Asiantaeth Safonau Bwyd
food.gov.uk

Dechrau busnes bwyd

Paratoi ar gyfer dechrau eich busnes bwyd

Mae'r dudalen hon yn cynnwys canllawiau ar sut y gallwch baratoi ar gyfer dechrau eich busnes bwyd. Darllenwch yr holl dudalennau yn y canllaw hwn i sicrhau bod gennych yr wybodaeth sydd ei hangen arnoch i redeg eich busnes bwyd.

Cynllunio cyn i chi ddechrau eich busnes bwyd

Cyn dechrau busnes bwyd, rhaid i chi gymryd amser i gynllunio a pharatoi. Bydd gwneud hyn yn rhoi'r cyfle gorau i chi redeg eich busnes bwyd yn ddiogel.

Mae mwy o ganllawiau ar gael yn ein rhestr wirio 'pethau i'w hystyried cyn dechrau busnes bwyd' ar y dudalen hon.

Pwy sydd angen cofrestru

Bydd angen i chi gofrestru eich busnes bwyd os ydych yn:

- gwerthu bwyd
- coginio bwyd
- storio neu drin bwyd
- paratoi bwyd
- dosbarthu bwyd

Bydd angen i bob math o fusnes sy'n gwerthu bwyd a diod gofrestru, ni waeth o ble rydych yn gweithredu.
Dylai cwmnïau sy'n ymwneud â dosbarthu, broceru neu gyflenwi bwyd ac sy'n gweithredu o swyddfeydd hefyd gofrestru fel busnesau bwyd. Mae hyn yn berthnasol hyd yn oed os na chaiff bwyd ei gadw ar y safle.

Os ydych yn gweithredu mewn mwy nag un lleoliad, mae angen i chi gofrestru pob safle gyda'r awdurdodau lleol y maent wedi'u lleoli ynddynt. Os nad ydych yn si?r a oes angen i chi gofrestru neu os oes angen rhagor o gyngor arnoch, cysylltwch â'ch awdurdod lleol.

Canllawiau ar sut i gofrestru eich busnes bwyd gyda'ch awdurdod lleol

Pan fyddwch yn 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. Dylech wneud hyn o leiaf 28 diwrnod cyn i chi ddechrau masnachu.

Mae cofrestru eich busnes bwyd yn rhad ac am ddim, ac ni ellir ei wrthod. Os ydych eisoes yn masnachu ond heb gofrestru eto, bydd angen i chi gofrestru cyn gynted â phosib, gan fod hwn yn ofyniad cyfreithiol.

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

Cofrestrwch eich busnes bwyd ar borth cofrestru busnesau bwyd GOV.UK.

Mae rhaid i unrhyw un sy'n gwerthu, coginio, storio, trin, paratoi neu ddosbarthu bwyd i'r cyhoedd gofrestru fel busnes bwyd. Fodd bynnag, mae canllawiau eraill y mae angen i chi eu dilyn hefyd i wneud yn si?r eich bod yn rhedeg eich busnes bwyd yn gywir.

Pryd i gofrestru

Mae'n ofynnol i chi gofrestru o leiaf 28 diwrnod cyn masnachu. Rydym yn argymell nad ydych yn cofrestru'n rhy gynnar ond, yn hytrach, eich bod yn aros tan 28 diwrnod cyn i chi ddechrau gweithredu. Defnyddiwch ein rhestr wirio i sicrhau eich bod wedi ystyried popeth cyn cofrestru.

Gwerthu bwyd o safleoedd sy'n ymdrin â chwsmeriaid

Os ydych yn masnachu o safle ffisegol sy'n ymdrin â chwsmeriaid, gwnewch yn si?r eich bod hefyd yn darllen ein canllawiau ar sefydlu safle eich busnes bwyd. Efallai y byddwch hefyd am ddarllen ein canllawiau ar werthu bwyd i'w ddosbarthu.

Gwerthu bwyd o'ch cartref

Os ydych yn masnachu o'ch cartref, gwnewch yn si?r eich bod yn darllen ein canllawiau ar ddechrau busnes bwyd yn ddiogel a dechrau busnes bwyd o'ch cartref.

Gwerthu bwyd o safle symudol neu dros dro

Os ydych yn masnachu o uned symudol neu safle dros dro, gwnewch yn si?r eich bod hefyd yn darllen ein canllawiau ar ddechrau busnes bwyd yn ddiogel a sefydlu safle eich busnes bwyd.

Gwerthu bwyd ar-lein

Os ydych yn gwerthu bwyd ar-lein (er enghraifft ar y cyfryngau cymdeithasol neu wefan) neu'n gwerthu bwyd o bell (mae gwerthu o bell yn golygu unrhyw werthu sy'n digwydd heb gysylltiad wyneb yn wyneb â'r defnyddiwr) darllenwch ein canllawiau ar ddechrau busnes bwyd yn ddiogel, sefydlu safle eich busnes bwyd, a gwerthu bwyd i'w ddosbarthu.

Cofrestru fel gwarchodwr plant

Os ydych yn darparu bwyd fel rhan o'ch busnes gwarchod plant yn Lloegr, bydd y manylion rydych yn eu rhoi i Ofsted neu eich asiantaeth gwarchod plant hefyd yn cael eu defnyddio i'ch cofrestru fel busnes bwyd gyda'ch awdurdod lleol. Ni fydd rhaid i chi gofrestru ar wahân.

Rhaid i chi gydymffurfio â rheoliadau diogelwch a hylendid bwyd os ydych yn darparu bwyd a diod i blant neu fabanod gan gynnwys:

- prydiau
- byrbrydau
- diodydd (ar wahân i dd?r tap o'r prif gyflenwad)

- bwyd wedi'i ailgynhesu a ddarperir gan riant/gofalwr
- bwyd yr ydych yn ei dorri a'i baratoi

Mae gofynion cofrestru gwarchodwyr plant yn wahanol yng Nghymru a Gogledd Iwerddon os ydych yn darparu bwyd gyda'ch busnes gwarchod plant. Cysylltwch â'ch awdurdod lleol i gael rhagor o wybodaeth.

