyrchion glanhau sy'n addas ar gyfer y gwaith, a dilynwch gyfarwyddiadau'r gweithgynhyrchwr.
- › Peidiwch â gadael i wastraff bwyd gasglu.



Mae amserlen lanhau yn ffordd dda o sicrhau y caiff arwynebau ac offer eu glanhau pan fo angen. Gall hefyd helpu i atal cynhyrchion glanhau rhag cael eu gwastraffu neu eu defnyddio'n anghywir.

Nodwch beth sydd angen ei lanhau bob dydd, neu fwy nag unwaith y dydd, a beth sydd angen ei lanhau'n llai aml. Dylai eich amserlen ddangos y canlynol:

- › beth sydd angen ei lanhau
- › pa mor aml y mae angen gwneud hynny
- › sut y dylid gwneud y gwaith glanhau

Mae'n syniad da cynnwys cyfarwyddiadau glanhau sy'n dangos y canlynol:

- › pa gynhyrchion glanhau y dylid eu defnyddio
- › sut y dylid defnyddio'r cynhyrchion, gan gynnwys faint o ddŵr y dylid ei ychwanegu atynt i'w gwanhau a pha mor hir y dylid eu gadael ar yr arwyneb (gan ddilyn cyfarwyddiadau'r gweithgynhyrchwr)
- › sut y dylid storio'r cynhyrchion (mewn man arbennig, nid mewn manau lle mae bwyd)

Diffyg glendid sylfaenol yw un o'r rhesymau mwyaf cyffredin dros ddwyn achos yn erbyn busnesau bwyd.



Coginio

Mae coginio'n drylwyr yn lladd bacteria niweidiol mewn bwyd. Felly mae'n arbennig o bwysig sicrhau bod bwyd yn cael ei goginio'n iawn. Gallai bwyd nad yw wedi ei goginio'n ddigonol achosi gwenwyn bwyd.

Pan fyddwch yn coginio neu'n ailwresogi bwyd, sicrhewch ei fod bob amser yn chwilboeth drwyddo. (Yn yr Alban mae'n ofyniad cyfreithiol i fwydydd wedi eu hailgynhesu gyrraedd o leiaf 82°C.)

Mae'n arbennig o bwysig sicrhau eich bod yn coginio dofednod (fel cyw iâr), porc, darnau o gig wedi eu rholio a chynhyrchion wedi eu gwneud o gig mân, fel byrgyrs a selsig, yn drylwyr. Rhaid

gwneud hyn gan y gallai bacteria fod yng nghanol y mathau hyn o gig. Mae coginio bwyd yn iawn yn hanfodol er mwyn lladd unrhyw facteria, felly ni ddylai'r mathau hyn o gig gael eu gweini'n binc na'n waedlyd a dylent fod yn chwilioeth drwydynt.

Gellir gweini darnau cyfan (fel stêc) neu ddarnau o gig eidion neu gig oen yn binc/gwaedlyd yn unol â chais y cwsmer.

Cadw bwyd yn boeth

Pan fyddwch yn cadw bwyd wedi ei goginio yn boeth, rhaid i chi ei gadw ar dymheredd o **63°C neu'n uwch**. Mae hwn yn ofyniad cyfreithiol.

Pan fyddwch yn gweini neu'n arddangos bwyd, gall fod o dan 63°C am uchafswm o ddwy awr. Ond dim ond unwaith y gallwch wneud hyn. Yna bydd yn rhaid i chi daflu'r bwyd, ei ail-gynhesu i dymheredd uwch na 63°C, neu ei oeri cyn gynted â phosibl a'i gadw'n oer hyd nes y caiff ei ddefnyddio.

Yn yr Alban, rhaid i fusnesau gadw bwyd poeth ar dymheredd o 63°C neu'n uwch hefyd, ond nid yw'r rheoliadau yn nodi hyd penodol o amser y gellir cadw bwyd o dan y tymheredd hwn i'w weini neu ei arddangos (er y dylai hyn fod am gyn lleied o amser â phosibl).



Os ydych yn cyfrifo'r tymheredd a'r amser sydd ei angen arnoch i goginio pryd arbennig o fwyd yn eich ffwrn, gallwch ddefnyddio'r wybodaeth a'r amserau hyn i goginio'r pryd yn y dyfodol.

Ond cofiwch, gall ffyrnau ac offer arall amrywio a thorri, felly bydd angen i chi eu harchwilio'n rheolaidd fel bo'r tymheredd a'r amserau yn dal yn iawn i goginio'r prydau yn gywir.



