

# Canllawiau ar y gallu i olrhain, tynnu a galw bwyd yn ôl o fewn diwydiant bwyd y Deyrnas Unedig (DU)

Os oes gennych chi gwestiynau am y canllawiau hyn, gan gynnwys os hoffech gael yr wybodaeth mewn fformat arall fel sain, print bras neu Braille, cysylltwch â ni:

Yng Nghymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon:

E-bost: [foodincidents@food.gov.uk](mailto:foodincidents@food.gov.uk)

Ffôn: 020 7276 8448

Yn yr Alban:

E-bost: [incidents@fss.scot](mailto:incidents@fss.scot)

Ffôn: 01224 285 138

# Crynodeb

<b>Cynulleidfa darged</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Gweithredwyr busnesau bwyd</li><li>● Awdurdodau gorfodi bwyd y DU</li></ul>
<b>I ba rai o wledydd y DU y mae'r canllawiau hyn yn berthnasol?</b>	Cymru, Lloegr, yr Alban a Gogledd Iwerddon
<b>Pwrpas</b>	Bwriedir i'r canllawiau hyn gynorthwyo gweithredwyr busnesau bwyd i gydymffurfio â'r gyfraith bwyd a rhoi cyngor ar y swyddogaethau, y cyfrifoldebau a'r camau i'w cymryd pan fydd rhaid tynnu a galw bwyd yn ôl am resymau diogelwch.
<b>Statws cyfreithiol</b>	Mae'r canllawiau hyn yn amlinellu gofynion cyfreithiol Rheoliad (CE) Rhif 178/2002 a'r ddeddfwriaeth gysylltiedig ym maes bwyd. Mae'r canllawiau hefyd yn cynnwys cyngor ar arferion gorau.
<b>Geiriau allweddol</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Y gyfraith bwyd</li><li>● Tynnu bwyd yn ôl</li><li>● Galw bwyd yn ôl</li><li>● Diogelwch bwyd</li><li>● Y gallu i olrhain</li></ul>
<b>Dyddiad adolygu</b>	Mawrth 2020

# Hanes diwygio'r ddogfen

Mae'r canllawiau hyn yn dilyn [Cod Ymarfer y Llywodraeth ar Ganllawiau](#). Os ydych yn credu bod y canllawiau hyn yn torri gofynion y Cod am unrhyw reswm, rhowch wybod i ni drwy anfon e-bost at [betterregulation@food.gov.uk](mailto:betterregulation@food.gov.uk). Os oes gennych unrhyw sylwadau am y canllawiau eu hunain, rhowch wybod i ni drwy ffonio'r rhif ar dudalen 2.

Rhif y diwygiad	Dyddiad diwygio	Pwrpas y diwygiad a rhif y paragraff	Diwygiwyd gan

# Cynnwys

<b>Crynodeb</b>	<b>1</b>
<b>Hanes diwygio'r ddogfen</b>	<b>2</b>
<b>Cynnwys</b>	<b>3</b>
<b>Cyflwyniad</b>	<b>5</b>
<b>Cynulleidfa darged</b>	<b>6</b>
<b>Diben a chwmpas y canllawiau</b>	<b>6</b>
<b>Statws cyfreithiol y canllawiau</b>	<b>6</b>
<b>Ymadael â'r Undeb Ewropeaidd (UE)</b>	<b>8</b>
<b>Diffiniadau</b>	<b>8</b>
<b>Y gallu i olrhain</b>	<b>8</b>
Y prif gamau i'w cymryd i lunio system olrhain bwyd	10
<b>Penderfynu tynnu neu alw bwyd yn ôl</b>	<b>12</b>
Cyflawni asesiad risg	14
<b>Cynllunio i dynnu/alw bwyd yn ôl</b>	<b>15</b>
<b>Mynd ati i dynnu/alw bwyd yn ôl a rheoli'r broses</b>	<b>15</b>
Casglu gwybodaeth	15
Gweithdrefnau hysbysu	16
Monitro hynt y broses o dynnu/alw bwyd yn ôl	17
Trin bwyd anniogel	17
<b>Swyddogaethau a chyfrifoldebau'r rheiny sy'n ymwneud â thynnu/galw bwyd yn ôl</b>	<b>20</b>
Gweithredwyr busnesau bwyd sy'n cychwyn proses i dynnu/alw bwyd yn ôl	21
Gweithredwyr busnesau bwyd nad ydynt yn fanwerthwyr sy'n cael gwybod bod bwyd yn cael ei dynnu/alw'n ôl	22
Gweithredwyr busnesau bwyd sy'n fanwerthwyr sy'n cael gwybod bod bwyd yn cael ei dynnu/alw yn ôl (gan gynnwys busnesau arlwygo sy'n gwerthu bwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw)	23
Arlwywyr sy'n cael gwybod bod bwyd yn cael ei dynnu'n ôl	24
Awdurdodau gorfodi	24
Prif awdurdodau ac awdurdodau cartref (lle bo'n berthnasol)	25

Yr awdurdodau cymwys canolog (yr Asiantaeth Safonau Bwyd a Safonau Bwyd yr Alban)	25
Sefydliadau sy'n cynorthwyo defnyddwyr, pobl ag alergeddau a chleifion	26
<b>Atodiad A: Aelodau'r Grŵp Llywio a'r Gweithgor Galw Bwyd yn Ôl</b>	<b>28</b>
<b>Atodiad B: Diffiniadau</b>	<b>29</b>
<b>Atodiad C: Gofynion penodol o ran olrhain bwyd</b>	<b>32</b>
<b>Atodiad D: Enghreifftiau o ystyriaethau asesu risg microbiolegol</b>	<b>34</b>
<b>Atodiad E: Cynllunio ar gyfer tynnu/galw bwyd yn ôl</b>	<b>36</b>
<b>Atodiad E(i): Themled cofnod manylion cyswllt</b>	<b>40</b>
<b>Atodiad E(ii): Enghraifft o log penderfyniadau allweddol yn ystod digwyddiad bwyd</b>	<b>41</b>
<b>Atodiad F: Esiampol o dempled i hysbysu'r awdurdod gorfodi</b>	<b>42</b>
<b>Atodiad G: Cyfathrebiadau busnes i fusnes er mwyn tynnu/galw bwyd yn ôl ar draws y gadwyn gyflenwi bwyd am resymau diogelwch bwyd</b>	<b>45</b>
<b>Atodiad H: Y prif egwyddorion a thempled arfer gorau i roi hysbysiadau galw cynnyrch yn ôl effeithiol a chywir i ddefnyddwyr</b>	<b>50</b>
<b>Atodiad I: Cefndir daddansoddiadau o wraidd y broblem</b>	<b>56</b>

# Cyflwyniad

- 1 Paratowyd y canllawiau hyn gan yr Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB) a Safonau Bwyd yr Alban (FSS) ar y cyd ag aelodau gweithgorau a grŵp llywio a sefydlwyd fel rhan o brosiect ar draws y DU i:
  - baratoi canllawiau cynhwysfawr i'w defnyddio yn y DU i egluro swyddogaethau a chyfrifoldebau rhanddeiliaid allweddol sy'n ymwneud â thynnu a galw bwyd yn ôl yn y DU, a'r hyn y disgwylir iddynt ei wneud
  - sicrhau bod yr wybodaeth a ddarperir i ddefnyddwyr am fwydydd sy'n cael eu galw yn ôl yn fwy hygyrch a chyson
  - gwella'r cyfathrebu rhwng busnesau pan fydd bwyd yn cael ei dynnu/alw yn ôl
  - pennu canllawiau ynghylch gweithdrefnau'r dadansoddiad o wraidd y broblem a ddefnyddir gan y diwydiant pan fydd rhaid tynnu neu alw bwyd yn ôl
- 2 Maent yn disodli'r nodiadau cyfarwyddyd a baratowyd gan yr ASB yn 2007 (Saesneg yn unig), sef *Guidance Notes for Food Business Operators on Food Safety, Traceability, Product Withdrawal and Recall*<sup>1</sup>.
- 3 Ymhlith aelodau'r grŵp prosiect roedd cynrychiolwyr y diwydiant bwyd, cyrff masnach, sefydliadau defnyddwyr ac awdurdodau gorfodi (gweler [Atodiad A](#) i weld aelodaeth y grŵp).
- 4 Mae gweithredwyr busnesau bwyd yn gyfrifol am ddiogelwch y bwyd y maent yn ei gynhyrchu, ei ddsbarthu, ei storio neu ei werthu. Yn benodol, mae'n rhaid i weithredwyr busnesau bwyd:
  - beidio â rhoi bwyd anniogel ar y farchnad
  - cydymffurfio â'r gyfraith bwyd o ran cynhyrchu, dosbarthu, storio a gwerthu bwyd
  - gallu olrhain y rhai sydd wedi cyflenwi eu bwyd a'r cwsmeriaid busnes y maent wedi cyflenwi bwyd iddynt (h.y. un cam yn ôl ac un cam ymlaen)
  - tynnu bwyd anniogel oddi ar y farchnad os ceir digwyddiad diogelwch bwyd
- 5 Felly, fel rhan o'u System Rheoli Diogelwch Bwyd, dylai gweithredwyr busnesau bwyd sicrhau bod ganddynt systemau digonol i olrhain ac i dynnu/alw bwyd yn ôl i fodloni'r gofynion hyn. Gall gweithredwyr busnesau bwyd ddymuno ceisio cyngor gan yr awdurdod gorfodi y maent wedi cofrestru ag ef neu sydd wedi eu cymeradwyo, a/ neu eu prif awdurdod/awdurdod cartref, i gael sicrwydd bod unrhyw system a luniwyd ganddynt at y diben hwn yn briodol ac yn cydymffurfio.

<sup>1</sup> <https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fsa1782002guidance.pdf>

# Cynulleidfa darged

- 6 Fel y nodir yn yr adran diffiniadau, gweithredwyr busnesau bwyd ac awdurdodau gorfodi diogelwch bwyd y DU yw cynulleidfa darged y canllawiau hyn.

## Diben a chwmpas y canllawiau

- 7 Bwriedir i'r canllawiau hyn gynorthwyo gweithredwyr busnesau bwyd ac awdurdodau gorfodi diogelwch bwyd y DU i sefydlu ac i weithredu systemau effeithiol i dynnu/alw bwyd yn ôl os ceir digwyddiad diogelwch bwyd. Mae'r canllawiau'n berthnasol i bob gweithredwr busnes bwyd ac maent yn ceisio egluro a, lle bo'n briodol, safoni'r gweithdrefnau i bennu bwyd anniogel a'i dynnu oddi ar y farchnad.
- 8 Mae'r canllawiau'n amlinellu gofynion y gyfraith bwyd ac yn egluro swyddogaethau a chyfrifoldebau'r rhanddeiliaid allweddol sy'n ymwneud â thynnu/galw bwyd anniogel yn ôl yn y DU a'r hyn y disgwylir iddynt ei wneud.
- 9 Mae'r canllawiau'n amlinellu'r gofynion o ran digwyddiadau diogelwch bwyd yn unol â Rheoliad (CE) Rhif 178/2002<sup>2</sup>. Nid yw'n cynnwys bwyd anifeiliaid (gan gynnwys bwyd anifeiliaid anwes). Fodd bynnag, gall gweithredwyr busnesau bwyd fod am fabwysiadu egwyddorion y canllawiau hyn pan fyddant yn ymdrin â digwyddiadau sy'n ymwneud â bwyd, deunyddiau a ddaw i gysylltiad â bwyd, neu fwyd anifeiliaid (gan gynnwys bwyd anifeiliaid anwes) nad ydynt yn ymwneud â diogelwch (diffyg cydymffurfiaeth).

## Statws cyfreithiol y canllawiau

- 10 Paratowyd y canllawiau hyn i egluro gofynion cyfreithiol Rheoliad (CE) Rhif 178/2002 o ran y gallu i olrhain, tynnu a galw bwyd yn ôl am resymau diogelwch bwyd, a sut y gellir cydymffurfio â nhw. Mae'r canllawiau hefyd yn rhoi cyngor ar arfer gorau. Nid yw'n ofynnol yn ôl y gyfraith i chi ddilyn y cyngor ar arfer gorau.
- 11 Bwriedir i fformat y canllawiau gynorthwyo busnesau i ystyried eu prosesau a phenderfynu a yw eu trefniadau cyfredol neu eu trefniadau arfaethedig yn cydymffurfio â'r gyfraith bwyd. Mae'r canllawiau'n dilyn y fformat a ganlyn:
  - 'Y gyfraith' – mae'r adran hon yn dyfynnu'r gofynion cyfreithiol penodol perthnasol. Mae'n ymddangos ar ddechrau'r adran berthnasol
  - 'Sut i gydymffurfio â'r gyfraith' – mae'r adran hon yn amlinellu cyngor yr ASB ac FSS ar sut i gydymffurfio â'r gyfraith. Gall busnesau ddefnyddio dulliau amgen i gydymffurfio â'r gyfraith, ond fe'u cynghorir i drafod unrhyw ddull amgen gyda'u hawdurdod gorfodi ymlaen llaw

2 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:02002R0178-20180701&qid=1530528430965&from=EN>



- 'Arfer gorau' – mae'r adran hon yn rhoi enghreifftiau o arfer da y gallai busnesau ei roi ar waith. Nid yw'n ofynnol yn ôl y gyfraith i fusnesau ddilyn y cyngor ar arfer gorau. Nodir y cyngor ar arfer gorau mewn blychau wedi'u lliwio o dan y teitl 'Arfer gorau':

## Arfer gorau

Nodir yr holl ganllawiau arfer gorau yn glir yn y ddogfen hon gan ddefnyddio'r fformat hwn.

12. Dylech ddarllen y canllawiau hyn ochr yn ochr â Rheoliad (CE) Rhif 178/2002, Deddf Diogelwch Bwyd 1990<sup>3</sup>, deddfwriaeth ddomestig berthnasol ym maes y gyfraith bwyd<sup>4</sup>, Rheoliadau Hylendid Bwyd yr UE<sup>5</sup>, rheoliadau hylendid bwyd domestig<sup>6</sup> a deddfwriaeth a chanllawiau penodol eraill sy'n ymwneud â diogelwch bwyd a'r gallu i'w olrhain.
13. Nid oes modd i'r cyngor a geir yn y canllawiau hyn ynghylch y gofynion cyfreithiol drin a thrafod pob sefyllfa. Gall fod angen i weithredwyr busnesau bwyd gyfeirio at y ddeddfwriaeth berthnasol i weld sut y mae'n berthnasol i unrhyw sefyllfa benodol. Os oes gan weithredwyr busnesau bwyd gwestiynau penodol, gallant ofyn am gyngor gan eu hawdurdod gorfodi neu ofyn am eu cyngor cyfreithiol eu hunain.

3 <https://www.legislation.gov.uk/ukpga/1990/16/contents>. Gorchymyn Diogelwch Bwyd (Gogledd Iwerddon) 1991 yw'r ddeddfwriaeth gyfatebol yng Ngogledd Iwerddon – <http://www.legislation.gov.uk/nisi/1991/762/contents/made>

4 Rheoliadau Cyfraith Bwyd Cyffredinol 2004 yng Nghymru a'r Alban – <http://www.legislation.gov.uk/cy/uksi/2004/3279/contents/made> Rheoliadau Diogelwch a Hylendid Bwyd (Lloegr) 2013 yn Lloegr – <http://www.legislation.gov.uk/cy/uksi/2013/2996/schedule/9/made> a Rheoliadau Bwyd Cyffredinol (Gogledd Iwerddon) 2004 yng Ngogledd Iwerddon – <https://www.legislation.gov.uk/cy/nisr/2004/505/contents/made>

5 Rheoliad (CE) Rhif 852/2004 – <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&qid=1545304105490&from=EN>  
 Rheoliad (CE) Rhif 853/2004 – <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20171121&qid=1545304143432&from=EN>  
 Rheoliad (CE) Rhif 854/2004 – <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0854-20170101&qid=1545304202861&from=EN>  
 Rheoliad (CE) Rhif 2073/2005 – <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02005R2073-20180101&qid=1545304256862&from=EN>

6 Rheoliadau Hylendid Bwyd (Cymru) 2006 – <http://www.legislation.gov.uk/cy/wsi/2006/31/made/welsh>, Rheoliadau Diogelwch a Hylendid Bwyd (Lloegr) 2013 – <http://www.legislation.gov.uk/cy/uksi/2013/2996/made>, Rheoliadau Hylendid Bwyd (Gogledd Iwerddon) 2006 – <http://www.legislation.gov.uk/cy/nisr/2006/3/contents/made> a Rheoliadau Hylendid Bwyd (Yr Alban) 2006 – <http://www.legislation.gov.uk/cy/ssi/2006/3/contents/made>

# Ymadael â'r Undeb Ewropeaidd (UE)

- 14 Lle bo angen, dylid darllen cyfeiriadau at gyfraith yr UE yn y canllawiau hyn fel cyfeiriadau at gyfraith yr UE a gedwir fel y'i diwygiwyd o dan Ddeddf yr Undeb Ewropeaidd (Ymadael) 2018.
- 15 Mae canllawiau ar sut y mae'r Ddeddf honno'n effeithio ar gyfraith yr UE y tu hwnt i gwmpas y cyhoeddiad hwn. Caiff gweithredwyr busnesau bwyd ac awdurdodau gorfodi eu hannog yn gryf i geisio cyngor annibynnol ynghylch eu hawliau a'u rhwymedigaethau mewn cysylltiad â'r Ddeddf, ac mewn cysylltiad ag Ymadael â'r UE yn gyffredinol.

