

# Hyfforddiant diogelwch bwyd ar-lein

Cyrsiau hyfforddi ar-lein am ddim i fusnesau gan gynnwys cyrsiau hyfforddiant ar alergenau a labelu.

Rydym ni'n cynnig cyrsiau diogelwch bwyd ar-lein am ddim i'ch helpu chi a'ch busnes i gydymffurfio â gofynion hylendid a safonau bwyd. Mae ein cyrsiau e-ddysgu yn cynnwys:

- [Hyfforddiant alergenau](#)
- [Hyfforddiant labelu](#) (Saesneg yn unig)
- [Hyfforddiant dadansoddi gwraidd y broblem](#) (Saesneg yn unig)
- [Hyfforddiant olrhain](#) (Saesneg yn unig)
- [Hyfforddiant ar becynnu dan wactod](#) (Saesneg yn unig)

## Hyfforddiant alergenau

Rydym ni'n darparu [hyfforddiant alergedd bwyd ar-lein](#) am ddim. Gallwch ddysgu rhagor am reoli alergenau mewn cegin yn ogystal â sut i ddarparu ar gyfer gofynion gwybodaeth am alergenau. Mae'n addas i bob aelod o staff gan fod yn rhaid i chi sicrhau bod staff wedi'u hyfforddi i reoli alergenau.

Dylai eich staff:

- wybod beth yw'r gweithdrefnau a'r polisiau pan ofynnir iddynt ddarparu gwybodaeth am alergenau
- fod wedi'u hyfforddi i ymdrin â cheisiadau am wybodaeth sy'n ymwneud ag alergenau
- allu gwarantu bod prydau heb alergenau yn cael eu gweini i'r cwsmer iawn
- wybod am beryglon croeshalogi alergenau wrth drin a pharatoi bwyd

Mae ein cwrs rhyngweithiol ar alergedd bwyd yn cynnwys chwe modiwl, pob un â phrawf ar y diwedd. Drwy basio'r profion hyn, gallwch lawrlwytho eich tystysgrif datblygiad proffesiynol parhaus (DPP). Mae'r cwrs alergenau hwn ar gael yn Gymraeg ac yn Saesneg.

## Hyfforddiant labelu bwyd

Bydd ein cwrs [e-ddysgu ar labelu bwyd](#) am ddim (Yn agor mewn ffenestr newydd) yn rhoi dealltwriaeth gyffredinol i chi o'r ddeddfwriaeth labelu bwyd gyfredol. Mae modiwlau'r cwrs yn cynnwys:

- Gwybodaeth orfodol ac eglurdeb
- Labelu gwlad tarddiad
- Enwau bwyd wedi'u gwarchod

## Hyfforddiant dadansoddi gwraidd y broblem

Bydd ein [Cwrs Dadansoddi Gwraidd y Broblem](#) rhad ac am ddim gyfer busnesau bwyd (Yn agor mewn ffenestr newydd) yn rhoi dealltwriaeth o'r theori a'r ymarfer mewn perthynas â Dadansoddi Gwraidd y Broblem. Cafodd y cwrs ei ddatblygu gyda [Safonau Bwyd yr Alban](#), ac mae'n archwilio'r dull o ddatrys problemau sy'n nodi beth sydd wedi achosi diffygion neu problemau yn

y gadwyn cyflenwi bwyd.

## Hyfforddiant olrhain

Mae ein [cwrs e-ddysgu olrhain](#) yn canolbwyntio ar egwyddorion ac arfer olrhain, a sut mae hyn yn gysylltiedig â'u rôl a'u cyfrifoldebau.

Mae'r modiwlau yn ein cwrs olrhain ar-lein am ddim yn cynnwys:

- cefndir a throsolwg o ddeddfwriaeth
- y gofynion yn Rheoliad 178/2002 ar gyfer pob bwyd
- olrhain a gweithrediadau busnes bwyd

## Hyfforddiant ar becynnu dan wactod

Bydd ein [cwrs hyfforddi ar-lein am becynnu dan wactod](#) a phecynnu bwyd drwy addasu'r atmosffer yn rhoi dealltwriaeth sylfaenol i chi o'r prosesau pecynnu dan wactod a phwysigrwydd diogelwch microbiolegol wrth eu defnyddio.

## Cyrsiau a thystysgrifau hylendid bwyd ar-lein

Yn y Deyrnas Unedig, nid oes rhaid i unigolion sy'n trin bwyd gael tystysgrif hylendid bwyd i baratoi neu werthu bwyd. Ond 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 mewn hylendid bwyd. Rhaid i hyn fod yn unol â'r ardal y mae staff yn gweithio ynddi ac i'w galluogi i drin bwyd yn ddiogel.

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

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

Efallai y byddwch hefyd am i lawrlwytho ein pecynnau gwybodaeth [Bwyd mwy diogel, busnes gwell](#) ar gyfer busnesau. Rydym yn cynnig adnoddau i'w lawrlwytho ar gyfer busnesau bwyd gan gynnwys:

- [arlwywyr](#)
- [gwarchodwyr plant](#)
- [manwerthwyr](#)
- [atodiad cartrefi gofal preswyl](#)

Mae gennym ni hefyd [adnoddau addysgu ar gyfer colegau](#).

Efallai y bydd eich [awdurdod lleol](#) hefyd yn darparu neu'n argymhell cyrsiau 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](#).