Oeri

Mae oeri bwyd yn iawn yn helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu. Mae angen cadw rhai bwydydd yn oer i'w cadw'n ddiogel,

er enghraifft bwyd â dyddiad 'defnyddio erbyn' arno, prydau bwyd wedi eu coginio a bwyd arall sy'n barod i'w fwyta fel salad wedi ei baratoi ymlaen llaw a phwдинаu.

Mae'n bwysig iawn peidio â gadael y mathau hyn o fwydydd allan ar dymheredd ystafell. Felly, sicrhewch eich bod yn gwneud y canlynol:

- Pan gewch gyflenwad o fwyd oer sicrhewch ei fod yn ddigon oer.
- Rhewch fwyd y mae angen ei oeri yn yr oergell yn syth.
- Oerwch fwyd wedi ei goginio mor gyflym â phosibl a'i roi yn yr oergell.
- Cadwch fwyd oer allan o'r oergell am y cyfnod byrraf posibl yn ystod y gwaith paratoi.
- Cadwch lygad yn rheolaidd i sicrhau bod eich oergell a'r unedau arddangos yn ddigon oer.

Cadw bwyd yn oer

Rhaid cadw bwyd oer ar dymheredd o **8°C neu'n is**. Mae hwn yn ofyniad cyfreithiol yng Nghymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon.

Yn ymarferol, dylech osod tymheredd eich oergell ar 5°C i sicrhau bod y bwyd yn cael ei gadw'n ddigon oer. Cadwch lygad yn rheolaidd i sicrhau bod eich oergell a'r unedau arddangos yn ddigon oer.

Pan fyddwch yn gweini neu'n arddangos bwydydd oer, gellir eu cadw ar dymheredd sy'n uwch nag 8°C am hyd at bedair awr. Dim ond unwaith y dylech wneud hyn. Os gadewir bwyd ar ôl yr amser hwn, dylech ei daflu neu ei gadw'n oer ar dymheredd o 8°C neu'n is. Cofiwch gadw bwyd ar dymheredd diogel nes y caiff ei ddefnyddio.

Yn yr Alban, nid yw'r rheoliadau yn pennu tymheredd penodol ar gyfer bwyd oer, ond dylai bwydydd y mae angen eu hoeri gael eu cadw yn yr oergell neu offer oeri arall. Nid yw rheoliadau'r Alban yn rhoi hyd penodol o amser y gellir cadw bwyd allan o'r oergell i'w weini neu ei arddangos (ond dylai hyn fod am gyn lleied o amser â phosibl).



Croeshalogi

Mae croeshalogi'n digwydd pan fydd bacteria yn lledaenu rhwng bwyd, arwynebau neu offer. Mae'n fwyaf tebygol o ddigwydd pan fydd bwyd amrwd yn cyffwrdd â bwyd (neu'n diferu ar fwyd) sy'n barod i'w fwyta, offer neu arwynebau. Felly, os bydd cig amrwd yn diferu ar gacen yn yr oergell, bydd bacteria yn lledaenu o'r cig i'r gacen.

Os byddwch yn torri cyw iâr amrwd ar fwrdd torri, bydd bacteria'n lledaenu o'r cyw iâr i'r bwrdd a'r gyllell. Yna os byddwch yn defnyddio'r un bwrdd a chyllell (heb eu golchi'n drylwyr) i dorri ciwcymbr, bydd y bacteria'n lledaenu o'r bwrdd a'r gyllell i'r ciwcymbr.

Gall dwylo ledaenu bacteria hefyd. Os byddwch yn cyffwrdd â bwyd amrwd heb olchi eich dwylo'n drylwyr gallwch ledaenu bacteria i'r pethau eraill y byddwch yn cyffwrdd â hwy.

Croeshalogi yw un o'r achosion mwyaf cyffredin o wenwyn bwyd. Gwnewch y pethau canlynol i osgoi hyn.

- › Cadwch gig/dofednod amrwd a bwyd sy'n barod i'w fwyta ar wahân bob amser.
- › Golchwch eich dwylo'n drylwyr ar ôl cyffwrdd â chig/dofednod amrwd.
- › Glanhewch arwynebau gwaith, byrddau torri ac offer yn drylwyr cyn i chi ddechrau paratoi bwyd ac ar ôl i chi eu defnyddio i baratoi cig/dofednod amrwd.
- › Yn ddelfrydol, defnyddiwch fyrddau torri a chyllyll gwahanol ar gyfer cig/dofednod amrwd a bwyd sy'n barod i'w fwyta.
- › Cadwch gig/dofednod amrwd o dan fwyd sy'n barod i'w fwyta yn yr oergell. Os yw'n bosibl, defnyddiwch oergell ar wahân ar gyfer cig/dofednod amrwd.
- › Sicrhewch fod y staff yn gwybod sut i osgoi croeshalogi.