## Diffiniadau

- 16 Ceir rhestr o ddiffiniadau'r prif dermau a ddefnyddir yn y canllawiau hyn yn [Atodiad B](#).

## Y gallu i olrhain

### Y gyfraith

Y gofynion cyfreithiol: Erthygl 18 o Reoliad (CE) Rhif 178/2002 (Yn yr iaith wreiddiol)

The traceability of food, ... food-producing animals, and any other substance intended to be, or expected to be, incorporated into a food ... shall be established at all stages of production, processing and distribution.

Food ... business operators shall be able to identify any person from whom they have been supplied with a food, ..., a food-producing animal, or any substance intended to be, or expected to be, incorporated into a food ... To this end, such operators shall have in place systems and procedures which allow for this information to be made available to the competent authorities on demand.

Food ... business operators shall have in place systems and procedures to identify the other businesses to which their products have been supplied. This information shall be made available to the competent authorities on demand.

Food ... which is placed on the market or is likely to be placed on the market in the Community shall be adequately labelled or identified to facilitate its traceability, through relevant documentation or information in accordance with the relevant requirements of more specific provisions.

## Sut i gydymffurfio â'r gyfraith

- 17 Rhaid bod modd i bob rhan o'r gadwyn gyflenwi bwyd olrhain yr holl fwydydd y maent wedi'u cael a'r holl fwydydd a gyflenwyd ganddynt (un cam yn ôl ac un cam ymlaen). Bydd hyn yn cynnwys y gallu i olrhain, yn ôl y gofyn, y cynhwysion a ddefnyddiwyd i gynhyrchu cynhyrchion terfynol.
- 18 O ran y gyfraith bwyd, nid yw'n ofynnol i fanwerthwyr bwyd, gan gynnwys arlwywyr, gadw gwybodaeth olrhain am y cynnyrch a werthir i'r defnyddiwr terfynol (oherwydd nad yw defnyddwyr yn fusnesau bwyd). Os yw manwerthwr yn gwybod ei fod yn cyflenwi busnes bwyd arall yn uniongyrchol, e.e. safle arlwyyo, rhaid iddo gydymffurfio â'r gofynion olrhain.
- 19 Bydd y camau y mae angen i fusnes eu cymryd i gydymffurfio â'r gyfraith yn dibynnu ar weithgareddau'r busnes, a'r hyn y gall y busnes ei gyflawni; ond o gael trefn olrhain effeithiol, bydd modd i'r busnes gymryd camau unioni effeithiol ac effeithlon os ceir digwyddiad diogelwch bwyd. Bydd yn sicrhau bod modd i weithredwr y busnes bwyd dargedu unrhyw gamau i dynnu a/neu i alw bwyd yn ôl, a gall helpu i leihau swm y bwyd y mae'n rhaid i fusnes ei alw/dynnu yn ôl a'r graddau y bydd yn amharu ar y busnes.

## Y prif gamau i'w cymryd i lunio system olrhain bwyd



### Cam 1. Y system

Rhaid bod modd i'r system olrhain y bwyd a brynrir gan gyflenwyr a'r bwyd a werthir i gwsmeriaid busnes (nid yw hyn yn cynnwys bwyd a werthir yn uniongyrchol i ddefnyddwyr).



### Cam 2. Diffinio sypiau o fwyd

Mae'r gallu i ddiffinio sypiau o fwyd yn rhan hanfodol o system olrhain bwyd dda, ac fe all helpu i gyfyngu ar swm y bwyd y mae'n rhaid ei dynnu/alw yn ôl. Os ceir digwyddiad diogelwch bwyd, mae Rheoliad (CE) Rhif 178/2002 yn tybio bod y swp, y lot neu'r llwyth cyfan yn annïogel oni ellir dangos fel arall.



### Cam 3. Gwybodaeth olrhain

Yn unol â'r gyfraith, mae'n ofynnol cadw gwybodaeth olrhain bwyd sy'n mynd un cam yn ôl ac un cam ymlaen. Dylai'r wybodaeth a ganlyn fod ar gael:

- enw a chyfeiriad y cyflenwr/cwsmer busnes (nid yw'n ofynnol i fanwerthwyr bwyd, gan gynnwys arlwywyr, gadw gwybodaeth olrhain am fwyd a werthir i'r defnyddiwr terfynol)
- manylion y cynnyrch i sicrhau bod modd ei adnabod, a'r swm a gyflenwyd
- dyddiad y trafodiad a'r dyddiad dosbarthu

Gall gweithredwyr busnesau bwyd ddewis cadw deunyddiau crai yn eu deunydd pecynnu gwreiddiol i sicrhau bod modd cael gafael ar yr wybodaeth olrhain.

Yn ogystal â'r uchod, rhaid i bob gweithredwr busnes bwyd sy'n trin a thrafod cynhyrchion sy'n dod o anifeiliaid neu hadau wedi'u hegino hefyd gydymffurfio â gofynion olrhain mwy penodol<sup>7</sup>. Fe'u hamlinellir yn [Atodiad C](#).



### Cam 4. Cadw cofnodion

I sicrhau bod modd mynd ati'n effeithiol i dynnu/alw bwyd yn ôl os ceir digwyddiad diogelwch bwyd, rhaid bod gan weithredwyr busnesau bwyd systemau sy'n sicrhau bod modd darparu gwybodaeth olrhain.

Gellir cael hyd i wybodaeth olrhain ar ddogfennau amrywiol, gan gynnwys anfonebau, dogfennau dosbarthu neu dderbynebau. Dylai gweithredwyr busnesau bwyd gadw'r wybodaeth hon mewn ffordd sy'n sicrhau ei bod yn hawdd edrych i weld o ble mae cynnyrch wedi dod, ac i weld i bwy y cyflenwyd y cynnyrch. Nid oes angen cofnodion os yw bwyd wedi'i gyflenwi'n uniongyrchol i'r defnyddiwr.

Os gellir cael gafael ar wybodaeth gywir yn gyflym, gall helpu i leihau swm y cynnyrch y mae'n rhaid ei dynnu/alw yn ôl a'r effaith ar iechyd y cyhoedd.

Mater i weithredwyr busnesau bwyd yw penderfynu am ba hyd y mae angen iddynt gadw'r wybodaeth olrhain, oni bai fod rheoliadau bwyd penodol yn pennu cyfnod penodedig. Dylai'r cyfnod fod yn briodol o ystyried natur y bwyd, oes y cynnyrch, a'r sefyllfaoedd lle gall fod angen iddynt ddarparu'r wybodaeth olrhain.

<sup>7</sup> Rheoliad Gweithredu'r Comisiwn (UE) 931/2011 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1540286809065&uri=CELEX:32011R0931>. Rheoliad Gweithredu'r Comisiwn (UE) 208/2013 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1540286887876&uri=CELEX:32013R0208>.

## Arfer gorau

### Y system

- Argymhellir y dylai gweithredwyr busnesau bwyd gadarnhau bod gan y cyflenwyr y maent yn masnachu â nhw systemau a gweithdrefnau olrhain effeithiol hefyd.

### Gwybodaeth olrhain

- O gadw gwybodaeth ychwanegol, er enghraifft drwy system olrhain prosesau mewnol, bydd cadwyn gyflenwi gyfan gweithredwr busnes bwyd yn fwy eglur. Gall systemau olrhain mewnol helpu gweithredwyr busnesau bwyd i adnabod yn gyflym sut y mae cynhwysion a deunyddiau crai yn cael eu storio, eu defnyddio a'u trin pan fyddant ar y safle. Dyma enghreifftiau o'r wybodaeth y gellir ei chofnodi ar system olrhain prosesau mewnol:
  - adnabod swp o gynnyrch
  - rhoi cod swp unigryw i bob pecyn sy'n perthyn i'r swp penodol hwnnw a chadw dogfennau mewnol
  - cofnodi cod swp pob cynhwysyn a ddefnyddiwyd i gynhyrchu'r swp o gynnyrch
  - cofnodi gwybodaeth am ansawdd y swp o gynnyrch a'r modd y cafodd ei gynhyrchu, er enghraifft:
    - enw'r cynnyrch
    - cod swp y cynnyrch
    - y dyddiad cynhyrchu
    - amser dechrau a diwedd y broses gynhyrchu (lle bo'n briodol)
    - maint y cynnyrch
    - y deunyddiau a ddaw i gysylltiad â'r bwyd
    - nifer y pecynnau ym mhob cêd
    - nifer y cesys
    - cysylltu cod swp y cynnyrch â'r holl ddeunyddiau crai a ddefnyddiwyd i'w gynhyrchu

### Cadw cofnodion

- Oni bai ei bod yn ofynnol cadw gwybodaeth olrhain am gyfnod penodol yn ôl y gyfraith, mae arfer gorau'n nodi y dylid cadw gwybodaeth olrhain ar gyfer bwydydd sy'n cael eu pecynnu ymlaen llaw am oes silff y bwyd a 12 mis arall o leiaf. Dylid ystyried gofynion olrhain bwydydd sy'n cael eu pecynnu ymlaen llaw i'w gwerthu'n uniongyrchol, bwydydd rhydd a bwydydd sy'n cael eu gweini fel prydu bwyd fesul achos, gan drafod â'r awdurdod gorfodi.

### Adolygu systemau olrhain

- O fynd ati i adolygu arferion busnes o bryd i'w gilydd, bydd yn helpu i sicrhau bod y systemau olrhain yn dal i fod yn effeithiol, a bod modd darparu gwybodaeth yn brydlon. Gall gweithredwyr busnesau bwyd fod am adolygu eu harferion o bryd i'w gilydd. Dylid adolygu'r systemau olrhain o leiaf unwaith y flwyddyn, neu'n gynharach os cafwyd newid mawr yn y busnes e.e. cyflenwr gwahanol. Rydym yn argymhell y dylid gwirio'r gallu i olrhain cyflenwyr a chwsmeriaid busnes (nid oes angen i weithredwyr busnesau bwyd sy'n gwerthu'n uniongyrchol i ddefnyddwyr allu olrhain eu cwsmeriaid).

# Penderfynu tynnu neu alw bwyd yn ôl

## Y gyfraith

Y gofynion cyfreithiol: Erthyglau 14 ac 19 o Reoliad (CE) Rhif 178/2002 (Yn yr iaith wreiddiol)

Food shall not be placed on the market if it is unsafe.

In determining whether any food is unsafe, regard shall be had:

- (a) to the normal conditions of use of the food by the consumer and at each stage of production, processing and distribution, and
- (b) to the information provided to the consumer, including information on the label, or other information generally available to the consumer concerning the avoidance of specific adverse health effects from a particular food or category of foods.

In determining whether any food is injurious to health, regard shall be had:

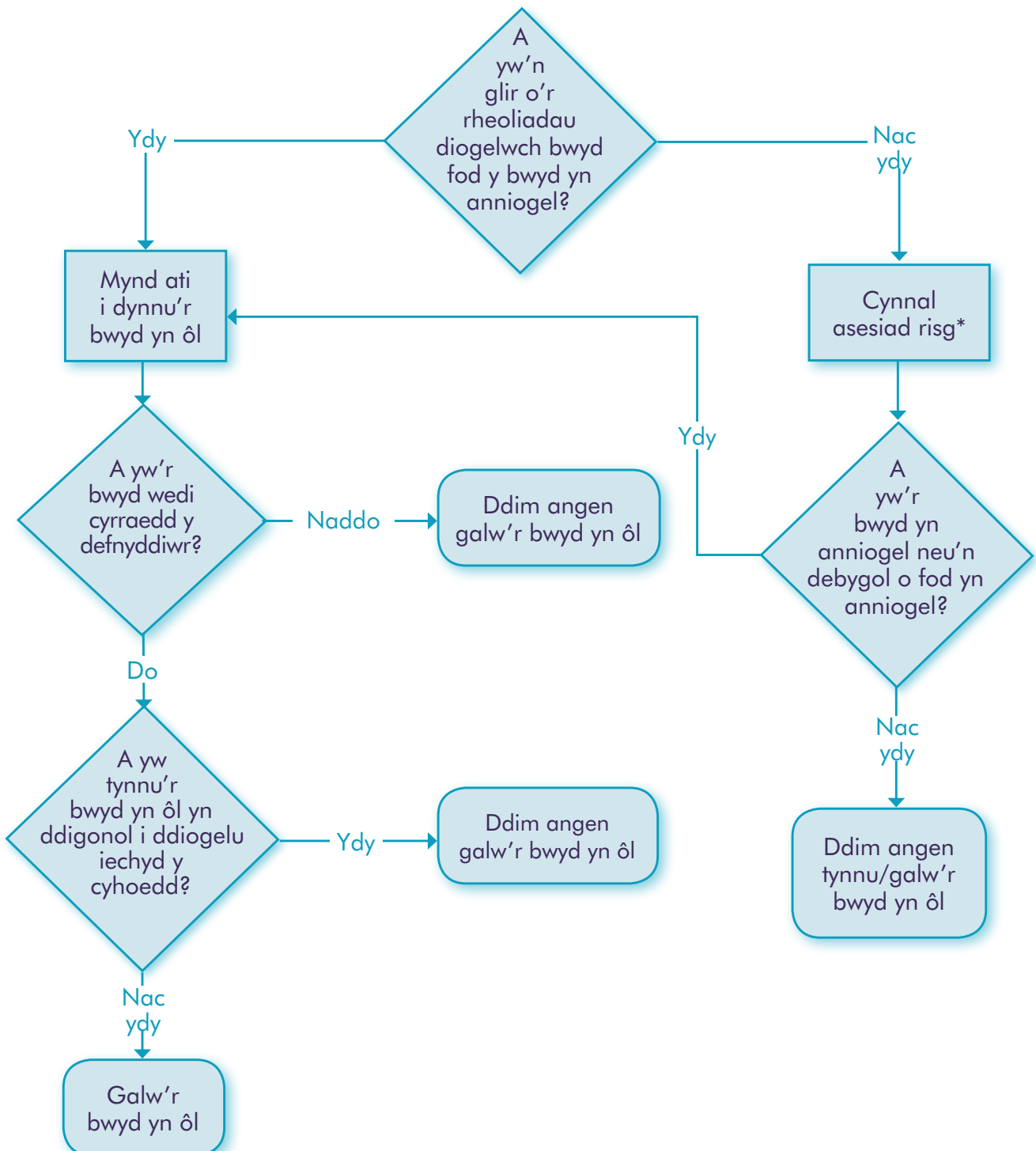
- (a) not only to the probable immediate and/or short-term and/or long-term effects of that food on the health of a person consuming it, but also on subsequent generations;
- (b) to the probable cumulative toxic effects;
- (c) to the particular health sensitivities of a specific category of consumers where the food is intended for that category of consumers.

In determining whether any food is unfit for human consumption, regard shall be had to whether the food is unacceptable for human consumption according to its intended use, for reasons of contamination, whether by extraneous matter or otherwise, or through putrefaction, deterioration or decay.

If a food business operator considers or has reason to believe that a food which it has imported, produced, processed, manufactured or distributed is not in compliance with the food safety requirements, it shall immediately initiate procedures to withdraw the food in question from the market where the food has left the immediate control of that initial food business operator and inform the competent authorities thereof. Where the product may have reached the consumer, the operator shall effectively and accurately inform the consumers of the reason for its withdrawal, and if necessary, recall from consumers products already supplied to them when other measures are not sufficient to achieve a high level of health protection.

