

Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd

Mae'r Cynllun yn rhoi sgôr rhwng 5 i 0 i fusnesau a gaiff ei harddangos yn ffenestri siopau neu ar-lein er mwyn i chi allu gwneud dewisiadau gwybodus o ran ble i brynu neu fwyta bwyd.

5 – safonau hylendid yn dda iawn

4 – safonau hylendid yn dda

3 – boddhaol ar y cyfan

2 – angen gwella

1 – angen gwella yn sylweddol

0 – angen gwella ar frys

Chwilio am Sgoriau Hylendid Bwyd

Mae'r Cynllun wedi'i osod mewn cyfraith yng Nghymru a Gogledd Iwerddon, ond yn wirfoddol yn Lloegr.



The image shows a food hygiene rating sign for a '5' rating. The sign is green and black. At the top, it features the logos for 'Asiantaeth Safonau Bwyd' (Food Standards Agency) and 'Llywodraeth Cymru Welsh Government'. Below the logos, it says 'Gweithredir y cynllun hwn mewn partneriaeth â'ch awdurdod lleol' and 'This scheme is operated in partnership with your local authority'. The main part of the sign has a green background with the text 'SGÔR HYLENDID BWYD' and 'FOOD HYGIENE RATING' in black. Below this, there are five circular icons representing ratings from 0 to 5. The '5' icon is the largest and is white on a black background, while the others are black on a white background. Below the '5' icon, it says 'DA IAWN' and 'VERY GOOD'.

Asiantaeth Safonau Bwyd
food.gov.uk/ratings

Food Standards Agency

Llywodraeth Cymru
Welsh Government

Gweithredir y cynllun hwn mewn partneriaeth â'ch awdurdod lleol
This scheme is operated in partnership with your local authority

SGÔR HYLENDID BWYD
FOOD HYGIENE RATING

0 1 2 3 4 5

DA IAWN
VERY GOOD

Beth mae'r sgoriau yn seiliedig arno?

Mae sgoriau yn dangos sut y caiff bwyd, hylendid a diogelwch eu rheoli gan y busnes adeg yr arolygiad. Cyfrifoldeb y busnes yw cydymffurfio â chyfraith hylendid bwyd ar bob adeg.

Mae hyn yn cynnwys:

- Trin bwyd
- Sut y caiff bwyd ei storio
- Sut y caiff bwyd ei baratoi
- Glanweithdra'r cyfleusterau
- Sut y caiff diogelwch bwyd ei reoli

Nid yw'r Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd yn rhoi gwybodaeth am y ffactorau hyn:

- Ansawdd y bwyd
- Gwasanaeth cwsmeriaid
- Sgiliau arlwyo
- Cyflwyniad
- Pa mor gyfforddus yw'r lleoliad

Os ydych chi'n meddwl eich bod chi wedi cael gwenwyn bwyd, ewch i geisio cyngor meddygol gan eich meddyg teulu a chysylltu â thîm iechyd yr amgylchedd neu dîm diogelwch bwyd eich awdurdod lleol.

Deall sgoriau

Mae'r sgôr yn dangos sut mae'r busnes yn ei wneud ar y cyfan ac yn ystyried unrhyw welliannau sydd eu hangen a lefel y risg y mae'r materion hyn yn eu peri i iechyd. Mae'r sgoriau ar gael ar-lein ac ar sticeri a gaiff eu harddangos ar safle busnesau. Bydd y sticeri a'r tystysgrifau hyn hefyd yn nodi'r dyddiad y cafodd y safonau hylendid eu harolygu gan swyddog diogelwch bwyd yr awdurdod lleol.

Caiff sgoriau eu rhoi i leoedd lle caiff bwyd ei werthu neu ei fwyta, megis

- Bwytai, tafarndai a chaffis
- Siopau tecawê, faniau bwyd a stondinau
- Ffreuterau a gwestai
- Archfarchnadoedd a siopau bwyd eraill
- Ysgolion, ysbytai a chartrefi gofal

Mae swyddog diogelwch bwyd o'r awdurdod lleol yn arolygu busnes i wirio ei fod yn dilyn cyfraith bwyd fel bod y bwyd yn ddiogel i'w fwyta. Yn yr arolygiad, bydd y swyddog yn gwirio'r tair elfen ganlynol:

- pa mor hylan y mae bwyd yn cael ei drin – sut y mae'n cael ei baratoi, ei goginio, ei ailgynhesu, ei oeri a'i storio
- cyflwr ffisegol y busnes – gan gynnwys glendid, cynllun, goleuo, awyru a chyfleusterau eraill
- sut mae'r busnes yn rheoli diogelwch bwyd, gan edrych ar brosesau, hyfforddiant a systemau i sicrhau y caiff hylendid da ei gynnal. Yna, gall y swyddog asesu pa mor hyderus ydyw o ran a fydd y safonau yn cael eu cynnal y dyfodol

