

Rhestr wirio dechrau busnes ar gyfer busnesau newydd

Camau gweithredu	Wedi'i gwblhau
<p><u>Cofrestru gyda'ch awdurdod lleol.</u></p> <p>Dylech chi gofrestru gyda'ch awdurdod lleol o leiaf 28 diwrnod cyn i chi ddechrau eich busnes bwyd. Os ydych chi eisoes yn masnachu a heb gofrestru, mae angen i chi gofrestru cyn gynted â phosib.</p>	
<p><u>Gwirio bod gennych chi'r caniatâd priodol</u></p> <p>Os ydych yn cynnal eich busnes o'ch gartref, neu safle domestig, mae angen i chi sicrhau bod gennych chi'r caniatâd priodol. Efallai y bydd angen i chi wirio gyda'r canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none">• eich cwmni morgais neu landlord• eich awdurdod cynllunio lleol• darparwr yswiriant <p>Dylech chi hefyd ymchwilio ar gyfer y canlynol:</p> <ul style="list-style-type: none">• lwfansau treth• cyfraddau busnes	
<p><u>Cofrestru fel person hunangyflogedig</u></p> <p>Pan fyddwch chi'n cychwyn busnes bwyd gartref mae angen i chi hysbysu Cyllid a Thollau EM eich bod yn berson hunangyflogedig. Mae hyn er mwyn eu rhybuddio y byddwch chi'n talu treth trwy Hunanasesiad. Mae angen i chi gofrestru fel person hunangyflogedig, hyd yn oed os ydych chi'n gweithio rhan-amser neu os oes gennych chi swydd arall.</p>	
<p><u>Cysylltu â'ch awdurdod lleol</u></p> <p>Efallai y bydd gan wefan eich awdurdod lleol ganllawiau defnyddiol mewn perthynas â dechrau eich busnes bwyd.</p>	
<p><u>Sefydlu gweithdrefnau diogelwch bwyd</u></p> <p>Rhaid i fusnesau bwyd fod â gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd ar waith. Efallai y bydd ein pecyn Bwyd mwy diogel, busnes gwell ar gyfer arlwywyr (Pecyn arlwygo diogel yng Ngogledd Iwerddon) yn ddefnyddiol i chi ddeall a mynd i'r afael â risgiau diogelwch a hylendid bwyd.</p>	

Ystyried hyfforddiant diogelwch bwyd

Mae'n bwysig dangos y safonau uchaf o ran paratoi, trin, storio a gweini bwyd. Cysylltwch â thîm Diogelwch Bwyd neu lechyd yr Amgylchedd eich awdurdod lleol i gael cyngor ar gyrsiau hyfforddi diogelwch bwyd perthnasol sydd ar gael i chi.

Arfer hylendid bwyd da

Mae hylendid bwyd da yn hanfodol i sicrhau bod y bwyd rydych chi'n ei weini'n ddiogel i'w fwyta. Pan fyddwch chi'n sefydlu busnes bwyd, mae angen i chi gyflwyno ffyrdd o weithio a fydd yn eich helpu i sicrhau bod safonau hylendid yn briodol o'r cychwyn cyntaf.

Y pedwar peth pwysig i'w cofio ar gyfer hylendid bwyd da yw: [glanhau](#), [coginio](#), [oeri](#) ac osgoi [croeshalogi](#).

Paratoi eich safle i redeg busnes bwyd

Rhaid cadw safle eich busnes bwyd, eich cartref o bosib, yn lân a'i gynnal mewn cyflwr da. Dylech chi ystyried y canlynol:

- cyfleusterau golchi dwylo
- mannau ac offer paratoi bwyd
- gwastraff bwyd a rheoli plâu
- iechyd a diogelwch a diogelwch tân.

Gwerthu bwyd ar-lein a'i ddsbarthu'n ddiogel

Pan fyddwch chi'n gwerthu bwyd dros y rhyngwrwd, mae'r bwyd yn ddarostyngedig i gyfraith bwyd y Deyrnas Unedig. Mae hyn yn cynnwys diogelwch, cadw cofnodion, galw a thynnu cynnyrch yn ôl, hylendid a labelu.

Mae'n rhaid i chi sicrhau bod bwyd yn cael ei ddsbarthu i ddefnyddwyr mewn ffordd sy'n sicrhau na fydd yn anniogel neu'n anaddas i'w fwyta.

Mae rhagor o wybodaeth am ddsbarthu'n ddiogel ar y dudalen [diogelwch bwyd ar gyfer ddsbarthu bwyd](#).

Darparu gwybodaeth am alergenau a dilyn rheolau labelu

Mae'n ofynnol i fusnesau bwyd o bob maint ddarparu gwybodaeth am alergenau a dilyn rheolau labelu fel y'u nodir mewn cyfraith bwyd.

Mae hyn yn golygu bod yn rhaid i chi ddarparu gwybodaeth am alergenau i'ch cwsmeriaid, trin a rheoli alergenau bwyd yn effeithiol wrth baratoi bwyd,

a gwybod a yw rheoliadau [PPDS \(bwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw i'w werthu'n uniongyrchol\)](#) yn effeithio ar eich gwerthiannau bwyd .

Ceir rhagor o wybodaeth am reoli [alergenau yn y canllawiau alergenau ar gyfer busnesau bwyd](#).