## Sut i gydymffurfio â'r gyfraith

- 20 Os ceir digwyddiad bwyd lle nad yw'r bwyd dan reolaeth uniongyrchol y busnes, mae'n ofynnol i weithredwr y busnes bwyd bennu a yw'r bwyd yn anniogel ac a oes angen ei dynnu a/neu ei alw yn ôl.
- 21 Mae'r goeden benderfynu isod yn amlinellu proses y gellir ei defnyddio i bennu a yw bwyd yn anniogel ac i benderfynu ar y camau i'w cymryd. Mae'n ofynnol i fusnesau roi gwybod i'w hawdurdod gorfodi os ydynt yn tybio bod bwyd yn anniogel, neu os oes ganddynt le i gredu ei fod yn anniogel. Felly, dylai fod deialog agored rhwng y busnes a'i awdurdod gorfodi y ystod y broses hon.



\* Os na chafodd y bwyd ei gynhyrchu, ei drin, ei brosesu neu ei storio yn unol â'r ddeddfwriaeth diogelwch bwyd, dylai'r asesiad risg gymryd hyn i ystyriaeth wrth bennu a yw'r bwyd yn anniogel, neu'n debygol o fod yn anniogel.

## Cyflawni asesiad risg

- 22 Mewn rhai achosion, gall fod yn hawdd i weithredwyr busnesau bwyd bennu bod bwyd yn anniogel, a hynny oherwydd ei fod tu hwnt i'r terfynau penodedig a bennwyd mewn rheoliadau diogelwch bwyd. Fodd bynnag, nid yw pob perygl y gellir cael hyd iddo mewn bwyd yn cael ei drafod mewn rheoliadau diogelwch bwyd, er enghraifft, os yw bwyd wedi'i halogi â gwrthrych estron (e.e. gwydr). Pan fydd gweithredwr busnes bwyd wedi pennu unrhyw fath o berygl, yr hyn sy'n bwysig yw ei fod yn asesu'r risg i ddefnyddwyr.
- 23 Dylai'r asesiad o'r risg berthnasol ystyried y ffactorau a nodir yn [Erthygl 14](#) o Reoliad (CE) Rhif 178/2002.
- 24 Mae gweithredwyr busnesau bwyd yn gyfrifol am gynnal asesiadau risg ac am benderfynu a yw'r bwyd yn ddiogel. Gall fod angen cymorth arbenigwyr technegol i gyflawni asesiad risg er mwyn deall y peryglon sydd ynghlwm wrth y bwyd a'r effeithiau andwyol y gallent eu cael ar bobl sy'n ei fwyta. Gall fod angen i weithredwyr busnesau bwyd ofyn am gyngor gan arbenigwyr technegol neu gydweithio â'u hawdurdod gorfodi i wirio eu hasesiad risg neu i bennu pa wybodaeth sydd ei hangen a pha gamau i'w cymryd i gyflawni asesiad effeithiol.
- 25 Dylai asesiadau risg gynnwys y camau a ganlyn:
- adnabod y perygl: pennu'r effeithiau neu'r effeithiau posibl ar iechyd sy'n gysylltiedig â bwyd penodol
  - pennu nodweddion y perygl: gwerthusiad ansoddol a/neu feintiol o natur yr effaith andwyol
  - asesu'r risg o ddod i gysylltiad â'r perygl: gwerthusiad ansoddol a/neu feintiol o swm y bwyd sy'n debygol o gael ei fwyta
  - pennu nodweddion y risg: integreiddio'r camau i adnabod y perygl, i bennu nodweddion y perygl ac i asesu'r risg o ddod i gysylltiad â'r perygl i amcangyfrif y risg a'r ffactorau ansicr cysylltiedig
- 26 Fel rhan o'r asesiad risg, dylid ystyried y modd y bwriedir defnyddio'r bwyd e.e. ydy'r bwyd yn barod i'w fwyta, pa grŵp defnyddwyr yw'r grŵp targed, a beth yw'r risg a'r sensitifrwydd posibl os bydd y grŵp hwnnw'n bwyta'r bwyd.
- 27 Ceir braslun o'r materion y dylid eu hystyried wrth gyflawni asesiad risg yn [Atodiad D](#).

### Arfer gorau

#### Asesu risg

- Dylid cofnodi canlyniadau'r asesiad risg, y penderfyniadau a wnaed a'r camau a gymerwyd, ynghyd â gwybodaeth ategol.



# Cynllunio i dynnu/alw bwyd yn ôl

28 Pan fydd bwyd yn cael ei dynnu/alw yn ôl, bydd yn aml angen cymryd nifer o gamau ar yr un pryd, felly mae'n hanfodol cynllunio ymlaen llaw. Ceir braslun o'r ffordd y gall busnes bwyd gynllunio i dynnu/alw bwyd yn ôl yn [Atodiad E](#).

## Mynd ati i dynnu/alw bwyd yn ôl a rheoli'r broses

### Y gyfraith

Y gofynion cyfreithiol:  
Erthygl 19 o  
Reoliad (CE)  
Rhif 178/2002  
(Yn yr iaith wreiddiol)

If a food business operator considers or has reason to believe that a food which it has imported, produced, processed, manufactured or distributed is not in compliance with the food safety requirements, it shall immediately initiate procedures to withdraw the food in question from the market where the food has left the immediate control of that initial food business operator and inform the competent authorities thereof. Where the product may have reached the consumer, the operator shall effectively and accurately inform the consumers of the reason for its withdrawal, and if necessary, recall from consumers products already supplied to them when other measures are not sufficient to achieve a high level of health protection.

A food business operator shall immediately inform the competent authorities if it considers or has reason to believe that a food which it has placed on the market may be injurious to human health. Operators shall inform the competent authorities of the action taken to prevent risks to the final consumer ...

### Sut i gydymffurfio â'r gyfraith

29 Os oes angen mynd ati i dynnu/alw bwyd yn ôl, bydd angen ystyried nifer o agweddau allweddol, fel y rheiny a nodir isod, i reoli'r broses.

## Casglu gwybodaeth

30 Mae'n bwysig casglu gwybodaeth am y digwyddiad diogelwch bwyd, gan gynnwys manylion y bwyd, natur y perygl a graddfa'r broblem i sicrhau bod modd gwneud penderfyniadau effeithiol i reoli'r risg.

31 Gall yr wybodaeth hon ddod o ffynonellau amrywiol mewnol ac allanol, gan gynnwys:

- cofnodion cynhyrchu
- cofnodion gwerthu
- cyflogeion
- cyflenwyr

- cwsmeriaid busnes
- archwiliad
- dadansoddiad samplu
- cwynion
- awdurdodau gorfodi

## Gweithdrefnau hysbysu

- 32** Pan fydd gweithredwr busnes bwyd yn mynd ati i dynnu/alw bwyd yn ôl oherwydd problemau diogelwch bwyd, rhaid iddo roi gwybod cyn gynted â phosibl ei fod yn cymryd y cam hwn er mwyn iddo fod yn effeithiol. O baratoi cynllun ysgrifenedig i dynnu/alw'r bwyd yn ôl, bydd yn helpu i sicrhau bod camau effeithiol yn cael eu cymryd.
- 33** Rhaid i weithredwyr busnesau bwyd hysbysu:
- eu hawdurdodau gorfodi a'r ASB/FSS
  - eu cyflenwyr a'u cwsmeriaid busnes (gan gynnwys perchnogion brand)
  - defnyddwyr (dim ond pan fydd bwyd yn cael ei alw yn ôl)

## Hysbysu'r awdurdodau gorfodi a'r ASB/FSS

- 34** Mae'n ofynnol i weithredwyr busnesau bwyd roi gwybod i'w hawdurdod gorfodi a'r ASB/FSS am ddigwyddiad diogelwch bwyd os ydynt yn credu eu bod wedi rhoi bwyd a allai fod yn anniwel ar y farchnad. Amlinellir yr wybodaeth hysbysu hon yn y templed cyfathrebu a geir yn [Atodiad F](#). Gall gweithredwyr busnesau bwyd ei ddefnyddio i hysbysu eu hawdurdod gorfodi.
- 35** Dylai gweithredwyr busnesau bwyd ddefnyddio'r systemau adrodd sefydledig pan fyddant yn hysbysu'r ASB<sup>8</sup>/FSS<sup>9</sup>.
- 36** Ni ddylent oedi cyn hysbysu. Os nad yw'r holl wybodaeth ar gael, dylid darparu'r manylion sydd ar gael.

## Hysbysu cyflenwyr a chwsmeriaid busnes

- 37** Rhaid i weithredwyr busnesau bwyd roi gwybod i unrhyw gyflenwyr sy'n gysylltiedig â'r digwyddiad ac unrhyw gwsmeriaid busnes y gallai'r digwyddiad effeithio arnynt (gan gynnwys perchnogion brand) am y digwyddiad bwyd a'r camau i'w cymryd i drin a thrafod y bwyd yr effeithiwyd arno (e.e. ei ddychwelyd neu ei waredu). Dylid cyflwyno gweithdrefnau i amlinellu dulliau o gyfathrebu i sicrhau bod bwyd anniwel yn cael ei dynnu o'r gadwyn gyflenwi a'i alw'n ôl gan ddefnyddwyr os oes angen. Ceir canllawiau i weithredwyr busnesau bwyd ynghylch cyfathrebu rhwng busnesau yn [Atodiad G](#).

## Hysbysu defnyddwyr

- 38** Dylai'r wybodaeth a ddarperir i ddefnyddwyr fod yn gywir a dylai'r dull cyfathrebu fod yn effeithiol i roi gwybod iddynt am y bwyd sy'n cael ei alw yn ôl a'r camau i'w cymryd. Yn [Atodiad H](#), ceir braslun o'r prif egwyddorion a thempledi arfer gorau i'w defnyddio wrth gyfathrebu â defnyddwyr.

<sup>8</sup> <http://incidents.foodapps.co.uk/login.aspx>

<sup>9</sup> <https://www.foodstandards.gov.scot/business-and-industry/scottish-food-crime-and-incidents-unit/food-incidents/reporting-a-food-incident-guidance>

## Monitro hynt y broses o dynnu/alw bwyd yn ôl

39 Dylai gweithredwyr busnesau bwyd, awdurdodau gorfodi a chwsmeriaid busnes gyfathrebu â'i gilydd drwy gydol y digwyddiad.

## Trin a thrafod bwyd anniogel

40 Ar ôl tynnu/galw bwyd yn ôl, gall fod rhaid i weithredwyr busnesau bwyd ymdrin â bwyd anniogel.

41 I sicrhau bod bwyd anniogel yn cael ei reoli, dylai gweithredwyr busnesau bwyd ystyried yr hyn a ganlyn:

- storio bwyd anniogel mewn ardal gwarantfîn ar wahân i fwyd nad effeithiwyd arno
- labelu'r bwyd dan gwarantfîn
- cadw cofnodion olrhain a gwaredu cywir ar gyfer y bwyd anniogel a gafodd ei adfer

## Gwneud bwyd anniogel yn ddiogel

42 Gall fod modd i weithredwyr busnesau bwyd ailweithio neu ail-labelu bwyd anniogel er mwyn iddo fod yn ddiogel a chydymffurfio â'r gyfraith bwyd e.e. ail-labelu cynnyrch gan roi'r wybodaeth gywir am alergenau. Rhaid i weithredwyr busnesau bwyd gael cydsyniad gan eu hawdurdod gweithredu cyn ailweithio neu ail-labelu unrhyw fwyd a gafodd ei alw neu ei dynnu yn ôl yn flaenorol.

## Gwaredu bwyd anniogel

43 Os nad yw'n bosibl gwneud y bwyd anniogel yn ddiogel, rhaid ei drin fel gwastraff bwyd. Os yw'r bwyd anniogel yn cynnwys cynhyrchion sy'n dod o anifeiliaid, dylid ymdrin ag ef yn unol â'r Rheoliadau Sgil-gynhyrchion Anifeiliaid<sup>10</sup> neu ddeddfwriaeth berthnasol arall sy'n ymwneud â gwaredu gwastraff. Dylai gweithredwyr busnesau bwyd roi sylw i unrhyw ardystiadau y mae angen iddynt eu cwblhau.

44 I gael rhagor o wybodaeth am waredu gwastraff, gallai gweithredwyr busnesau bwyd ofyn am gyngor gan y corff gorfodi gwastraff perthnasol<sup>11</sup> neu eu contractwr gwastraff.

<sup>10</sup> Rheoliad (CE) Rhif 1069/2009 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02009R1069-20140101&from=EN>

<sup>11</sup> Yr Asiantaeth Iechyd Anifeiliaid a Phlanhigion (APHA) ac Awdurdodau Lleol yng Nghymru a Lloegr, DAERA yng Ngogledd Iwerddon a SEPA yn yr Alban.

## Arfer gorau

### Gweithdrefnau hysbysu

- Mae sefydliadau sy'n cynorthwyo defnyddwyr, pobl ag alergeddau a chleifion yn cadw manylion cyswllt unigolion sy'n agored i niwed (e.e. y rheiny sydd ag alergedd, anoddefiad neu sensitifrwydd) a gallant gysylltu â'r defnyddwyr hyn i roi gwybod iddynt am fwyd sy'n cael ei alw yn ôl. Pan fydd bwyd yn cael ei alw yn ôl am resymau sy'n ymwneud ag alergenau, dylai gweithredwyr busnesau bwyd roi gwybod i'r sefydliadau defnyddwyr perthnasol, fel y bo'n briodol.
- Allergy UK (pob un o'r 14 alergen)<sup>12</sup>
- Yr Ymgyrch Anaffylacsis (pob un o'r 14 alergen)<sup>13</sup>
- Coeliac UK (grawnfwydydd sy'n cynnwys glwten – gwenith, haidd, rhyg a cheirch, a chynhyrchion sy'n eu cynnwys)<sup>14</sup>

### Monitro hynt y broses o dynnu/alw bwyd yn ôl

- I fonitro hynt y broses o dynnu/alw bwyd yn ôl, gallai gweithredwyr busnesau bwyd gysoni'r bwyd sy'n cael ei dynnu oddi ar y farchnad â'r symiau o fwyd yr effeithiwyd arno a ddisbarthwyd. Efallai na fydd yn bosibl cysoni'r holl gynnyrch yr effeithiwyd arno, ond o fonitro swm y cynnyrch sy'n cael ei dynnu oddi ar y farchnad, bydd yn rhoi gwybodaeth am unrhyw gamau eraill y gall fod angen eu cymryd i ailadrodd y negeseuon neu i bennu pa bryd y mae'r broses o dynnu/alw'r bwyd yn ôl wedi dod i ben.

### Trin bwyd anniogel

- Dylid cadw'r holl fwyd anniogel mewn safle canolog.

### Terfynu'r broses o dynnu/alw bwyd yn ôl

- O ran penderfynu pryd y gellir terfynu'r broses o dynnu/alw bwyd yn ôl, bydd yn dibynnu ar yr hyn sydd wedi achosi'r digwyddiad, lefel y risg i iechyd y cyhoedd, a'r camau lliniaru a gymerwyd i leihau/ddileu'r risg uniongyrchol.

### Adolygu'r broses o dynnu/alw bwyd yn ôl

- I asesu effeithiolrwydd y broses o dynnu/alw bwyd yn ôl, dylai gweithredwyr busnesau bwyd gynnal adolygiad o'r camau a gymerwyd ganddynt. Os yw busnes bwyd wedi paratoi cynllun tynnu/galw bwyd yn ôl, gellir cyflawni'r adolygiad yn unol â'i weithdrefn adolygu, ond dylai ystyried:
  - cadernid y cynllun a'r gweithdrefnau tynnu/galw bwyd yn ôl
  - effeithiolrwydd y cyfathrebu
  - prydlondeb y camau a gymerwyd
  - y swyddogaethau a'r cyfrifoldebau
  - cofnod o brif benderfyniadau'r digwyddiad
  - arfarniad o'r penderfyniadau a wnaed
  - yr amserlenni
  - gwelliannau yn y dyfodol

<sup>12</sup> <https://www.allergyuk.org/>

<sup>13</sup> <https://www.anaphylaxis.org.uk/>

<sup>14</sup> <https://www.coeliac.org.uk/home/>

### Dadansoddiad o wraidd y broblem

- Ar ôl digwyddiad diogelwch bwyd, cynghorir gweithredwyr busnesau bwyd i wneud dadansoddiad o wraidd y broblem i bennu'r rheswm/rhesymau pam y bu'n rhaid tynnu neu alw bwyd yn ôl. Bydd hyn yn sicrhau bod modd pennu camau unioni a fydd, yn eu tro, yn helpu i atal y digwyddiad diogelwch bwyd rhag digwydd eto. Gall gweithredwyr busnesau bwyd gyd-drafod â'r awdurdodau gorfodi pan fyddant yn gwneud dadansoddiad o'r fath.