Eithriadau

Mae dau grŵp o fusnesau sydd wedi'u heithrio a gaiff eu harolygu gan swyddog diogelwch bwyd yr awdurdod lleol, ond nid ydynt yn cael sgôr:

- busnesau sy'n peri risg isel i iechyd y cyhoedd, er enghraifft, siopau papur fferyllfeydd neu ganolfannau ymwelwyr sy'n gwerthu nwyddau sydd wedi'u lapio ymlaen llaw
- gofalwyr plant a busnesau sy'n darparu gwasanaethau gofal yn y cartref

Y raddfa sgorio

Yna, caiff y safonau hylendid a ganfyddir adeg yr arolygiad eu sgorio'n unol â graddfa benodol:

- Y sgôr ar frig y raddfa yw '5' – mae hyn yn golygu bod y safonau hylendid yn dda iawn
- Mae 0 ar waelod y raddfa, mae hyn yn golygu bod angen gwella ar frys

I gael y sgôr uchaf, rhaid i fusnesau wneud yn dda ym mhob un o'r tair elfen y cyfeirir atynt uchod. I gael y sgôr uchaf, bydd y swyddog yn egluro i'r busnes y camau y mae gofyn iddynt eu cymryd i wella'r sgôr hylendid.

Mae dadansoddiad o'r tair elfen sy'n uno i roi Sgôr Hylendid Bwyd busnes hefyd ar gael fel sgôr ar-lein. Mae gwybodaeth fanwl ar gael yn adroddiad arolygu'r swyddog diogelwch bwyd. Os hoffech weld hwn gallwch gyflwyno cais Rhyddid Gwybodaeth i'r awdurdod lleol a gynhaliodd yr arolygiad. Gallwch ddod o hyd i fanylion cyswllt yr awdurdod lleol drwy chwilio'r wefan hon am y busnes ac yna clicio ar enw'r busnes.

Fel arall, gallwch roi gwybod am broblem gyda bwyd i'r Tîm Diogelwch Bwyd lleol sy'n gyfrifol am arolygu'r busnesau. Bydd yr awdurdod lleol yn ystyried eich cais ac fel arfer yn anfon copi i'r adroddiad atoch. Mewn rhai achosion, gall yr awdurdod lleol benderfynu nad ydynt yn gallu gwneud hynny, ond byddant yn rhoi gwybod i chi ac yn esbonio pam.

Dod o hyd i sgôr

Mae pob sgôr ar gael ar-lein drwy [dolen at dudalen chwilio y CSHB]

Gellir arddangos sgoriau mewn man amlwg o fewn ffenestr neu ddrws busnes. Gallwch hefyd holi aelod o staff pa sgôr cafodd y busnes yn yr arolygiad diwethaf. Mae arddangos sgoriau hylendid yn hysbyseb dda i fusnesau sy'n cydymffurfio â gofynion cyfraith hylendid bwyd. Nid oes rhaid i fusnesau yn Lloegr arddangos eu sgoriau, ond cânt eu hannog i wneud hynny. Gallwch gymryd cip ar y sgoriau ar-lein a defnyddio'r wybodaeth i ddewis busnes gyda sgôr uwch.

Dod o hyd i sgôr yng Nghymru

Mae'n rhaid i fusnesau yng Nghymru arddangos eu sgoriau, yn ol y gyfraith, a hynny mewn man amlwg, fel drws, mynedfa neu ffenestr busnes. Mae'n rhaid i bob busnes yng Nghymru ddarparu gwybodaeth am eu sgor ar lafar os daw cais gan berson neu dros y ffôn.

Sgoriau ar-lein sy'n wahanol i'r sticeri sgoriau

Mae'n bosibl bod rheswm teilwng pam fod sgôr ar-lein yn wahanol i sgôr sy'n cael ei harddangos ar safle busnes, fel:

- Mae'r busnes wedi apelio yn erbyn ei sgôr ddiweddaraf ac yn disgwyl am y canlyniad
- Mae'r awdurdod lleol wrthi'n uwchlwytho'r sgôr newydd i'n gwefan

Hyd yn oed os yw'r busnes yn cael y sgôr uchaf, fe all bod ychydig o oedi tra bod yr awdurdod lleol yn diweddarau'r wefan. Mae awdurdodau lleol yn uwchlwytho sgoriau bob 28 diwrnod ar y

lleiaf. Os nad ydych yn gallu dod o hyd i sgôr ar gyfer busnes, bydd angen i chi gysylltu â'r awdurdod lleol sy'n gyfrifol am arolygu'r busnes.

