

Addasu bwytai a gwasanaethau dosbarthu bwyd yn ystod COVID-19

Canllawiau ar sut i ailagor ac addasu busnesau bwyd i weithio'n ddiogel yn ystod y pandemig COVID-19 .

PWYSIG

Mae cyfyngiadau clo cenedlaethol ar waith yng Nghymru ers **23 Rhagfyr 2020**. Dylai pobl aros gartref lle bo hynny'n bosibl a dylent dim ond deithio i'r gwaith os nad yw'n bosib iddynt weithio gartref.

Rhaid i leoliadau lletygarwch yng Nghymru, fel caffis, bwytai, tafarndai, bariau a chlybiau cymdeithasol gau ond gallant ddarparu bwyd a diodydd di-alcohol ar gyfer tecawê, clicio a chasglu a gwasanaeth gyrru heibio. Gellir parhau i ddarparu pob bwyd a diod (gan gynnwys alcohol) trwy eu danfon.

Mae gwahanol ofynion yn weithredol ar draws [Lloegr](#), [Gogledd Iwerddon](#) a'r [Alban](#).

Dyma ragor o wybodaeth am [reolau'r cyfyngiadau clo cenedlaethol yng Nghymru](#).

Mae canllawiau gan yr Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB) yn canolbwyntio ar y prosesau a'r gofynion hylendid y mae'n rhaid i chi eu dilyn i weithredu eich busnes bwyd yn ddiogel.

Dylid darllen y canllawiau hyn ar y cyd â [Gweithio'n ddiogel yn ystod COVID-19](#) a chanllawiau ehangach y llywodraeth ar COVID-19. Bydd hyn yn rhoi fframwaith ymarferol i chi nodi'r hyn sydd angen i chi ei wneud i barhau, i addasu neu i ailgychwyn, gweithrediadau yn ystod y pandemig COVID-19.

Asesiad risg ac adolygiad

Yn unol â chyngor ehangach y llywodraeth, dylech sicrhau bod yr asesiad risg ar gyfer eich busnes yn mynd i'r afael â risgiau COVID-19. Dylech ddefnyddio [canllawiau cadw pellter cymdeithasol y llywodraeth](#) i lywio'ch penderfyniadau a'ch mesurau rheoli. Oso es gennych chi lai na phum gweithiwr, nid oes angen i chi gofnodi unrhyw beth. Dylech ystyried sut mae hyn yn effeithio ar y systemau rheoli diogelwch bwyd presennol.

Mae'n rhaid i fusnesau bwyd sy'n ailddechrau, neu sydd wedi gwneud newidiadau, adolygu a lle boan gen, diweddarau eu [gweithdrefnau Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol \(HACCP\)](#) neu eu system rheoli diogelwch bwyd seiliedig ar risg (fel y pecyn [Bwyd mwy diogel, busnes gwell](#)). Dylech wirio nad ydych wedi cyflwyno unrhyw risgiau ychwanegol nad ydych yn eu rheoli.

Mae'n rhaid i chi:

- gofnodi unrhyw newidiadau a wnewch
- cofnodi'r gwiriadau cychwyn rydych chi'n eu cynnal
- rhoi gwybod i'ch awdurdod bwyd lleol os ydych chi'n ailddechrau eich busnes bwyd, ac am unrhyw newidiadau i'r gweithgareddau rydych chi wedi'ch cofrestru i'w cynnal. Mae hyn yn cynnwys cyflwyno gwasanaethau tecawê neu ddsbarthu bwyd newydd.

Os ydych yn ailgydio yn eich gweithrediadau, dylech adolygu eich gweithdrefnau cychwyn arferol yn dilyn unrhyw gyfnod o fod ar gau ac ystyried a oes angen unrhyw weithdrefnau ychwanegol. Dylai hyn ystyried faint o amser sydd wedi bod ers i'ch busnes roi'r gorau i weithredu. Dylai'r adolygiad hwn ystyried y gofynion glanhau ar gyfer eich busnes, ac asesu unrhyw anghenion rheoli plâu yn dilyn y cyfnod o fod yn anweithredol. Mae SFBB yn cynnwys [rhestr wirio ar gyfer agor a chau eich busnes](#) a chyngor ar wiriadau ychwanegol y dylid eu cynnal.