Gallwch ddod o hyd i ragor o wybodaeth am reoli diogelwch bwyd ar gyfer gwarchodwyr neu ofalwyr plant cofrestredig yn ein Pecyn Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell.

Rhestr wirio: pethau i'w hystyried cyn dechrau busnes bwyd

England, Northern Ireland and Wales

WORD
Gweld Rhestr Wirio ar gyfer Cofrestru Busnes Bwyd as Word(Open in a new window) (106.98 KB)

Cynllunio

Mae cynllun busnes yn bwysig os ydych am redeg busnes bwyd llwyddiannus. Mae canllawiau pellach ar sut i ysgrifennu cynllun busnes, gan gynnwys enghreifftiau o gynlluniau busnes ar gael ar-lein.

Cofrestru

Unwaith y byddwch yn barod i ddechrau eich busnes bwyd, rhaid i chi gofrestru gyda'ch awdurdod lleol o leiaf 28 diwrnod cyn i chi ddechrau masnachu.

Caniatâd

Os ydych yn rhedeg eich busnes o'ch cartref, mae angen bodloni rhai gofynion. I gael rhagor o wybodaeth, darllenwch ein canllawiau ar ddechrau busnes bwyd o'ch cartref.
????

Cofrestru fel unigolyn hunangyflogedig

Os ydych yn dechrau busnes bwyd, mae angen i chi roi gwybod i Gyllid a Thollau EF eich bod yn berson hunangyflogedig. I gael mwy o gyngor ar yr effeithiau ariannol yn sgil dod yn berchennog busnes bwyd, darllenwch ein cymorth a chefnogaeth ychwanegol.

Sefydlu gweithdrefnau diogelwch bwyd

Rhaid i fusnesau bwyd fod â gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd ar waith. Darllenwch ein canllawiau ar ddechrau eich busnes bwyd yn ddiogel.??????

Ystyried hyfforddiant diogelwch bwyd

Mae'n bwysig dangos y safonau uchaf o ran paratoi, trin, storio a gweini bwyd. I gael mwy o wybodaeth, darllenwch ein canllawiau ar ddechrau eich busnes bwyd yn ddiogel.

Arfer hylendid bwyd da

Mae hylendid bwyd da yn hanfodol i sicrhau bod y bwyd rydych yn ei weini'n ddiogel i'w fwyta. I gael mwy o wybodaeth, darllenwch ein canllawiau ar ddechrau eich busnes bwyd yn ddiogel.

??????Paratoi eich safle i redeg busnes bwyd

Rhaid cadw safle eich busnes bwyd, eich cartref o bosib, yn lân a'i gynnal mewn cyflwr da. I gael mwy o wybodaeth, darllenwch ein canllawiau ar sefydlu safle eich busnes bwyd.

Gwerthu bwyd ar-lein a'i ddosbarthu'n ddiogel

Mae'n rhaid i chi sicrhau bod bwyd yn cael ei ddosbarthu i ddefnyddwyr mewn ffordd sy'n sicrhau na fydd yn anniogel neu'n anaddas i'w fwyta. Mae mwy o wybodaeth am ddosbarthu'n ddiogel ar y dudalen 'gwerthu bwyd i'w ddosbarthu'.

Darparu gwybodaeth am alergenau a dilyn rheolau labelu

Mae'n ofynnol i fusnesau bwyd o bob maint ddarparu gwybodaeth am alergenau a dilyn rheolau labelu fel y'u nodir mewn cyfraith bwyd. Mae mwy o wybodaeth am reoli alergenau yn ein canllawiau ar ddechrau eich busnes bwyd yn ddiogel.

A oedd yr wybodaeth ar y dudalen hon yn ddefnyddiol? Rhannwch eich adborth.

Dechrau eich busnes bwyd yn ddiogel

Mae'r dudalen hon yn cynnwys manylion y gofynion y mae'n rhaid i chi eu hystyried wrth ddechrau busnes bwyd. Darllenwch yr holl dudalennau yn y canllaw hwn i sicrhau bod gennych yr wybodaeth sydd ei hangen arnoch i redeg eich busnes bwyd.

Mae sawl gofyniad y mae angen i chi eu hystyried wrth ddechrau busnes bwyd. Maent fel a ganlyn:

Asesiad risg

Wrth sefydlu busnes bwyd, dylech gynnal asesiad risg. Mae'r Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch wedi cyhoeddi canllawiau ar sut i gynnal asesiad risg a beth i'w gynnwys.

Rhaid i fusnesau bwyd ddefnyddio gweithdrefnau Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol (HACCP) neu System Rheoli Diogelwch Bwyd sy'n seiliedig ar HACCP fel y Canllaw Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell.

Mae'r pecynnau'n cynnwys gwybodaeth am y canlynol:

- hylendid personol
- rheoli plâu
- atal croeshalogi
- glanhau

Hylendid bwyd

Mae hylendid bwyd da yn hanfodol i sicrhau bod y bwyd rydych yn ei weini'n ddiogel i'w fwyta. Pan fyddwch yn sefydlu busnes bwyd, mae angen i chi gyflwyno ffyrdd o weithio a fydd yn eich

helpu i sicrhau bod safonau hylendid yn briodol o'r cychwyn cyntaf.

Dyma'r pedwar hanfod ar gyfer hylendid bwyd da:

- glanhau
- coginio
- oeri
- atal croeshalogi

Hyfforddiant hylendid bwyd

Lle bynnag y mae bwyd yn cael ei weini, mae'n bwysig dangos y safonau uchaf o ran paratoi, trin, storio a gweini bwyd. Bydd angen i chi ddangos eich bod wedi ymgymryd â hyfforddiant digonol mewn hylendid bwyd.

