

# Rhestr wirio ailagor ar gyfer busnesau bwyd yn ystod COVID-19

Rhestr wirio i gefnogi busnesau bwyd i ail-agor yn ddiogel ar ôl y cyfnod clo ac i weithredu'n ddiogel yn ystod COVID-19 ar ôl cyfnod o fod ar gau.

Os ydych yn [ailagor eich busnes bwyd](#) ar ôl cyfnod o fod ar gau, bydd angen rhai gwiriadau ychwanegol ochr yn ochr â'ch gwiriadau agor dyddiol 'arferol'. Bydd y rhain yn helpu i sicrhau y gall eich busnes aildechrau yn ddiogel. Bydd angen i chi gynnal eich safonau hylendid sylfaenol a chydabod y meysydd lle bydd angen mwy o sylw.

Dylid cynnal adolygiad o'ch System Rheoli Diogelwch Bwyd i nodi risgiau. Dylid cofnodi hyn yn eich cynllun [Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol \(HACCP\)](#), neu yn eich pecyn [Bwyd mwy diogel, busnes gwell](#).

Dylai'r adolygiad hwn ystyried pob newid i brosesau a gwasanaethau eich busnes sy'n ymwneud â'r coronafeirws (COVID-19). Gallai hyn gynnwys newidiadau i gynhyrchu, rheoli llif gwaith, staffio, rhyngweithio â chwsmeriaid ac unrhyw fesurau rheoli gofynnol.

Bydd cwblhau'r rhestr wirio ailagor hon yn caniatáu i chi gofnodi cynnydd wrth aildechrau eich busnes bwyd. Mae'r rhestr wirio hon hefyd ar gael i'w [lawrlwytho ar ffurf tabl](#).

[View Rhestr wirio ailagor ar gyfer busnesau bwyd yn ystod COVID-19 \(ffurflen\) as PDF](#) (188.81 KB)

## PWYSIG

### Cyfyngiadau clo cenedlaethol

Mae llywodraeth y Deyrnas Unedig wedi cyhoeddi [Ymateb COVID-19 - Gwanwyn 2021](#), gan nodi'r cynllun ar gyfer dod allan o'r cyfnod clo prsennol yn Lloegr.

O **26 Ebrill**, caniateir i leoliadau lletygarwch yng Nghymru weini pobl yn yr awyr agored. Nid oes angen i gwsmeriaid archebu pryd sylweddol gyda diodydd alcoholig ac nid oes cyrffiw, er bod yn rhaid i gwsmeriaid archebu, bwyta ac yfed wrth eistedd. Bydd rheolau cyswllt cymdeithasol ehangach ar waith yn yr holl leoliadau hyn i atal

cymysgu dan do rhwng gwahanol aelwydydd.

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

## Cynllunio a pharatoi ar gyfer ail-agor

### Gwiriwch eich bod yn rhoi gwybod i'ch awdurdod lleol am weithgareddau bwyd cyfredol

- Rhowch wybod i'ch awdurdod lleol am unrhyw newid i'ch gweithgareddau cofrestredig. Mae hyn yn cynnwys cyflwyno unrhyw wasanaeth dosbarthu neu tecawê newydd.

