

Sefydlu busnes bwyd

Canllawiau ar yr hyn sydd angen i chi ei wybod a'i wneud er mwyn sefydlu busnes bwyd

Dewis y safle cywir ar gyfer eich busnes

Rhaid i safle eich busnes:

- gydymffurfio â'r rheoliadau angenrheidiol
- eich galluogi i baratoi bwyd yn ddiogel

Rhaid i chi gadw'ch safle yn lân a'i gynnal mewn cyflwr da. Rhaid i'ch safle eich galluogi i ddilyn arferion [hylendid bwyd](#) da, gan gynnwys diogelu yn erbyn [halogiad](#) a rheoli plâu.

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

Mae'r rheolau canlynol yn berthnasol i'ch holl safleoedd, nid dim ond yr ardaloedd sy'n cael eu defnyddio i baratoi bwyd.

Cyfleusterau golchi dwylo a thoiledau

Rhaid i chi gael digon o sinciau i'r staff olchi eu dwylo gyda d?r poeth ac oer a deunyddiau ar gyfer [glanhau dwylo](#) a'u sychu'n hylan.

Cyfleusterau newid

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

Gofynion eraill

Rhaid i'ch safle hefyd gael systemau awyru, goleuo a draenio digonol.

Ardaloedd paratoi bwyd

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

Lloriau a waliau

Rhaid i loriau a waliau fod:

- mewn cyflwr da
- yn hawdd i'w glanhau
- wedi'u diheintio
- yn llyfn, yn gadarn ac yn olchadwy

Nenfydau

Dylai nenfydau fod:

- mewn cyflwr da
- yn hawdd i'w glanhau i atal baw rhag adeiladu
- heb gyddwysiad na llwydni
- â phaent a phlastr heb eu gwisgo

Ffenestri a drysau

Rhaid i ffenestri ac unrhyw agoriadau eraill (fel drysau) gael eu hadeiladu mewn ffordd sy'n atal baw rhag adeiladu. Os ydynt yn agor i fynd tu allan, mae'n rhaid iddynt gael sgriniau atal pryfed y gellir eu tynnu'n hawdd i'w glanhau.

Rhaid i ddrysau fod yn hawdd i'w:

- glanhau
- diheintio

Arwynebau

Rhaid i arwynebau (gan gynnwys arwynebau offer) mewn mannau lle mae bwyd yn cael ei drin, yn enwedig y rhai hynny sy'n cyffwrdd bwyd, fod:

- mewn cyflwr da
- yn hawdd i'w glanhau
- wedi'u diheintio

Cyfleusterau ar gyfer glanhau offer

Rhaid bod gan eich safle gyfleusterau digonol ar gyfer glanhau, diheintio a storio offer. Rhaid i'r cyfleusterau gael cyflenwad digonol o ddŵr poeth ac oer.

Cyfleusterau ar gyfer golchi bwyd

Rhaid cael sinciau ar wahân, lle bo angen, ar gyfer golchi bwyd ac offer glanhau mewn ardaloedd paratoi bwyd.

Rhaid i bob sinc gael cyflenwad digonol o ddŵr poeth ac oer ar gyfer golchi bwyd a rhaid i'r dŵr fod yn addas i'w yfed. Rhaid cadw'r cyfleusterau hyn yn lân a'u diheintio.

Offer

Rhaid i'r holl eitemau, ffitiadau ac offer sy'n cyffwrdd bwyd fod:

- mewn trefn a chyflwr da
- wedi'u glanhau'n effeithiol a'u diheintio'n ddigon aml i osgoi unrhyw risg o [halogiad](#)

Gallwch chi ddod o hyd i ragor o wybodaeth am gynnal a chadw yn ein pecyn Safer Food, Better Business ar gyfer arlwywyr.