Hylendid personol



Er mwyn cadw bwyd yn ddiogel, mae'n hanfodol bod gennych chi a'ch staff safonau hylendid personol uchel. Mae golchi dwylo'n effeithiol yn hynod bwysig er mwyn helpu i atal bacteria niweidiol rhag lledaenu. Sicrhewch fod pob aelod o staff sy'n gweithio gyda bwyd yn golchi eu dwylo'n lân:

- > cyn paratoi bwyd
- > ar ôl cyffwrdd â bwyd amrwd, yn arbennig cig/dofednod neu wyau
- > ar ôl egwyl
- > ar ôl mynd i'r toiled
- > ar ôl glanhau

Rhaid i staff sy'n gweithio gyda bwyd wisgo dillad addas, glân a, lle y bo angen, ffedog neu ddillad diogelu eraill.



Dylai staff:

- › glymu eu gwallt yn ôl a/neu wisgo gorchudd pen addas e.e. het neu rwyd gwallt, pan fyddant yn gweithio gyda bwyd
- › peidio â gwisgo oriawr neu emwaith wrth baratoi bwyd (heblaw modrwy briodas)
- › peidio â smygu, poeri, bwyta na chnoi gwm wrth baratoi bwyd
- › osgoi cyffwrdd â'u hwyneb a'u gwallt, tisian neu beswch wrth baratoi bwyd

Salwch

Os bydd dolur rhydd ac/neu gyfog arnoch chi neu aelod o'ch staff, rhaid peidio â thrin bwyd na mynd i mewn i fan trin bwyd.

Sicrhewch fod eich staff yn dweud wrthych (neu reolwr/goruchwyliwr) os ydynt yn dioddef o'r symptomau hyn. Os nad ydych yn siŵr a ddylai rhywun fod yn gweithio gyda bwyd, gofynnwch am gyngor gan feddyg neu wasanaeth iechyd yr amgylchedd eich awdurdod lleol ar unwaith.

Storio



Mae'n bwysig iawn storio bwyd yn gywir er mwyn ei gadw'n ddiogel. Sicrhewch eich bod yn gwneud y pethau canlynol.

- › Cadwch fwydydd yn yr oergell os oes angen iddynt fod yn oer – gweler Oeri ar dudalen 15.
- › Storiwch gig/dofednod amrwd ar wahân i fwyd sy'n barod i'w fwyta – gweler Croeshalgi ar dudalen 17.
- › Peidiwch byth â defnyddio bwyd ar ôl ei ddyddiad 'defnyddio erbyn', – efallai nad yw'n ddiogel i'w fwyta.
- › Os byddwch yn cadw bwyd i'w fwyta'n hwyrach, oerwch ef yn gyflym a'i roi yn yr oergell – mae'n syniad da rhoi dyddiad ar fwyd, gan ddefnyddio sticeri, neu ddull labelu arall, er mwyn i chi wybod erbyn pryd y dylid taflu bwyd neu ei ddefnyddio.
- › Edrychwch ar fwyd sydd ag oes silff byr bob dydd er mwyn sicrhau ei fod o fewn ei ddyddiad 'defnyddio erbyn'.
- › Dilynwch unrhyw gyfarwyddiadau storio ar becynnau bwyd.
- › Storiwch fwyd sych (fel grawn a chodlysiau) oddi ar y llawr, ac yn ddelfrydol mewn cynwysyddion y gellir eu selio, fel y gellir eu glanhau'n briodol ac er mwyn eu diogelu rhag unrhyw blâu.



Cylchdroi stoc

Cofiwch y rheol **y cyntaf i mewn, y cyntaf allan** er mwyn sicrhau y defnyddir bwyd hŷn yn gyntaf. Bydd hyn yn helpu i atal gwastraff.

Pan fyddwch yn rhoi bwyd yn yr oergell neu'r ystafell storio, sicrhewch fod y bwydydd â dyddiad 'defnyddio erbyn' neu 'ar ei orau cyn' arnynt ar flaen y silff, fel y cânt eu defnyddio gyntaf.

Arolygiadau

Bydd swyddogion gorfodi yn arolygu eich safle i sicrhau eich bod yn dilyn rheolau hylendid bwyd. Efallai y byddant yn ymweld â chi i gynnal arolygiad arferol, neu'n ymweld yn dilyn cwyn. Fel arfer, ni chewch wybod ymlaen llaw eu bod yn dod.

Bydd pa mor aml y caiff eich busnes ei arolygu'n arferol yn dibynnu ar y math o fusnes a'i hanes blaenorol. Efallai y caiff rhai safleoedd eu harolygu o leiaf bob chwe mis, ac eraill yn llai aml o lawer.