### Diweddarwch eich System Rheoli Diogelwch Bwyd ar gyfer unrhyw weithdrefnau newydd

- Ystyriwch unrhyw risgiau i ddiogelwch bwyd a gyflwynir gan newidiadau i weithdrefnau.
- Ewch ati i adolygu a chofnodi gweithdrefnau newydd mewn perthynas â [gwasanaethau tecawê neu ddsbarthu](#) er enghraifft, rheoli alergenau, coginio-oeri-ailgynhesu, rheoli tymheredd wrth ddisgwyl i gwsmeriaid gasglu bwyd neu wrth ei ddsbarthu.
- Rheoli risgiau croeshalogi rhwng bwyd amrwd a bwyd sy'n barod i'w fwyta
- Sicrhewch fod deunydd pecynnu bwyd ar gyfer bwyd tecawê a bwyd sy'n cael ei ddsbarthu o safon bwyd, ac yn briodol at y diben a'r math o fwyd.
- Storiwch ddeunydd pecynnu bwyd yn hylan. Gwiriwch gyflwr hylan unrhyw ddeunydd pecynnu sy'n cael ei storio trwy gyfnod o fod ar gau, a gwirio i weld a yw'n gyflawn. Taflwch unrhyw ddeunydd pecynnu anaddas.
- 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'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.
- Ystyriwch addasu eich gweithdrefnau iach i weithio er mwyn ystyried [symptomau COVID-19](#). Gall cyfweiliadau ffôn cychwynnol â staff fod yn fuddiol wrth asesu ffitrwydd i weithio.

- Adolygwch gyngor y llywodraeth ar [ddefnyddio Cyfarpar Diogelu Personol \(PPE\)](#) y tu allan i leoliadau meddygol a gofal. Mae [Gweithio'n ddiogel yn ystod y coronafeirws \(COVID-19\)](#) yn cynnwys canllawiau pellach ar gyfer bwytai sy'n cynnig gwasanaeth tecawê neu ddsbarthu bwyd.
- Os yw'ch busnes yn ei gwneud yn ofynnol i staff wisgo PPE, gwiriwch fod gennych stociau digonol.
- Adolygwch unrhyw weithdrefnau golchi PPE, lle bo hynny'n briodol, i sicrhau y gellir newid a glanhau PPE sy'n cael ei wisgo gan staff yn ddiogel ac yn rheolaidd.
- Sicrhewch y caiff unrhyw newidiadau i'r gweithdrefnau eu cyfleu i staff a bod hyfforddiant yn cael ei ddarparu lle bo hynny'n briodol, gan gynnwys hyfforddi unrhyw staff newydd.

## **Gwiriwch wasanaethau cludwyr gwastraff cofrestredig**

- Sicrhewch fod eich gwasanaethau cludwyr gwastraff cofrestredig yn dal i weithredu ac ar gael yn ôl yr angen, er mwyn sicrhau nad oes unrhyw wastraff yn cronni ar y safle.

## **Gwiriadau safle**

### **Sicrhewch fod yr ardaloedd paratoi bwyd yn lân ac wedi'u diheintio (mae hyn yn cynnwys arwynebau gwaith ac offer)**

- Cynhaliwch asesiad llawn o'r safle i benderfynu a allwch chi lanhau'n drylwyr neu a oes angen gwasanaeth glanhau dwfn proffesiynol.
- Dewch o hyd i nwyddau glanhau a diheintio addas a gwirio bod y stociau presennol o fewn eu dyddiad defnyddio erbyn. Dylid cael gwared ar gynhyrchion glanhau sydd wedi'u paratoi neu eu gwanhau cyn i'r busnes gau, gan fod effeithiolrwydd yn gostwng dros amser. Darllenwch ein [canllawiau os nad yw eich cynhyrchion glanhau rheolaidd ar gael](#).
- Aseswch a oes angen ail-hyfforddi staff ar gyfraddau gwanhau a gweithdrefnau glanhau.
- Cynyddwch pa mor aml rydych chi'n glanhau ac yn diheintio, gan roi sylw arbennig i offer sy'n cael ei rannu a manau prysur a rhai sy'n cael eu cyffwrdd yn aml.