Gwastraff Bwyd

Mae'n rhaid i chi gael cyfleusterau digonol ar gyfer storio a gwaredu bwyd. Mae'n rhaid i chi gael

gwared ar wastraff bwyd a sbwriel arall o ystafelloedd sy'n cynnwys bwyd cyn gynted ag y bo modd i'w osgoi rhag adeiladu a denu plâu.

Dyma'r tri prif grŵp o blâu a sy'n bodoli mewn busnesau bwyd:

- Cnofilod (rodents) – llygod mawr a llygod
- Pryfed (insects) – chwilod du, chwilod, morgrug a phryfed
- Adar – colomennod ac ati

Gallwch chi ddod o hyd i ragor o wybodaeth am [reoli plâu](#) yn ein pecyn Safer Food, Better Business ar gyfer arlwywyr.

Fideo hyfforddi diogelwch bwyd – Rheoli plâu

Yr hyn sydd angen i chi ei wybod a'i wneud i gadw plâu allan o'ch busnes.

Iechyd a diogelwch

Os oes gennych chi bump neu ragor o weithwyr, mae'n rhaid i chi gael polisi iechyd a diogelwch ysgrifenedig sy'n disgrifio'r trefniadau sydd ar waith.

Mae'r Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch (HSE) wedi datblygu [Canllawiau iechyd a diogelwch](#) hawdd i helpu busnesau bach a chanolig i ddeall iechyd a diogelwch.

Os ydych chi yng Ngogledd Iwerddon, cysylltwch ag Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch Gogledd Iwerddon.

Diogelwch tân

Rhaid i chi gynnal asesiad risg tân yn eich safle a chymryd rhagofalon diogelwch tân i'ch diogelu chi, eich staff a'ch cwsmeriaid. Bydd y mesurau diogelu y bydd angen i chi eu rhoi ar waith yn dibynnu ar ganlyniad asesiad risg tân o'r safle.

Os ydych chi'n bwriadu addasu'ch safle, mae'n syniad da cael cyngor diogelwch tân cyn i chi ddechrau arni. Gallwch chi gael cyngor gan eich awdurdod tân lleol.

I gael rhagor o wybodaeth, edrychwch ar dudalen [tân a ffrwydradau](#) ar wefan yr Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch.

Cynorthwyo a chefnogi eich busnes bwyd

Gall eich busnes gael cyngor ar y canlynol:

- [treth](#)
- [ysgrifennu cynllun busnes](#)
- [cyllid](#)
- [safleoedd busnesau ac ardrethi busnes](#)

Gan ddibynnu ar yr hyn y mae eich busnes bwyd yn ei wneud, efallai y bydd gennych chi gyfrifoldebau eraill.

Gwiriwch a oes angen:

- [trwyddedau](#), er enghraifft i werthu bwyd neu i fasnachu ar y stryd
- [yswiriant](#)

Mae yna hefyd reolau y mae'n rhaid i chi eu dilyn os ydych chi'n:

- [gwerthu bwyd ar-lein](#)
- [mewnforio ar allforio bwyd](#)
- [storio neu ddefnyddio gwybodaeth bersonol](#) – mae hyn yn berthnasol i wybodaeth am staff, cwsmeriaid a deiliaid cyfrifon

Mae GOV.UK, yn darparu cyngor a chymorth busnes am ddim ar gyfer dechrau busnes. Gallwch chi hefyd ddod o hyd i gymorth, cyngor a ffynonellau cyllid am ddim trwy eich '[canolfan dwf' leol](#)'. Mae [Busnes Cymru](#) yn wasanaeth am ddim sy'n rhoi cefnogaeth a chyngor diduedd, annibynnol i bobl sy'n dechrau, yn rhedeg ac yn tyfu busnes yng Nghymru.

Cofiwch: Pan fyddwch chi'n dechrau busnes bwyd newydd neu'n cymryd yr awenau mewn busnes sy'n bodoli eisoes, mae'n rhaid i chi [gofrestru gyda'ch awdurdod lleol](#).