Nid yw'n orfodol i chi gael tystysgrif hylendid bwyd, ond os ydych am ddechrau busnes bwyd, rydym yn argymell eich bod yn mynd ati i ennill cymhwyster ar hylendid bwyd i wella eich dealltwriaeth.

Mae gan Sefydliad Siartredig Iechyd yr Amgylchedd ganllawiau ar y gwahanol lefelau o dystysgrif hylendid bwyd sydd ar gael. Mae darparwyr hyfforddiant achrededig eraill ar gael. Bydd eich awdurdod lleol yn gallu rhoi cyngor ar ba gwrs sydd fwyaf addas ar gyfer eich anghenion.

Rheoli alergenau

Mae'n ofynnol yn ôl y gyfraith i fusnesau bwyd ddarparu gwybodaeth am alergenau a dilyn rheolau labelu.

Mae'r gyfraith yn dweud bod rhaid i chi wneud y canlynol:

- darparu gwybodaeth am alergenau i'ch cwsmeriaid
- trin a rheoli alergenau bwyd yn effeithiol wrth baratoi bwyd

Mae angen i chi roi gwybod i'ch cwsmeriaid os yw unrhyw fwyd a ddarperir gennych yn cynnwys unrhyw un o'r 14 alergen y mae'n ofynnol iddynt gael eu datgan yn alergenau yn ôl cyfraith bwyd.

Mae hyn hefyd yn berthnasol i unrhyw ychwanegion, neu unrhyw eitemau eraill sy'n bresennol yn y cynnyrch terfynol, fel garnisiau neu addurniadau cacen.

Mae nifer o ffyrdd y gellir darparu gwybodaeth am alergenau i'ch cwsmeriaid.

Bydd ein canllawiau ar alergenau ar gyfer busnesau bwyd yn eich helpu i benderfynu beth fyddai'r dull gorau ar gyfer eich busnes.

Gallwch gymryd camau i ddarparu prydau sy'n ddiogel i alergenau drwy wneud y canlynol:

- glanhau offer cyn pob defnydd
- golchi dwylo'n drylwyr yn rheolaidd
- storio cynhwysion a bwydydd wedi'u paratoi ar wahân
- labelu prydau tecawê yn glir

Mae'n bwysig bod busnesau bwyd yn cymryd camau i osgoi croeshalogi wrth baratoi bwyd.

Mae hyn yn diogelu cwsmeriaid sydd ag alergedd bwyd. Mae gennym ganllawiau pellach ar sut i ddarparu gwybodaeth am alergenau wrth ddosbarthu bwyd.

Rydym yn darparu hyfforddiant alergedd bwyd ar-lein sy'n rhad ac am ddim y gellir ei ddefnyddio i ddysgu mwy am reoli alergenau mewn cegin, yn ogystal â sut i ddarparu ar gyfer cwsmeriaid ag alergeddau bwyd.

Olrhain bwyd

Mae rheolau olrhain yn helpu i gadw golwg ar fwyd yn y gadwyn gyflenwi. Maent yn sicrhau bod unrhyw fwyd anniogel yn cael ei dynnu neu ei alw'n ôl o'r farchnad yn effeithlon ac yn gywir os oes unrhyw broblemau diogelwch bwyd.

Mae'n rhaid i chi gadw cofnodion o'r canlynol:

- yr holl gyflenwyr sy'n darparu bwyd neu unrhyw gynhwysion bwyd i chi
- busnesau rydych yn eu cyflenwi â bwyd neu gynhwysion bwyd

Mae angen cadw eich holl gofnodion yn gyfoes a sicrhau eu bod ar gael ar gyfer arolygiadau bob amser.

Gellir dod o hyd i fanylion penodol am yr hyn y dylech ei gynnwys yn eich cofnodion olrhain yn ein canllawiau ar reoli diogelwch bwyd.

Osgoi troseddau bwyd

Wrth ddod o hyd i gynhwysion, prynwch fwyd gan gyflenwyr ag enw da yn unig. Gwnewch yn si?r eich bod yn gwbl ymwybodol o ble mae'r bwyd wedi dod.

Byddwch yn wyliadwrus pan fydd busnesau nad ydych wedi delio â nhw o'r blaen yn cysylltu â chi. Gwnewch yn si?r eich bod yn gwybod o ble mae'r bwyd yn dod cyn prynu unrhyw beth.

Gwiriwch a yw'r pris yn unol â phris cyfredol y farchnad. Mae prisiau cynhyrchion yn amrywio, ond byddwch yn wyliadwrus os yw cyflenwyr yn cynnig cynhyrchion am bris is na'r arfer.

Dysgwch fwy am droseddau bwyd yn ein canllawiau ar droseddau bwyd ar gyfer busnesau bwyd.

Gallwch roi gwybod am droseddau bwyd a amheuir i'r Uned Genedlaethol Troseddau Bwyd.

Iechyd a Diogelwch

Os oes gennych chi bump neu ragor o weithwyr, mae 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.

Rhestr wirio ar gyfer dechrau eich busnes bwyd yn ddiogel

Cynnal asesiad risg

Dylech gynnal asesiad risg a chael gweithdrefn ddiogelwch ar waith ar gyfer eich busnes bwyd.

Darparu hyfforddiant hylendid bwyd i staff

Bydd angen i chi ddangos eich bod wedi ymgymryd â hyfforddiant digonol mewn hylendid bwyd.

Sicrhau eich bod yn cydymffurfio â chyfraith alergeddau

Mae’n ofynnol yn ôl y gyfraith i fusnesau bwyd ddarparu gwybodaeth am alergenau a dilyn rheolau labelu.

Sicrhau bod gennych gofnodion olrhain digonol

Gellir dod o hyd i fanylion penodol am yr hyn y dylech ei gynnwys yn eich cofnodion olrhain yn ein canllawiau ar reoli diogelwch bwyd.???