Gellir defnyddio dadansoddiad o wraidd y broblem i bennu sut a pham mae problemau diogelwch bwyd yn digwydd, gan sicrhau bod modd pennu camau ataliol hirdymor mwy effeithiol a'u rhoi ar waith. Dylai'r dadansoddiad bennu'r achos gwreiddiol a barodd iddi fod yn ofynnol tynnu/galw'r bwyd yn ôl a'r cam lle byddai modd ymyrryd i'w atal rhag digwydd eto yn y dyfodol.

Gellir defnyddio canfyddiadau'r dadansoddiad i adolygu System Rheoli Diogelwch Bwyd y busnes i sicrhau ei bod yn dal i fod yn briodol ac yn effeithiol. System holistaidd o weithgareddau atal, paratoi a hunanwirio i reoli diogelwch a hylendid bwyd mewn busnes bwyd yw'r System Rheoli Diogelwch Bwyd. Mae'n cynnwys y gallu i olrhain bwyd anniogel a'i alw yn ôl.

Ceir gwybodaeth gefndir am y dadansoddiad o wraidd y broblem yn [Atodiad I](#).

# Swyddogaethau a chyfrifoldebau'r rheiny sy'n ymwneud â thynnu/galw bwyd yn ôl

## Y gyfraith

Y gofynion cyfreithiol: Erthygl 19 o Reoliad (CE) Rhif 178/2002 (Yn yr iaith wreiddiol)

If a food business operator considers or has reason to believe that a food which it has imported, produced, processed, manufactured or distributed is not in compliance with the food safety requirements, it shall immediately initiate procedures to withdraw the food in question from the market where the food has left the immediate control of that initial food business operator and inform the competent authorities thereof. Where the product may have reached the consumer, the operator shall effectively and accurately inform the consumers of the reason for its withdrawal, and if necessary, recall from consumers products already supplied to them when other measures are not sufficient to achieve a high level of health protection.

A food business operator responsible for retail or distribution activities which do not affect the packaging, labelling, safety or integrity of the food shall, within the limits of its respective activities, initiate procedures to withdraw from the market products not in compliance with the food-safety requirements and shall participate in contributing to the safety of the food by passing on relevant information necessary to trace a food, cooperating in the action taken by producers, processors, manufacturers and/or the competent authorities.

## Sut i gydymffurfio â'r gyfraith

### Gweithredwyr busnesau bwyd sy'n cychwyn proses i dynnu/alw bwyd yn ôl

- 45 Gallai unrhyw weithredwr busnes bwyd mewn cadwyn cyflenwi bwyd fod yn gyfrifol am gychwyn proses i dynnu/alw bwyd yn ôl, gan ddibynnu ar y man yn y gadwyn lle mae digwyddiad diogelwch bwyd yn cael ei bennu. Gall mwy nag un gweithredwr busnes bwyd fod yn rhan ohoni, a gall fod angen i weithredwyr busnesau bwyd gyfeirio at gytundebau masnachol â pherchnogion brand ynghylch eu swyddogaethau a'u cyfrifoldebau.
- 46 Mae'r tabl isod yn amlinellu'r camau i'w cymryd gan weithredwyr busnesau bwyd sy'n cychwyn proses i dynnu/alw bwyd yn ôl yn sgil digwyddiad diogelwch bwyd:

Camau gweithredu	Tynnu bwyd yn ôl	Galw bwyd yn ôl
Rhoi'r gorau i gyflenwi'r bwyd yr effeithiwyd arno ar unwaith ac, os yw'n briodol, rhoi gwybod i'r cyflenwr	✓	✓
Rhoi gwybod i'r awdurdod gorfodi, yr ASB/FSS a chwsmeriaid busnes (gan gynnwys perchnogion brand) ar unwaith, gan roi gwybodaeth iddynt am y digwyddiad diogelwch bwyd, y rheswm dros dynnu'r bwyd yn ôl (os nad yw'r bwyd anniogel wedi cyrraedd defnyddwyr eto) neu alw'r bwyd yn ôl (os yw'r bwyd anniogel wedi cyrraedd defnyddwyr) a'r camau a gymerwyd/y bwriedir eu cymryd	✓	✓
Rhoi cyngor i gwsmeriaid busnes ar y camau i'w cymryd i dynnu/alw'r bwyd yn ôl a'i atal rhag cael ei gyflenwi i neb arall. Gallai'r camau hyn fod yn ychwanegol at weithdrefnau'r cwsmeriaid busnes eu hunain	✓	✓
Os yw'n briodol, paratoi hysbysiadau i ddefnyddwyr (h.y. hysbysiadau galw bwyd yn ôl i'w harddangos mewn mannau gwerthu) a'u hanfon at bob cwsmer busnes perthnasol	Amherthnasol	✓
Gwneud trefniadau gyda chwsmeriaid busnes i ddychwelyd neu i waredu'r bwyd anniogel mewn ffordd briodol	✓	✓
Sicrhau bod bwyd anniogel yn cael ei nodi, ei drin a'i drafod, a'i ailweithio/ail-labelu yn effeithiol (os oes modd ei adfer) neu'n cael ei waredu yn unol â'r gofynion gwastraff perthnasol	✓	✓
Rhoi gwybod i bob parti perthnasol am unrhyw ddatblygiadau drwy gydol y broses o dynnu/alw'r bwyd yn ôl	✓	✓

## Gweithredwyr busnesau bwyd nad ydynt yn fanwerthwyr sy'n cael gwybod bod bwyd yn cael ei dynnu/alw'n ôl

- 47 Gall gweithredwyr busnesau bwyd nad ydynt yn fanwerthwyr sy'n cael gwybod gan weithredwr busnes bwyd arall fod bwyd yn cael ei dynnu/alw'n ôl gynnwys gweithgynhyrchwyr, dosbarthwyr, mewnforyr, cyfanwerthwyr a broceriaid (trafodir manwerthwyr yn yr adran isod).
- 48 Mae'r tabl isod yn amlinellu'r camau i'w cymryd gan weithredwyr busnesau bwyd nad ydynt yn fanwerthwyr ar ôl iddynt gael gwybod bod bwyd yn cael ei dynnu/alw'n ôl:

Camau gweithredu	Tynnu bwyd yn ôl	Galw bwyd yn ôl
Cyd-drafod â'r gweithredwr busnes bwyd sydd wedi cychwyn proses i dynnu/alw bwyd yn ôl a mynd ati i dynnu'r swp o fwyd anniogel o'r gadwyn fwyd, gan sicrhau ei fod yn cael ei nodi'n glir a'i gadw ar wahân i fwyd nad effeithiwyd arno	✓	✓
Cysylltu â'r cwsmeriaid busnes sydd wedi cael y bwyd yr effeithiwyd arno ganddynt a rhoi cyngor ar y camau i'w cymryd i dynnu/alw'r bwyd yn ôl. Dylai'r cyngor hwn fod yn unol â'r wybodaeth a gafwyd gan y gweithredwr busnes bwyd sydd wedi cychwyn y broses i dynnu/alw'r bwyd yn ôl	✓	✓
Anfon yr hysbysiad galw bwyd yn ôl i'w arddangos mewn mannau gwerthu a ddarparwyd gan y gweithredwr busnes bwyd sydd wedi cychwyn y broses at gwsmeriaid busnes neu, os yw'n briodol, paratoi eu hysbysiad eu hunain i'w arddangos mewn mannau gwerthu	Amherthnasol	✓
Dychwelyd y bwyd yr effeithiwyd arno at y gweithredwr busnes bwyd neu waredu'r bwyd, os gofynnir iddynt wneud hynny, yn unol â'r gofynion gwastraff perthnasol (gan ddilyn cyfarwyddyd y gweithredwr busnes bwyd sydd wedi cychwyn y broses o dynnu/alw'r bwyd yn ôl)	✓	✓



## Gweithredwyr busnesau bwyd sy'n fanwerthwyr sy'n cael gwybod bod bwyd yn cael ei dynnu/alw yn ôl (gan gynnwys busnesau arlwygo sy'n gwerthu bwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw)

- 49 Mae'r adran hon yn berthnasol i fanwerthwyr sy'n prynu cynnyrch bwyd a'i werthu'n uniongyrchol i ddefnyddwyr yn unig. Mae hefyd yn cynnwys arlwywyr sy'n gwerthu bwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw i'w fwyta oddi ar y safle.
- 50 Os yw manwerthwyr yn gwerthu cynnyrch brand sy'n cael ei dynnu/alw'n ôl, dylent gydweithredu yn ôl y gofyn â'r gweithredwr busnes bwyd sy'n gyfrifol am reoli'r digwyddiad.
- 51 Mae'r tabl isod yn amlinellu'r camau i'w cymryd gan fanwerthwyr:

Camau gweithredu	Tynnu bwyd yn ôl	Galw bwyd yn ôl
Tynnu'r holl fwyd anniogel oddi ar eu silffoedd neu o'r gadwyn gyflenwi, a sicrhau ei fod yn cael ei storio ar wahân i fwyd arall nad effeithiwyd arno	✓	✓
Anfon hysbysiadau galw bwyd yn ôl i'w siopau i'w harddangos mewn mannau gwerthu (lle bo'n berthnasol) a rhoi gwybod i ddefnyddwyr fod y bwyd yn cael ei alw'n ôl (gan ddefnyddio'r deunydd a ddarparwyd gan y gweithredwr busnes bwyd sydd wedi cychwyn y broses o alw'r bwyd yn ôl lle bo'n briodol) a hwyluso'r broses o gael gafael ar y bwyd anniogel	Amherthnasol	✓
Os yw'n briodol, cadw bwyd yr effeithiwyd arno sy'n cael ei ddychwelyd gan ddefnyddwyr, ei nodi'n glir, a'i storio ar wahân i fwyd nad effeithiwyd arno	Amherthnasol	✓
Dychwelyd y bwyd yr effeithiwyd arno at y gweithredwr busnes bwyd neu waredu'r bwyd, os gofynnir iddynt wneud hynny, yn unol â'r gofynion gwastraff perthnasol (gan ddilyn cyfarwyddyd y gweithredwr busnes bwyd sydd wedi cychwyn y broses o dynnu/alw'r bwyd yn ôl)	✓	✓

## Arlwywyr sy'n cael gwybod bod bwyd yn cael ei dynnu'n ôl

52 Rhaid i arlwywyr sicrhau nad yw bwyd anniogel yn cael ei werthu na'i weini i ddefnyddwyr fel rhan o'u gwasanaeth bwyd.

53 Mae'r tabl isod yn amlinellu'r camau i'w cymryd gan weithredwyr busnesau bwyd mewn perthynas â bwyd a weinir fel rhan o'u gwasanaeth:

Camau gweithredu	Tynnu bwyd yn ôl	Galw bwyd yn ôl
Sicrhau bod y bwyd anniogel yn cael ei symud, ei nodi'n glir, ei gadw ar wahân i fwyd nad effeithiwyd arno, a sicrhau nad yw'n cael ei ddefnyddio fel rhan o'u gwasanaeth	✓	Amherthnasol
Dychwelyd y bwyd yr effeithiwyd arno at y gweithredwr busnes bwyd neu waredu'r bwyd, os gofynnir iddynt wneud hynny, yn unol â'r gofynion gwastraff perthnasol (gan ddilyn cyfarwyddyd y gweithredwr busnes bwyd sydd wedi cychwyn y broses o dynnu/alw'r bwyd yn ôl)	✓	Amherthnasol

## Awdurdodau gorfodi

54 Mae'r awdurdodau gorfodi'n gyfrifol am ddiogelu iechyd y cyhoedd a sicrhau bod gweithredwyr busnesau bwyd yn cydymffurfio â'r gyfraith bwyd. Dylai awdurdodau gorfodi:

- sefydlu a gweithredu gweithdrefn gofnodedig i ymdrin â digwyddiadau bwyd
- rhoi cyngor i weithredwyr busnesau bwyd yn brydlon i'w cynorthwyo i asesu risg ac i roi mesurau rheoli ar waith o ran unrhyw ddigwyddiad diogelwch bwyd
- rhoi cyngor ar y camau i'w cymryd i dynnu/alw bwyd yn ôl
- sicrhau bod gweithredwyr busnesau bwyd wedi tynnu'r bwyd yr effeithiwyd arno oddi ar y farchnad a'u bod wedi cyhoeddi hysbysiad i roi gwybod i ddefnyddwyr bod y bwyd yr effeithiwyd arno ac a werthwyd i ddefnyddwyr yn cael ei alw yn ôl, fel y bo'n briodol
- cyd-drafod â'r prif awdurdod/awdurdod cartref, os yw'n briodol, o ran rhoi'r swyddogaethau rheoleiddiol ar waith
- goruchwyllo'r broses o ailweithio/ail-labelu neu waredu'r bwyd anniogel (yn unol â'r gofynion a nodir yn y Cod Ymarfer Cyfraith Bwyd<sup>15</sup> neu'r Llawlyfr Rheolaethau Swyddogol<sup>16</sup> (neu ddogfennau cyfatebol)

15 Cod Ymarfer Cyfraith Bwyd Cymru – [https://signin.riams.org/files/display\\_inline/48644/Cod-Ymarfer-Cyfraith-Bwyd-Cymru---Awst-2018-02082018.pdf](https://signin.riams.org/files/display_inline/48644/Cod-Ymarfer-Cyfraith-Bwyd-Cymru---Awst-2018-02082018.pdf)

Cod Ymarfer Cyfraith Bwyd Lloegr – [https://signin.riams.org/files/display\\_inline/45497](https://signin.riams.org/files/display_inline/45497)

Cod Ymarfer Cyfraith Bwyd Gogledd Iwerddon – [https://signin.riams.org/files/display\\_inline/45498](https://signin.riams.org/files/display_inline/45498)

Cod Ymarfer Cyfraith Bwyd FSS – <http://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/food-law-code-of-practice-2015>

16 Llawlyfr Rheolaethau Swyddogol Cymru a Lloegr – <https://www.food.gov.uk/cy/node/951>

Llawlyfr Rheolaethau Swyddogol DAERA VPHP – <https://www.daera-ni.gov.uk/publications/manual-official-controls-vphp>

Llawlyfr Rheolaethau Swyddogol FSS – <https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/manual-for-official-controls>

- hysbysu'r ASB/FSS, lle bo angen, drwy flwch e-bost fîm digwyddiadau'r ASB/FSS, drwy gyswllt uniongyrchol neu drwy wefan yr ASB/FSS<sup>17</sup>
- sicrhau bod gweithredwyr busnesau bwyd yn gweithredu yn unol ag unrhyw gyngor a gyhoeddwyd gan yr ASB/FSS

**55** Mae'r awdurdodau gorfodi'n gyfrifol am gymryd camau gorfodi priodol os nad yw gweithredwyr busnesau bwyd yn cydymffurfio â'r gyfraith bwyd. Yn unol ag Erthygl 54 o Reoliad (CE) Rhif 882/2004<sup>18</sup>, mae gan yr awdurdodau gorfodi bŵer i orchymyn bod bwyd yn cael ei dynnu/alw yn ôl os nad yw gweithredwyr busnesau bwyd yn bodloni eu rhwymedigaethau cyfreithiol o ran diogelwch bwyd. Mae gan yr awdurdodau gorfodi hefyd bŵer i gadw, i atafaelu ac i waredu bwyd y tybir ei fod yn anniogel.

