

Newid eich model busnes

Mae'r dudalen hon yn cynnwys canllawiau ar gyfer newid y ffordd y mae eich busnes bwyd yn gweithredu. Darllenwch yr holl dudalennau yn y canllaw hwn i sicrhau bod gennych yr wybodaeth sydd ei hangen arnoch i redeg eich busnes bwyd.

Os ydych yn newid y model gweithredu ar gyfer eich busnes bwyd, fel gwerthu bwyd ar-lein, gwerthu bwyd o uned symudol, neu arallgyfeirio eich busnes, mae'n bwysig deall y risgiau diogelwch ychwanegol y gallai hyn eu cyflwyno.

Mae'r canllawiau hyn ar newid eich model busnes yn cynnwys y camau y mae'n rhaid i chi eu cymryd i fynd i'r afael â'r risgiau hyn, a sut i gyfleu'r rhain i'ch cwsmeriaid yn effeithiol.

Rhoi gwybod i'ch awdurdod lleol

Rhaid i chi sicrhau bod gan eich awdurdod lleol wybodaeth gyfredol am eich busnes bwyd.

Dylech chi [roi gwybod i'ch awdurdod lleol](#) am unrhyw newidiadau i'ch gweithgareddau bwyd cofrestradwy. Mae hyn yn cynnwys cyflwyno gwasanaeth dosbarthu neu wasanaeth tecawê newydd.

Efallai na fydd angen i'r awdurdod lleol arolygu eich trefniant busnes newydd, ond dylid rhoi gwybod iddo am unrhyw newidiadau a allai gyflwyno risgiau ychwanegol i'ch prosesau cynhyrchu bwyd.

Dylech roi gwybod i'ch awdurdod lleol os ydych yn:

- penderfynu peidio â dechrau masnachu
- bwriadu gwneud newidiadau sylweddol i'ch model busnes presennol
- bwriadu cau eich busnes bwyd.

Asesiad risg

Dylai busnesau bwyd sydd wedi gwneud newidiadau adolygu a diweddarau eu gweithdrefnau [Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol \(HACCP\)](#), neu eu System Rheoli Diogelwch Bwyd wedi'i seilio ar HACCP (fel y [pecyn Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell](#), neu'r pecyn [arlwyo diogel yng Ngogledd Iwerddon](#)).

Dylech wirio nad yw'r newidiadau a wnaethoch wedi cyflwyno unrhyw beryglon ychwanegol nad ydych yn eu rheoli.

Mae'n rhaid i chi:

- gofnodi unrhyw newidiadau a wnewch
- cadw cofnod o'r gwiriadau dechrau busnes rydych yn eu cynnal.

Dylai eich asesiad risg ystyried effaith y newidiadau hyn ar eich arferion hylendid a diogelwch bwyd arferol.

Dylech sicrhau bod pob aelod o staff yn ymwybodol o newidiadau i'ch Systemau Rheoli Diogelwch Bwyd, a gwneud yn si?r eu bod yn cael hyfforddiant pan fydd prosesau'n newid.

A oedd yr wybodaeth ar y dudalen hon yn ddefnyddiol? [Rhannwch eich adborth.](#)