## **Gwiriwch fod pob ardal yn rhydd o unrhyw dystiolaeth o blâu**

- Chwiliwch am [dystiolaeth o blâu](#), a gweithredwch os oes angen, cyn aildechrau eich gweithrediadau. Gwiriwch am:
  - arwyddion o ddifrod neu olion ar waliau a drysau
  - deunydd pecynnu wedi'i fwyta neu ei staenio

- olion traed mewn llwch
- baw anifeiliaid neu arogl wrin
- cyrff pryfed, larfa, cocynau a wyau/casinau chwilerol (pupal casings)
- plu
- Ystyriwch ailosod eich amserlen rheoli plâu os oes angen.
- Trefnwch i gontractwyr gynnal arolwg safle cyn agor, os oes angen

### **Gwnewch yn si?r fod deunyddiau golchi dwylo a glanhau ar gael (mae hyn yn cynnwys sebon, glanweithydd (sanitiser) a thyweli papur)**

- Sicrhewch fod yr holl nwyddau o fewn eu dyddiadau defnyddio erbyn.
- Gwnewch yn si?r fod gennych ddigon o'ch nwyddau glanhau rheolaidd fel sebon, glanweithydd a thyweli papur. Cofiwch gynnig dewisiadau eraill addas os nad yw eich cynhyrchion rheolaidd ar gael.
- Gallwch ystyried diweddarau hyfforddiant staff yn unol â [chyngor y llywodraeth y dylai staff olchi eu dwylo yn amlach nag arfer](#). Dylai hyn fod am 20 eiliad gyda d?r cynnes a sebon.

### **Gwiriwch fod d?r poeth ac oer ar gael ym mhob sinc a basn golchi dwylo.**

- Sicrhewch fod manau golchi dwylo addas ar gael ym mhob pwynt priodol yn yr ardaloedd cynhyrchu bwyd a'r ardaloedd cymunedol.
- Beth am ddarparu glanweithydd dwylo yn ogystal â chyfleusterau golchi dwylo mewn lleoliadau priodol?

### **Gwiriadau offer**

#### **Gwiriwch fod oergelloedd, offer arddangos oer a rhewgelloedd yn gweithio'n iawn**

- Glanhewch offer yn drylwyr cyn aildddechrau ac ailstocio.
- Gwiriwch y tymereddau gofynnol ac unrhyw gofnodion rheoli tymheredd, os cawsant eu cynnal pan oedd y busnes ar gau.
- Adolygwch p'un a oes angen cynnal a chadw offer ar ôl cyfnod o fod allan o ddefnydd.
- Cofiwch ganiatáu digon o amser i'r offer gyrraedd y tymheredd gofynnol cyn ailstocio.
- Ewch ati i gael gwared ar unrhyw rew/iâ sydd ar ôl mewn peiriannau ac ati, a rhoi rhew/iâ newydd yn ei le.

#### **Gwiriwch fod darnau eraill o offer (fel eich popty) yn gweithio'n iawn**

- Glanhewch yr holl offer yn drylwyr cyn ailagor.
-

Archwiliwch eich offer am ofynion cynnal a chadw, gan wirio'r tymheredd ac ail-raddnodi lle bo angen ar gyfer amser neu dymheredd.

- Rhowch beiriannau golchi llestri a pheiriannau golchi gwydrau ymlaen yn wag ar osodiad poeth cyn eu defnyddio.
- Golchwch trwy dapiau ac offer arall gyda systemau d?r (er enghraifft, bain marie).
- Ystyriwch risgiau Legionella a gweithredu yn unol â [chanllawiau Legionella yr Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch](#) i leihau risgiau.
- Gwiriwch fod thermomedrau prôb yn gweithio'n iawn, a bod wipes ar gael i'w glanhau.
- Ystyriwch a oes angen ail-raddnodi'r thermomedrau hyn.

