

RHEOLI GWYBODAETH AM ALERGENAU BWYD



Mae'r ffordd yr ydych yn ymdrin ag alergenau'n bwysig o ran diogelwch bwyd ac i ddiogelu eich cwsmeriaid.

Mae'r gyfraith yn mynnu bod busnesau bwyd yn darparu gwybodaeth gywir am y cynhwysion alergenauidd a ddefnyddir yn y bwyd a'r diod y maent yn ei weini. Hefyd, mae angen i chi gyfeirio at a llenwi'r tudalennau 'Cwsmeriaid - Alergeddau Bwyd' yn adran 'Rheoli' y pecyn hwn. Yn 2021, bydd y rheolau'n newid ar gyfer bwyd sydd wedi'i becynnu ymlaen llaw i'w werthu'n uniongyrchol - mae'n rhaid i'r bwydydd hyn gynnwys rhestr lawn o'r cynhwysion wedi'u labelu ar y deunydd pecynnu, gyda'r alergenau wedi'u pwysleisio'n glir.

| BETH I'W WNEUD? | PAM? |
|---|--|
| <p>Gwybodaeth i gwsmeriaid</p> <p>Mae'n rhaid i fwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw a'i werthu'n uniongyrchol gynnwys rhestr lawn o'r cynhwysion wedi'i labelu ar y deunydd pecynnu, gyda'r alergenau wedi'u pwysleisio'n glir.</p> <p>Ar gyfer bwyd rhydd, fel bwyd a werthir o gownter deli, gallwch chi ddarparu gwybodaeth am alergenau naill ai:</p> <ul style="list-style-type: none"> yn ysgrifenedig, e.e. metrics alergenau, ar fwydlen neu fwrdd sialc. drwy aelodau staff yn darparu'r wybodaeth ar lafar i'r cwsmer (rhaid i hyn gael ei ddilysu yn ysgrifenedig). <p>Mae'n rhaid i staff wybod lle gellir dod o hyd i wybodaeth am alergenau (e.e. taflenni rysâit, labeli bwyd) a gallu delio â cheisiadau gwybodaeth am alergenau.</p> <p>Os bydd rhywun yn gofyn a yw cynnyrch yn cynnwys bwyd neu gynhwysyn penodol, mae'n rhaid i hyn gynnwys yr holl gynhwysion alergenauidd yn y cynnyrch (a beth maent yn ei gynnwys).</p> <p>Mae'n rhaid i wybodaeth am alergenau fod yn gywir, yn gyson ac yn gyfredol.</p> | <p>Mae angen i gwsmeriaid ag alergeddau gael yr wybodaeth hon er mwyn iddynt allu gwneud dewisiadau bwyd diogel ac osgoi cael adwaith alergaidd.</p> <p>Dylai fod gennych dull o wirio bod yr wybodaeth a ddarperir gennych yn gywir ac yn gyflawn.</p> |
| <p>Ar gyfer bwyd rhydd fel bwyd a werthir heb ei lapio (e.e. pasteiod, samosas, cynhyrchion crwst ac ati), mae'n rhaid bod arwyddion clir yn rhoi gwybod i gwsmeriaid lle i gael gwybodaeth am alergenau os byddant ei hangen. Gallwch wneud hyn drwy gael hysbysiadau yn eich busnes i roi gwybod i gwsmeriaid ofyn am wybodaeth am alergenau os ydynt ei hangen.</p> | <p>Dylai cwsmeriaid roi gwybod i chi os oes angen gwybodaeth am alergenau arnynt er mwyn i chi allu eu helpu i wneud dewisiadau bwyd diogel.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>ALERGEDDAU AC ANODDEFIADAU BWYD</p> <p>Cofiwch siarad ag aelod o'n staff am y cynhwysion yn eich pryd wrth i chi archebu. Diolch.</p> </div> |
| <p>Mae'n syniad da rhoi gwybodaeth yn enw neu ddisgrifiad cynhyrchion heb eu lapio a werthir gennych, yn arbennig os ydynt yn cynnwys bwyd a restrir dros y ddalen, e.e. croissant siocled a chnau almon.</p> | <p>Mae hyn yn helpu pobl sydd ag alergeddau bwyd i nodi'r prydau sy'n cynnwys bwydydd penodol. Fodd bynnag, mae dal raid i chi allu darparu gwybodaeth am y cynhwysion alergenauidd yn y bwydydd hyn i gwsmeriaid, nid dim ond y rhai hynny a nodir yn y disgrifiad.</p> |
| <p>Os yw eich bwydlen/dewisiadau heb eu lapio yn newid, cofiwch sicrhau eich bod yn newid y rhestr o gynhwysion gydag alergenau ar gyfer y bwyd neu'r diod hwnnw.</p> | <p>Os nad ydych wedi rhestru'r cynhwysion cywir, gallai cwsmeriaid gael yr wybodaeth anghywir a gallai bwyta'r bwyd eu gwneud yn sâl.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Cynhwysion:</p> <p>Dŵr, Moron, Nionod, Corbys Coch (4.5%) Tatws, Blodfresych, Cennin, Pys, Blawd Corn, Blawd Gwenith, Halen, Hufen, Rhin Burum, Pasta Tomato, Garlleg, Siwgr, Hadau Seleri, Olew Llysiau (Blodyn yr Haul), Perlysiau a Sbeisys, Pupur Gwyn, Persli.</p> </div> |
| <p>Labelu a storio</p> <p>Mae'n rhaid labelu cynwysyddion cynhwysion yn glir er mwyn i chi wybod pa alergenau sydd y tu mewn iddynt. Bydd storio yn ddiogel yn eich helpu i wneud hyn. Cofiwch edrych ar labeli bwyd sydd wedi'i becynnu ymlaen llaw er mwyn i chi wybod pa alergenau sydd ynddynt.</p> | <p>Os nad yw bwyd yn cael ei labelu'n glir, gallech ddefnyddio cynhwysyn a allai niweidio cwsmer sydd ag alergedd iddo.</p> |
| <p>Dosbarthu bwyd</p> <p>Cofiwch wirio bwyd sy'n cael ei ddisbarthu i sicrhau eich bod wedi cael yr archeb gywir a bod yr wybodaeth labelu ar gael bob amser.</p> | <p>Os ydych chi'n cael yr archeb anghywir neu gynnrych gwahanol, mae'n bosibl bod y bwyd yn cynnwys alergenau gwahanol.</p> |



