

Sut mae sgoriau hylendid bwyd yn gweithio

Beth yw'r Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd, sut i ddarllen y raddfa sgorio a sut mae'r sgôr yn cael ei rhoi yn dilyn arolygiad.

Mae'r Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd (CSHB) yn helpu defnyddwyr i ddewis ble i fwyta neu brynu bwyd drwy roi gwybodaeth glir iddynt am safonau hylendid busnesau. Rydym yn gweithredu'r cynllun mewn partneriaeth ag awdurdodau lleol.

Bydd swyddog diogelwch bwyd o'r awdurdod lleol yn arolygu eich busnes. Bydd yn cadarnhau bod y busnes yn dilyn cyfraith hylendid bwyd fel bod y bwyd yn ddiogel i'w fwyta. Yna, bydd y swyddog yn rhoi sgôr hylendid bwyd a sticer y CSHB i chi yn fuan ar ôl yr arolygiad.

Y raddfa sgorio

Bydd y safonau hylendid a welwyd ar adeg yr arolygiad yn cael eu sgorio yn unol â graddfa benodol.

Bydd eich busnes yn cael sgôr o 5 i 0:

- 5 – mae'r safonau hylendid yn dda iawn
- 4 – mae'r safonau hylendid yn dda
- 3 – mae'r safonau hylendid yn foddhaol ar y cyfan
- 2 – mae angen gwella'r safonau hylendid rhywfaint
- 1 – mae angen gwella'r safonau hylendid yn sylweddol
- 0 – mae angen gwella'r safonau hylendid ar frys



Asiantaeth
Safonau
Bwyd
food.gov.uk/ratings

Food
Standards
Agency



Gweithredir y cynllun hwn mewn
partneriaeth â'ch awdurdod lleol
This scheme is operated in
partnership with your local authority

SGÔR HYLENDID BWYD FOOD HYGIENE RATING

0

1

2

3

4

5

DA IAWN
VERY GOOD

Arolygiadau hylendid bwyd

Mae'r sgôr a gewch gan swyddog diogelwch bwyd yr awdurdod lleol yn adlewyrchu'r safonau hylendid bwyd a welwyd yn eich busnes ar adeg yr arolygiad.

Yn ystod yr arolygiad, bydd y swyddog yn gwirio'r tair elfen ganlynol:

1. Pa mor hylan mae'r bwyd yn cael ei drin – sut mae'n cael ei baratoi, ei goginio, ei ailgynhesu, ei oeri a'i storio
2. Cyflwr ffisegol eich busnes – gan gynnwys glendid, cynllun, goleuo, awyru, mesurau rheoli plâu a chyfleusterau eraill
3. Sut rydych chi'n rheoli diogelwch bwyd, gan ystyried y prosesau, yr hyfforddiant a'r systemau sydd ar waith i sicrhau y caiff hylendid da ei gynnal. Yna, gall y swyddog asesu pa mor hyderus ydyw y bydd y safonau'n cael eu cynnal y dyfodol

Yn dilyn arolygiad hylendid bwyd ar eich safle, byddwch yn cael gwybod yn ysgrifenedig beth yw eich sgôr hylendid bwyd a pham y cawsoch y sgôr hon. Bydd hyn naill ai ar adeg yr arolygiad neu cyn pen 14 diwrnod ar ei ôl (gan gynnwys penwythnosau a gwyliau cyhoeddus).

Mae'r sgôr yn dangos pa mor dda yw'r busnes ar y cyfan, a hynny'n seiliedig ar y safonau a welwyd adeg yr arolygiad. Eich cyfrifoldeb chi yw dilyn y gyfraith hylendid bwyd bob amser. Mae hyn yn cynnwys:

- sut y caiff bwyd ei drin
- sut y caiff bwyd ei storio
- sut y caiff bwyd ei baratoi
- glanweithdra'r cyfleusterau
- sut y caiff diogelwch bwyd ei reoli

Gair i gall

Mae gwybodaeth am sut i baratoi ar gyfer eich arolygiad cyntaf yn ein canllawiau i fusnesau newydd.

