

Hylendid bwyd ar gyfer eich busnes

Mae hylendid bwyd da yn hanfodol i sicrhau bod y bwyd rydych chi'n ei weini'n ddiogel i'w fwyta. Mae'n helpu i atal gwenwyn bwyd.

Pan fyddwch chi'n [sefydlu busnes bwyd](#), mae angen i chi gyflwyno ffyrdd o weithio a fydd yn eich helpu i sicrhau bod mesurau hylendid bwyd da ar waith o'r cychwyn cyntaf.

Y pedwar hanfod hylendid bwyd

Dyma'r pedwar hanfod ar gyfer hylendid da:

- Glanhau
- Coginio
- Oeri
- Croeshalogi

Gallwch chi ddefnyddio'r pedwar hanfod i atal y problemau diogelwch bwyd mwyaf cyffredin.

Er mwyn rheoli gweithdrefnau hylendid a diogelwch bwyd yn eich busnes bwyd, dylech chi ddilyn egwyddorion [Dadansoddi Peryglon a Phwynt Rheoli Critigol \(HACCP\)](#).

Storio bwyd yn ddiogel

Mae'n bwysig iawn storio bwyd yn y lle cywir i'w gadw'n ddiogel, i'w ddiogelu rhag bacteria niweidiol, cemegion a gwrthrychau yn mynd i mewn i fwyd. Bydd angen i chi storio gwahanol fathau o fwyd trwy eu cadw mewn: Bydd angen i chi storio gwahanol fathau o fwyd trwy eu cadw mewn:

- cynwysyddion sy'n cael eu cadw mewn cypyrddau neu ar silffoedd – fel pasta, reis a blawd
- oergell
- rhewgell

Dyma ragor o wybodaeth am sut i [oeri bwyd yn gywir yn eich busnes](#).

Cludo bwyd yn ddiogel

Pan fyddwch chi'n [cludo bwyd](#), o'ch safle i leoliad arall neu o'r warws talu a chario i'ch safle, rhaid i chi sicrhau eich bod chi'n atal y bwyd rhag cael ei halogi, er enghraifft gyda baw neu facteria.

Mae'n arbennig o bwysig sicrhau bod:

- bwyd yn cael ei gludo mewn deunydd pecynnu neu gynwysyddion sy'n diogelu'r bwyd rhag halogiad
- bwyd oer a bwyd wedi'i rewi yn cael ei gadw ar y tymheredd cywir (mae rhai busnesau'n defnyddio bagiau a blychau oer, neu faniau wedi'u hoeri)
- bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta yn cael eu cadw ar wahân

Hyfforddi staff

Yn ôl y gyfraith, mae'n rhaid i weithredwyr busnesau bwyd sicrhau bod unigolion sy'n trin bwyd yn cael yr oruchwyliaeth a'r hyfforddiant hylendid bwyd priodol, sy'n cyd-fynd â'r ardal y maent yn gweithio ynddi ac yn eu galluogi i drin bwyd yn y modd mwyaf diogel. Yn y Deyrnas Unedig, nid oes rhaid i unigolion sy'n trin bwyd gael tystysgrif hylendid bwyd i baratoi neu werthu bwyd.

Gellir dysgu'r sgiliau a addysgir mewn rhaglenni hyfforddi swyddogol hefyd drwy:

- hyfforddiant wrth weithio
- hunan-astudio
- profiad blaenorol perthnasol

Hylendid personol

Er mwyn cadw bwyd yn ddiogel, mae'n hanfodol bod gennych chi a'ch staff safonau hylendid personol uchel.

Mae hylendid personol yn cynnwys:

- golchi dwylo
- dillad
- addasrwydd i weithio
- hyfforddiant

Arolygiadau a sgôr hylendid bwyd

Bydd swyddogion awdurdodedig eich cyngor lleol yn [arolygu eich safleoedd](#) i wirio a yw eich busnes yn cydymffurfio â chyfraith bwyd ac yn cynhyrchu bwyd sy'n ddiogel i'w fwyta.

Os ydych chi'n gweini neu'n cyflenwi bwyd yn uniongyrchol i'r cyhoedd, mae'n bosib y byddwch chi'n rhan o'r [Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd](#).

Bydd eich sgôr yn seiliedig ar yr hyn a welir ar ddiwrnod yr arolygiad ac efallai y byddwch chi'n cael sgôr hylendid rhwng 5 a 0, yn seiliedig ar y safonau hylendid bwyd ar y pryd.

Mae'n rhaid arddangos sticer y sgôr yng Nghymru a Gogledd Iwerddon. Mae'n wirfoddol yn Lloegr. Trwy ddangos y sticer, rydych chi'n dangos i'ch cwsmeriaid pa mor dda yw'ch safonau hylendid.

Canllawiau ar gyfer y diwydiant bwyd

Gwneud a gwerthu brechdanau

- [Canllaw'r Diwydiant Bwyd ar Arfer Hylendid Da: Siopau Brechdanau a Sefydliadau Tebyg sy'n Gweini Bwyd](#)
- [Canllaw'r Diwydiant ar Arfer Hylendid Da: Gweithgynhyrchu Brechdanau](#)

Busnesau manwerthu

- [Canllaw'r Diwydiant Bwyd ar Arfer Hylendid Da: Manwerthu](#)
- [Canllawiau Arfer Gorau ar gyfer Cynhyrchu Bwyd Wedi'i Oeri: Rhifyn 4](#)

Canllawiau diwydiant eraill i gynorthwyo'ch busnes

- arlwyo

- dosbarthwyr Cyfanwerthu
- proseswyr pysgod gwyn
- gwerthu a dosbarthu
- d?r potel
- bwyd wedi'i archebu drwy'r post
- diodydd ac alcohol
- berwr y d?r (watercress)

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](#).