

Canllawiau diwydiant ar hylendid bwyd da

Sut i baratoi a datblygu canllawiau cenedlaethol i sicrhau arferion hylendid da

Sut i ddatblygu canllawiau diwydiant

Dylai sectorau diwydiant bwyd sy'n dymuno datblygu canllawiau cydnabyddedig ddilyn y 'Canllawiau ar ddatblygu canllawiau'. Mae'r canllawiau'n disgrifio'r broses a'r cyfrifoldebau ar gyfer:

- cynllunio prosiect
- gweithgor
- ymgynghori
- cwmpas, cynnwys a strwythur
- y broses ar gyfer cael 'cydnabyddiaeth swyddogol'

[View How to create a good hygiene practice guide as PDF](#) (319.98 KB)

Rhaid i awdurdod gorfodi roi 'sylw dyledus' os yw busnes yn dilyn cyngor mewn canllawiau cydnabyddedig ar gyfer y diwydiant.

Canllawiau diwydiant sydd eisoes yn bodoli

Mae'r canllawiau diwydiant bwyd ar arferion hylendid da sydd eisoes wedi'u datblygu ac sydd ar gael i'w defnyddio yn cynnwys:

- [arlwyo](#)
- [manwerthu](#)
- [dosbarthwyr cyfanwerthu](#)
- [proseswyr pysgod gwyn](#)
- [siopau brechdanau a chanolfannau gwasanaeth bwyd tebyg](#)
- [gweithgynhyrchu brechdanau](#)
- [gwerthu a dosbarthu](#)
- [d?r potel](#)
- [bwyd wedi'i archebu drwy'r post](#)
- [diodydd ac alcohol](#)
- [berwr y d?r \(*watercress*\)](#)