Dylai staff fod yn [iach i weithio](#) bob amser. Mae hyn yn golygu na ddylent fod yn cario nac yn dioddef o unrhyw salwch na chlefyd a allai achosi problem gyda diogelwch bwyd. Yn ystod COVID-19, dylai staff sy'n dangos [symptomau](#) o'r clefyd ddilyn canllawiau [Aros gartref](#) a chanllawiau ar [Gadw'n ddiogel y tu allan i'r cartref](#). Mae Iechyd Cyhoeddus Lloegr wedi cyhoeddi canllawiau yn dangos y broses [dychwelyd i'r gwaith ar gyfer gweithiwr sy'n dangos symptomau](#) ar ôl iddo gael ei brofi am COVID-19.

Mae'n rhaid i chi wneud yn si?r bod staff yn deall eich Polisi Iach i Weithio, a'u bod yn ymwybodol o unrhyw ddiweddariadau i'r polisi o ganlyniad i COVID-19. Cofiwch ystyried unrhyw newidiadau priodol i'ch holiaduron ar gyfer ymwelwyr i fynd i'r afael â risgiau dal COVID-19.

Mae'n annhebygol iawn y gellir trosglwyddo COVID-19 trwy fwyd neu ddeunydd pecynnu bwyd. Fodd bynnag, fel mater o arfer hylendid da, dylai eich staff olchi eu dwylo yn aml gyda sebon a d?r am o leiaf 20 eiliad. Dylid gwneud hyn fel mater o drefn, gan gynnwys:

- cyn ac ar ôl trin bwyd
- cyn trin cyllyll a ffyrc, llestri a gwydrau glân, neu eitemau eraill i'w defnyddio gan y cwsmer
- ar ôl trin eitemau budr neu rai wedi'u defnyddio, fel casglu llestri o fyrddau cwsmeriaid
- ar ôl trin arian
- ar ôl cyffwrdd ag arwynebau a gaiff eu cyffwrdd yn aml, fel dolenni drysau
- wrth symud rhwng gwahanol rannau o'r gweithle
- ar ôl bod mewn man cyhoeddus
- ar ôl [chwythu'ch trwyn, pesychu neu disian](#).

Diogelwch bwyd

Os ydych chi'n fwyty neu'n fusnes bwyd sy'n darparu gwasanaeth dosbarthu bwyd neu fwyd tecawê, rhaid i chi sicrhau bod eich busnes yn cydymffurfio â [gofynion alergenau a hylendid ar gyfer gwerthu o bell](#).

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 gorffen 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).

Os defnyddiwyd cerbydau neu gynwysyddion i gludo unrhyw beth heblaw am fwyd, mae angen glanhau'n effeithiol rhwng llwythi er mwyn osgoi'r risg o halogi.

Mae angen diweddarau cynlluniau Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol (HACCP) neu Systemau Rheoli Diogelwch Bwyd sy'n seiliedig ar HACCP i gynnwys manylion y bwyd a gludir.

Mae gennym ni ragor o wybodaeth am ofynion alergenau a hylendid yn [Diogelwch bwyd ar gyfer dosbarthu bwyd](#). Mae Sefydliad Siartredig Iechyd yr Amgylchedd wedi cyhoeddi canllawiau pellach ar [ddosbarthu bwyd a bwyd tecawê yn ystod COVID-19](#).

Cynwysyddion aml dro gan gwsmeriaid

Dylech chi adolygu eich arferion hylendid bwyd ar gyfer derbyn offer aml dro eich cwsmeriaid. Gall hyn gynnwys cwpanau neu gynwysyddion aml dro. Penderfyniad y busnes yw p'un a allwch chi barhau i ddarparu ar gyfer hyn. Os felly, bydd angen gweithdrefn arnoch i leihau pa mor aml y daw staff i gysylltiad ag offer cwsmeriaid. Dylai hyn leihau'r risg bosibl i'ch staff, eich offer a'ch safle o halogiad arwynebol. Gallwch wneud hyn drwy:

- wneud yn siŵr nad yw staff yn cyffwrdd ag offer y cwsmer. Gallwch chi ofyn i gwsmeriaid adael eu cwpanau ar y cownter ac yna arllwys y ddiod i'r gwpan o'ch cynhwysydd eich hunain.
- gofyn i staff olchi'r cynhwysydd a'u dwylo gyda dŵr poeth a sebon. Dylid aros iddo sychu cyn ei ddefnyddio gyda'ch offer chi.