Osgoi troseddau bwyd

Darllenwch ein canllawiau ar droseddau bwyd ar gyfer busnesau bwyd. Gallwch roi gwybod am droseddau bwyd a amheuir i’r Uned Genedlaethol Troseddau Bwyd.

Sicrhau bod gennych y gweithdrefnau iechyd a diogelwch cywir ar waith

Mae’r Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch (HSE) wedi datblygu canllawiau iechyd a diogelwch hawdd.

A oedd yr wybodaeth ar y dudalen hon yn ddefnyddiol? Rhannwch eich adborth.

Sefydlu safle eich busnes bwyd

Mae'r dudalen hon yn cynnwys gwybodaeth am sut i ddewis y safle cywir a pha gyfleusterau y mae angen i chi eu darparu yn eich busnes bwyd. Darllenwch yr holl dudalennau yn y canllaw hwn i sicrhau bod gennych yr wybodaeth sydd ei hangen arnoch i redeg eich busnes bwyd.

Dewis y safle cywir

Rhaid i’r safle a ddewiswch ar gyfer eich busnes, boed yn safle masnachol neu yn eich cartref:

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

Rhaid i chi gadw eich safle’n lân, a’i gynnal a’i gadw mewn cyflwr da. Rhaid i’ch safle eich galluogi i ddilyn arferion hylendid bwyd da, gan gynnwys diogelu yn erbyn halogiad a rheoli plâu.

Gair i gall
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 berthnasol i’ch holl safleoedd, nid dim ond yr ardaloedd sy’n cael eu defnyddio i baratoi bwyd.

Cyfleusterau golchi dwylo a thoiledau

Rhaid bod gennych ddigon o sinciau i bawb yn y busnes allu golchi 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 bawb sy'n gweithio i'r busnes newid eu dillad, lle bo angen.

Gofynion eraill

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

Mannau 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 cronni
- heb anwedd (*condensation*) na llwydni
- heb baent na phlastr sy'n dod i ffwrdd

Ffenestri a drysau

Rhaid i ffenestri ac unrhyw agoriadau eraill (fel drysau) gael eu hadeiladu mewn ffordd sy'n atal baw rhag cronni. Os ydynt yn agor i fynd 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 dod i gysylltiad â 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 dd?r poeth ac oer.

Cyfleusterau ar gyfer golchi bwyd

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

Rhaid i bob sinc fod â chyflenwad digonol o dd?r poeth ac oer ar gyfer golchi bwyd a rhaid i'r d?r 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 dod i gysylltiad â 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 ddod o hyd i fwy o wybodaeth am gynnal a chadw yn ein pecyn Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell ar gyfer arlwywyr.

Gwastraff bwyd

Rhaid i bob busnes bwyd gael gwared ar eu gwastraff mewn modd diogel a phriodol.

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

Dylech sychu platiau a phadelli gyda phapur cegin cyn eu golchi, a gosod offer rheoli saim fel trap saim neu uned gwaredu saim. Rhaid cynnal a chadw'r offer hwn i gael gwared ar unrhyw fraster, olew a saim sy'n weddill. Mae mwy o wybodaeth am reoli saim ar gael yn y canllaw hwn gan Foodservice Equipment Association.

Gall rhwystrau yn y system garthffosiaeth achosi llifogydd yn eich eiddo, a gallech chi 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.

Mae rhaid i chi hefyd gael gwared ar wastraff bwyd a sbwriel arall o ystafelloedd sy'n cynnwys bwyd cyn gynted ag y bo modd i'w osgoi rhag cronni a denu plâu.

Dyma'r tri phrif gr?p o blâu sydd i'w gweld mewn busnesau bwyd:

- cnofilod (*rodents*) – llygod mawr a llygod
- pryfed – chwilod du, chwilod, morgrug a phry
- adar – colomennod ac ati

Gallwch ddod o hyd i fwy o wybodaeth am reoli plâu yn ein pecyn Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell ar gyfer arlwywyr.

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 yn bwriadu addasu eich safle, mae'n syniad da cael cyngor diogelwch tân cyn i chi ddechrau arni. Gallwch ofyn i'ch awdurdod tân lleol am gyngor.

Sgôr hylendid bwyd

Mae'r Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd yn rhoi sgôr allan o 5 i fusnesau, a hynny er mwyn galluogi defnyddwyr i wneud dewisiadau gwybodus ynghylch ble i brynu a bwyta bwyd.

Bydd yr awdurdod lleol yn arolygu eich busnes bwyd ac yn cyhoeddi'r sgôr.

Mae'r sgôr uchaf, sef 5, o fewn cyrraedd pob busnes. Os nad ydych yn cyrraedd y sgôr hon, bydd y swyddog diogelwch bwyd yn nodi'r gwelliannau y mae rhaid i chi eu rhoi ar waith ac yn rhoi cyngor ymarferol ar sut i gael sgôr uwch. I gael mwy o wybodaeth, ewch i'n tudalen Sut mae sgoriau hylendid bwyd yn gweithio.

Mae'r Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd yn amrywio rhwng Cymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon.

ASB yn Esbonio

Rhestr wirio ar gyfer dewis y safle cywir

Cyfleusterau golchi dwylo a thoiledau

Rhaid bod gennych ddigon o sinciau i bawb sy'n gweithio yn y busnes olchi eu dwylo.

Cyfleusterau newid

Rhaid i chi ddarparu cyfleusterau digonol i bawb sy'n gweithio i'r busnes newid eu dillad, lle bo angen.

Gofynion eraill

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

Lloriau a waliau mewn mannau paratoi bwyd

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 mewn mannau paratoi bwyd

Dylai nenfydau fod yn hawdd i'w glanhau, mewn cyflwr da, yn rhydd o lwydni, anwedd, paent a phlaster sy'n dod i ffwrdd.

Ffenestri a drysau

Ni ddylid gadael i faw gronni ar ffenestri a drysau. Os ydynt yn agor i fynd allan, mae'n rhaid iddynt gael sgriniau atal pryfed y gellir eu glanhau'n hawdd.