Bydd swyddogion gorfodi yn cynnig help a chynghor ar ddiogelwch bwyd, a gallant gymryd camau gweithredu os gwelant nad yw eich safonau hylendid bwyd yn ddigon da. Mewn achosion difrifol, gall y camau gweithredu gynnwys cau'r safle neu ddwyn achos yn eich erbyn.

Mae'r llyfryn 'Arolygiadau Cyfraith Bwyd a'ch Busnes', a gynhyrchir gan yr ASB, yn egluro'r broses archwilio. Gweler tudalen 34 i weld sut i archebu copi.

RHEOLAU AM FWYDLENNI

Arddangos prisiau

Pan fyddwch yn gwerthu bwyd neu ddiod i bobl ei fwyta neu ei yfed ar y safle, rhaid i chi nodi'r prisiau'n glir, er enghraifft ar restr prisiau neu fwydlen. Rhaid i chi gynnwys TAW yn y prisiau pan fo'n briodol (gweler Codi TAW isod).

Os ychwanegwch dâl am wasanaeth (canran neu swm), neu os oes tâl gofynnol, rhaid i chi arddangos hyn yr un mor amlwg â'r prisiau eraill.

Codi TAW

Mae p'un a oes angen i chi gynnwys TAW yn eich prisiau ai peidio, a pha gyfradd TAW, yn dibynnu ar nifer o bethau gwahanol. Yn gyffredinol, dylai busnesau sy'n gwerthu bwyd neu ddiod sy'n barod i'w fwyta neu ei yfed godi TAW ar y gyfradd safonol.

Ond nid oes angen i fusnesau sydd â throsiant (nid elw yn unig) o dan y 'trothwy cofrestru' gofrestru ar gyfer TAW, ac felly nid oes angen iddynt godi TAW. Gweler Cofrestru ar gyfer TAW ar dudalen 28.

Ar gyfer busnesau sydd wedi'u cofrestru ar gyfer TAW, dyma rai o'r prif reolau. Os ydych yn gwerthu bwyd neu ddiod i'w fwyta neu ei yfed ar eich safle, neu os ydych yn cyflenwi bwyd tecawê poeth mae'n rhaid i chi godi TAW ar y gyfradd safonol ar y cynhyrchion hyn.

Fel arfer, ni fydd angen i chi godi TAW ar fwyd a diod tecawê oer, ond ceir rhai cynhyrchion lle mae TAW ar y gyfradd safonol bob amser yn gymwys, fel creision, losin a dŵr potel.

Weithiau ni fydd yn rhaid i arlwywyr sy'n cyflenwi bwyd i ysgol neu ysbyty godi TAW.

I gael rhagor o wybodaeth ynghylch pa bryd y dylech godi TAW, cysylltwch â Chyllid a Thollau Ei Mawrhydi ar 0845 010 9000 neu ewch i www.hmrc.gov.uk (gwefan Saesneg yn unig).

Disgrifio bwyd

Mae'n rhaid i chi ddisgrifio bwyd a diod yn gywir ar fwydlenni, byrddau du a hysbysebion. Rhaid i unrhyw ddarlun gynrychioli'r bwyd yr ydych yn ei werthu yn gywir. Ni ddylai disgrifiadau na darluniau fod yn gamarweiniol. Mae'n hawdd defnyddio disgrifiadau fel 'ffres', 'bwyd cartref' ac 'addas i lysieuwyr' mewn ffordd gamarweiniol.

Meddyliwch yn ofalus am fwydydd sy'n gallu arwain at adweithiau alergaidd pan fyddwch yn disgrifio'r bwydydd yr ydych yn eu gwerthu. Os bydd rhywun sydd ag alergedd bwyd yn holi am gynhwysion sydd mewn bwyd penodol, cofiwch wneud yn siŵr o'r ffeithiau – peidiwch byth â dyfalu. Os nad ydych yn siŵr a yw'r cynhwysyn yn bresennol ai peidio, dywedwch hynny wrth y cwsmer a gadewch iddynt hwy benderfynu eu hunain.

Ewch i wefan yr Asiantaeth Safonau Bwyd sef food.gov.uk neu cysylltwch â'ch awdurdod lleol, am gyngor ar sut i sicrhau nad yw eich disgrifiadau yn gamarweiniol.

Mae'n rhaid i gynhyrchion a ddisgrifir fel 'selsig' neu 'fyrgyrs' ar fwydlenni gynnwys canran benodol o gig o leiaf, yn ôl y gyfraith. Cysylltwch â'ch awdurdod lleol am ragor o wybodaeth.