Os nad ydych chi'n gallu defnyddio cynwysyddion aml dro gan gwsmeriaid, dylech chi esbonio i gwsmeriaid nad ydych chi'n cynnig y gwasanaeth hwnnw ar hyn o bryd.

Pan fyddwch chi wedi penderfynu ar y dewis gorau ar gyfer eich busnes, dylech chi gofnodi hyn o fewn eich system rheoli diogelwch bwyd a'ch asesiad risg COVID-19. Dylid hyfforddi staff mewn unrhyw newid gweithdrefnol.

Glanhau eich safle a'ch offer yn drylwyr

Dylech i lanhau'ch safle bwyd a'ch offer bwyd yn drylwyr cyn ail-ddechrau gweithrediadau. Dylech ystyried dulliau priodol o wirio pa mor effeithiol yw eich glanhau, a ph'un a oes angen mesurau glanhau trylwyr proffesiynol. Rydym ni wedi llunio canllawiau ar [lanhau yn effeithiol yn eich busnes](#).

Dylech sicrhau bod yr holl wydrau, llestri a chyllyll a ffyrc ac ati a ddefnyddir gan gwsmeriaid yn

cael eu glanhau yn ddigonol. Mae hyn er mwyn lleihau'r risg o halogiad gyda'r coronafeirws yn ogystal â phathogenau eraill. Dylech eu glanhau un ai gan ddefnyddio glanedydd (detergent) addas mewn peiriant golchi llestri o safon diheintio, neu eu golchi â llaw mewn d?r poeth a sebon gan ddefnyddio glanedydd bacterleiddiol.

Mae Bwyd mwy Diogel, Busnes Gwell yn cynnwys cyngor ar lanhau mewn sectorau penodol. Mae ein [Canllawiau ar groeshalugi E.coli](#) hefyd yn cynnig pennod gynhwysfawr ar lanhau a diheintio.

Glanhau a diheintio

Er mwyn cydymffurfio â'r rheolau hylendid bwyd cyffredinol, mae'n ofynnol i chi fod â'ch gweithdrefnau glanhau, diheintio a hylendid eich hun fel rhan o'ch System Rheoli Diogelwch Bwyd. Mae hyn yn hanfodol i gynhyrchu bwyd diogel a dylai leihau'r risg o groeshalugi. Mae hyn yn cynnwys difwyno ac atal micro-organebau rhag lledaenu i fwyd.

Dylech ddilyn canllawiau ar [arferion hylendid da wrth baratoi bwyd](#). Dylai hyn gynnwys sicrhau bod gwrthrychau ac arwynebau a gaiff eu cyffwrdd yn rheolaidd yn cael eu glanhau'n aml, ac yn cael eu diheintio gan ddefnyddio'ch cynhyrchion glanhau safonol.

Rhaid i unrhyw gemegion a ddefnyddir mewn sefydliadau bwyd i [lanhau a diheintio arwynebau ac offer a ddaw i gysylltiad â bwyd](#) gael eu cymeradwyo fel rhai sy'n ddiogel ar gyfer bwyd. Fe'ch cynghorir i ddilyn cyfarwyddiadau paratoi a glanhau y gwneuthurwr, gan roi sylw arbennig i amseroedd cyswllt.?

Mae'r [pecyn Bwyd mwy diogel, busnes gwell ar gyfer arlwywyr](#), yn cynghori busnesau bwyd i ddefnyddio diheintyddion a glanweithyddion sy'n bodloni safonau BS EN.?Gan fod cynhyrchion newydd yn ymddangos ar y farchnad a bod eraill yn cael eu terfynu neu yn destun newid i'w fformiwla, nid ydym yn cadw rhestr o gynhyrchion sy'n cydymffurfio â safonau BS EN.?

Mae cyfeiriadur o ddiheintyddion [sy'n cydymffurfio ar gael i gyfeirio ato, ond dylech wirio'r label bob amser, a lle](#) bo angen, dylech wirio gyda'r gweithgynhyrchwr i sicrhau ei fod yn addas.