Arwynebau

Rhaid cadw arwynebau (gan gynnwys arwynebau offer) mewn mannau lle mae bwyd yn cael ei drin mewn cyflwr da a sicrhau eu bod yn hawdd i'w glanhau a'u diheintio er mwyn atal halogiad.

Cyfleusterau ar gyfer glanhau offer

Rhaid bod gan eich safle gyfleusterau digonol ar gyfer glanhau, diheintio a storio offer, gan gynnwys offer i atal halogiad.

Cyfleusterau ar gyfer golchi bwyd

Rhaid cael sinciau ar wahân ar gyfer golchi bwyd ac offer glanhau mewn mannau paratoi bwyd.

Offer

Rhaid cadw'r holl eitemau, ffitiadau ac offer y mae bwyd yn dod i gysylltiad â nhw mewn cyflwr da a'u glanhau'n effeithiol i osgoi unrhyw risg o halogiad.

Gwastraff bwyd

Rhaid i chi gael gwared ar wastraff bwyd a sbwriel arall a chael cyfleusterau digonol ar gyfer storio a chael gwared ar fwyd.

Atal plâu

Ewch ati i ddysgu mwy am reoli plâu yn ein canllaw Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell.

Diogelwch tân

Rhaid i chi gynnal asesiad risg tân yn eich eiddo. Gallwch ofyn i'ch awdurdod tân lleol am gyngor.

Paratoi ar gyfer eich arolygiad hylendid bwyd

Bydd yr awdurdod lleol yn arolygu eich busnes bwyd ac yn cyhoeddi'r sgôr.

A oedd yr wybodaeth ar y dudalen hon yn ddefnyddiol? Rhannwch eich adborth.

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.

Paratoi ar gyfer eich arolygiad hylendid bwyd cyntaf

Mae’r dudalen hon yn rhoi gwybodaeth am yr hyn a all ddigwydd yn ystod arolygiad hylendid bwyd. Darllenwch yr holl dudalennau yn y canllaw hwn i sicrhau bod gennych yr wybodaeth sydd ei hangen arnoch i redeg eich busnes bwyd.

Fel busnes bwyd newydd sy’n gweini neu'n cyflenwi bwyd yn uniongyrchol i’r cyhoedd, bydd y Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd yn berthnasol i chi.

Mae’r Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd yn rhoi sgôr o 0 i 5 i fusnesau, fel y gall defnyddwyr wneud dewisiadau gwybodus ynghylch ble i brynu a bwyta bwyd.

Dyma ystyr y sgoriau hylendid:

- 5 – mae’r safonau hylendid yn dda iawn
- 4 – mae’r safonau hylendid yn dda
- 3 – mae’r safonau hylendid yn foddhaol ar y cyfan
- 2 – mae angen gwella’r safonau hylendid rhywfaint
- 1 – mae angen gwella’n sylweddol
- 0? – mae angen gwella ar frys

Bydd eich sgôr yn seiliedig ar yr hyn a welir ar ddiwrnod yr arolygiad. Bydd swyddogion awdurdodedig o dîm Diogelwch Bwyd eich awdurdod lleol yn cynnal yr arolygiad. Bydd y swyddog awdurdodedig fel arfer yn Swyddog Diogelwch Bwyd neu Swyddog Iechyd yr Amgylchedd o’ch awdurdod lleol, nid yr Asiantaeth Safonau Bwyd. Bydd y swyddog yn arolygu eich safle i wirio a yw eich busnes yn cydymffurfio â chyfraith bwyd a’i fod yn cynhyrchu bwyd sy’n ddiogel i’w fwyta.

Edrychwch ar ein canllawiau i fusnesau ar y Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd (CSHB) i gael mwy o wybodaeth.

Mae ein tudalen Dechrau eich busnes bwyd yn ddiogel yn cynnwys gwybodaeth am arferion hylendid bwyd da y gallwch eu defnyddio yn eich busnes. Mae gennym hefyd amrywiaeth o becynnau gwybodaeth bwyd mwy diogel, busnes gwell i helpu i gefnogi busnesau yng Nghymru a Lloegr i reoli diogelwch bwyd. Dylai busnesau yng Ngogledd Iwerddon gyfeirio at ein canllawiau Arlwyo Diogel.

Trefnu arolygiad hylendid bwyd

Pan fyddwch yn cofrestru fel busnes bwyd gyda'ch awdurdod lleol, bydd eich tîm diogelwch bwyd lleol yn cael gwybod yn awtomatig. Nid oes angen i chi gysylltu â nhw gan y bydd arolygiad yn cael ei drefnu os oes angen. Sylwer - bydd busnesau sy'n peri risg uwch yn cael eu blaenoriaethu dros fusnesau risg isel, ac mewn rhai achosion, gall gymryd sawl mis nes bydd eich busnes yn destun arolygiad am y tro cyntaf.

Arolygiadau hylendid bwyd dirybudd

Fel arfer bydd swyddogion awdurdodedig o'ch awdurdod lleol yn cyrraedd heb drefnu apwyntiad.

Mae ganddynt yr hawl i fynd i mewn ac arolygu eich safle ar unrhyw adeg resymol. Mae'n rhaid iddynt ddangos cerdyn adnabod cyn dechrau cynnal yr arolygiad.

Ar gyfer busnesau bwyd sy'n gweithio o gyfeiriad cartref, bydd swyddog awdurdodedig yn gwneud trefniadau i ymweld â'ch cartref i gynnal arolygiad hylendid bwyd.

Beth sy'n digwydd yn ystod arolygiad hylendid bwyd

Fel rhan o'r arolygiad hylendid bwyd, bydd swyddogion awdurdodedig yn edrych ar:

- eich safle
- hylendid wrth drin bwyd
- eich system rheoli diogelwch bwyd

Yn ogystal ag edrych ar eich cofnodion a gweithdrefnau, efallai y bydd swyddogion yn cymryd samplau bwyd neu'n tynnu lluniau ohonynt.

