Dechrau busnes bwyd o'ch cartref

Mae'r dudalen hon yn darparu gwybodaeth i'r rheiny sy'n rhedeg busnes bwyd o'u cartref. Darllenwch yr holl dudalennau yn y canllaw hwn i sicrhau bod gennych yr wybodaeth sydd ei hangen arnoch i redeg eich busnes bwyd.

Mae'r canllawiau hyn ar gyfer unigolion sy'n dechrau busnesau bwyd o'u cartrefi. Fodd bynnag, mae rhaid i chi hefyd ddarllen ein canllawiau ar baratoi ar gyfer dechrau eich busnes bwyd a dechrau eich busnes bwyd yn ddiogel.

Mae hefyd gennym ganllawiau ar werthu bwyd i'w ddosbarthu.

Er efallai na fyddwch yn diffinio eich hun fel busnes, os ydych yn darparu bwyd yn rheolaidd ac mewn modd trefnus, rydych yn fusnes bwyd o dan gyfraith bwyd.

Unwaith y byddwch wedi cofrestru fel busnes bwyd, bydd swyddogion yr awdurdod lleol yn gwneud trefniadau i ymweld â'ch cartref ar ôl i chi gofrestru er mwyn cynnal arolygiad hylendid bwyd. Diben yr arolygiad hwn yw asesu a yw eich mannau paratoi bwyd a'ch gweithdrefnau diogelwch bwyd yn addas ar gyfer rhedeg busnes bwyd.

Gair i gall
Os ydych yn cyflenwi bwyd yn rheolaidd i'r cyhoedd am ddim ac am dâl, mae angen i chi gofrestru fel busnes bwyd.

Rheoli gwastraff bwyd

Rhaid i bob busnes bwyd, gan gynnwys busnesau yn y cartref, gael gwared ar eu gwastraff mewn modd diogel a phriodol.

Er mwyn sicrhau nad yw eich cegin yn llawn gwastraff a charthion, dylech roi'r holl wastraff bwyd yn y bin yn hytrach na'r sinc a defnyddio hidlenni ar gyfer sinciau er mwyn atal braster, olew, saim a darnau bach o wastraff bwyd rhag mynd i mewn i'r system garthffosiaeth.

Yn hytrach nag arllwys unrhyw frasterau coginio ac olew yn y sinc, gellir casglu'r rhain mewn cynhwysydd fel jar jam neu bot iogwrt. Mae'r braster, olew a saim yn dod yn galed wrth iddynt oeri. Unwaith y bydd yn galed, dylech ei roi yn y bin. Gellir amsugno unrhyw fwydydd hylifol fel grefi gan ddefnyddio papur cegin neu bapur newydd ac yna ei roi yn y bin hefyd.

Mae'n bwysig cael gwared ar fraster, olew a saim yn ddiogel gan y gall rhwystrau achosi llifogydd yn eich eiddo, ond gallech hefyd fod mewn perygl o gael eich erlyn os bydd eich busnes yn cael gwared ar fraster, olew a saim heb ofal. Cysylltwch â'ch awdurdod lleol i gael gwybod am y ffordd gywir o waredu gwastraff mewn modd cyfrifol.

Gofynion ymarferol ar gyfer sefydlu busnes bwyd gartref

Cofrestru fel unigolyn hunangyflogedig

Pan fyddwch yn dechrau busnes bwyd gartref, mae angen i chi roi gwybod i Gyllid a Thollau EF eich bod yn hunangyflogedig. Mae hyn er mwyn eu rhybuddio y byddwch yn talu treth trwy Hunanasesiad. Mae angen i chi gofrestru fel hunangyflogedig wrth ddechrau busnes bwyd, hyd

yn oed os ydych yn gweithio rhan-amser neu os oes gennych chi swydd arall.

Dylech chi gofrestru ar wefan GOV.UK i ddilysu eich cyfrif a chadarnhau manylion eich busnes bwyd. Gall methu â chofrestru arwain at ddirwy.

Mae gan Gyllid a Thollau EF ganllawiau pellach ar weithio i chi'ch hun a sut i wirio a ddylech sefydlu fel cwmni cyfyngedig.

Gweithredu busnes o'ch cartref

Mae gan y llywodraeth ganllawiau ar gyfer rhedeg busnes o gartref. Mae hyn yn cynnwys cyngor ar y canlynol:

- cael caniatâd gan eich darparwr morgais neu landlord
- cael caniatâd gan y cyngor lleol
- yswiriant
- lwfansau treth
- cyfraddau busnes
- iechyd a diogelwch

ASB yn Esbonio

Rhestr gwirio ar gyfer dechrau busnes bwyd o'ch cartref

Cofrestru gyda'ch awdurdod lleol

Dylech gofrestru gyda'ch awdurdod lleol o leiaf 28 diwrnod cyn i chi ddechrau eich busnes bwyd.

Gwirio bod gennych chi'r caniatâd priodol

Os ydych yn cynnal eich busnes o'ch cartref, neu mewn safle domestig, mae angen i chi sicrhau bod gennych chi'r caniatâd priodol.

??????Cofrestru fel person hunangyflogedig

Pan fyddwch yn dechrau busnes bwyd, mae angen i chi roi gwybod i Gyllid a Thollau EF eich bod yn berson hunangyflogedig.

Cysylltu â'ch awdurdod lleol am gyngor

Efallai y bydd gan wefan eich awdurdod lleol ganllawiau defnyddiol mewn perthynas â dechrau eich busnes bwyd.

Sefydlu gweithdrefnau diogelwch bwyd

Dylai fod gennych weithdrefn ddiogelwch ar waith ar gyfer eich busnes bwyd.

Ystyried hyfforddiant diogelwch bwyd

Cysylltwch â thîm Diogelwch Bwyd neu Iechyd yr Amgylchedd eich awdurdod lleol i gael cyngor ar gyrsiau hyfforddi diogelwch bwyd perthnasol.

Arfer hylendid bwyd da

Mae hylendid bwyd da'n hanfodol wrth sicrhau bod y bwyd rydych yn ei weini'n ddiogel i'w fwyta.

Paratoi eich safle i redeg busnes bwyd

Rhaid cadw safle eich busnes bwyd, a allai fod eich cartref, yn lân a'i gynnal mewn cyflwr da.

Sicrhewch eich bod yn rheoli gwastraff yn gywir

Rhaid i bob busnes bwyd, gan gynnwys busnesau yn y cartref, gael gwared ar eu gwastraff mewn modd diogel a phriodol.

Gair am werthu bwyd heb gyswllt wyneb yn wyneb a'i ddosbarthu'n ddiogel

Mae mwy o wybodaeth am werthu heb gyswllt wyneb yn wyneb a dosbarthu bwyd ar gael ar y dudalen diogelwch bwyd ar gyfer dosbarthu bwyd.

Darparu gwybodaeth am alergenau a dilyn rheolau labelu?

Mae'n ofynnol i fusnesau bwyd o bob maint ddarparu gwybodaeth am alergenau.