Eithriadau

Mae dau grŵp o fusnesau eithriedig sy'n cael arolygiad gan swyddog diogelwch bwyd yr awdurdod lleol ond nad ydynt yn cael sgôr hylendid bwyd:

- busnesau sydd â risg isel i iechyd y cyhoedd ac na fyddai defnyddwyr fel rheol yn meddwl amdanynt fel busnesau bwyd, er enghraifft siopau papurau newydd, siopau fferyllfeydd neu ganolfannau ymwelwyr sy'n gwerthu nwyddau wedi'u lapio ymlaen llaw nad oes angen eu cadw'n oer
- gofalu plant a busnesau sy'n darparu gwasanaethau gofal yn y cartref

Pa mor aml y cynhelir arolygiadau

Caiff sgôr newydd ei rhoi bob tro y bydd eich busnes yn cael ei arolygu gan swyddog diogelwch bwyd. Mae pob awdurdod lleol yn cynllunio rhaglen o arolygiadau bob blwyddyn. Mae amlder yr arolygiadau'n dibynnu ar y risg bosib i iechyd y cyhoedd.

Mae'r asesiad risg hwn yn ystyried y ffactorau canlynol:

- y math o fwyd sy'n cael ei drin
- nifer y cwsmeriaid a'r math o gwsmeriaid, er enghraifft grwpiau sy'n agored i niwed
- y mathau o brosesau a gyflawnir cyn i'r bwyd gael ei werthu neu ei weini
- y safonau hylendid a welwyd ar ddiwrnod yr arolygiad diwethaf

Caiff busnesau sy'n peri risg uwch eu harolygu'n amlach na busnesau sy'n peri risg is. Enghraifft o fusnes risg is yw manwerthwr bach sy'n gwerthu amrywiaeth o fwydydd wedi'u pecynnu ymlaen llaw sydd angen eu cadw yn yr oergell yn unig. Mae'r cyfnod rhwng arolygiadau'n amrywio o chwe mis ar gyfer y busnesau risg uchaf i ddwy flynedd ar gyfer y busnesau risg isaf. Efallai na fydd rhai busnesau risg isel iawn yn cael eu harolygu tan ar ôl cyfnod o ddwy flynedd.

Ennill sgôr uwch

Mae'r sgôr uchaf o 5 o fewn cyrraedd pob busnes. I ennill y sgôr uchaf, rhaid i chi lwyddo ym mhob un o'r tair elfen a ddisgrifir yn yr adran [Arolygiadau hylendid bwyd](#).

Os na chewch y sgôr uchaf, bydd swyddog diogelwch bwyd yr awdurdod lleol yn esbonio beth gallwch chi ei wneud i wella eich sgôr hylendid.

Rydym yn darparu canllawiau i fusnesau er mwyn eich helpu i reoli hylendid bwyd.

Busnesau â sgoriau isel

Os cewch sgôr isel, mae'n rhaid i chi wneud gwelliannau ar frys, neu roi gwelliannau mawr ar waith, o ran eich safonau hylendid. Mae nifer o [opsiynau gorfodi ar gael](#) i swyddogion diogelwch bwyd awdurdodau lleol. Bydd y swyddog yn rhoi cyngor ac arweiniad i chi er mwyn sicrhau bod y gwelliannau hyn yn cael eu gwneud.

Bydd y swyddog diogelwch bwyd hefyd yn dweud wrthyhych pa mor gyflym y mae'n rhaid gwneud y gwelliannau hyn. Bydd hyn yn dibynnu ar y math o broblem y mae angen i chi fynd i'r afael â hi.

Os bydd y swyddog yn canfod bod safonau hylendid busnes yn wael iawn ac y gallai bwyd fod yn anniogel i'w fwyta, rhaid iddo weithredu i ddiogelu defnyddwyr. Gallai hyn arwain at atal rhan o'r busnes neu ei gau'n gyfan gwbl nes ei bod hi'n ddiogel i'w ailagor.