Labelu bwyd

Fel arfer, nid oes rhaid i fusnesau arlwygo labelu bwyd. Ond os yw'r bwyd yn cynnwys cynwysyddion arbelydredig, neu os yw'n deillio o soia neu indrawn a addaswyd yn enetig, mae'n rhaid i chi nodi hyn naill ai ar label sydd ar y bwyd, ar fwydlen, neu ar hysbysiad y gall y cwsmer ei weld yn hawdd.

Mae'r un rheolau yn gymwys i fwyd yr ydych yn ei bacio ymlaen llaw i'w werthu'n uniongyrchol i'r cwsmer (er enghraifft, brechdanau a wnaed ac a baciwyd ymlaen llaw mewn siop gwerthu brechdanau).

Mae yna reolau mwy cynhwysfawr o ran labelu ar gyfer busnesau sy'n cyflenwi bwyd a baciwyd ymlaen llaw i fusnesau arlwygo neu fanwerthu, neu i fusnesau sy'n gwerthu cynhyrchion i gwsmeriaid eu coginio. Cysylltwch ag Adran Safonau Masnach eich awdurdod lleol am ragor o wybodaeth.

Alcohol

Mae'n rhaid i chi feddu ar drwydded i werthu diodydd alcoholig. Ceir rheolau hefyd ynghylch faint o gwrw, gwin a gwirodydd y gallwch eu gweini. Cysylltwch â'ch awdurdod lleol am wybodaeth am y ddau fater hyn.

**GWAITH PAPUR
A CHYLLID**

Mathau o fusnes

Cyn i chi ddechrau masnachu, bydd angen i chi benderfynu pa fath o fusnes yr ydych yn ei sefydlu. Y prif fathau o fusnes yw:

- › ‘unig fasnachwr’, sy’n golygu y byddwch yn hunan-gyflogedig
- › partneriaeth, gyda pherson arall neu fwy nag un person
- › cwmni cyfyngedig

I gael rhagor o wybodaeth am y mathau gwahanol hyn o fusnesau, ewch i wefan Cyswllt Busnes:

www.businesslink.gov.uk neu darllenwch gyhoeddiad Cyswllt Busnes, ‘The No-Nonsense Guide to Government rules and regulations for setting up your business’ (gweler tudalen 35 am fanylion archebu).

Bod yn hunan-gyflogedig

Os ydych yn hunan-gyflogedig, rhaid i chi gofrestru gyda Chyllid a Thollau EM o fewn tri mis ar ôl i chi ddod yn hunan-gyflogedig. Fel person hunan-gyflogedig, rydych yn gyfrifol am dalu eich treth a’ch cyfraniadau Yswiriant Gwladol eich hun. Bydd angen i chi gwblhau ffurflen dreth bob blwyddyn.

Cysylltwch a’ch swyddfa dreth leol i ddarganfod mwy am yr hyn sydd angen i chi ei wneud o ran treth, neu ffoniwch linell gymorth Cyllid a Thollau EM ar gyfer pobl sydd newydd ddod yn hunan-gyflogedig ar 0845 915 4515.

Cofrestru ar gyfer TAW

Mae TAW yn golygu 'Treth ar Werth'. Mae busnesau sydd 'wedi'u cofrestru ar gyfer TAW' yn codi TAW ar y nwyddau a'r gwasanaethau a ddarperir ganddynt. Os oes gan eich busnes drosiant (nid elw'n unig) sy'n uwch na'r 'trothwy cofrestru', mae'n rhaid ei gofrestru ar gyfer TAW.

Ym mis Ebrill 2007, pennwyd y trothwy cofrestru ar £64,000 y flwyddyn, ond mae hyn yn debygol o newid.

Mae rhai busnesau yn dewis cofrestru ar gyfer TAW, er bod eu trosiant o dan y trothwy cofrestru. Os ydych wedi cofrestru eich busnes ar gyfer TAW, gallwch adennill y TAW rydych yn ei thalu i gyflenwyr. A bydd hefyd angen i chi godi TAW ar bethau penodol. Gweler Codi TAW ar dudalen 23.

I gael rhagor o wybodaeth am gofrestru ar gyfer TAW cysylltwch â Chyllid a Thollau EM ar 0845 010 9000 neu ewch i www.hmrc.gov.uk.

Cadw cofnodion

Mae'n rhaid i chi gadw cofnodion o holl incwm a threuliau eich busnes. Bydd hyn yn eich helpu i baratoi eich cyfrifon ac i gwblhau eich ffurflen dreth. Gall cadw cofnod o'r holl arian sy'n dod i mewn ac allan o'ch busnes hefyd eich helpu i redeg eich busnes yn effeithlon.