Nid yw'r Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd yn ymdrin â'r canlynol:

- ansawdd eich bwyd
- gwasanaeth cwsmeriaid
- sut caiff y bwyd ei gyflwyno a'ch sgiliau coginio

Nid yw arolygwyr yn ymweld i ddod o hyd i ddiffygion nac i gau eich busnes. Maent yn arolygu er mwyn eich cefnogi i ddarparu bwyd diogel. Byddant yn rhoi arweiniad ac adborth ac yn awgrymu camau unioni i'ch helpu i wneud pethau'n iawn os nad ydych yn cydymffurfio â chyfraith bwyd. Cofiwch, mae'r sgôr uchaf o 5 o fewn cyrraedd pob busnes.

Mae mwy o wybodaeth am arolygiadau ac eithriadau ar ein tudalennau'r cynllun sgorio hylendid bwyd ar gyfer busnesau.

I gael mwy o wybodaeth am yr hyn y mae swyddogion yn ei wneud yn ystod arolygiad, gweler ein blogiau:

- Beth i'w ddisgwyl yn ystod arolygiad – gair gan Swyddog Diogelwch Bwyd
- Beth sy'n digwydd yn ystod arolygiad busnes bwyd? Gwnaethom ofyn i Ymarferydd Iechyd yr Amgylchedd
- Beth allwch chi ei ddisgwyl yn ystod arolygiad busnes bwyd? Dyma Swyddog Iechyd yr Amgylchedd yn esbonio

Gallwch hefyd wylio'r fideo hwn am arolygiad arferol gan Gyngor Dinas San Steffan.

Beth sy’n digwydd ar ôl arolygiad

Byddwch yn cael llythyr cadarnhad yn amlinellu unrhyw welliannau angenrheidiol y gallai fod angen i chi eu gwneud. Os bydd angen i chi wneud rhai newidiadau i’ch ffordd o weithredu, byddwch yn cael cyfnod rhesymol o amser i wneud yr addasiadau perthnasol. Mae hyn oni bai bod risg uniongyrchol i iechyd y cyhoedd.

Gweler ein tudalennau Sgoriau Hylendid Bwyd i Fusnesau i gael mwy o wybodaeth, gan gynnwys:

- Pryd, ble a phwy sy’n cyhoeddi eich sgôr hylendid bwyd?
- Gwneud cais am arolygiad ail-sgorio a mor aml y caiff safleoedd eu harolygu
- Arddangos eich sgôr hylendid bwyd

Gwerthu bwyd i’w ddosbarthu

Mae’r dudalen hon yn cynnwys gwybodaeth i fusnesau sy’n gwerthu bwyd i’w ddosbarthu, naill ai heb gyswllt wyneb yn wyneb â’r defnyddiwr, neu o safle tecawê. Darllenwch yr holl dudalennau yn y canllaw hwn i sicrhau bod gennych yr wybodaeth sydd ei hangen arnoch i redeg eich busnes bwyd.

Gwerthu bwyd heb gysylltiad wyneb yn wyneb â’r defnyddiwr

Pan fyddwch yn gwerthu bwyd heb gysylltiad wyneb yn wyneb â’r defnyddiwr, mae’r bwyd rydych yn ei werthu yn ddarostyngedig i gyfraith y DU. Y brif ddeddf ar gyfer y math hwn o werthu yw Rheoliadau Contractau Defnyddwyr (Gwybodaeth, Canslo a Chostau Ychwanegol) 2013.

Mae’r gyfraith hon yn berthnasol i’r holl nwyddau a werthir heb gysylltiad wyneb yn wyneb â’r defnyddiwr, nid bwyd yn unig.

Mae dulliau gwerthu yn cynnwys:

- ar-lein trwy eich gwefan eich hun neu wefan allanol fel Deliveroo
- negeseuon testun
- galwadau ffôn
- teledu rhyngweithiol
- archebu drwy’r post
- trwy’r cyfryngau cymdeithasol, er enghraifft Facebook Marketplace

Fel gydag unrhyw fusnes bwyd, mae angen i chi gofrestru eich busnes bwyd 28 diwrnod cyn ei agor. Gall adran iechyd yr amgylchedd eich cyngor hefyd gynnig cyngor ar gydymffurfio â chyfreithiau diogelwch bwyd a hylendid bwyd.

Gwerthu bwyd ar-lein

Mae’r canllawiau isod yn cynnwys gwybodaeth ar gyfer busnesau sy’n gwerthu bwyd ar-lein, ac yn amlinellu’r gofynion cyfreithiol a’r ystyriaethau diogelwch.

Rydym hefyd wedi cynhyrchu canllaw i awdurdodau lleol wrth ddelio â busnesau sy'n gwerthu bwyd dros y rhyngrwyd.

England, Northern Ireland and Wales

PDF
Gweld Cyngor i fusnesau sy'n gwerthu bwyd ar-lein as PDF(Open in a new window) (192.21 KB)

England, Northern Ireland and Wales

PDF
Gweld Bwyd a werthir ar-lein - canllawiau i awdurdodau lleol as PDF(Open in a new window) (500.33 KB)

England, Northern Ireland and Wales

PDF
Gweld Gwerthu a phrynu bwyd ar-lein – Cwestiynau ac Atebion as PDF(Open in a new window) (301.72 KB)

Mae'r gyfraith yn nodi:

- gwybodaeth y mae'n rhaid i'r gwerthwr ei rhoi i'r defnyddiwr cyn gwerthu
- hawliau i ganslo'r contract
- adfer arian sydd wedi'i dalu wrth ganslo
- adfer nwyddau gan y defnyddiwr ar ôl canslo
- dosbarthu bwyd a diod i gartref neu weithle defnyddiwr

Os ydych yn gwerthu dros y rhyngrwyd, bydd Rheoliadau Masnach Electronig y DU 2002 hefyd yn berthnasol i'ch busnes.

