

TYNNU NEU ALW CYNNYRCH YN ÔL



Mae ymateb yn gyflym i unrhyw broblemau sy'n ymwneud â'r cynhyrchion bwyd a werthir gennych yn rhan bwysig o reoli diogelwch bwyd yn eich busnes.

Weithiau bydd problem gyda chynnyrch bwyd sy'n golygu na ddylid ei werthu. Efallai y bydd yn rhaid ei 'dynnu'n ôl' (ei dynnu oddi ar y silffoedd) neu ei 'alw'n ôl' (pan ofynnir i gwsmeriaid ddod â'r cynnyrch yn ôl neu ei ddinistrio).

Efallai y byddwch yn clywed am broblem gyda chynnyrch:

- gan wneuthurwr y cynnyrch
- gan gyflenwr neu gyfanwerthwr
- drwy hysbysiad mewn papur newydd
- gan eich awdurdod lleol
- gan gymdeithas fasnach.

Os byddwch yn clywed am broblem gyda chynnyrch, dylech roi'r gorau i werthu'r cynnyrch hwnnw ar unwaith. Gall fod angen i chi roi gwybod i'ch cwsmeriaid hefyd.

Gall fod angen tynnu neu alw cynnyrch yn ôl am sawl rheswm. Er enghraifft, gall fod:

- yn cynnwys bacteria niweidiol
- wedi'i halogi'n ffisegol e.e. gyda darnau o wydr neu fetel
- wedi'i labelu'n anghywir – gallai hyn fod yn broblem i bobl ag alergeddau bwyd

Gallech chi a'ch staff hefyd sylwi ar broblem gyda chynnyrch bwyd sy'n golygu nad yw'n ddiogel i'w fwyta. Os bydd hyn yn digwydd, dylech roi'r gorau i'w werthu ar unwaith. Gall fod angen i chi roi gwybod i'ch awdurdod lleol a'r Asiantaeth Safonau Bwyd am y cynnyrch.

Os nad ydych yn siŵr a oes angen i chi wneud hyn, siaradwch â'ch awdurdod lleol a gwneuthurwr y cynnyrch.

BETH I'W WNEUD?	SUT?
Gwnewch yn siŵr eich bod yn gwybod manylion y broblem.	Os yw gwneuthurwr neu gyflenwr wedi cyhoeddi bod angen tynnu/galw cynnyrch yn ôl, gwnewch yn siŵr eich bod yn gwybod pa gynhyrchion ydynt a pha lwythi yr effeithiwyd arnynt.
Tynnwch y cynnyrch oddi ar y silffoedd yn syth ar ôl clywed am broblem.	Gwnewch yn siŵr eich bod yn symud yr holl gynhyrchion dan sylw a'u labelu'n glir i ddangos na ddylid eu gwerthu.
Sicrhewch fod eich staff yn gwybod am y broblem.	Dylech wneud hyn fel bod eich staff yn gwybod beth i'w wneud ac fel nad ydynt yn rhoi'r un cynhyrchion ar y silffoedd i'w gwerthu eto, ar ddamwain.
Penderfynwch a oes angen rhoi gwybod i'ch cwsmeriaid.	Mewn rhai achosion pan fydd cynnyrch yn cael ei alw'n ôl, bydd gofyn i chi roi hysbysiad yn eich siop i roi gwybod i'r cwsmeriaid bod y cynnyrch wedi ei alw yn ôl a'r rheswm dros wneud hynny. Weithiau, bydd y gwneuthurwr neu'r cyflenwr yn darparu'r wybodaeth hon. Weithiau, gall fod angen i chi roi eich hysbysiad eich hun i ddweud wrth gwsmeriaid am y broblem. Os nad ydych yn siŵr beth i'w wneud, gofynnwch i'ch awdurdod lleol. Weithiau gall gwneuthurwr neu gyflenwr ofyn i gwsmeriaid ddychwelyd y cynhyrchion dan sylw, neu gall cwsmeriaid eu dychwelyd i'r siop. Yn yr achos hwn, dylech ad-dalu'r cwsmer a chysylltu â gwneuthurwr neu gyflenwr y cynnyrch.