Rhaid i chi gadw pob cofnod am o leiaf bum mlynedd o'r dyddiad diweddaraf ar gyfer dychwelyd eich ffurflen dreth. Os hoffech gael cyngor ynghylch sut i gadw cofnodion, cysylltwch â Chyllid a Thollau EM neu gyfrifydd.

Peidiwch ag anghofio y dylech gadw pob anfoneb a derbynneb ar gyfer bwydydd a brynwch. Gweler yr adran 'Cadw Cofnodion' ar dudalen 10.



- › Diweddarwch eich cofnodion yn rheolaidd. Mae hyn yn helpu i osgoi pentwr o waith papur a bydd yn ei gwneud yn haws i chi baratoi eich cyfrifon blyneddol.
- › Cadwch dderbynebau ar gyfer holl dreuliau eich busnes. Maent yn brawf o'r hyn y gwnaethoch wario eich arian arno.
- › Cadwch arian y busnes a'ch arian personol ar wahân bob amser.

Talu cyflogeion

Os ydych yn cyflogi pobl eraill, bydd angen i chi gyfrifo, a thalu, cyfraniadau treth ac Yswiriant Gwladol eich cyflogeion. Didynnir y rhain o'r cyflog y byddwch yn ei dalu iddynt. Cysylltwch â Chyllid a Thollau EM i gael rhagor o wybodaeth.

Cofiwch, bydd angen i chi gadw cofnod o bopeth yr ydych yn ei dalu i'ch cyflogeion, gan gynnwys cyflog, taliadau a buddiannau.

Bydd angen i chi sicrhau hefyd eich bod yn cydymffurfio â chyfraith cyflogaeth ar faterion fel hawliau cyflogeion, oriau gwaith, isafswm cyflog a chyfle cyfartal. I gael rhagor o wybodaeth, ewch i wefan Cyswllt Busnes:

www.businesslink.gov.uk

Mae help a chynghor hefyd ar gael gan Gyllid a Thollau EM. Cysylltwch â'r llinell gymorth i gyflogwyr newydd ar 0845 607 0143 neu ewch i www.hmrc.gov.uk/newemployers

Y GYFRAITH

Y rheoliadau pwysicaf sy'n ymwneud yn benodol â busnesau bwyd yw:

- › Rheoliad (EC) Rhif 852/2004 ar hylendid bwydydd
- › Rheoliadau Hylendid Bwyd (Cymru) (fel y'u diwygwyd) 2006 a rheoliadau cyfatebol yn Lloegr, yr Alban a Gogledd Iwerddon

Mae'r rhain yn nodi'r gofynion hylendid sylfaenol ar gyfer pob agwedd ar eich busnes, o'ch safle a'ch cyfleusterau i hylendid personol eich staff. Maent hefyd yn cynnwys gofynion rheoli tymheredd, a'r gofyniad i weithredu 'gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd' a chadw cofnodion o'r rhain a'u diweddarau'n gyson.

I gael rhagor o wybodaeth am y rheoliadau hyn, gweler 'Hylendid bwyd – canllaw i fusnesau', llyfryn a gyhoeddir gan yr ASB (gweler tudalen 34 i weld sut i archebu copi), neu cysylltwch â gwasanaeth iechyd yr amgylchedd eich awdurdod lleol.

Rheoliadau diogelwch bwyd cyffredinol

Mae'n rhaid i chi hefyd gydymffurfio â Rheoliad Cyfraith Bwyd Cyffredinol (CE) 178/2002 a Rheoliadau Bwyd Cyffredinol 2004. Maent yn datgan bod yn rhaid i chi sicrhau bod y bwyd yr ydych yn ei roi ar y farchnad y ddiogel, sy'n golygu na ddylai fod yn niweidiol i iechyd nag yn anaddas i bobl ei fwyta.

Os caiff bwyd ei ddisgrifio fel bwyd sy'n addas ar gyfer pobl sydd ag alergedd neu anoddefiad bwyd penodol (megis deiet heb gnau neu glwten), dylech ystyried y risgau posibl i'r grŵp hwnnw. Er enghraifft, pe byddech yn paratoi bwyd ar gyfer cwsmer nad yw'n bwyta cnau, gallai bwyd fod yn niweidiol i'w hiechyd pe bai'n cynnwys cnau.

Hefyd, gweler 'Cadw Cofnodion' a 'Tynnu neu alw cynnyrch yn ôl' ar dudalennau 10-11.

Mae Deddf Diogelwch Bwyd 1990 hefyd yn cynnwys rheolau diogelwch bwyd pwysig.

**PA GYMORTH
SYDD
AR GAEL?**

Pa gymorth sydd ar gael?