Os ydych chi'n poeni bod busnes yn arddangos sgôr wahanol i'r sgôr ar y wefan yn fwriadol, i awgrymu bod ganddo safonau hylendid uwch nag sydd ganddo mewn gwirionedd, dylech chi gysylltu â'r awdurdod lleol. Gallwch chi ddod o hyd i fanylion yr awdurdod lleol drwy chwilio am y busnes gan ddefnyddio'r adnodd chwilio am awdurdod lleol.

Busnesau gyda sgoriau isel

Mae'n rhaid i fusnesau sy'n cael sgôr o '0' neu '1' roi gwelliannau brys neu welliannau mawr ar waith o ran eu safonau hylendid. Bydd swyddog diogelwch bwyd yr awdurdod lleol yn defnyddio nifer o ddulliau gorfodi ac yn rhoi cyngor ac arweiniad i sicrhau bod y gwelliannau'n cael eu gweithredu.

Bydd y swyddog diogelwch bwyd hefyd yn rhoi gwybod i'r busnes pa mor sydyn y mae'n rhaid cyflwyno'r gwelliannau hyn. Bydd hyn yn dibynnu ar y math o broblem y mae gofyn mynd i'r afael â hi.

Os yw'r swyddog yn canfod bod safonau hylendid busnes yn wael iawn, a bod risg ar fin digwydd i iechyd y cyhoedd, pan allai bwyd fod yn anniogel, mae'n rhaid i'r swyddog weithredu er mwyn diogelu defnyddwyr. Gall hyn arwain at atal rhan o'r busnes, neu gau'r busnes yn gyfan gwbl, nes ei bod yn ddiogel ail-ddechrau.

Pa mor aml y cynhelir arolygiadau?

Caiff sgôr newydd ei rhoi bob tro y bydd y busnes yn cael ei arolygu gan swyddog diogelwch bwyd o awdurdod lleol y busnes.

Mae amlder yr arolygiadau hyn yn dibynnu ar y risg posibl i iechyd y cyhoedd, fel y cafodd ei asesu yn yr arolygiad diwethaf.

Mae'r asesiad yn dibynnu ar:

- y math o fwyd sy'n cael ei drin
- nifer y cwsmeriaid
- y math o brosesau a gynhelir cyn i'r bwyd gael ei werthu neu ei weini
- y safonau hylendid a welir ar y diwrnod

Caiff busnesau sy'n peri risg uwch eu harolygu'n amlach na busnesau sy'n peri risg is e.e. manwerthwr bach sy'n gwerthu amrywiaeth o fwydydd wedi'u pecynnu ymlaen llaw. Mae'r cyfnod rhwng arolygiadau yn amrywio o chwe mis ar gyfer y busnes risg uchaf i ddwy flynedd i fusnesau risg is. Ar gyfer rhai busnesau sy'n peri risg isel iawn, gall y cyfnod rhwng arolygiadau fod yn hirach na dwy flynedd.

I ganolbwyntio ar fusnesau sydd â safonau hylendid is, mae pob awdurdod lleol yn cynllunio rhaglen o arolygiadau bob blwyddyn. Mae pob awdurdod lleol yn gyfrifol am nifer amrywiol o fusnesau bwyd felly mae'r rhaglen wedi'i dylunio i sicrhau eu bod yn arolygu ac yn sgorio'r safleoedd bwyd sy'n peri'r risg fwyaf i iechyd pobl yn amlach.

Rhwng arolygiadau, gall awdurdodau lleol hefyd fonitro busnesau mewn ffyrdd eraill i sicrhau eu bod yn cynnal safonau hylendid ar bob adeg. Os yw'r gwiriadau hyn yn datgelu unrhyw beth a allai nodi bod safonau hylendid wedi gwaethygu, bydd y swyddog yn cynnal arolygiad a bydd y busnes yn cael sgôr newydd.

Os bydd yr awdurdod lleol yn derbyn cwyn neu wybodaeth newydd am fusnes nad yw ar yr amserlen arolygu, ac mae'n awgrymu nad yw safonau hylendid yn cael eu cynnal, bydd yr awdurdod lleol yn ymchwilio i hyn, ac fe all arolygu'r busnes a rhoi sgôr hylendid newydd iddo.

Resources

[Mesurau diogelu i fusnesau bwyd \(Cymru\)](#) (213.67 KB)

Northern Ireland

[FHRS business safeguard information \(Northern Ireland\)](#) (102.55 KB)

Lloegr

[FHRS business safeguard information \(England\)](#) (106.18 KB)