Glanhau os nad oes cynhyrchion rheolaidd ar gael

Os nad yw'r cynhyrchion glanhau a diheintio rydych chi'n eu defnyddio fel arfer ar gael, dylech chi geisio defnyddio dewisiadau amgen cymeradwy sy'n ddiogel i'w defnyddio gyda bwyd ac sydd â nodweddion cyfatebol ac effeithiol.

Gall glanweithyddion/diheintyddion arwynebau sy'n cynnwys alcohol (mewn crynodiadau o 70-80%) a diheintyddion cyffredin yn seiliedig ar gyfansoddion amoniwm neu glorin (cannydd) fod yn effeithiol. Gellir eu defnyddio naill ai fel toddiant cyfun glanedydd-diheintydd (detergent-disinfectant) neu wrth fabwysiadu dull dau gam fel defnyddio diheintydd ar ôl glanhau â glanedydd. Yn y naill achos neu'r llall, dylid golchi arwynebau a ddaw i gysylltiad â bwyd gyda d?r i atal bwyd rhag cael ei halogi'n gemegol.

Mae'n rhaid i chi sicrhau:

- eich bod yn dilyn cyfarwyddiadau'r gweithgynhyrchwr ar ddefnydd, gan gynnwys cadw at gyfraddau gwanhau ac amseroedd cyswllt priodol
- eich bod yn ystyried iechyd a diogelwch staff. Mae gan yr Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch [ganllawiau ar ddefnyddio cemegion yn y gweithle](#)
- bod y cemegion yn addas i'r arwynebau gael eu glanhau a'u diheintio

Dylid ceisio cyngor pellach gan eich ymgynghorydd diogelwch bwyd os bydd angen.

Os nad oes cynhyrchion diheintio amgen ar gael, efallai y bydd gweithredwyr busnesau bwyd yn dymuno defnyddio gwres fel Pwynt Rheoli Critigol. Gellir rhoi eitemau cegin fel cyllyll ac offer mewn peiriant golchi llestri, wedi'i gymeradwyo ar gyfer diheintio, neu eu gosod yn gyfan gwbl mewn d?r berwedig. Gellir glanhau arwynebau â stêm hefyd.

Rheoli stoc

Rheoli stoc

Dylai busnesau bwyd sicrhau bod unrhyw gynhwysion neu ddeunyddiau crai sydd wedi mynd heibio eu dyddiad 'defnyddio erbyn' yn cael eu gwaredu'n briodol. Dylech hefyd wirio stociau am ddifrod a/neu arwyddion o blâu a gwirio cofnodion rheoli tymheredd os ydynt ar gael. Ni ddylech ddefnyddio cynhwysion na deunyddiau crai lle nad yw'r deunydd pecynnu yn gyfan neu lle nad ydych yn fodlon bod tymheredd digonol wedi'i gynnal.

Argaeledd deunyddiau crai a chynhwysion

Dylech wirio y gallwch gael gafael ar eich deunyddiau crai a'ch cynhwysion arferol fel y gallwch fodloni manylebau eich cynnyrch. Sicrhewch fod unrhyw gyflenwyr neu gontractwyr newydd yn bodloni eich gofynion. Mae canllawiau Bwyd mwy diogel, busnes gwell ar gael ar [ddewis cyflenwyr a chontractwyr](#).

Argaeledd nwyddau

Dylech wirio bod gennych stociau digonol o gemegion glanhau addas a'u bod o fewn eu dyddiad defnyddio erbyn. Mae hyn yn cynnwys eitemau hanfodol eraill fel menig tafladwy.

Rheoli alergenau

Dylech wirio bod labelu yn dal i fod ar gael ar gyfer alergenau a bod matricesau yn gyfredol. Os yw eich cyflenwyr neu'ch cynhwysion wedi newid, bydd angen i chi adolygu'ch prosesau i adlewyrchu hynny. Darllenwch ein [Canllawiau ar alergenau ar gyfer busnesau bwyd](#) i gael rhagor o wybodaeth.

Ail-labelu

Os y gwnaethoch chi benderfynu [rhewi cynhyrchion](#) y byddech fel arfer yn eu storio gan eich bod wedi gorfod cau eich busnes, dylech ail-wirio labeli'r cynhyrchion hynny. Dylech sicrhau eich bod yn gallu defnyddio'r bwyd yn ddiogel, gan ystyried pa mor hir y bydd y cynnyrch yn para ar ôl ei ddadmer ac o ran rheoli alergenau.