Mae mwy o wybodaeth am werthu ar-lein a gwerthu heb gysylltiad wyneb yn wyneb ar gael ar wefan GOV.UK.

Cyfeiriadau at ddeddfwriaeth yr UE yng nghanllawiau'r ASB

Nid yw deddfwriaeth sy'n uniongyrchol gymwys i'r UE bellach yn gymwys ym Mhrydain Fawr. Daeth deddfwriaeth yr UE a ddargadwyd pan ymadawodd y DU â'r UE yn gyfraith a gymathwyd ar 1 Ionawr 2024, yn unol â'r hyn a gyhoeddwyd ar legislation.gov.uk. Dylai cyfeiriadau at unrhyw ddeddfwriaeth yng nghanllawiau'r ASB sydd ag 'UE' neu 'CE' yn y teitl (er enghraifft, Rheoliad (CE) 178/2002) gael eu hystyried yn gyfraith a gymathwyd lle bo hynny'n gymwys i Brydain Fawr. Bellach, dylid ystyried cyfeiriadau at 'Gyfraith yr UE a Ddargedwir' neu 'REUL' fel cyfeiriadau at gyfraith a gymathwyd.

Yn achos busnesau sy'n symud nwyddau o Brydain Fawr i Ogledd Iwerddon, mae gwybodaeth am Fframwaith Windsor ar gael ar GOV.UK.

Mabwysiadwyd Fframwaith Windsor gan y DU a'r UE ar 24 Mawrth 2023. Mae'r Fframwaith yn darparu set unigryw o drefniadau i gefnogi llif cynhyrchion manwerthu bwyd-amaeth o Brydain Fawr i Ogledd Iwerddon, gan ganiatáu i safonau Prydain Fawr o ran iechyd y cyhoedd mewn perthynas â bwyd, marchnata a deunyddiau organig fod yn gymwys i nwyddau manwerthu wedi'u pecynnu ymlaen llaw a gaiff eu symud drwy Gynllun Symud Nwyddau Manwerthu Gogledd Iwerddon (NIRMS).

Gwybodaeth am alergenau ar gyfer dosbarthiadau bwyd

Mae angen i fusnesau bwyd ddweud wrth gwsmeriaid os yw'r bwyd y maent yn ei ddarparu yn cynnwys unrhyw un o'r alergenau penodedig fel cynhwysyn. Mae'r 14 alergen hyn wedi'u dewis gan mai dyma'r rhai mwyaf cyffredin a pheryglus.

Gall defnyddwyr fod ag alergedd neu anoddefiad i gynhwysion eraill, ond dim ond ar gyfer yr 14 alergen hyn y mae'n ofynnol yn ôl y gyfraith i chi ddarparu gwybodaeth.

Yr 14 alergen yw: **bysedd y blaidd** (*lupin*), **cnau coed** (fel almonau, cnau cyll, cnau Ffrengig, cnau Brasil, cnau cashew, cnau pecan, cnau pistachio a chnau macadamia), **cramenogion** (fel corgimychiaid, crancod a chimychiaid), **ffa soia**, **grawnfwydydd sy'n cynnwys glwten** (fel haidd a cheirch), **llaeth**, **molysgiaid** (fel cregyn gleision ac wystrys), **mwstard**, **pysgnau**, **pysgod**, **seleri**, **sesame, sylffwr deuocsid a sylffitau** (os ydynt mewn crynodiad o fwy na deg rhan y filiwn) ac **wyau**.

Os yw bwyd yn cael ei werthu ar-lein neu dros y ffôn trwy ddulliau gwerthu o bell, rhaid darparu gwybodaeth am alergenau yn ystod dau gam yn y broses archebu.

Rhaid i chi ddarparu gwybodaeth am alergenau:

- cyn i'r cwsmer orffen prynu'r bwyd – gall hyn fod yn ysgrifenedig (ar wefan, mewn catalog neu ar fwydlen) neu ar lafar (dros y ffôn)
- pan gaiff y bwyd ei ddosbarthu – gall hyn fod yn ysgrifenedig (sticeri alergenau ar fwyd neu gopi amgaeedig o fwydlen) neu ar lafar (gan yr unigolyn sy'n dosbarthu'r bwyd i chi)

Mae'n bwysig bod busnesau bwyd yn cymryd camau i atal croeshalogi wrth baratoi bwyd. Mae hyn yn diogelu cwsmeriaid sydd ag alergedd bwyd.

Mae nifer o gamau y gallwch eu cymryd i atal croeshalogi ag alergenau yn eich busnes bwyd. Mae'r rhain yn cynnwys:

- glanhau offer cyn pob defnydd
- golchi dwylo'n drylwyr yn rheolaidd
- storio cynhwysion a bwydydd wedi'u paratoi ar wahân
- cadw cynhwysion sy'n cynnwys alergenau ar wahân i gynhwysion eraill
- labelu prydau tecawê yn glir fel bod cwsmeriaid yn gwybod pa brydau sy'n addas i'r rheiny sydd ag alergedd

Protocol dosbarthu bwyd

Os ydych yn dosbarthu archebion bwyd, mae'n rhaid i fwyd o bob math gael ei ddosbarthu i ddefnyddwyr mewn ffordd sy'n sicrhau na ddaw yn anniogel neu'n anaddas i'w fwyta.

Os ydych yn defnyddio cerbyd domestig (neu gerbyd busnes nad yw'n gysylltiedig â'r diwydiant bwyd) i gludo eich archebion bwyd, mae angen bodloni gofynion hylendid a manylebau cerbydau penodol.

Deunydd pecynnu safon bwyd

Os ydych yn dosbarthu archebion bwyd, mae'n bwysig dewis deunydd pecynnu bwyd o safon briodol.

Er enghraifft, efallai y bydd gofyn i ddeunyddiau pecynnu allu gwrthsefyll hylifau neu fraster er

mwyn atal bwyd rhag gollwng, neu i atal papur rhag cael ei wlychu drwyddo.