MEDDYLIWCH DDWYWAITH!

Cofiwch ei bod yn bwysig ysgrifennu manylion eich cyflenwyr (enwau, cyfeiriadau ac ati) yn y dyddiadur.

Yn ôl y gyfraith, mae'n rhaid i chi gadw cofnod o'r holl gynhyrchion bwyd yr ydych wedi'u prynu, gan bwy, nifer y cynhyrchion a'r dyddiad. Fel arfer, y ffordd orau o wneud hyn yw cadw pob un o'ch anfonebau a'ch derbynebaw.

Dylech gadw'r cofnodion hyn mewn modd sy'n ei gwneud yn hawdd i chi neu unrhyw swyddog gorfodi eu gwirio i weld o ble y daeth cynnyrch penodol.

CYFLENWYR A CHONTRACTWYR



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

Mae'r gyfraith bwyd yn mynnu eich bod yn cymryd mesurau rhesymol ac yn 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.

BETH I'W WNEUD?	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
Dewiswch gyflenwyr yn ofalus iawn.	Mae'n bwysig defnyddio 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 gydag enw da y gallwch ymddiried ynddynt. Gofynnwch y cwestiynau hyn: <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 yw'r cyflenwr/contractiwr yn darparu anfonebau sydd â'r manylion llawn? A oes gan y cyflenwr unrhyw dystysgrif neu sicrwydd ansawdd? 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 eich cynhwysion amrwd ac unrhyw gynhyrchion wedi'u gwneud yn barod yr ydych yn eu prynu.	<ul style="list-style-type: none"> Sicrhewch fod gan y cyflenwr system rheoli diogelwch bwyd. Cynhaliwch hapwiriadau rheolaidd ar amser dosbarthu, tymheredd ac ansawdd. Os ydych yn prynu nwyddau o warws talu a chario, gwnewch yn siŵr bod y cerbyd yr ydych yn ei ddefnyddio i'w cludo yn lân a'ch bod yn dod â bwyd oer a bwyd wedi'i rewi yn ôl cyn gynted â phosibl a'i roi yn syth mewn oergell neu rewgell.
Cadwch gofnod o ba gynhyrchion bwyd yr ydych chi wedi'u prynu, gan bwy y gwnaethoch chi eu prynu, faint a'r dyddiad.	<p>Mae hwn yn ofyniad cyfreithiol fel y gallwch chi neu swyddog gorfodi olrhain o ble y mae bwyd wedi dod.</p> <p>Yn ddelfrydol, dylech chi gadw'r cofnodion hyn tan eich bod chi'n sicr bod y bwyd maent yn cyfeirio ato wedi'i fwyta heb unrhyw broblemau.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Fel arfer, y ffordd hawsaf o wneud hyn yw drwy gadw eich holl anfonebau a derbynebau. Neu efallai y dymunwch gofnodi'r wybodaeth mewn ffordd wahanol, er enghraifft drwy gadw cofnod o'r rhif swp a manylion eraill. Cadwch y cofnodion hyn mewn ffordd sy'n ei gwneud hi'n hawdd i chi neu i swyddog gorfodi eu gwirio.
Dewiswch contractwyr yn ofalus.	Gall gwasanaethau fel rhai rheoli plâu fod yn werthfawr i'ch helpu i sicrhau bod 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 (y 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, os yw'n bosibl, a chysylltwch â'ch cyflenwr ar unwaith ac ysgrifennwch y manylion yn y dyddiadur. Os bydd problemau'n codi dro ar ôl tro, gallwch wneud y pethau a ganlyn.

- Cysylltu â'r cyflenwr/contractiwr dros y ffôn.
- Ysgrifennu llythyr ffurfiol i gwyno.
- Newid cyflenwr/contractiwr.
- Cysylltu â'ch awdurdod lleol.