Hyfforddi staff

Yn ôl y gyfraith, rhaid i weithredwyr busnesau bwyd sicrhau bod y rheiny sy'n trin bwyd yn cael eu goruchwyllo a'u hyfforddi'n briodol o ran hylendid bwyd. Dylai hyn fod yn unol â'r ardal y maen nhw'n gweithio ynddi a bydd yn golygu y gallant drin bwyd yn y ffordd fwyaf 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 yn y swydd
- hunan-astudio
- profiad blaenorol perthnasol

Dylech ailystyried anghenion hyfforddi eich staff, gan gynnwys unrhyw newidiadau fel newid gweithdrefnau, ryseitiau a mesurau hylendid eraill. Rydym ni'n darparu [adnoddau hyfforddi ar-lein] a phhecynnau [Bwyd mwy diogel, busnes gwell](#) y gellir eu defnyddio fel cymorth hyfforddi.

Cyfarpar Diogelu Personol (PPE)

Gall defnyddio Cyfarpar Diogelu Personol (PPE) yn y diwydiant bwyd fod i amddiffyn gweithwyr, a lle bo hynny'n briodol, i atal bwyd rhag cael ei halogi wrth ei gynhyrchu. Ni ddylai'r sefyllfa bresennol newid y gofynion hyn.

Dylech barhau i sicrhau bod y defnydd o PPE fel y nodir yn eich System Rheoli Diogelwch Bwyd, ac yn unol â'ch polisiau Iechyd a Diogelwch yn y Gwaith cyfredol. Fe ddylech chi:

- bwysleisio pwysigrwydd golchi dwylo yn amlach a chynnal arferion hylendid da mewn ardaloedd paratoi a thrin bwyd. Dylai gweithwyr olchi eu dwylo am o leiaf 20 eiliad, yn enwedig ar ôl bod mewn man cyhoeddus, chwythu eu trwyn, pesychu, neu disian.
- sicrhau bod gwrthrychau ac arwynebau sy'n cael eu cyffwrdd yn rheolaidd yn cael eu glanhau a'u diheintio'n aml, gan ddefnyddio'ch cynhyrchion glanhau arferol. Gallwch gyfeirio at ein canllawiau [Bwyd mwy diogel, busnes gwell](#) i gael canllawiau pellach ar safonau hylendid bwyd disgwylidiedig.

Menig

Mae'r ddeddfwriaeth Diogelwch a Hylendid Bwyd yn mynnu eich bod yn darparu bwyd diogel a bod gennych weithdrefnau hylendid priodol ar waith. Efallai y bydd rhai busnesau yn gweithredu polisi defnyddio menig, ond nid yw gwisgo menig gan staff sy'n trin bwyd yn ofyniad cyfreithiol.

Y ffordd orau y gall y rheiny sy'n trin bwyd gynnal hylendid personol da yw trwy olchi eu dwylo yn aml. Gellir defnyddio menig fel cymorth i arfer hylendid bwyd da, ond ni ddylid eu hystyried yn lle trefn drylwyr o olchi dwylo yn effeithiol. Gall y feirws COVID-19 (a feirysau eraill yn ogystal â bacteria) halogi menig tafladwy yn yr un ffordd ag y mae'n cyrraedd dwylo gweithwyr.

Os defnyddir menig, dylid eu newid mor aml ag y byddech chi'n golchi dwylo a rhaid i chi olchi'ch dwylo wrth newid neu dynnu menig. Rhaid newid menig ar ôl cynnal gweithgareddau nad ydynt yn gysylltiedig â bwyd, fel agor a chau drysau, trin arian a gwagio biniau. Dylai gweithwyr bwyd osgoi cyffwrdd â'u ceg a'u llygaid wrth wisgo menig.

Masgiau wyneb

Efallai y bydd sefyllfaoedd lle byddwch chi'n darparu masgiau wyneb i ddiogelu bwydydd risg uchel neu lle mae gweithwyr yn dod i gysylltiad â risgiau yn yr aer. Os felly, dylech barhau i ddilyn eich polisiau cyfredol ar ddefnyddio masgiau wyneb.