Heb y math hwn o ddeunydd pecynnu, gallai halogion cemegol neu germau drosglwyddo i'r bwyd. Bydd caeadau sy'n ffitio'n dda hefyd yn lleihau unrhyw risgiau o ran hylendid neu fwyd yn gollwng.

Tymheredd

Rhaid i fwyd sydd angen bod mewn oergell gael ei gadw'n oer wrth ei gludo. Efallai y bydd angen ei bacio mewn blwch wedi'i inswleiddio gyda gel oeri neu mewn bag oer.

Mae'n rhaid i fwyd a anfonir drwy'r post gael ei anfon at ddefnyddwyr mewn deunydd pecynnu sy'n ddigon cryf i aros mewn un darn. Ar ôl ei anfon, dylid dosbarthu'r bwyd cyn gynted â phosib, dros nos yn ddelfrydol.

Pan fo'r cwsmer yn archebu, mae'n rhaid dweud wrtho pryd y gall ddisgwyl y pecyn.

ASB yn Esbonio

Rhestr wirio ar gyfer dechrau busnes bwyd o'ch cartref

Cofrestru eich busnes bwyd

Mae angen i chi gofrestru eich busnes bwyd o leiaf 28 diwrnod cyn i chi agor.

Gwirio eich bod yn cydymffurfio â'r gyfraith

Y brif ddeddf ar gyfer gwerthu o bell yw Rheoliadau Contractau Defnyddwyr (Gwybodaeth, Canslo a Chostau Ychwanegol) 2013. Os ydych yn gwerthu dros y rhyngrwyd, bydd Rheoliadau Masnach Electronig y DU 2002 hefyd yn berthnasol i'ch busnes.

Rhoi gwybodaeth am alergenau i'ch cwsmeriaid

Cofiwch ddweud wrth gwsmeriaid os yw bwyd a ddarperir gennych yn cynnwys unrhyw un o'r alergenau penodedig fel cynhwysyn. Rhaid i chi ddarparu gwybodaeth am alergenau cyn i'r bwyd gael ei brynu a phan fydd y bwyd yn cael ei ddosbarthu.

Atal croeshalogi

Cofiwch gymryd camau i atal croeshalogi ag alergenau.

Gwirio'r gofynion o ran hylendid eich cerbyd

Gwiriwch fod y cerbyd rydych yn ei ddefnyddio i gludo bwyd yn bodloni gofynion hylendid a manylebau cerbyd.

Defnyddio deunydd pecynnu priodol

Dewiswch ddeunydd pecynnu priodol o'r safon iawn ar gyfer bwyd sydd i'w ddanfon. Rhaid i fwyd sydd angen bod mewn oergell gael ei gadw'n oer wrth ei gludo, er enghraifft mewn bag oer.

Mae'n rhaid i fwyd a anfonir drwy'r post gael ei anfon at ddefnyddwyr mewn deunydd pecynnu sy'n ddigon cryf i aros mewn un darn.

Rhoi’r wybodaeth ddiweddaraf i’ch cwsmeriaid

Rhaid rhoi gwybod i’r defnyddiwr pryd y gall ddisgwyl ei archeb. Dylid dosbarthu’r bwyd cyn gynted â phosib, dros nos yn ddelfrydol.

A oedd yr wybodaeth ar y dudalen hon yn ddefnyddiol? Rhannwch eich adborth.

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 diweddaru 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.

Cymorth a chefnogaeth ychwanegol

Mae'r dudalen hon yn cynnwys cymorth ac adnoddau ychwanegol i’r rhai sy’n gwerthu neu’n dosbarthu bwyd i’r cyhoedd. Darllenwch yr holl dudalennau yn y canllaw hwn i sicrhau bod gennych yr wybodaeth sydd ei hangen arnoch i redeg eich busnes bwyd.

A oedd yr wybodaeth ar y dudalen hon yn ddefnyddiol? Rhannwch eich adborth.

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 gyfrifoldebau eraill.

Cofiwch wirio:

- a oes angen trwyddedau, er enghraifft i werthu bwyd neu i fasnachu ar y stryd
- a oes angen yswiriant
- bod gan eich cyflogeion yr hawl i weithio yn y DU. Mae gan bob cyflogwr yn y DU gyfrifoldeb i atal gweithio anghyfreithlon. Rydych yn gwneud hyn trwy gynnal gwiriadau ‘hawl i weithio’ cyn cyflogi rhywun.

Mae hefyd reolau y mae’n rhaid i chi eu dilyn os ydych yn:

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

Cymru

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.

Lloegr

Mae GOV.UK yn cynnig gwybodaeth ac adnoddau defnyddiol ar gyfer dechrau busnes.

Ar gyfer canllawiau busnes gyffredinol, gallwch gysylltu â'r Llinell Gymorth cenedlaethol ar gyfer Cymorth Busnes. Yn ogystal, gallwch ddod o hyd i gymorth, cyngor a ffynonellau cyllid am ddim trwy eich 'hyb twf' lleol.

Gogledd Iwerddon

Mae nibusinessinfo.co.uk yn wasanaeth am ddim a gynigir gan Invest Northern Ireland. Dyma'r sianel swyddogol ar-lein i gael cyngor a chymorth busnes i ddechrau busnes.

Cofiwch

Pan fyddwch yn dechrau busnes bwyd newydd, neu'n cymryd yr awenau mewn busnes sy'n bodoli eisoes, mae rhaid i chi gofrestru gyda'ch awdurdod lleol.

Hanes diwygio

Cuddio pob diweddariad | Dangos yr holl ddiweddariadau

Published: 18 Ionawr 2023

Diweddarwyd ddiwethaf: 14 Mawrth 2024

- **14 Mawrth 2024** Added 'Preparing for your first food hygiene inspection' to guide

Yn ôl i'r brig