Pecynnau rheoli diogelwch bwyd

Os ydych yn rhedeg busnes arlwyio bach, mae pecynnau ar gael i'ch helpu i roi gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd ar waith. Cynhyrchwyd y pecynnau hyn gan awdurdodau lleol yng Nghymru a chan yr ASB yn Lloegr, yr Alban a Gogledd Iwerddon.

- **Cymru** – Mae sawl awdurdod lleol wedi datblygu canllawiau ar gyfer arlwywyr ac mae ASB Cymru wedi annog awdurdodau lleol yng Nghymru i rannu'r pecynnau hyn. Mae rhai busnesau yng Nghymru yn defnyddio 'Bwyd mwy diogel, busnes gwell' (gweler y manylion isod). Dylai busnesau gysylltu â'u hawdurdod lleol i gael rhagor o wybodaeth.
- **Lloegr** – Datblygwyd Bwyd mwy diogel, busnes gwell (Safer food, better business), sef ymagwedd arloesol ac ymarferol tuag at reoli diogelwch bwyd, gan yr ASB mewn partneriaeth â busnesau arlwyio bach a mwy na 50 o awdurdodau lleol. Os hoffech archebu copi o'r llyfryn 'Bwyd mwy diogel busnes gwell' cysylltwch â chyhoeddiadau'r ASB gan ddefnyddio'r manylion cyswllt ar dudalen 34. Gallwch ei weld ar-lein yn food.gov.uk/sfbb
- **Yr Alban** – Mae ASB yr Alban wedi manteisio ar arbenigedd y diwydiant bwyd gan gynnwys busnesau bach, awdurdodau lleol a Phwyllgor Cyngchori ar Fwyd yr Alban i ddatblygu system o'r enw 'CookSafe'. Mae hwn hefyd ar gael mewn Tsieineaidd, Wrddw a Phwnjabeg. Dylai busnesau a hoffai gael copi gysylltu â'u hawdurdod lleol. Gallwch ei weld ar-lein yn food.gov.uk
- **Gogledd Iwerddon** – Mae ASB Gogledd Iwerddon wedi cynhyrchu canllawiau ar gyfer y sector arlwyio o'r enw 'Safe Catering', drwy weithio gydag arlwywyr ac awdurdodau lleol. Mae'r canllawiau hyn, a ddatblygwyd ac a fireiniwyd dros nifer o flynyddoedd, yn cael eu derbyn yn eang gan y sector arlwyio yng Ngogledd Iwerddon. Dylai busnesau gysylltu â'u hawdurdod lleol am wybodaeth.

Nid oes raid i fusnesau arlwyio ddefnyddio unrhyw becyn neu fodel arbennig, ond rhaid iddynt sicrhau bod ganddynt weithdrefnau rheoli diogelwch bwyd sy'n addas ar gyfer eu busnes. Bydd gan rai busnesau system addas eisoes, y gallant barhau i'w defnyddio.

Pa gymorth
sydd ar gael?

Cyhoeddiadau'r Asiantaeth Safonau Bwyd

Hylendid bwyd – canllaw i fusnesau

– canllaw cyffredinol i reoliadau hylendid bwyd

Arolygiadau cyfraith bwyd a'ch busnes

– yn egluro'r broses arolygu

Wyau: yr hanfodion i arlwywyr

– yn rhoi cyngor i arlwywyr ar ddefnyddio wyau yn ddiogel

The provision of allergen information for non pre-packed foods

– yn cynnwys yr holl ganllawiau arfer da (Saesneg yn unig)

Alergedd Bwyd: Beth sydd angen i chi ei wybod

– yn rhoi cyngor i arlwywyr ar werthu bwydydd nad ydynt wedi'u pecynnu ymlaen llaw

Mae pob un o'r cyhoeddiadau hyn ar gael am ddim. Er mwyn archebu copïau, cysylltwch â Chyhoeddiadau'r Asiantaeth Safonau Bwyd:

food.gov.uk/aboutus/publications/pubsmajority/welsh/

ffôn 0845 606 0667

minicom 0845 606 0678

ffacs 020 8867 3225

ebost foodstandards@ecgroup.co.uk

Pa gymorth
sydd ar gael?

Cyhoeddiadau gan adrannau'r Llywodraeth

Cyswllt Busnes

The No-Nonsense Guide to Government rules and regulations for setting up your business

Health and Safety: A no-nonsense summary of Government rules and regulations

I archebu, ebestiwch publications@berr.gsi.gov.uk, ewch i www.berr.gov.uk/publications, ffoniwch 0845 015 0010, ffôn testun 0845 015 0030, ffacs 0845 015 0020.