Dylai darparwyr bwyd a staff arlwygo mewn lleoliadau iechyd a gofal ddilyn [canllawiau Iechyd Cyhoeddus Lloegr ar ddefnyddio masgiau wyneb](#). Gall fod angen i bob aelod o staff mewn lleoliadau iechyd a gofal, gan gynnwys rolau clinigol a rhai nad ydynt yn glinigol, wisgo masg

wyneb i sicrhau amgylchedd sy'n ddiogel o ran Covid pan nad oes modd cyflawni hyn drwy ddulliau eraill.

Dylai pob busnes bwyd ddilyn eu gweithdrefnau sefydledig ar gyfer defnyddio Cyfarpar Diogelu Personol (PPE) yn y gweithle. Dylech chi hefyd ystyried [canllawiau ar gadw pellter cymdeithasol](#).

Gorchuddion wyneb

Mae'r llywodraeth wedi cyhoeddi [canllawiau i fusnesau ar wisgo gorchuddion wyneb](#).

O 24 Medi, mae'n orfodol yn Lloegr i staff mewn sefydliadau manwerthu, hamdden a lletygarwch wisgo gorchudd wyneb mewn ardaloedd sy'n agored i'r cyhoedd a lle mae'r staff yn dod, neu'n debygol o ddod, o fewn cysylltiad agos ag aelod o'r cyhoedd. Mae hyn yn cynnwys siopau, archfarchnadoedd, bariau, tafarndai, bwytai, caffis, ac ardaloedd cyhoeddus gwestai a hostelau.

Gallai defnyddio a thrin gorchuddion wyneb yn amhriodol beri risg i ddiogelwch a hylendid bwyd yn ogystal ag i iechyd a diogelwch staff. Mae'r llywodraeth wedi darparu canllawiau ar [sut i wisgo gorchudd wyneb](#) a'r gofynion hylendid ar gyfer defnyddio, cynnal a chadw a gwaredu gorchuddion yn ddiogel/effeithiol.

Pan fydd yn orfodol i'ch staff wisgo gorchuddion wyneb yn y gweithle neu lle mae'ch staff yn dewis gwisgo gorchuddion wyneb i deithio i'r gwaith, dylech chi roi gweithdrefnau ar waith i alluogi'ch staff i ddilyn y canllawiau hyn.

Ar gyfer lleoliadau dan do eraill, dylai cyflogwyr asesu defnyddio gorchuddion wyneb fesul achos yn dibynnu ar amgylchedd y gweithle, prosesau lliniaru priodol eraill y maent wedi'u rhoi ar waith ac a yw eithriadau rhesymol yn berthnasol.

Mae gwahanol reolau yn bodoli mewn gwahanol rannau o'r Deyrnas Unedig. Gallwch chi ddarganfod rhagor am ddefnyddio gorchuddion wyneb [yng Nghymru](#), [yng Ngogledd Iwerddon](#) ac [yn yr Alban](#).

Cadw pellter cymdeithasol

Ni fydd bob amser yn bosibl cadw pellter o 2 fetr. Yn yr amgylchiadau hyn, rhaid i gyflogwyr a gweithwyr wneud popeth o fewn eu gallu i leihau risg.

Mae [Gweithio'n ddiogel yn ystod COVID-19 mewn siopau ac ati](#) yn cynnwys rhagor o ganllawiau ar sut i gadw pellter cymdeithasol yn y gwaith a chamau y gallwch eu cymryd i leihau'r risg o ledaenu'r coronafeirws. Mae canllawiau ar gadw pellter cymdeithasol ar gyfer gyrwyr dosbarthu bwyd ar gael yn [Gweithio'n ddiogel yn ystod COVID-19 mewn cerbydau](#).

Sgoriau Hylendid Bwyd

Byddwch yn cael sgôr newydd pan fydd yr arolygiad wedi'i raglennu nesaf yn cael ei gynnal gan eich awdurdod lleol. Gallwch ofyn am ail-ymweliad i gael sgôr newydd pan fydd yr holl welliannau hylendid angenrheidiol a nodwyd yn yr arolygiad diweddaraf wedi'u cwblhau. Dyma ragor o fanylion ar [sut i wneud cais am ail-arolygiad](#).

Fodd bynnag, mae'n debygol y bydd oedi o ran awdurdodau lleol yn gallu cynnal arolygiadau wedi'u rhaglennu a cheisiadau am ail-arolygiadau yn ystod COVID-19.