

Dechrau busnes bwyd

Cofrestru busnes bwyd

Canllawiau ar sut i gofrestru busnes bwyd newydd a phresennol.

Cofrestru

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 eich busnes bwyd gyda'ch awdurdod lleol](#).

Dylech wneud hyn o leiaf 28 diwrnod cyn agor. Mae cofrestru'ch busnes bwyd yn rhad ac am ddim ac ni ellir ei wrthod. Os ydych chi eisoes yn masnachu a heb gofrestru, mae angen i chi wneud hynny cyn gynted â phosib.

Eithriadau

Os yw eich busnes bwyd cyfanwerthu yn gwneud, yn paratoi neu'n trin cig, pysgod, wyau neu gynhyrchion llaeth i'w cyflenwi i fusnesau eraill, efallai bydd angen cymeradwyaeth yr awdurdod lleol cymwys, ac nid cofrestriad. Os ydych chi'n ansicr a oes angen cymeradwyaeth arnoch chi, edrychwch ar [ganllawiau gwneud cais i gymeradwyo sefydliad bwyd](#) neu cysylltwch â'ch [awdurdod lleol](#).

Pwy sydd angen cofrestru

Bydd angen i bob math o fusnes bwyd sy'n gweini cwsmeriaid yn uniongyrchol gofrestru, gan gynnwys:

- bwytai, caffis a bwytai tecawê
- busnesau arlwygo wedi'u lleoli yn y cartref, gwestai gwely a brecwast, busnesau arlwygo symudol a busnesau dros dro
- pabelli mawr (marquees), stondinau bwyd, a faniau bwyd
- meithrinfeydd, ysgolion a chartrefi gofal
- gwerthu o bell, archebu drwy'r post a chyflenwi bwyd gan gynnwys ar-lein

Bydd angen i chi gofrestru'ch busnes bwyd os ydych chi'n:

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

Dylai cwmnïau sy'n ymwneud â dosbarthu bwyd neu gyflenwi bwyd 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 safleoedd.

Cofrestru fel gwarchodwr plant

[Bydd angen i chi gysylltu â'ch cyngor lleol](#) i wneud cais i gofrestru fel gwarchodwr plant os ydych chi'n darparu bwyd gyda'ch busnes gwarchod plant yng Nghymru.

Os ydych chi'n darparu bwyd gyda'ch busnes gwarchod plant yn Lloegr, bydd y manylion yr ydych yn eu darparu i [Ofsted](#) hefyd yn cael eu defnyddio i'ch cofrestru fel busnes bwyd gyda'ch awdurdod lleol. Ni fydd yn rhaid i chi gofrestru ar wahân.

[Bydd angen i chi gysylltu â'ch cyngor lleol](#) i wneud cais i gofrestru fel gwarchodwr plant os ydych chi'n darparu bwyd gyda'ch busnes gwarchod plant yng Ngogledd Iwerddon

Meithrinfeydd, cartrefi gofal ac ysgolion

Mae meithrinfeydd, cartrefi gofal ac ysgolion yn safleoedd annomestig ac mae hynny'n golygu na fydd [Ofsted](#) yn rhannu manylion cofrestru â'r awdurdod lleol. Byddant yn cysylltu â chi yn uniongyrchol.

Gwirfoddolwyr a sefydliadau elusenol

Os ydych chi'n trin, paratoi, storio a gweini bwyd yn achlysurol ac ar raddfa fach, nid oes angen i chi gofrestru.

Efallai y bydd angen i chi gofrestru gyda'ch [awdurdod lleol](#) fel busnes bwyd os ydych chi'n darparu bwyd yn rheolaidd, a hynny wedi'i drefnu. Bydd angen i chi gofrestru os ydych chi'n trin bwyd yn rheolaidd, hyd yn oed os ydych chi'n sefydliad nid er elw fel banc bwyd. Mae rhagor o [ganllawiau ar ddarparu bwyd mewn neuadd bentref neu leoliad cymunedol arall](#).

Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd

Ar ôl cofrestru, efallai y bydd eich awdurdod lleol yn arolygu eich safle. Mae cofrestru'ch busnes yn gynnar a chael cyngor ac arweiniad yn eich helpu i baratoi ar gyfer arolygiadau. Mae paratoi'n drylwyr ar gyfer arolygiadau yn golygu y bydd gan eich busnes bwyd y cyfle gorau o gael y sgôr uchaf o dan y [Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd](#).

Mae busnesau'n dweud bod sgôr uchel wedi'u helpu i gael mwy o gwsmeriaid – peidiwch â cholli allan!