Cyllid a Thollau Ei Mawrhydi

Working for yourself – The Guide

I archebu, ewch i www.hmrc.gov.uk, ffôn 0845 9000 404, ffacs 0845 9000 604.

Yr Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch

Mae'r Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch yn cynhyrchu nifer o daflenni sy'n berthnasol i fusnesau arlwygo. Gweler y cyswllt hwn am restr: www.hse.gov.uk/pubns/caterdex.htm

Gallwch hefyd archebu cyhoeddiadau o www.hsebooks.co.uk neu drwy ffonio 01787 881 165.

Pa gymorth
sydd ar gael?

Cysylltiadau defnyddiol

Llygad Busnes (Cymru)

www.businessseye.org.uk 08457 96 97 98

Business Link (Lloegr)

www.businesslink.gov.uk 0845 600 9006

Business Gateway (yr Alban)

www.bgateway.com 0845 609 6611

Invest Northern Ireland

www.investni.com

Small Business Advice Service (Lloegr)

www.smallbusinessadvice.org.uk

Scottish Enterprise

www.scottish-enterprise.com 0845 607 8787

Workspace (Gogledd Iwerddon)

www.workspace.org.uk 028 7962 8113

Cyllid a Thollau EM

www.hmrc.gov.uk

Llinell gymorth i gyflogwyr newydd 0845 607 0143

Llinell gymorth i bobl sydd newydd ddod yn hunan-gyflogedig
08459 15 45 15

Llinell gymorth yr Isafswm Cyflog Cenedlaethol 0845 600 0678

Cofrestru ar gyfer TAW 0845 010 9000

Yr Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch

www.hse.gov.uk 0845 345 0055

Y Comisiwn Cyfle Cyfartal

www.eoc.org.uk 0845 601 5901

Tŷ'r Cwmnïau

www.companies-house.gov.uk 0870 333 3636

HCIMA (Hotel & Catering International Management Association)

www.hcima.org.uk 020 8661 4900

Cymdeithas Lletygarwch Prydain

www.bha-online.org.uk 0845 880 7744

Cymdeithas Cwrw a Thafarndai Prydain

www.beerandpub.com 020 7627 9191

British Institute of Innkeeping

www.bii.org 01276 684449

Rhestr wirio

- A ydych wedi cofrestru eich safle?
- A yw cynllun ac adeiladwaith eich safle yn bodloni gofynion cyfreithiol?
- A ydych wedi rhoi gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd ar waith ac a ydych yn cadw cofnodion o'r rhain ac yn eu diweddarau'n gyson?
- A ydych chi a'ch staff yn deall egwyddorion hylendid bwyd da?
- A ydych wedi ystyried trefniadau iechyd a diogelwch a diogelwch tân?
- A ydych wedi cofrestru fel person hunan-gyflogedig?
- A oes angen i chi gofrestru ar gyfer TAW?
- A ydych yn cadw cofnodion o holl incwm a threuliau eich busnes?
- A ydych yn cadw cofnodion o gyflogau eich cyflogeion ac a wyddoch sut i dalu eu treth a'u cyfraniadau Yswiriant Gwladol?
- A ydych yn disgrifio bwyd a diod yn gywir?
- A oes angen i chi wneud cais am drwydded i werthu alcohol, ar gyfer adloniant, ar gyfer gwerthu bwyd neu ddiod poeth yn hwyr yn y nos, neu ar gyfer gwerthu bwyd ar y stryd?

I gael rhagor o wybodaeth am fwyd, ewch i wefannau'r Asiantaeth Safonau Bwyd:

eatwell.gov.uk

food.gov.uk

salt.gov.uk

Cliciwch ar 'Cymraeg'

Cyhoeddiadau'r Asiantaeth Safonau Bwyd

I archebu copïau o'r llyfryn hwn neu unrhyw gyhoeddiad arall a gynhyrchir gan yr Asiantaeth, cysylltwch â Chyhoeddiadau'r Asiantaeth Safonau Bwyd:

ffôn 0845 606 0667

minicom 0845 606 0678

ffacs 020 8867 3225

e-bost foodstandards@ecgroup.co.uk

Cyhoeddwyd gan yr Asiantaeth Safonau Bwyd Ebrill 2006

Ailargraffwyd gyda newidiadau Mawrth 2008

Dyluniwyd gan Hoop Associates Cyhoeddwyd gyda newidiadau Hydref 2008

© Hawlfraint y Goron 2006

Argraffwyd yn Lloegr ar bapur 75% wedi'i ailgylchu

FSA/1297/1008



Ar ôl gorffen gydâ'r llyfryn hwn
a fyddech cystal â'i ailgylchu