## Prif awdurdodau ac awdurdodau cartref (lle bo'n berthnasol)

**56** Swyddogaethau'r prif awdurdodau<sup>19</sup>/awdurdodau cartref yw:

- cydweithio â gweithredwyr busnesau bwyd neu gydgyssylltydd sy'n cefnogi grŵp o weithredwyr busnesau bwyd (e.e. cymdeithasau masnach) i gydgyssylltu'r camau i'w rheoleiddio ac i gefnogi cydymffurfiaeth, gan gynnwys rhoi cyngor pan fyddant yn ymdrin â digwyddiadau bwyd
- gweithredu fel pwynt cyswllt pwysig ar gyfer gweithredwr busnes bwyd sy'n bartner i'r prif awdurdod/awdurdod cartref ac fel ffynhonnell wybodaeth ar gyfer gweithredwyr busnesau bwyd, cydgysylltwyr ac awdurdodau lleol
- cynorthwyo awdurdodau lleol i bennu'r camau i'w cymryd i ymdrin â digwyddiadau bwyd
- cynghori awdurdodau lleol ar y ffordd y maent yn rhyngweithio â gweithredwyr busnesau bwyd sy'n bartneriaid

## Yr awdurdodau cymwys canolog (yr ASB ac FSS)

**57** Yr ASB ac FSS sy'n gyfrifol am ddiogelu iechyd y cyhoedd, a'r cyrff hyn yw'r awdurdodau cymwys canolog ar gyfer diogelwch bwyd yn y DU. Mae'r ASB ac FSS yn ysgwyddo swyddogaethau o ran:

- cydgysylltu prosesau cenedlaethol a rhyngwladol i dynnu/alw bwyd yn ôl, a hynny oherwydd eu bod yn bwynt cyswllt canolog
- cydgysylltu gweithgareddau os bydd bwyd anniogel wedi'i allforio o'r DU i wledydd eraill
- cyd-drafod â'r awdurdodau gorfodi/prif awdurdodau perthnasol o ran tynnu/galw bwyd yn ôl

17 Ffôn: 020 7276 8448, Cymru – Wales.[FoodIncidents@food.gov.uk](mailto:FoodIncidents@food.gov.uk) / Ffôn: 02920 678961 / Lloegr – [FoodIncidents@food.gov.uk](mailto:FoodIncidents@food.gov.uk) / Gogledd Iwerddon – [incidents.ni@food.gov.uk](mailto:incidents.ni@food.gov.uk) / Ffôn: 02890 417700, Yr Alban – [incidents@fss.scot](mailto:incidents@fss.scot) / Ffôn: 01224 288379

Gwefan yr ASB – <http://incidents.foodapps.co.uk/login.aspx>

Gwefan FSS – <https://www.foodstandards.gov.scot/business-and-industry/scottish-food-crime-and-incidents-unit/food-incidents>

18 Rheoliad (CE) Rhif 882/2004 ar reolaethau swyddogol a gynhelir i sicrhau bod cydymffurfiaeth â chyfraith bwyd, iechyd anifeiliaid a rheolau lles anifeiliaid yn cael ei dilyn – <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0882-20180701&qid=1545159845271&from=EN>

19 <https://www.legislation.gov.uk/ukpga/2008/13/contents>

- lle bo'n briodol, cyd-drafod â'r gweithredwyr busnesau bwyd sy'n ymwneud â thynnu/galw bwyd yn ôl am resymau diogelwch, a chydgysylltu'r ymateb pan fydd mwy nag un gweithredwr busnes bwyd yn rhan o'r digwyddiad
- cyd-drafod â rhanddeiliaid perthnasol eraill, yn ôl y gofyn, yn ystod digwyddiadau bwyd
- goruchwyllo'r broses o asesu a rheoli risg digwyddiadau diogelwch bwyd, lle bo'n briodol
- darparu gwybodaeth i'r cyhoedd am y bwyd sy'n cael ei alw'n ôl, a hynny ar wefan yr ASB/FSS, drwy e-bost/neges destun a thrwy'r cyfryngau cymdeithasu
- lle bo'n briodol, darparu gwybodaeth i'r cyhoedd am fwyd sy'n cael ei dynnu'n ôl am resymau diogelwch bwyd

## Sefydliadau sy'n cynorthwyo defnyddwyr, pobl ag alergeddau a chleifion

**58** Mae gan sefydliadau sy'n cynorthwyo defnyddwyr, pobl ag alergeddau a chleifion rôl i'w chwarae i sicrhau bod eu haelodau/cefnogwyr yn cael gwybod am faterion sydd o ddiddordeb iddynt, gan gynnwys digwyddiadau bwyd a allai beryglu eu hiechyd.

**59** Pan fyddant yn cael gwybod am fwyd yn cael ei alw'n ôl sy'n berthnasol i'w maes diddordeb, gall sefydliadau sy'n cynorthwyo defnyddwyr, pobl ag alergeddau a chleifion:

- anfon rhybudd at eu haelodau/cefnogwyr sydd wedi cofrestru drwy neges e-bost
- darparu gwybodaeth ar eu gwefannau am y bwyd sy'n cael ei alw'n ôl a'r camau i'w cymryd
- cyhoeddi gwybodaeth am y bwyd sy'n cael ei alw'n ôl drwy'r cyfryngau cymdeithasu

## Arfer gorau

Gweithredwyr busnesau bwyd sy'n cychwyn proses i dynnu/alw bwyd yn ôl

Camau gweithredu	Tynnu bwyd yn ôl	Galw bwyd yn ôl
Os yw'n briodol, paratoi deunydd cyfathrebu ychwanegol, e.e. cwestiynau ac atebion i ddefnyddwyr, a'i anfon at gwsmeriaid busnes perthnasol	Amherthnasol	✓
Cadarnhau bod cwsmeriaid busnes wedi derbyn yr wybodaeth a'u bod yn mynd ati i dynnu/alw'r bwyd yn ôl	✓	✓
Cadw cofnodion priodol a monitro'r broses o dynnu/alw'r bwyd yn ôl	✓	✓
Cyflawni adolygiad i bennu'r hyn sydd wrth wraidd y digwyddiad diogelwch bwyd (e.e. dadansoddiad o wraidd y broblem) a rhoi mesurau unioni ar waith y gellir eu rhannu â'r awdurdod gorfodi	✓	✓
Adolygu effeithiolrwydd y broses o dynnu/alw'r bwyd yn ôl a chofnodi'r canlyniadau ac unrhyw gamau gweithredu	✓	✓

### Awdurdodau gorfodi

Os yw gweithredwyr busnesau bwyd wedi cynnal adolygiad i bennu'r hyn sydd wrth wraidd y digwyddiad diogelwch bwyd a'u bod wedi rhoi camau unioni ar waith, dylent gadarnhau eu bod wedi gwneud hyn a rhannu'r wybodaeth â'r ASB/FSS

# Atodiad A: Aelodau'r Grŵp Llywio a'r Gweithgor Galw Bwyd yn Ôl

Rydym ni'n cydnabod cyfraniad y sefydliadau a ganlyn a fu'n ymwneud â'r gwaith o baratoi'r canllawiau hyn fel aelodau o'r Grŵp Llywio a/neu'r Gweithgorau Galw Bwyd yn Ôl

- Anthony, Rowcliffe & Son
- Allergy UK
- Asda
- Bart Ingredients
- BRC Global Standards
- Campden BRI
- Coeliac UK
- Consortiwm Manwerthu Prydain
- Co-op
- Cranswick Foods
- Cropwell Bishop Creamery
- Cyngor Argyll a Bute
- Cyngor Bwrdeistref Sirol Wrecsam
- Cyngor Dinas Aberdeen
- Cyngor Dinas Belffast
- Cyngor Dosbarth Braintree
- Cyngor Dosbarth Mendip
- Cyngor Dosbarth Wycome
- Cyngor Dinas Caeredin
- Cyngor Dinas Caergrawnt
- Cyngor Southwark
- Cymdeithas Gwneuthurwyr Caws Arbenigol
- Cymdeithas y Diwydiant Heb Glwten
- Ffederasiwn Bwydydd wedi'u Rhewi Prydain
- Ffederasiwn y Dosbarthwyr Cyfanwerthu
- Ffederasiwn Masnach Darpariaethau
- Greencore
- GS1
- Mondelez
- Morning Foods
- Neals Yard Dairy
- Nestlé
- Ocado
- Oscar Mayer
- Pepsico
- Premier Foods
- Pwyllgor Cyswllt Gorfodi Bwyd yr Alban
- Salsa
- Sefydliad Siartredig Iechyd yr Amgylchedd
- Tesco
- UK Hospitality
- Which?
- Y Consortiwm Cynnyrch Ffres
- Y Ffederasiwn Bwyd a Diod
- Y Gymdeithas Bwydydd wedi'u Hoeri
- Y Gymdeithas Siopau Cyfleus
- Y Grŵp Ffocws Cenedlaethol Ar Hylendid Bwyd
- Y Grŵp Ffocws ar Safonau a Labelu Bwyd
- Y Sefydliad Siartredig Safonau Masnach
- Yr Adran Busnes, Ynni a Strategaeth Ddiwydiannol
- Yr Ymgyrch Anaffylacsis

# Atodiad B: Diffiniadau

Mae'r atodiad hwn yn amlinellu diffiniadau o'r termau allweddol a ddefnyddir yn y ddogfen ganllaw hon.

**'asesiad risg'\*\*\*** – proses sy'n seiliedig ar wyddoniaeth ac sy'n cynnwys pedwar cam: adnabod y perygl, pennu nodweddion y perygl, asesu'r rhai allai ddod i gysylltiad â'r perygl, a phennu nodweddion y risg

**'awdurdod cartref'** – cynllun a sefydlwyd i helpu busnesau yn y DU i gydymffurfio â'r ddeddfwriaeth drwy roi cyngor, arweiniad a gwybodaeth. Mae'n cynorthwyo busnesau sydd â siopau mewn mwy nag un ardal awdurdod lleol

**'awdurdod cymwys canolog'\*** – awdurdod canolog Aelod-wladwriaeth sy'n gymwys ar gyfer trefnu rheolaethau swyddogol neu unrhyw awdurdod arall y rhoddyd y cymhwysedd hwnnw iddo; mae hefyd yn cynnwys, lle y bo'n briodol, awdurdod cyfatebol trydydd gwlad

**'awdurdod gorfodi'** – yr awdurdod sy'n gyfrifol am orfodi'r gyfraith bwyd. Ar gyfer busnesau cofrestredig, yr awdurdod gorfodi fydd yr awdurdod lleol neu'r awdurdod iechyd porthladd lle mae'r sefydliad wedi'i gofrestru. Ar gyfer busnesau cymeradwy, yr awdurdod gorfodi fydd yr awdurdod a'u cymeradwyodd

**'brand'** – cynnyrch a weithgynhyrchir gan weithredwr busnes bwyd dan enw penodol er mwyn i ddefnyddwyr ei adnabod

**'busnes bwyd'\*\*\*** – unrhyw fenter, boed er elw ai peidio a boed yn gyhoeddus neu'n breifat, sy'n ymgymryd ag unrhyw un o'r gweithgareddau sy'n ymwneud ag unrhyw gam yn y broses o gynhyrchu, prosesu a dosbarthu bwyd

**'bwyd anniogel'** – bwyd yr ystyrir ei fod yn niweidiol i iechyd neu'n anaddas i bobl ei fwyta

**'bwyd'\*\*\*** – unrhyw sylwedd neu gynnrych, boed wedi'i brosesu, ei brosesu'n rhannol neu heb ei brosesu, y bwriedir i bobl ei fwyta neu y mae'n rhesymol disgwyl i bobl ei fwyta. Mae 'bwyd' yn cynnwys diodydd, gwm cnoi, ac unrhyw sylwedd, gan gynnwys dŵr, sy'n cael ei gynnwys yn fwiadol mewn bwyd yn ystod y broses o'i weithgynhyrchu, ei baratoi neu'i drin. Mae'n cynnwys dŵr ar ôl y pwynt cydymffurfio a ddiffinnir yn Erthygl 6 o Gyfarwyddeb 98/83/EC heb niweidio gofynion Cyfarwyddebau 80/778/EEC a 98/83/EC

Nid yw 'bwyd' yn cynnwys:

- (a) bwyd anifeiliaid
- (b) anifeiliaid byw oni bai eu bod yn cael eu paratoi i'w rhoi ar y farchnad i'w bwyta gan bobl
- (c) planhigion cyn eu cynaeafu
- (d) cynhyrchion meddyginiaethol yn unol ag ystyr Cyfarwyddebau 65/65/EEC a 92/73/EEC y Cyngor
- (e) cynnyrch cosmetig yn unol ag ystyr Cyfarwyddeb 76/768/EEC y Cyngor
- (f) tybaco a chynhyrchion tybaco yn unol ag ystyr Cyfarwyddeb 89/622/EEC y Cyngor

(g) sylweddau narcotig neu seicotropig yn unol ag ystyr Censiwn Sengl y Cenhedloedd Unedig ar Gyffuriau Narcotig, 1961, a Chonfensiwn y Cenhedloedd Unedig ar Sylweddau Seicotropig, 1971

(h) gweddillion a halogion

At ddibenion y canllawiau hyn, gellir categorio bwyd ymhellach fel hyn:

- **'bwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw'** – bwyd a'r deunydd pecynnu y cafodd ei roi ynddo cyn ei roi ar y farchnad, p'un a yw'r deunydd pecynnu hwnnw'n amgáu'r bwyd yn llwyr neu'n rhannol yn unig, ond, p'run bynnag, mewn ffordd sy'n golygu na ellir addasu'r cynnwys heb agor neu newid y pecyn
- **'bwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw i'w werthu'n uniongyrchol'** – bwyd sy'n cael ei becynnu ar yr un safle ag y mae'n cael ei werthu
- **'bwyd rhydd'** – bwyd sy'n cael ei werthu neu ei arddangos heb ddeunydd pecynnu – er enghraifft, hufen iâ sy'n cael ei arddangos mewn rhewgell a'i weini mewn twb

**'cwsmer busnes'** – busnes bwyd sy'n prynu bwyd gan fusnes bwyd arall

**'cynhyrchion sy'n dod o anifeiliaid'**† –

- bwyd sy'n dod o anifeiliaid, gan gynnwys mêl a gwaed
- molysgiaid dwygragennog byw, ecinodermiaid byw, tiwnigogiaid byw a gastropodau morol byw y bwriedir i bobl eu bwyta
- anifeiliaid eraill y bwriedir eu paratoi gyda golwg ar eu cyflenwi'n fyw i'r cwsmer terfynol

**'cynllun tynnu/galw bwyd yn ôl'** – dogfen ysgrifenedig sy'n nodi manylion y system y bydd busnes bwyd yn ei defnyddio i dynnu/alw bwyd anniogel yn ôl

**'dadansoddiad o wraidd y broblem'** – asesiad i bennu'r brif ffactor sydd wrth wraidd digwyddiad diogelwch bwyd

**'defnyddiwr'** – unrhyw un sy'n bwyta neu sy'n cadw bwyd at eu defnydd domestig eu hunain

**'digwyddiad (diogelwch) bwyd'** – unrhyw ddigwyddiad lle ceir pryderon, ar sail yr wybodaeth sydd ar gael, ynghylch bygythiadau gwirioneddol neu fygythiadau a amheuir i ddiogelwch, ansawdd neu uniondeb bwyd a lle gall fod angen ymyrryd i ddiogelu buddiannau defnyddwyr

**'dyddiad para bwyd'**\*\* – y dyddiad hyd nes bydd y bwyd yn cadw ei briodweddau penodol os caiff ei storio'n briodol

**'galw yn ôl'** – y broses a ddefnyddir i dynnu bwyd anniogel o'r gadwyn gyflenwi ac i roi gwybod i ddefnyddwyr bod angen iddynt gymryd camau penodol, er enghraifft dychwelyd neu waredu'r bwyd

**'gweithredwr busnes bwyd'**\*\*\* – y person naturiol neu gyfreithiol sy'n gyfrifol am sicrhau bod gofynion y gyfraith bwyd yn cael eu bodloni yn y busnes bwyd o dan ei reolaeth

**'hadau wedi'u hegino'** – y cynnyrch a geir yn sgil egino hadau a'u datblygu mewn dŵr neu gyfrwng arall, eu cynaeafu cyn i'r dail gwirioneddol ddatblygu ac y bwriedir iddynt gael eu bwyta'n gyfan, gan gynnwys yr hadau er enghraifft hadau ffenigrig

**'manwerthu'**\*\*\* – trin a/neu brosesu bwyd a'i storio yn y pwynt gwerthu neu ei ddosbarthu i'r cwsmer terfynol, ac mae'n cynnwys terfynellau dosbarthu, gweithrediadau arlwygo, ffreuturau ffatrioedd, gwasanaethau arlwygo sefydliadau, bwytaï a



gweithrediadau tebyg sy'n darparu gwasanaethau bwyd, siopau, canolfannau dosbarthu archfarchnadoedd, a safleoedd cyfanwerthu

Gellir categoreiddio **'gweithgareddau manwerthu'** ymhellach fel hyn:

- 'manwerthwyr bwyd' – busnesau sy'n gwerthu bwyd i ddefnyddwyr, fel archfarchnadoedd a siopau ar-lein, ond gallant hefyd gynnwys unrhyw fusnes arall sy'n gwerthu neu'n rhoi bwyd i ddefnyddwyr boed hynny er elw ai peidio
- 'arlwyo' – busnes sy'n darparu bwyd i ddefnyddwyr, gan gynnwys tafarnau, bwytai, busnesau hamdden, caffis, gwestai, safleoedd bwyd cyflym a bwyd tecawê, gwerthwyr symudol, arlwywyr yn y sector cyhoeddus a'r sector gwasanaeth bwyd

**'perygl'** – asiant biolegol, cemegol (gan gynnwys alergenau) neu ffisegol mewn bwyd, neu gyflwr bwyd, a allai effeithio'n andwyol ar iechyd

**'prif awdurdod'** – fel y nodir yn adran 23A Deddf Gorfodi Rheoleiddiol a Chosbau 2008, mae prif awdurdod yn cyfeirio at awdurdod lleol sydd wedi ffurfio partneriaeth â busnes neu gydlynedd ac wedi'i enwebu gan yr Ysgrifennydd Gwladol i arfer rhai swyddogaethau drwy'r bartneriaeth honno. Ar hyn o bryd, mae hyn ond yn berthnasol i Gymru a Lloegr

**'rhoi ar y farchnad'**\*\*\* – yw dal bwyd er mwyn ei werthu, gan gynnwys ei roi ar werth neu ei drosglwyddo drwy unrhyw ddull arall, boed am ddim ai peidio, a gwerthu, dosbarthu a throsglwyddo drwy ddulliau eraill

**'sefydliad cefnogi defnyddwyr, pobl ag alergeddau a chleifion'** – sefydliad sydd â rhan i'w chwarae yn rhoi gwybod i'w haelodau/cefnogwyr am faterion diogelwch bwyd perthnasol. Mae enghreifftiau'n cynnwys Coeliac UK, Allergy UK a'r Ymgyrch Anaffylacsis

**'swp o'r cynnyrch'** – swm penodedig o'r cynnyrch a gafodd ei brosesu drwy un broses neu gyfres o brosesau ac y gellir disgwyl iddo fod yn unfath

**'system rheoli diogelwch bwyd'** – dull systematig o reoli peryglon diogelwch bwyd mewn busnes bwyd i sicrhau bod bwyd yn ddiogel i'w fwyta

**'rheoli risg'**\*\*\* – y broses, sy'n wahanol i asesu risg, o bwysu a mesur dewisiadau polisïau drwy ymgynghori â grwpiau â diddordeb, gan ystyried yr asesiad risg a ffactorau dilys eraill ac, os oes angen, dewis opsiynau atal a rheoli priodol

**'risg'**\*\*\* – y tebygolrwydd o effaith andwyol ar iechyd, a difrifoldeb yr effaith honno, o ganlyniad i berygl

**'tynnu bwyd yn ôl'** – y broses a ddefnyddir i dynnu bwyd anniogel o'r gadwyn gyflenwi bwyd, lle nad yw'r bwyd anniogel wedi cyrraedd y defnyddiwr eto

**'y gallu i olrhain'**\*\*\* – y gallu i olrhain ac i ddilyn bwyd, bwyd anifeiliaid, anifail sy'n cynhyrchu bwyd neu sylwedd y bwriedir iddo gael ei gynnwys mewn bwyd neu fwyd anifeiliaid, neu y disgwylir iddo gael ei gynnwys mewn bwyd neu fwyd anifeiliaid, a hynny drwy bob cam o'r broses cynhyrchu, prosesu a dosbarthu

**'y gyfraith bwyd'**\*\*\* – y deddfau, y rheoliadau a'r darpariaethau gweinyddol sy'n rheoli bwyd yn gyffredinol, a diogelwch bwyd yn benodol, boed ar lefel y Gymuned neu ar lefel genedlaethol; mae'n cwmpasu pob cam yn y broses o gynhyrchu, prosesu a dosbarthu bwyd

\* Nodir y diffiniad yn Rheoliad (CE) Rhif 882/2004

\*\* Nodir y diffiniad yn Rheoliad (UE) Rhif 1169/2011

\*\*\* Nodir y diffiniad yn Rheoliad (UE) Rhif 178/2002

† Nodir y diffiniad yn Rheoliad (CE) Rhif 853/2004

# Atodiad C: Gofynion penodol o ran olrhain bwyd

Yn ychwanegol at y gofynion olrhain gorfodol a amlinellir yn Rheoliad (CE) Rhif 178/2002, rhaid i bob gweithredwr busnes bwyd sy'n trin cynnyrch sy'n dod o anifeiliaid neu hadau wedi'u hegino ddarparu'r wybodaeth ganlynol i'r awdurdod gorfodi ar gais:

## Cynhyrchion sy'n dod o anifeiliaid

- disgrifiad cywir o'r bwyd
- maint neu swm y bwyd
- enw a chyfeiriad y gweithredwr busnes bwyd sydd wedi anfon y bwyd
- enw a chyfeiriad y traddodwr (perchennog) sydd wedi anfon y bwyd, os yw'n wahanol i'r gweithredwr busnes bwyd
- enw a chyfeiriad y gweithredwr busnes bwyd yr anfonir y bwyd ato (os yw'n berthnasol)
- enw a chyfeiriad y derbynnydd (perchennog) yr anfonir y bwyd ato, os yw'n wahanol i'r gweithredwr busnes bwyd (os yw'n berthnasol)
- cyfeirnod er mwyn adnabod y lot, y swp neu'r llwyth, fel y bo'n briodol
- y dyddiad anfon (os yw'n berthnasol)

## Hadau wedi'u hegino

- disgrifiad cywir o'r hadau neu'r egin, gan gynnwys enw tacsonomig y planhigyn
- swm neu faint yr hadau neu'r egin a gyflenwir (os yw'n berthnasol)
- os cafodd yr hadau neu'r egin eu hanfon gan weithredwr busnes bwyd arall, enw a chyfeiriad:
  - (i) y gweithredwr busnes bwyd sydd wedi anfon yr hadau neu'r egin
  - (ii) y traddodwr (perchennog) sydd wedi anfon yr hadau neu'r egin, os yw'n wahanol i'r gweithredwr busnes bwyd
- enw a chyfeiriad y gweithredwr busnes bwyd yr anfonir yr hadau neu'r egin ato (os yw'n berthnasol)
- enw a chyfeiriad y derbynnydd (perchennog) yr anfonir yr hadau neu'r egin ato os yw'n wahanol i'r gweithredwr busnes bwyd (os yw'n berthnasol)
- cyfeirnod er mwyn adnabod y swp, fel y bo'n briodol
- y dyddiad anfon (os yw'n berthnasol)

Nid yw'r wybodaeth ychwanegol hon yn ofynnol ar gyfer hadau wedi'u hegino ar ôl iddynt gael triniaeth sy'n dileu peryglon microbiolegol.

Rhaid diweddarau gwybodaeth olrhain cynnyrch sy'n dod o anifeiliaid a hadau wedi'u hegino bob dydd.

Efallai bydd angen i weithredwyr busnesau bwyd sy'n trin rhai cynhyrchion bwyd sy'n dod o anifeiliaid, er enghraifft cynhyrchion pysgod a chig eidion, gydymffurfio â gofynion penodol o ran y gallu i olrhain a labelu a nodir mewn deddfwriaeth sy'n benodol i'r sector.

# Atodiad D: Enghreifftiau o ystyriaethau asesu risg microbiolegol

## Pwyntiau y gellir eu hystyried wrth asesu risgiau microbiolegol

**Pwysig:** Nid yw hon yn rhestr gyflawn o'r holl bwyntiau y dylid eu cynnwys mewn asesiad risg ac mae'n bosib na fydd pob pwynt yn berthnasol oherwydd bydd yn dibynnu ar y math o ddigwyddiad diogelwch bwyd.

## Adnabod y perygl

- diffinio'r perygl a'r cynnyrch/cynhyrchion bwyd y mae'n gysylltiedig ag ef/â nhw
- lefelau'r perygl sy'n bresennol yn y bwyd a chanlyniadau nodedig adroddiadau labordy
- y rhywogaeth a/neu'r seroteip os yw'n wybyddus ac yn berthnasol

## Asesu'r risg o ddod i gysylltiad â'r perygl

- y boblogaeth sydd mewn perygl ac a oes unrhyw grwpiau penodol, gan gynnwys grwpiau sy'n agored i niwed, yn peri pryder penodol
- y dos a gafodd ei fwyta
- i ba raddau y mae'r swp wedi'i halogi
- oes silff y cynnyrch/cynhyrchion dan sylw a'r posibilrwydd o estyn ei oes silff drwy ei rewi i'w storio
- unrhyw gyfarwyddiadau coginio ac a fyddai'r rhain yn ddigonol i ddiaristrio'r perygl
- unrhyw brosesu neu driniaeth arall o'r cynnyrch a allai gynyddu neu leihau'r risg
- y posibilrwydd o groeshalogi
- y dosbarthiad – ar raddfa fawr neu fach, a'r mathau o sefydliadau y mae'r cynnyrch bwyd yr effeithiwyd arno yn cael eu hanfon atynt
- symiau'r cynnyrch bwyd yr effeithiwyd arno sydd wedi eu gwerthu/defnyddio
- y posibilrwydd bod y perygl yn effeithio ar sypiau neu gynhyrchion eraill

## Pennu nodweddion y perygl

- symptomau a achosir gan y perygl a difrifoldeb y salwch neu'r anaf
- y cyfnod magu
- y dos heintus
- y berthynas rhwng y dos a'r ymateb
- tystiolaeth o'r achosion/salwch sy'n gysylltiedig â'r perygl (a'r cynnyrch bwyd)

## Pennu nodweddion y risg

- cyfuno gwybodaeth ansoddol neu feintiol am yr elfennau blaenorol i amcangyfrif maint y risg ac i amcangyfrif yr ansicrwydd cyffredinol
- y tebygolrwydd o gael salwch neu anaf, a difrifoldeb y salwch neu'r anaf, gan ystyried y boblogaeth/poblogaethau dan sylw
- rhestr o'r ffactorau ansicr

Ceir rhagor o wybodaeth yma (Saesneg yn unig):

<https://www.who.int/foodsafety/risk-analysis/riskassessment/en/>

# Atodiad E: Cynllunio ar gyfer tynnu/galw bwyd yn ôl

Argymhellir bod gweithredwyr busnesau bwyd yn datblygu cynllun tynnu/galw bwyd yn ôl yn rhan o'u System Rheoli Diogelwch Bwyd. Gall helpu gweithredwyr busnesau bwyd wrth ymdrin â digwyddiadau bwyd a gall gynnwys gweithdrefnau a dogfennau a all hwyluso proses dynnu/alw bwyd yn ôl effeithiol.

Gall enghraifft o gynllun tynnu/galw bwyd yn ôl gynnwys gweithdrefnau a dogfennau fel:

- rhestr o aelodau fîm sy'n rhan o'r gwaith o weithredu'r cynllun
- diffiniad o rolau a chyfrifoldebau aelodau fîm
- manylion cyswllt
- gweithdrefnau asesu risg a hysbysu
- templedi cyfathrebu
- log digwyddiadau bwyd
- gweithdrefnau adolygu a phrofi

## Sefydlu tîm i ymdrin â'r broses o dynnu/alw bwyd yn ôl











Gan ddibynnu ar ba mor fawr a chymhleth yw'r busnes bwyd, efallai y bydd un neu fwy o bobl yn gyfrifol am y broses o dynnu/alw bwyd yn ôl. Gellid cynrychioli meysydd canlynol o'r busnes, lle y bo'n berthnasol:



Efallai y bydd rhai o'r elfennau uchod yn cael eu cyflawni o du allan i'r busnes er enghraifft cyngor cyfreithiol a chymorth technegol arbenigol. Byddai'r tîm yn debygol o fod yn gyfrifol am reoli'r broses o dynnu/galw bwyd yn ôl a datblygu, gweithredu, rheoli, gwerthuso a diweddarau'r cynllun tynnu/galw bwyd yn ôl.

## Rolau a chyfrifoldebau'r tîm

I sicrhau bod bwyd anniogel yn cael ei dynnu/alw yn ôl yn effeithiol, dylai pob aelod o'r tîm (gan gynnwys dirprwyon) sy'n rhan o'r gwaith o reoli digwyddiadau diogelwch bwyd fod yn glir ynghylch eu rolau a'u chyfrifoldebau. Gellir manylu ar y rhain yn y cynllun tynnu/galw bwyd yn ôl. Amlinellir enghraifft o rolau a chyfrifoldebau isod.

Perchennog busnes	Goruchwyliaeth a chyfrifoldeb cyffredinol
 Cynhyrchu	Pennu'r swp Rhoi'r gorau i gynhyrchu Adnabod y deunyddiau crai yr effeithiwyd arnynt/sy'n gysylltiedig â'r digwyddiad Adnabod y cynhyrchion gorffenedig yr effeithiwyd arnynt
 Ansawdd/technegol	Cynnal asesiad risg diogelwch bwyd Rhoi gwybod i'r awdurdod gorfodi a'r ASB/FSS Cynnal dadansoddiad o wraidd y broblem
 Peirianeg/cynnal a chadw	Cynnal gwaith atgyweirio angenrheidiol Gwasanaethu/cynnal a chadw rheolaidd
 Cynllunio	Diweddarau gweithdrefnau Cynnal ymarferion digwyddiadau ffug
 Prynu	Pennu cyflenwyr y deunyddiau crai/y cynhyrchion yr effeithiwyd arnynt, a chysylltu â'r cyflenwyr
 Cyfrifon	Trefnu ad-daliad, os yw'n berthnasol Ceisio ad-daliad, os yw'n berthnasol
 Gwerthu/marchnata	Cysylltu â'r cwsmeriaid busnes a rhoi gwybod iddynt sut y dylid trin y bwyd Os oes angen, trefnu i'w gasglu o safleoedd manwerthu
 Cyfreithiol	Mynd i'r afael â materion cyfreithiol
 Dosbarthu	Atal y stoc yr effeithiwyd arno a rhoi'r gorau i'w ddosbarthu Mynd ati i olrhain y stoc a pharatoi rhestr o fanylion y stoc a'r manylion dosbarthu Pennu a yw'r cynnyrch wedi cyrraedd defnyddwyr Trefnu i ddefnyddwyr ddychwelyd y cynnyrch a/neu drefnu i waredu'r stoc yr effeithiwyd arni
 Cysylltiadau cyhoeddus/y cyfryngau	Mynd i'r afael â materion cyfathrebu ac ymholiadau gan y cyfryngau Rhoi hysbysebion yn y cyfryngau a rhoi datganiadau i'r wasg Gweithgareddau cysylltiadau cyhoeddus eraill, yn ôl y gofyn



## Rhestr gyswllt

Mae'n bwysig bod rhestr gyfredol o gysylltiadau mewnol ac allanol yn cael ei chynnal gan weithredwyr busnesau bwyd. Gellir cynnwys y rhestr hon yn y cynllun tynnu/galw bwyd yn ôl. Dylai gweithredwyr busnesau bwyd ystyried gofynion diogelu data ar gyfer cadw, storio, trin a gwaredu data personol.

Mae'r manylion cyswllt canlynol yn enghreifftiau o'r hyn y dylid ei gofnodi (prif gysylltiadau a dirprwyon):

- Uwch-reolwyr
- Aelodau fîm yn ymdrin â digwyddiadau bwyd
- Cyflenwyr pob cynnyrch bwyd
- Cwsmeriaid busnes
- Cludwyr/depos/storfeydd oer
- Ffynonellau cyngor a chymorth technegol
- Awdurdodau gorfodi
- Sefydliadau defnyddwyr

Mae digwyddiadau bwyd yn aml yn dod i'r amlwg y tu allan i oriau gwaith arferol, felly gall manylion cyswllt y tu allan i oriau fod yn bwysig i'w cadw. Amlinellir rhestr gyswllt enghreifftiol yn [Atodiad E\(i\)](#).

## Gweithdrefnau asesu risg a hysbysu

Dylai gweithredwyr busnesau bwyd ddatblygu gweithdrefnau ar gyfer cynnal asesiadau risg a hysbysu partiïon perthnasol yn rhan o'r cynllun tynnu/galw bwyd yn ôl.