Diweddarau eich manylion busnes

Mae'n rhaid i chi:

- sicrhau bod gan eich awdurdod lleol wybodaeth gyfredol am eich safle bob amser
- ddweud wrth eich awdurdod lleol os ydych chi'n bwriadu gwneud unrhyw newidiadau sylweddol i'ch busnes, gan gynnwys cau

Os ydych chi'n gweithredu mwy nag un safle, mae angen i chi gofrestru pob un ohonynt gyda'r awdurdodau lleol y maent wedi'u lleoli ynddynt.

[Diweddaru eich manylion busnes bwyd](#)

Os ydych chi eisiau gwneud newidiadau i'ch safle, dylech ddweud wrth eich awdurdod lleol, oherwydd:

- efallai y bydd angen caniatâd cynllunio
- bydd angen i chi dalu ardrethi busnes ar gyfer y rhan fwyaf o safleoedd

Sefydlu busnes bwyd

Sut i ddewis y safle cywir a pha gyfleusterau sydd angen i chi eu darparu yn eich busnes bwyd. Mae'n cynnwys cyngor ar iechyd a diogelwch a diogelwch tân.

Dewis y safle cywir ar gyfer eich busnes

Rhaid i safle eich busnes:

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

Rhaid i chi gadw'ch safle yn lân a'i gynnal mewn cyflwr da. Rhaid i'ch safle eich galluogi i ddilyn arferion [hylendid bwyd](#) da, gan gynnwys diogelu yn erbyn [halogiad](#) a rheoli plâu.

Pan fyddwch chi'n dewis safle newydd, neu'n gwneud newidiadau i safle, mae'n syniad da gofyn am gyngor gan eich awdurdod lleol.

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 i chi gael digon o sinciau i'r staff olchi 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 staff newid eu dillad, lle bo angen.

Gofynion eraill

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

Ardaloedd 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 adeiladu
- heb gyddwysiad na llwydni
- â phaent a phlastr heb eu gwisgo

Ffenestri a drysau

Rhaid i ffenestri ac unrhyw agoriadau eraill (fel drysau) gael eu hadeiladu mewn ffordd sy'n atal baw rhag adeiladu. Os ydynt yn agor i fynd tu 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 cyffwrdd 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 cael sinciau ar wahân, lle bo angen, ar gyfer golchi bwyd ac offer glanhau mewn ardaloedd paratoi bwyd.

Rhaid i bob sinc gael cyflenwad 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 cyffwrdd 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 chi ddod o hyd i ragor o wybodaeth am [gynnal a chadw](#) yn ein pecyn Safer Food, Better Business ar gyfer arlwywyr.

Gwastraff Bwyd

Mae'n rhaid i chi gael cyfleusterau digonol ar gyfer storio a gwaredu bwyd. Mae'n rhaid i chi [gael gwared ar wastraff bwyd a sbwriel arall](#) o ystafelloedd sy'n cynnwys bwyd cyn gynted ag y bo modd i'w osgoi rhag adeiladu a denu plâu.

Dyma'r tri phrif grŵp o blâu a sy'n bodoli mewn busnesau bwyd:

- Cnofilod (rodents) – llygod mawr a llygod
- Pryfed (insects) – chwilod du, chwilod, morgrug a phryfed
- Adar – colomennod ac ati

Gallwch chi ddod o hyd i ragor o wybodaeth am [reoli plâu](#) yn ein pecyn Safer Food, Better Business ar gyfer arlwywyr.

Fideo hyfforddi diogelwch bwyd – Rheoli plâu

Yr hyn sydd angen i chi ei wybod a'i wneud i gadw plâu allan o'ch busnes.

Iechyd a diogelwch

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

Os ydych chi yng Ngogledd Iwerddon, cysylltwch ag [Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch Gogledd Iwerddon](#).

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 chi'n bwriadu addasu'ch safle, mae'n syniad da cael cyngor diogelwch tân cyn i chi ddechrau arni. Gallwch chi gael cyngor gan eich [awdurdod tân lleol](#).

I gael rhagor o wybodaeth, edrychwch ar dudalen [tân a ffrwydradau](#) ar wefan yr Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch.

Cynorthwyo a chefnogi eich busnes bwyd

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 chi gyfrifoldebau eraill.

Gwiriwch a oes angen:

- [trwyddedau](#), er enghraifft i werthu bwyd neu i fasnachu ar y stryd
- [yswariant](#)

Mae yna hefyd reolau y mae'n rhaid i chi eu dilyn os ydych chi'n:

- [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

Mae [GOV.UK](#), yn darparu cyngor a chymorth busnes am ddim ar gyfer dechrau busnes. Gallwch chi hefyd ddod o hyd i gymorth, cyngor a ffynonellau cyllid am ddim trwy eich '[canolfan dwf' leol](#)'. 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.

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](#).

Rheoli diogelwch bwyd

Canllawiau ar sut i reoli bwyd yn eich busnes er mwyn gwneud yn siŵr ei fod yn ddiogel i'w fwyta.