GWIRIO

Ble ydych chi'n cadw gwybodaeth am alergenau ar gyfer bwyd heb ei lapio a werthir gennych?

A yw'ch staff yn gwybod ble i ddod o hyd i wybodaeth gywir a chyfredol am alergenau ar gyfer bwyd heb ei lapio a werthir gennych?

A ydych chi wedi hyfforddi'ch staff i ymdrin â cheisiadau gwybodaeth am alergenau?

Ydynt Nac ydynt

Do Naddo

Ble'r ydych chi'n arddangos eich arwyddion fel bod cwsmeriaid yn gwybod ble i ddod o hyd i wybodaeth am alergenau?

Os ydych chi'n paratoi ac yn lapio bwyd i'w werthu ar y safle eich hun, mae angen i chi labelu'r bwydydd hyn sydd wedi'u pecynnu ymlaen llaw i'w gwerthu'n uniongyrchol â rhestr lawn o'r cynhwysion gan bwysleisio'r alergenau'n glir. Beth ydych chi'n ei wneud i wirio bod yr wybodaeth am alergenau ar labeli'r cynhyrchion hyn yn gywir?

Os bydd cynnyrch gwahanol yn cael ei ddsbarthu atoch chi, neu os ydych chi'n archebu cynnyrch newydd, beth ydych chi'n ei wneud i sicrhau bod eich gwybodaeth am alergenau yn gyfredol?

MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Mae angen i chi wybod pa alergenau sydd yn eich bwyd a chael yr wybodaeth gywir i'w rhoi i gwsmeriaid os ydynt yn holi. Dylai pob aelod o staff wybod sut i ddelio â cheisiadau am wybodaeth am alergenau. Gall alergeddau beryglu bywydau.

Mae gan yr Asiantaeth ambell i adnodd a thempled defnyddiol i'ch helpu i gofnodi'r cynhwysion alergenau yn eich prydau. Mae'r hain ac adnoddau eraill ar gael ar **wefan yr Asiantaeth Safonau Bwyd**.

Meddyliwch am Alergedd

Pa gynhwysion a allai achosi problemau?

1. A bwyd yn eidd? 2. Ydych chi'n gofnodi'r cynhwysion? 3. Ydych chi'n sicrhau bod y wybodaeth yn glir?

4. Ydych chi'n sicrhau bod y wybodaeth yn gywir? 5. Ydych chi'n sicrhau bod y wybodaeth yn gyfredol?

I gael rhagor o wybodaeth a chyngor ar alergedd, ewch i: food.gov.uk/allergy - cliciwch ar 'Cynnyrch' i weld rhestr o'r cynnyrch a allai achosi problemau.

Gallwch ddefnyddio'r poster hwn i'ch helpu i hyfforddi staff.

PRYDAU O FRYD A'R CYNHWYSION ALERGENAU - (DHWYBODAETH EICH BUSNES BWOYD YN)

| PRYDAU | Arwyddion | Arwyddion | Arwyddion | Arwyddion | Arwyddion | Arwyddion | Arwyddion | Arwyddion | Arwyddion | Arwyddion |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Arwyddion | Arwyddion | Arwyddion | Arwyddion | Arwyddion | Arwyddion | Arwyddion | Arwyddion | Arwyddion | Arwyddion | Arwyddion |

Dyddiad adrodd: Adroddwr gan:

Defnyddiwch y siart alergenau hwn i'ch helpu i gadw cofnod o'r alergenau yn y bwyd yr ydych yn ei baratoi. Gall staff hefyd ei ddefnyddio i roi gwybodaeth i gwsmeriaid.

ALERGENAU: CARDIAU RYSÂT Y COGYDD

Phwythwysion: Cogydd:

Dyddiad: Cogydd:

Ydych chi'n sicrhau bod y wybodaeth yn gywir? Ydych chi'n sicrhau bod y wybodaeth yn gyfredol?

I gael rhagor o wybodaeth a chyngor ar alergedd, ewch i: food.gov.uk/allergy - cliciwch ar 'Cynnyrch' i weld rhestr o'r cynnyrch a allai achosi problemau.

Gellir defnyddio'r taflenni bwydlen unigol hyn ar gyfer prydau unigryw, fel cynigion 'arbennig', pan fo cynhwysion yn rhedeg allan neu i rannu gwybodaeth rhwng shiftiau.