## Templedi cyfathrebu

Gall gweithredwyr busnesau bwyd fod eisiau llunio templedi ar gyfer cyfathrebu ag awdurdodau gorfodi, cyflenwyr a chwsmeriaid busnes a defnyddwyr. Caiff templedi cyfathrebu y gellir eu golygu eu cyhoeddi ar wahân ynghyd â'r canllawiau hyn. Gellir dod o hyd i enghreifftiau yn [Atodiadau F, G, a H](#).

## Log penderfyniadau allweddol yn ystod digwyddiad bwyd

Mae log penderfyniadau allweddol yn ystod digwyddiad bwyd yn ddogfen ddefnyddiol i fusnesau bwyd gasglu'r holl wybodaeth berthnasol am broses o dynnu/alw bwyd yn ôl, a'r rhesymeg dros y penderfyniadau a wnaed. Gellir dod o hyd i log enghreifftiol yn [Atodiad E\(ii\)](#). Dylai gweithredwyr busnesau bwyd logio manylion y digwyddiad, y cynnyrch/cynhyrchion bwyd, y sgysiau, y penderfyniadau a wnaed a'r camau a gymerwyd. Gall y fîm/yr unigolyn sy'n rheoli'r digwyddiad logio cyfathrebiadau a'u cadw yn y cynllun tynnu/galw bwyd yn ôl.

## Adolygu a phrofi cynllun tynnu/galw bwyd yn ôl

Un ffordd o sicrhau bod systemau a gweithdrefnau addas ar waith i ymdrin â digwyddiad diogelwch bwyd yw adolygu a phrofi'n gyfnodol gynllun a gweithdrefnau'r busnes.

Dylai gweithredwyr busnesau bwyd adolygu cynllun tynnu/galw bwyd yn ôl a'i weithdrefnau yn flynyddol. Gallai hyn gynnwys ymarfer digwyddiad ffug, gyda defnyddwyr busnes (a manwerthwyr), gan ei fod yn haws herio ac archwilio'r cynllun yn dilyn ymarfer ffug nag yn ystod sefyllfa go iawn.

## Atodiad E(i): TEMPL ED COFNOD MANYLION CYSWILT

	Enw a sefydliad	Cyfeiriad	Rhifau cyswilt (gan gynnwys y tu allan i oriau)	E-bost
Cyflenwr 1			Rhif Ffôn: Rhif Ffôn Symudol: Ffacs:	
Cyflenwr 2			Rhif Ffôn: Rhif Ffôn Symudol: Ffacs:	
Cyflenwr 3			Rhif Ffôn: Rhif Ffôn Symudol: Ffacs:	
Cwsmer busnes 1			Rhif Ffôn: Rhif Ffôn Symudol: Ffacs:	
Cwsmer busnes 2			Rhif Ffôn: Rhif Ffôn Symudol: Ffacs:	
Cwsmer busnes 3			Rhif Ffôn: Rhif Ffôn Symudol: Ffacs:	
Awdurdod Gorfodi			Rhif Ffôn: Rhif Ffôn Symudol: Ffacs:	
Sefydliad defnyddwyr 1			Rhif Ffôn: Rhif Ffôn Symudol: Ffacs:	

# Atodiad E(ii): Enghraifft o log penderfyniadau allweddol yn ystod digwyddiad bwyd

Dyddiad	Amser	Gweithgaredd (Cam gweithredu, Cyfathrebiad, Penderfyniad)	Enw Cyswllt	Disgrifiad

# Atodiad F: Esiampl o dempled i hysbysu'r awdurdod gorfodi

## Ffurflen adrodd am ddigwyddiad bwyd i weithredwyr busnesau bwyd sy'n hysbysu awdurdodau gorfodi

(dylai hysbysiadau i'r ASB/FSS gael eu gwneud gan ddefnyddio ffurflen ar-lein)

### Enw a chyfeiriad y busnes bwyd:

--

### Manylion gweithredwr y busnes bwyd:

Enw'r gweithredwr busnes bwyd	
Manylion cyswllt (oriau busnes)	Ffôn: E-bost: Ffacs:
Manylion cyswllt (tu allan i oriau busnes)	Ffôn: E-bost:

### Disgrifiad o'r digwyddiad diogelwch bwyd:

--

### Disgrifiad o'r cynnyrch:

--

**Y math o gynnyrch:**

**Enw'r cynnyrch:**

**Enw'r brand:**

**Cod(au) y swp / Dyddiad(au) para:**

**Maint y cynnyrch a'r math o ddeunydd pecynnu:**

**Gwlad tarddiad y bwyd:**

**Manylion dosbarthu:**

**Manylion y gweithgynhyrchwr (gan gynnwys y manylion cyswllt):**

**Manylion mewnforio/allforio (gan gynnwys y manylion cyswllt):**

**Rhestr o'r cwsmeriaid busnes a gyflenwyd:**

**Y symiau, codau'r sypiau a maint y pecynnau a anfonwyd at bob cwsmer busnes:**

**Pa bryd y rhoddwyd y bwyd ar y farchnad gyntaf ac a yw'r bwyd wedi cyrraedd defnyddwyr:**

**Manylion am yr asesiad risg (os yw'n berthnasol) a'r camau i fynd i'r afael â'r digwyddiad (gyda chyfiawnhad):**

**Unrhyw wybodaeth arall:**

# Atodiad G: Cyfathrebiadau busnes i fusnes er mwyn tynnu/galw bwyd yn ôl ar draws y gadwyn gyflenwi bwyd am resymau diogelwch bwyd

## Trosolwg

Mae'n hanfodol cyfathrebu'n effeithiol ar draws y gadwyn gyflenwi bwyd i sicrhau bod bwyd yn cael ei dynnu/alw yn ôl yn llwyddiannus. Mae pob pwynt yn y gadwyn gyflenwi'n gyfrifol am gyfathrebu'n effeithiol ac yn amserol â'u cyflenwyr busnes a'u cwsmeriaid busnes.

Mae'n hollbwysig bod gan weithredwyr busnesau bwyd gynllun cyfathrebu da i sicrhau eu bod yn cyrraedd y gynulleidfa arfaethedig.

Busnesau bwyd sy'n masnachu â chwsmeriaid busnes (h.y. busnesau sy'n prynu ac yn cyflenwi bwyd i'w werthu i ddefnyddwyr mewn siop neu ar-lein) yw cynulleidfa'r canllawiau arfer gorau hyn. Mae'r canllawiau'n berthnasol ym mhob pwynt yn y gadwyn gyflenwi bwyd pan fydd bwyd yn cael ei dynnu yn ôl am resymau diogelwch bwyd a phan fydd bwyd yn cael ei alw yn ôl oddi wrth y defnyddwyr yn y pen draw.

Gall cwsmeriaid busnes gynnwys:

- cyfanwerthwyr/dosbarthwyr, gan gynnwys cludwyr, depos storio a storfeydd oer lle bo'n briodol
- manwerthwyr
- y sector arlwyyo
- arlwywyr dan gontract
- cyfrifon cenedlaethol
- asiantaethau trydydd parti
- allforwyr os gallai'r cynnyrch yr effeithiwyd arno gael ei allforio neu ei werthu mewn trydydd gwledydd

## Canllawiau i weithredwyr busnesau bwyd sy'n tynnu/galw bwyd yn ôl

Dylai unigolyn enwebedig ysgwyddo cyfrifoldeb dros gyfathrebu ynghylch tynnu/galw bwyd yn ôl. Dylid enwebu dirprwy hefyd.

Bydd y pwynt cyswllt ym mhob cwsmer busnes yn wahanol, ond gallai gynnwys:

- perchennog y busnes
- uwch-reolwyr cyfrifol

- gwasanaethau technegol
- rheolwyr cyfrifon
- asiant trydydd parti

Pan fydd gweithredwr busnes bwyd yn tynnu/galw cynnyrch yn ôl, dylai ddefnyddio gwybodaeth olrhain a/neu wybodaeth am werthiant i'w helpu i bennu cyflenwyr y cynnyrch yr effeithiwyd arno (os yw'n berthnasol) a'r cwsmeriaid busnes hynny sydd wedi'i gael.

Dylid rhoi cynllun cyfathrebu ar waith. Gallai'r cynllun hwn fod yn rhan o gynllun y busnes i dynnu/galw bwyd yn ôl. Dylai nodi pa gwsmeriaid busnes y bydd y busnes yn cysylltu â nhw, sut y bydd yn cysylltu â nhw, a pha negeseuon y bydd yn eu rhannu, gan gynnwys y camau i'w cymryd.

Dylai'r cynllun hwn bennu pa wybodaeth a ddarperir i'r cwsmeriaid busnes a ble gellir cael gafael arno. Dylai hefyd gynnwys yr wybodaeth a ganlyn lle bo'n briodol:

- y cynnyrch (gan gynnwys disgrifiad o'r cynnyrch)
- y maint, y pwysau a'r fformat pecynnu (sy'n gwahaniaethu rhwng y cynnyrch yr effeithiwyd arno a fformatau neu gynhyrchion eraill nas effeithiwyd arnynt h.y. 100g nid 200g ac ati)
- codau'r sypiau yr effeithiwyd arnynt
- codau eraill sy'n sicrhau bod modd adnabod y cynnyrch
- y codau ar ei orau cyn/defnyddio erbyn
- y rheswm dros dynnu neu alw'r bwyd yn ôl (gan gynnwys unrhyw hysbysiadau i'w harddangos mewn pwyntiau gwerthu os yw'r bwyd yn cael ei alw'n ôl)
- gwybodaeth am sut i gael hyd i'r cod swp/dyddiad (e.e. llun neu leoliad y cod ar y pecyn, gan gynnwys cesys o bosib)
- cyfarwyddiadau ar y camau nesaf i'w cymryd (e.e. rhoi'r gorau i'w werthu / ei ddychwelyd neu ei ddinistrio'n ddiogel)
- manylion cyswllt – pwy y dylid cysylltu ag e i gael mwy o wybodaeth, neu ble y dylid dychwelyd y cynnyrch iddo

Dylai gweithredwyr busnesau bwyd hefyd roi gwybod i'w cwsmeriaid busnes fod angen iddynt roi gwybod i'w cwsmeriaid nhw fod y cynnyrch yn cael ei dynnu/alw yn ôl, os ydynt wedi dosbarthu'r cynnyrch yr effeithiwyd arno ymhellach, a bod angen iddynt ofyn i'w cwsmeriaid gymryd camau priodol i raeadru'r wybodaeth am dynnu/galw'r cynnyrch yn ôl.

Dylai'r cyfathrebiadau fod yn glir, yn gryno, yn ffeithiol ac yn hawdd eu deall, gan ddefnyddio lluniau lle bo modd i ddangos deunydd pecynnu'r cynnyrch a lleoliad y cod er mwyn adnabod y cynnyrch.

Byddai modd cyfathrebu'n uniongyrchol neu drwy asiant trydydd parti. Efallai na fydd un dull yn effeithiol ym mhob achos.

Gallai'r dulliau cyfathrebu gynnwys:

- e-bost (os defnyddir e-bost i gyfathrebu, dylid dewis cael derbynebaw darllen)
- ffôn (os defnyddir un o'r dulliau cyfathrebu eraill i'w ategu)
- llythyr



- drwy gymdeithas fasnach

Isod, ceir braslun o brif elfennau'r cyfathrebiad a thempled arfaethedig:

<b>Y CAMAU I'W CYMRYD</b>	
<b>HYSBYSIAD TYNNU / GALW [nodwch] CYNNYRCH YN ÔL</b>	
Enw'r cynnyrch a disgrifiad ohono (gan gynnwys maint y pecyn):	Cynnyrch A, 100g (e.e.)
Cod adnabod y cynnyrch (e.e. Cod EAN):	12345
Y math o gynnyrch:	Bwyd i'w fanwerthu
Y rheswm dros yr hysbysiad:	Alergenau wedi'u labelu'n anghywir
Y math o ddeunydd pecynnu, gan gynnwys cês cyfanwerthu neu uned fasnachu:	
Lluniau cywir a chyfredol o'r cynnyrch a lleoliad cod y swp, gan gynnwys lluniau o'r cês cyfanwerthu neu'r uned fasnachu o bosib:	
Gwybodaeth lawn am god y swp: 1. Pecyn α, lle bo'n wahanol: 2. Paled 3. Cês 4. Pecyn	123 (wedi'i leoli...)  456 (wedi'i leoli...)  789 (wedi'i leoli...)
Angen gweithredu erbyn: (nodwch y camau i'w cymryd gan y cwsmer os yw'n wahanol)	Cysylltu â chwsmeriaid busnes a rhoi'r broses tynnu/galw cynnyrch yn ôl ar waith  Cynnwys templed pwynt gwerthu os oes angen  Dychwelyd y cynnyrch i xxxx
Gwybodaeth gyswllt:	<a href="mailto:xxx@producta.co.uk">xxx@producta.co.uk</a>  Gofynnwch i siarad â'r Tîm Tynnu Cynnyrch yn Ôl drwy ffonio 020 124 4567 <a href="mailto:PRODUCTA@PRODUCTA.CO.UK">PRODUCTA@PRODUCTA.CO.UK</a>  Byddwn yn ateb eich ymholiad cyn gynted ag y bo modd.

## Canllawiau i weithredwyr busnesau bwyd sy'n gwsmeriaid busnes

Dylai fod gan gwsmeriaid busnes gynllun clir ar waith y gellir ei ddefnyddio os bydd angen tynnu/galw cynnyrch yn ôl.

Dylai gweithredwyr busnesau bwyd ddefnyddio eu systemau olrhain/trafodiadau gwerthu i bennu'r cynhyrchion a brynwyd, pa bryd y'u prynwyd, pa symiau, a chan bwy.

Dylai cwsmeriaid busnes gael gwybod am y camau i dynnu/alw cynnyrch yn ôl drwy un o'r dulliau a ganlyn:

- e-bost (os defnyddir e-bost i gyfathrebu, dylid dewis cael derbynebau darllen)
- ffôn (os defnyddir un o'r dulliau cyfathrebu eraill i'w ategu)
- llythyr
- hysbysiad yng ngwasg y diwydiant (dim ond fel dull ategol)
- arwyddion mewn depo pwynt gwerthu

Dylai gweithredwyr busnesau bwyd sy'n cael gwybod bod bwyd yn cael ei dynnu/alw yn ôl hefyd roi gwybod i'w cwsmeriaid busnes fod angen iddynt roi gwybod i'w cwsmeriaid nhw fod y cynnyrch yn cael ei dynnu/alw yn ôl, os ydynt wedi dosbarthu'r cynnyrch yr effeithiwyd arno ymhellach, a bod angen cymryd camau priodol i raeadru'r neges.

Isod, ceir braslun o brif elfennau'r cyfathrebiad a thempled arfaethedig:

Annwyl x

Mae (enw'r cwmni neu'r brand) yn tynnu/galw\* Cynnyrch A 100g yn ôl. Rydym wedi pennu eich bod wedi prynu/cael y cynnyrch yr effeithiwyd arno. Nid yw'r hysbysiad tynnu/galw\* cynnyrch yn ôl hwn yn effeithio ar unrhyw rai o gynhyrchion eraill y cwmni neu'r brand.

Rydym yn ymddiheuro am yr anghyfleuster.

\* Dewiswch yr opsiwn priodol

Enw'r cynnyrch a disgrifiad ohono (gan gynnwys maint y pecyn):	Cynnyrch A
Cod adnabod y cynnyrch (a gwybodaeth am yr EAN/y cod bar os yw'n briodol):	123456 Cod bar 001234567890
Y cyflenwr:	Cynnyrch A
Maint y pecyn:	100G
Lluniau o'r cynnyrch, gan gynnwys y cês cyfanwerthu:	
Y dyddiad ar ei orau cyn/defnyddio erbyn:	XX/XX/XXXX
Cod y swp (a'i leoliad ar y cês/uned):	Paled Cês Pecyn
Y rheswm dros dynnu/alw'r cynnyrch yn ôl:	Alergenau wedi'u labelu'n anghywir
Angen gweithredu erbyn:	Cysylltu â chwsmeriaid busnes a rhoi'r broses tynnu/galw cynnyrch yn ôl ar waith Cynnwys templed pwynt gwerthu os oes angen Dychwelyd y cynnyrch yr effeithiwyd arno i xxxx

# Atodiad H: Y prif egwyddorion a thempled arfer gorau i roi hysbysiadau galw cynnyrch yn ôl effeithiol a chywir i ddefnyddwyr

Rydym yn argymhell y dylai busnesau ddilyn y canllawiau hyn pan fyddant yn rhoi gwybod i ddefnyddwyr am fwyd sy'n cael ei alw yn ôl.