Mae rheoli diogelwch bwyd yn ymwneud â chydymffurfio â hylendid bwyd a safonau bwyd. Rhaid i chi sicrhau bod gennych weithdrefnau rheoli diogelwch bwyd ar waith. Mae angen i chi hefyd ystyried:

- y cyflenwyr rydych chi'n eu defnyddio
- sut rydych chi'n olrhain y bwyd rydych chi'n ei brynu, a'r bwyd rydych chi'n ei werthu i fusnesau eraill
- sut rydych chi'n cludo bwyd

Gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd

Mae'n rhaid i chi roi gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd ar waith sy'n seiliedig ar egwyddorion [Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol](#) (HACCP).

Mae HACCP yn system sy'n eich helpu i adnabod peryglon bwyd posibl a chyflwyno gweithdrefnau i sicrhau eich bod yn cael gwared ar y peryglon hynny, neu eu lleihau i lefel dderbyniol.

Bydd y gweithdrefnau hyn yn eich helpu i gynhyrchu a gwerthu bwyd sy'n ddiogel i'w fwyta, cyn belled â'ch bod yn:

- cadw dogfennau a chofnodion cyfredol o'ch gweithdrefnau
- adolygu eich gweithdrefnau yn rheolaidd i sicrhau eu bod yn adlewyrchu'r hyn rydych chi'n ei gynhyrchu neu eich ffordd o weithio

Er mwyn eich helpu i roi eich gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd ar waith, rydym ni'n cynnig Pecynnau Gwybodaeth Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell (SFBB) ar gyfer busnesau bach.

[Pecynnau Gwybodaeth Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell](#)

Efallai na fydd angen gweithdrefnau diogelwch bwyd os yw'r prosesau yn eich busnes yn syml iawn. Os mai'r dyma'r achos, fe allwch chi gydymffurfio â'r gofyniad cyfreithiol trwy ddilyn arferion hylendid da. I gael rhagor o wybodaeth, cysylltwch â'ch [awdurdod lleol](#) i geisio cyngor.

Hylendid Bwyd

Rhaid i fusnesau ac unigolion sy'n trin bwyd sicrhau bod eu harferion yn lleihau'r risg o niwed i'r defnyddiwr. Rhan o gydymffurfio â diogelwch bwyd yw rheoli [hylendid bwyd](#) a [safonau bwyd](#) i sicrhau bod y bwyd rydych chi'n ei weini'n ddiogel i'w fwyta.

Pecynnu a labelu

Mae'r gyfraith yn nodi'r hyn sy'n ofynnol i'w ddangos ar ddeunydd [pecynnu a labeli](#) bwyd. Caiff labelu ei reoleiddio i ddiogelu defnyddwyr er mwyn sicrhau eu bod yn cael yr wybodaeth gywir i wneud dewisiadau hyderus a gwybodus am fwyd yn seiliedig ar ddeiet, alergeddau, chwaeth bersonol neu gost.

Gallwch ddod o hyd i wybodaeth ychwanegol gan ddefnyddio gwefan [Business Companion](#), sy'n darparu canllawiau manwl ar yr hyn y mae'r gyfraith yn ei nodi ar baratoi a gwerthu bwyd, gan gynnwys hylendid, cyfansoddiad, labelu a pheccynnu.

Alergenau Bwyd

Er mwyn sicrhau bod cwsmeriaid sydd ag alergedd bwyd yn ddiogel, rhaid i chi ddilyn y rheolau gwybodaeth am alergenau trwy:

- ddarparu gwybodaeth gywir am alergenau
- trin a rheoli alergenau bwyd yn briodol yn y gegin

Gallwch ddod o hyd i'n cyngor ar alergenau drwy'r canlynol:

- [canllawiau ar alergenau ar gyfer gwahanol fathau o fusnesau](#)
- [canllawiau ar alergenau i weithgynhyrchwyr](#)

Ychwanegion bwyd

Os ydych chi'n defnyddio ychwanegyn mewn bwyd, rhaid i chi:

- ddefnyddio [ychwanegyn sydd wedi'i gymeradwyo](#) yn unig
- dim ond ei ddefnyddio os yw wedi'i [gymeradwyo i'w ddefnyddio yn y bwyd hwnnw](#)

Cyflenwyr

Mae'n bwysig defnyddio cyflenwr sydd ag enw da i sicrhau bod y cynhyrchion rydych chi'n eu

prynu wedi'u storio, eu prosesu a'u trin yn ddiogel. Pan gaiff bwyd ei ddsbarthu i chi, rhaid i chi bob amser wirio:

- ei fod wedi'i oeri a'i rewi yn ddigonol
- nad yw'r pecyn wedi'i ddifrodi
- ei fod yn cyd-fynd â'r hyn rydych chi wedi'i archebu

Os nad ydych chi o'r farn fod y bwyd wedi cael ei drin yn ddiogel neu os yw o ansawdd gwael, peidiwch â'i ddefnyddio a chysylltwch â'ch cyflenwr ar unwaith.

