

CYFLENWYR A CHONTRACTWYR



Mae'r ffordd yr ydych chi'n delio â chyflenwyr a chontractwyr yn bwysig i ddiogelwch bwyd.

Mae cyfraith bwyd yn mynnu eich bod yn cymryd mesurau rhesymol a gwneud popeth o fewn eich gallu i ddiogelu eich cwsmeriaid. Os nad ydych chi'n gwneud hyn, gall eich busnes a'ch enw da ddioddef o'r herwydd.

BETH I'W WNEUD	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
Dewiswch gyflenwyr yn ofalus.	Mae'n bwysig cael cyflenwyr y gallwch ymddiried ynddynt i drin bwyd yn ddiogel, yn ogystal â dosbarthu ar amser ac ati.	<ul style="list-style-type: none"> Gwnewch yn siŵr eich bod yn dewis cyflenwyr y gallwch ymddiried ynddynt. Gofynnwch y cwestiynau canlynol: <ul style="list-style-type: none"> – A yw'r cyflenwr wedi'i gofrestru â'r awdurdod lleol? – A yw'r cyflenwr yn storio, cludo a pheycynnu ei nwyddau mewn ffordd hylan? – A yw'r cyflenwr yn darparu gwybodaeth am alergenau? – A oes ganddynt unrhyw dystysgrif neu sicrwydd ansawdd? – A yw'r cyflenwr/contractiwr yn darparu anfonebau sydd â'r manylion llawn? Gofynnwch i fusnesau eraill am argymhellion.
Gwnewch yn siŵr bod eich cynhwysion amrwd wedi'u trin yn ddiogel.	Y man cychwyn ar gyfer paratoi bwyd yn ddiogel yw bod yn hyderus ynghylch diogelwch y cynhwysion amrwd a'r cynhyrchion parod i'w bwyta a brynir gennych.	<ul style="list-style-type: none"> Sicrhewch fod gan y cyflenwr system rheoli diogelwch bwyd. Cynhaliwch wiriadau ar hap yn rheolaidd o ran amser dosbarthu, tymheredd ac ansawdd. Os ydych chi'n prynu nwyddau o warws talu a chario, gwnewch yn siŵr bod y cerbyd a ddefnyddir gennych yn lân a'ch bod yn dod â bwydydd wedi'u rhewi yn ôl cyn gynted â phosibl a'u rhoi yn syth mewn oergell neu rewgell.
Cofiwch gadw cofnod o'r cynhyrchion bwyd yr ydych wedi'u prynu, gan bwy y bu i chi eu prynu, nifer y cynhyrchion a'r dyddiad.	Mae hwn yn ofyniad cyfreithiol, a hynny er mwyn i chi neu swyddog gorfodi allu edrych yn ôl i weld o ble y daeth y bwyd. Yn ddelfrydol, dylech gadw'r cofnodion hyn tan eich bod yn siŵr bod y bwyd sydd ynghlwm â nhw wedi cael ei fwyta heb unrhyw broblemau.	<ul style="list-style-type: none"> Fel arfer, y ffordd orau o wneud hyn yw cadw pob un o'ch anfonebau a'ch derbynebaw. Neu gallwch gofnodi'r wybodaeth mewn ffordd wahanol, er enghraifft, drwy gadw cofnod o rif y swp (<i>batch</i>) a manylion eraill. Cofiwch gadw'r cofnodion hyn mewn ffordd sy'n ei gwneud yn hawdd i chi neu unrhyw swyddog gorfodi eu gwirio.
Dewiswch contractwyr yn ofalus.	Gall gwasanaethau fel gwasanaeth rheoli plâu fod yn werthfawr i'ch helpu i baratoi bwyd yn ddiogel. Mae'n bwysig bod gennych contractwyr y gallwch ymddiried ynddynt i ddarparu'r gwasanaethau hyn yn effeithiol.	<ul style="list-style-type: none"> Defnyddiwch yr un gwiriadau â'r rhai ar gyfer cyflenwyr (blwch ar y brig).

BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH

Os bydd cyflenwr anghyfarwydd yn cysylltu â chi, cofiwch gysylltu â'ch awdurdod lleol i holi a yw'n fusnes cofrestredig sydd ag enw da. Fe all fod yn fusnes twyllodrus.

Os nad ydych yn credu bod y bwyd y mae cyflenwr yn ei ddarparu wedi'i drin yn ddiogel (er enghraifft, os ydych chi'n meddwl nad yw wedi'i gadw'n ddigon oer), gwrthodwch y bwyd, cysylltwch â'ch cyflenwr ar unwaith a nodwch y manylion yn y dyddiadur. Os cewch broblemau yn aml, gallwch wneud y pethau canlynol

1. Cysylltu â'r cyflenwr/contractiwr dros y ffôn.
2. Ysgrifennu llythyr ffurfiol o gŵyn.
3. Newid cyflenwr/contractiwr
4. Cysylltu â'ch awdurdod lleol