Mae ymchwil yn dangos bod sawl ffordd o rannu negeseuon â defnyddwyr am fwyd sy'n cael ei alw yn ôl, a hynny er mwyn iddynt wneud dewisiadau gwybodus am y cynhyrchion y maent wedi'u prynu sy'n anniogel. Mae ymchwil yn dangos bod hysbysiadau mewn pwyntiau gwerthu yn ffordd bwysig o roi gwybod i ddefnyddwyr am fwyd sy'n cael ei alw'n ôl. Ymhlith y gwahanol ffactorau i'w hystyried wrth fynd ati i greu negeseuon effeithiol i ddefnyddwyr am fwyd sy'n cael ei alw yn ôl mae:

- arddull ac ymddangosiad y neges
- y cynnwys angenrheidiol
- sianeli cyfathrebu effeithiol i rannu negeseuon â defnyddwyr am fwyd sy'n cael ei alw yn ôl, gan gynnwys y lleoliad gorau i arddangos hysbysiadau mewn pwyntiau gwerthu

## Arddull ac ymddangosiad y neges

Os yw'r neges yn tynnu sylw defnyddwyr, mae'n haws iddynt ddeall beth yw'r neges a beth yw'r goblygiadau iddyn nhw.

Dylid sicrhau bod pob neges:	Er enghraifft:
Yn glir ac hawdd ei darllen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Defnyddio cynllun syml</li><li>• Defnyddio ffont mawr a chlr er mwyn iddi fod yn hawdd ei darllen</li><li>• Defnyddio penawdau ac is-benawdau mewn hysbysiadau hirach</li></ul>
Yn llachar ac yn drawiadol	<ul style="list-style-type: none"><li>• Defnyddio'r lliw <b>coch</b> a'r arwyddion (ebychnod) sy'n gysylltiedig â rhybudd a risg os yw'n bosib</li><li>• Defnyddio baneri, bocsys a border i dynnu sylw</li></ul>
Yn gryno	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arddangos yr wybodaeth mewn iaith glir a syml gan ddefnyddio pwyntiau bwled</li></ul>

## Y cynnwys angenrheidiol

Drwy rannu'r wybodaeth gywir, bydd yn helpu defnyddwyr i adnabod cynnyrch anniogel yn rhwydd ac i wybod beth i'w wneud os ydyn nhw wedi'i brynu.

Dylai'r wybodaeth galw yn ôl gynnwys:	Er enghraifft:
Y rheswm dros alw'r cynnyrch yn ôl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Defnyddiwch deitl clir i ddangos beth yw'r rheswm a beth yw'r perygl neu'r risg i ddefnyddwyr</li> </ul>
Manylion y cynnyrch	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brand ac enw(au) y cynnyrch</li> <li>Maint/meintiau'r pecyn</li> <li>Dyddiadau ar ei orau cyn/defnyddio erbyn y cynnyrch/cynhyrchion dan sylw</li> <li>Cod(au) y swp</li> </ul>
Sut i adnabod y cynnyrch/cynhyrchion	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lleoliad y dyddiad ar ei orau cyn/defnyddio erbyn neu god y swp ar y deunydd pecynnu</li> </ul>
Delwedd o'r cynnyrch	<ul style="list-style-type: none"> <li>Llun clir, mewn lliw os yw'n bosib</li> <li>Os yw'r broblem yn effeithio ar sawl cynnyrch, dylid arddangos y lluniau'n fertigol gan roi'r manylion perthnasol wrth ymyl y llun</li> </ul>
Cyfarwyddiadau clir i roi gwybod i ddefnyddwyr beth i'w wneud os ydyn nhw wedi prynu'r cynnyrch	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peidiwch â bwyta'r cynnyrch hwn</li> <li>Dylech ddychwelyd y cynnyrch i'r siop lle cafodd y cynnyrch ei brynu</li> <li>Sut y gallwch gael ad-daliad</li> </ul>
Ble i gael gfael ar ragor o wybodaeth	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rhif ffôn lle gall defnyddwyr gael rhagor o wybodaeth</li> </ul>

Mae ymchwil yn dangos bod yn well gan ddefnyddwyr gael negeseuon mewn iaith syml sy'n hawdd ei deall. Dyma enghreifftiau o'r geiriad arfaethedig:

Rheswm dros y rhybudd	Geiriad arfaethedig
Cafwyd cadarnhad bod cynnyrch wedi'i halogi â salmonela / listeria monocytogenes / E.coli ac ati	Mae "cynnyrch X" yn cael ei alw yn ôl oherwydd bod salmonela / listeria monocytogenes / E.coli ac ati wedi'i ganfod ynddo
Gweithdrefnau annigonol i reoli Clostridium botulinum	Mae "cynnyrch X" yn cael ei alw yn ôl oherwydd pryderon ynglŷn â'r gweithdrefnau a ddefnyddiwyd i reoli Clostridium botulinum
Cafwyd cadarnhad bod cynnyrch wedi'i halogi â gwrthrychau estron	Mae "cynnyrch X" yn cael ei alw yn ôl oherwydd bod "gwrthrych estron" ynddo
Ni chafodd alergenau eu nodi ar label cynnyrch * dylid ond cyfeirio at "clefyd seliag" mewn perthynas â grawnfwydydd sy'n cynnwys glwten	Mae "cynnyrch X" yn cael ei alw yn ôl oherwydd ei fod yn cynnwys "cynhwysyn alergenau" nad yw wedi'i nodi ar y label. O'r herwydd, gallai'r cynnyrch beri risg i iechyd unrhyw un â chlefyd seliag* / alergedd i / anoddefiad i / sensitifwydd i "alergen"

O bryd i'w gilydd, bydd bwyd yn cael ei alw yn ôl oherwydd bod gan fusnes bwyd le i gredu bod bwyd a roddwyd ar y farchnad yn anniogel, ond bydd rhywfaint o ansicrwydd fel a ganlyn:

- mae'r bwyd yn cael ei alw yn ôl ar sail canlyniad tebygol (ac nid canlyniad sydd wedi'i gadarnhau)
- ceir problemau sy'n lleihau'r hyder mewn dadansoddiad samplu neu ddadansoddiad labordy a/neu
- nid yw'n sicr a yw pob un o'r sypiau sy'n cael eu galw yn ôl wedi'u halogi

Mewn achosion o'r fath, gall busnes bwyd fod am ddefnyddio'r geiriad isod:

Rheswm dros y rhybudd	Geiriad arfaethedig
Mae'n bosib bod cynnyrch wedi'i halogi â salmonela / listeria monocytogenes / E.coli ac ati	Mae "cynnyrch X" yn cael ei alw yn ôl oherwydd ei fod yn bosib ei fod yn cynnwys salmonela / listeria monocytogenes / E.coli ac ati
Mae'n bosib bod cynnyrch wedi'i halogi â gwrthrychau estron	Mae "cynnyrch X" yn cael ei alw yn ôl oherwydd ei fod yn bosib ei fod yn cynnwys "gwrthrych estron"

Ni ddylid defnyddio'r geiriad uchod mewn unrhyw ddigwyddiad lle mae busnes yn gwybod bod cynnyrch wedi'i halogi. Mae hyn yn cynnwys cynnyrch sy'n cael ei alw yn ôl fel rhan o swp y tybir ei fod yn anniogel yn unol ag Erthygl 14 (6) o Reoliad (CE) Rhif 178/2002.

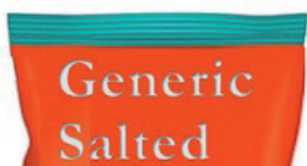
## Sianeli cyfathrebu effeithiol

Mae defnyddwyr yn disgwyl cael gwybod am gynhyrchion sy'n cael eu galw yn ôl drwy nifer o sianeli i sicrhau bod yr wybodaeth yn cael ei lledaenu. Dyma rai enghreifftiau o'r sianeli y gellir eu defnyddio:

Sianeli cyfathrebu:	Manylion:
Hysbysiad mewn pwynt gwerthu mewn siop	<p>Dylid lleoli'r hysbysiad mewn man lle mae:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Yn amlwg ac yn weladwy</li> <li>● Mewn lliw</li> <li>● Ar lefel y llygad</li> </ul> <p>Byddai modd arddangos yr hysbysiad mewn mannau fel hyn:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Wrth ymyl y tiliau</li> <li>● Wrth ymyl y ddesg gwasanaeth i gwsmeriaid</li> </ul>
Ar wefan y manwerthwr	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Er enghraifft, byddai modd arddangos yr hysbysiad ar dudalen we bwrpasol ar gyfer cynhyrchion sy'n cael eu galw yn ôl</li> </ul>
Drwy'r cyfryngau cymdeithasu	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Gall y busnes sy'n galw'r cynnyrch yn ôl rannu'r hysbysiad drwy ei sianeli cyfryngau cymdeithasu</li> </ul>
Drwy gynlluniau cardiau ffyddlondeb manwerthwyr	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Er enghraifft drwy sianeli cyfathrebu fel negeseuon testun/e-bost</li> </ul>
Sefydliadau sy'n cynorthwyo defnyddwyr, cleifion a phobl ag alergeddau	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Er enghraifft, byddai modd iddynt arddangos yr hysbysiad ar eu gwefannau/drwy eu sianeli cyfryngau cymdeithasu a thrwy sianeli cyfathrebu eraill fel neges destun/e-bost</li> </ul>

I gynorthwyo busnesau i roi gwybod i siopwyr am fwyd sy'n cael ei alw yn ôl, ceir enghreifftiau o hysbysiadau i'w harddangos mewn pwyntiau gwerthu isod. Mae templedi hysbysiadau pwynt gwerthu y gellir eu golygu ar gael drwy: <https://www.food.gov.uk/cy/canllawiau-busnes/digwyddiadau-bwyd-a-galw-neu-dynnu-cynnyrch-bwyd-yn-ol>

# Rhybudd galw bwyd yn ôl



**Enghraifft o  
Gynnyrch Creision**



## The Generic Co, Generic Salted Crisps

Rydym ni'n galw ein Generic Salted Crisps yn ôl oherwydd bod salmonela wedi'i ganfod ynddyn nhw.

**The Generic Co, Generic Salted Crisps**

**Pob maint pecyn, codau swp a dyddiadau ar ei orau cyn yr effeithir arnynt:**

**Maint y pecyn: 25g**

**Cod swp: AB1234**

**Dyddiad ar ei orau cyn: 30/11/2018**




Gellir dod o hyd i'r cod swp a'r dyddiad ar ei orau cyn ar gefn y pecyn yn y gornel dde isaf.

## Beth ddylech chi ei wneud

Os ydych chi wedi prynu Generic Salted Crisps fel y manylir uchod, peidiwch â'u bwyta.

Yn hytrach:

- Gwiriwch a ydych chi wedi prynu'r cod swp yr effeithir arno / dyddiad ar ei orau cyn y Generic Salted Crisps.
-  Gallwch chi wneud hyn trwy fynd â llun o'r hysbysiad hwn neu ysgrifennu'r cod swp / dyddiad ar ei orau cyn gartref i gyfeirio atynt.
- Bydd angen i chi ddychwelyd y cynnyrch/cynhyrchion i'r siop i gael ad-daliad llawn (gyda neu heb dderbynneb).

## Eisiau rhagor o wybodaeth?

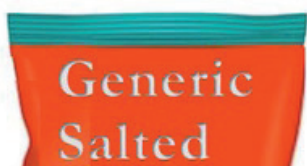
I gael rhagor o wybodaeth cysylltwch â ni ar 01234 567890  
neu anfonwch e-bost at [generic.co@generic.com](mailto:generic.co@generic.com)

Dyddiad: 05/01/2019



# Rhybudd Alergedd

Alergen – Wy



**Enghraifft o  
Gynnyrch Creision**



## The Generic Co, Generic Salted Crisps

Rydym ni'n galw ein Generic Salted Crisps yn ôl oherwydd eu bod yn cynnwys wy ac nid yw hyn wedi'i nodi ar y label. O'r herwydd, gallai'r creision beri risg i iechyd unrhyw un ag alergedd i wy.

**The Generic Co, Generic Salted Crisps**

**Pob maint pecyn, codau swp a dyddiadau ar ei orau cyn yr effeithir arnynt:**

**Maint y pecyn: 25g**

**Cod swp: AB1234**

**Dyddiad ar ei orau cyn: 30/11/2018**




Gellir dod o hyd i'r cod swp a'r dyddiad ar ei orau cyn ar gefn y pecyn yn y gornel dde isaf.

## Beth ddylech chi ei wneud

Os ydych chi wedi prynu Generic Salted Crisps fel y manylir uchod, a bod gennych chi alergedd i wy, peidiwch â'u bwyta.

Yn hytrach:

- Gwiriwch a ydych chi wedi prynu'r cod swp yr effeithir arno / dyddiad ar ei orau cyn y Generic Salted Crisps.
-  Gallwch chi wneud hyn trwy fynd â llun o'r hysbysiad hwn neu ysgrifennu'r cod swp / dyddiad ar ei orau cyn gartref i gyfeirio atynt.
- Bydd angen i chi ddychwelyd y cynnyrch i'r siop i gael ad-daliad llawn (gyda neu heb dderbynneb).

## Eisiau rhagor o wybodaeth?

I gael rhagor o wybodaeth cysylltwch â ni ar 01234 567890  
neu anfonwch e-bost at [generic.co@generic.com](mailto:generic.co@generic.com)

Dyddiad: 05/01/2019

# Atodiad I: Cefndir dadansoddiadau o wraidd y broblem

Mae Dadansoddiad o Wraidd y Broblem yn seiliedig ar yr egwyddor mai'r ffordd orau o ddatrys problem yw ceisio dileu'r hyn sydd wrth wraidd y canlyniad, yn hytrach na dim ond mynd i'r afael â'r symptomau amlwg ar unwaith.

O'i gyflawni'n llwyddiannus, bydd dadansoddiad o'r fath yn pennu'r hyn sydd wedi arwain at y broblem gan arwain at ganlyniad neu effaith. Yn aml, defnyddir gwraidd y broblem i ddisgrifio ar ba haen yn y gadwyn y gallai fod yn rhesymol ymyrryd i newid y perfformiad ac i atal canlyniad annymunol.

Gall dadansoddiad o'r fath ddylanwadu ar y ffordd yr eir ati i ddatrys problemau, gan hybu ymddygiadau a ddymunir sy'n rhagweithiol yn hytrach nag adweithiol. I'r perwyl hwn, tybir bod modd defnyddio Dadansoddiad o Wraidd y Broblem i bennu sut a pham mae problemau diogelwch bwyd yn codi, gan sicrhau bod modd pennu a chymryd camau ataliol hirdymor mwy effeithiol.

Gellir defnyddio gwahanol dechnegau i gyflawni dadansoddiad o'r fath. Y dechneg hynaf ac, o bosib, y symlaf yw'r '5 pam'. Priodolwyd y dechneg hon yn wreiddiol i Sakichi Toyota ac, yn ddiweddarach, fe'i defnyddiwyd gan y Toyota Motor Corporation. Mae'r dechneg hon yn gofyn i'r ymchwilydd ofyn cyfres o gwestiynau 'pam'. Bob tro y bydd achos yn cael ei bennu, gofynnir y cwestiwn 'pam ei fod wedi digwydd?' hyd nes bod gwraidd y broblem wedi'i bennu.

Cafodd egwyddorion y Dadansoddiad o Wraidd y Broblem eu cydnabod mewn meysydd fel peirianeg, rheoli'r amgylchedd, ymchwilio i ddamweiniau cerbydau ac awyrennau, a'r diwydiant petrocemegol. Mae sefydliadau allweddol yn llywodraeth y DU, gan gynnwys y Gwasanaeth Iechyd Gwladol (GIG), yr Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch (HSE) ac Adran yr Amgylchedd, Bwyd a Materion Gwledig (DEFRA) i gyd yn defnyddio Dadansoddiadau o Wraidd y Broblem yn rheolaidd. Mae Consortïwm Manwerthu Prydain hefyd yn cydnabod y defnydd o Ddadansoddiadau o Wraidd y Broblem yn ei Safon Fyd-eang ar gyfer Diogelwch Bwyd.





Asiantaeth  
Safonau  
Bwyd  
[food.gov.uk](http://food.gov.uk)

**Food**  
**Standards**  
**Scotland**  
[foodstandards.gov.scot](http://foodstandards.gov.scot)