Gallwch ddod o hyd i ragor o wybodaeth am gyflenwyr a chontractwyr yn ein [pecyn Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell](#) ar gyfer arlwywyr.

Y gallu i olrhain

Mae rheolau olrhain yn helpu i ddilyn trywydd bwyd yn y gadwyn gyflenwi a 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:

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

Dylai'r cofnodion gynnwys:

- enw a chyfeiriad y cyflenwr
- enw a chyfeiriad y busnes rydych chi'n ei gyflenwi
- math o gynnyrch a faint o gynhyrchion
- dyddiadau trafodion a chludo

Gallwch hefyd gofnodi:

- rhif swp (batch number)
- anfonebau
- derbynebau cynhyrchion bwyd

Yn aml bydd yr wybodaeth hon wedi'i chofnodi ar yr anfoneb.

Mae angen cadw'ch holl gofnodion yn gyfoes a sicrhau eu bod ar gael ar gyfer arolygiadau bob amser. Byddant yn cael eu gwirio os oes problem diogelwch gyda'r bwyd yr ydych chi wedi'i werthu. Nid yw'r [Rheoliad Cyfraith Bwyd Cyffredinol \(CE\) 178/2002](#) yn nodi am ba hyd y dylid cadw cofnodion olrhain, er y gallai fod yn ofynnol dan ddeddfwriaeth sector benodol.

Arolygiadau diogelwch bwyd a gorfodi

Mae awdurdodau lleol yn gyfrifol am orfodi deddfau hylendid bwyd. Mae gan swyddogion awdurdodedig yr hawl i fynd i mewn ac [arolygu eich safle](#) ar unrhyw adeg resymol heb apwyntiad. Gall swyddogion awdurdodedig gymryd [camau gorfodi](#) i ddiogelu'r cyhoedd, megis atafaelu bwydydd yr amheuir eu bod yn anaddas i'w fwyta gan bobl.

Tynnu a galw cynnyrch yn ôl

Ceir digwyddiad bwyd pan fydd pryderon am fygythiadau go iawn, neu amheuan am fygythiadau, i ddiogelwch, ansawdd neu ddilysrwydd bwyd yn gofyn ymyrryd er mwyn diogelu defnyddwyr.

Tynnu yn ôl

Pan fyddwch chi'n gwybod neu'n amau bod y bwyd neu'r bwyd anifeiliaid rydych chi wedi'i gyflenwi naill ai'n niweidiol i iechyd, yn anaddas i bobl ei fwyta neu ddim yn cydymffurfio â gofynion cyfreithiol, bydd angen i chi ei dynnu'n ôl o'r farchnad.

Galw yn ôl

Gellir galw'r cynnyrch yn ôl os yw eisoes wedi cyrraedd cwsmeriaid.

Dylid hysbysu cwsmeriaid i ddychwelyd neu gael gwared ar y cynnyrch.

Rhaid i chi roi gwybod i'ch [awdurdod lleol](#) ar unwaith.

Gallwch ddod o hyd i ragor o wybodaeth am [dynnu neu alw cynnyrch yn ôl](#) yn ein pecynnau Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell.

Hyfforddiant

Os ydych chi'n gyfrifol am ddatblygu a chynnal gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd busnes, mae'n rhaid bod gennych hyfforddiant addas ar ddiogelwch bwyd a hylendid i wneud hyn. Gallwch ddysgu'r sgiliau hyn trwy:

- hyfforddi wrth weithio
- hunan-astudio
- profiad blaenorol perthnasol.

Rhaid i chi sicrhau bod unrhyw aelod o staff sy'n trin bwyd yn cael ei hyfforddi ar hylendid a diogelwch bwyd, gan gynnwys [alergenau](#), cyn iddynt ddechrau gweithio.

Mae'n syniad da [cadw cofnod o unrhyw hyfforddiant yr ydych chi neu'ch staff wedi'i gael](#). Drwy wneud hyn, byddwch chi'n gallu dangos i swyddogion awdurdodedig pan fyddant yn ymweld â'ch safle.

- Gall ein [pecynnau gwybodaeth SFBB](#) helpu i'ch hyfforddi chi a'ch staff.
- Rydym ni hefyd yn cynnig [Hyfforddiant alergenau](#) ac [hyfforddiant olrhain](#) ar-lein yn rhad ac am ddim i fusnesau.
- Gallwch hefyd gysylltu â'ch [awdurdod lleol](#) i ddysgu rhagor am gyrsiau hylendid bwyd.

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](#).

Hylendid bwyd ar gyfer eich busnes

Gofynion 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](#).