## Gwirio cynhwysion a chynhyrchion

### Gwiriwch ddeunyddiau crai a chynhwysion

- Gwiriwch am unrhyw ddifrod i ddeunydd pecynnu a allai effeithio ar ddiogelwch bwyd neu arwain at golli gwybodaeth am alergenau.
- Gwiriwch am unrhyw dystiolaeth o gam-drin tymheredd a allai olygu bod y bwyd yn anniogel. Cyfeiriwch at gofnodion rheoli tymheredd pan fyddant ar gael.
- Gwiriwch ddyddiadau 'defnyddio erbyn' ac 'ar ei orau cyn' y stoc presennol. Sicrhewch fod cynhyrchion wedi'u storio yn unol â chyfarwyddiadau'r gweithgynhyrchwr. Er enghraifft, gwiriwch fod unrhyw gynnyrch sydd wedi'i agor neu heb ei selio wedi'i storio yn unol â chyfarwyddyd ar y label 'Unwaith y bydd wedi'i agor, rhaid ei fwyta o fewn...'.
- Ar gyfer [bwyd a gafodd ei rewi wrth i chi gau eich busnes](#), gwiriwch fod labeli a chofnodion yn ddigonol er mwyn gallu bwyd yn ddiogel.
- Gwiriwch fod y bwyd wedi cael ei storio am yr amser cywir, yn unol â'ch asesiad ar yr adeg y cafodd ei rewi.
- Dylech wirio eich bod chi'n gallu cael gafael ar eich deunyddiau crai a'ch cynhwysion arferol fel bod manylion eich cynhyrchion yn gywir.
-

Sicrhewch fod gan unrhyw gyflenwyr newydd enw da ac y gallant fodloni'ch gofynion. Mae canllawiau [Bwyd mwy diogel, busnes gwell](#) ar gael ar ddewis cyflenwyr a chontractwyr.

## **Gwiriwch fod gwybodaeth am alergenau yn gywir ac ar gael ar gyfer pob eitem sydd ar werth**

- Adolygwch eich system rheoli alergenau, eich matricesau alergenau a'ch bwydlenni i nodi newidiadau yn y cyflenwr ac unrhyw ddeunyddiau crai neu gynhyrchion newydd.
- Adolygwch unrhyw wasanaethau tecawê neu ddsbarthu newydd i sicrhau bod y risg o groeshalugi alergenau yn cael ei reoli.
- Sicrhewch fod [gwybodaeth am alergenau ar gael i gwsmeriaid wrth iddynt archebu ac wrth i fwyd gael ei ddsbarthu](#).

## **Mesurau cadw pellter cymdeithasol**

### **Diogelwch gweithwyr**

- Adolygwch gyngor y llywodraeth ar gadw pellter cymdeithasol yn y gweithle yn [Gweithio'n ddiogel yn ystod coronafeirws \(COVID-19\)](#).
- Cofiwch ddarparu, lle mae'n bosibl, ar gyfer cadw pellter o 2 fetr. Cymerwch gip ar [Gadw pellter cymdeithasol yn y gwaith](#) a [Pharatoi bwyd](#).
- Ystyriwch gamau i leihau faint mae staff yn rhyngweithio â chwsmeriaid. Darllenwch [Rheoli eich cwsmeriaid, ymwelwyr a chontractwyr](#).
- Ystyriwch sut y byddwch yn cyfathrebu â staff, yn eu diweddaru a lle bo angen, yn eu hyfforddi mewn gweithdrefnau newydd. Darllenwch [Cyfathrebu a hyfforddiant](#).
- Nodi staff sy'n wynebu risg uwch. Cymerwch gip ar [Ddiogelu pobl sy'n wynebu risg uwch](#).
- Ewch ati i rannu timau gweithio er mwyn cyfyngu ar faint o staff sy'n cymysgu â'i gilydd. Darllenwch [Rheoli'r gweithlu](#).
- Cynyddwch brosesau awyru. Dylech asesu'r posibilrwydd i wneud hyn heb gyflwyno risgiau neu beryglon newydd i ddiogelwch a hylendid bwyd. Cymerwch gip ar [Cyn ailagor](#).

### **Diogelwch y cyhoedd**

- Cyfeiriwch at ganllawiau'r llywodraeth ar [gadw pellter cymdeithasol, rhyngweithio a chyfathrebu â chwsmeriaid neu gyfarwyddiadau i'r cyhoedd](#).