

Cyngor i fusnesau sy'n gwerthu bwyd ar-lein

Mae'r daflen hon yn helpu busnesau sy'n gwerthu bwyd ar-lein i ddeall eu rhwymedigaethau o dan gyfraith bwyd – gan gynnwys y gofyniad iddynt gofrestru fel busnes bwyd.

Cofrestru fel busnes bwyd

Os ydych yn gwerthu bwyd ar-lein, mae'n ofyniad cyfreithiol i [gofrestru'ch busnes](#) â'ch awdurdod lleol 28 diwrnod cyn eich bod yn bwriadu masnachu. Os ydych yn masnachu yn barod ac heb gofrestru, mae gofyn i chi gofrestru cyn gynted â phosibl. Gallwch gofrestru'ch busnes yn rhad ac am ddim.

Mae angen nodi manylion gweithgarwch eich busnes bwyd a'r cyfeiriad(au) lle rydych yn cynnal y gweithgarwch hwn ar y ffurflen gofrestru. Byddai hyn hefyd yn cynnwys eich swyddfa, er nad ydych o reidrwydd yn trin unrhyw gynhyrchion bwyd eich hunain. Dylai hyn gynnwys pob busnes aml-safle lle y cynhelir gweithgarwch.

Wedi i chi gofrestru, mae'n bosibl y bydd eich awdurdod lleol yn arolygu eich busnes. Mae rhagor o wybodaeth am arolygiadau ar gael drwy:

<https://www.food.gov.uk/wales/about-fsa-wales/cymru/diwydiant/arlywyo-manwerthu/arolygiadau>

Eich cyfrifoldebau fel gweithredwr busnes bwyd

Chi sy'n gyfrifol am sicrhau bod y bwyd rydych yn ei werthu neu gyflenwi yn ddiogel ac yn bodloni pob gofyniad cyfreithiol cymwys. O dan gyfraith yr Undeb Ewropeaidd (UE) [Rheoliad \(CE\) Rhif 178/2002](#), mae'n rhaid i chi sicrhau bod:

- y bwyd rydych yn ei werthu neu gyflenwi yn ddiogel (i'w fwyta gan bobl ac nid yw'n niweidiol i iechyd)
- modd i chi nodi'r busnesau rydych wedi prynu bwyd, cynhwysion neu anifeiliaid sy'n cynhyrchu bwyd oddi wrthynt, a'r busnesau rydych wedi eu cyflenwi â chynhyrchion. Mae'n rhaid i chi gyflwyno'r wybodaeth hon ar gais. Dyma beth yw'r 'gallu i olrhain'.
- caiff bwyd anniogel ei dynnu o'r farchnad neu ei alw yn ôl gan ddefnyddwyr os yw eisoes wedi'i werthu. Mae'n rhaid i chi roi gwybod i'r Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB) a'ch awdurdod lleol.
- ni ddylai labelu, hysbysebu na chyflwyniad bwyd gamarwain defnyddwyr.

O dan [Reoliadau Gwybodaeth am Fwyd \(2014\)](#) mae gan fusnesau gyfrifoldeb i sicrhau bod bwyd wedi'i labelu'n gywir.

Mae Canllawiau'r ASB ar gael drwy:

www.food.gov.uk/enforcement/regulation/foodlaw – cliciwch ar 'Cymraeg'

<https://www.food.gov.uk/wales/about-fsa-wales/cymru/gorfodi/hylendid/cofrestru>

Beth yw'r dull gorau er mwyn sicrhau bod y bwyd yn ddiogel?

Dylech roi egwyddorion [Dadansoddi Peryglon a Phwynt Rheoli Critigol \(HACCP\)](#) ar waith, sy'n gofyn i chi gynnal asesiad risg syml o'r hyn y mae'ch busnes yn ei wneud. [Mae Rheoliad \(CE\) Rhif 852/2004](#) yn amlinellu'r gofynion hylendid sylfaenol ar gyfer busnesau, gan gynnwys y gofyniad i gael system reoli diogelwch bwyd seiliedig ar HACCP. Os nad ydych yn trin neu gludo bwyd, dim ond gweithdrefnau a chofnodion syml a fydd gofyn i chi eu cynnal, sy'n cynnwys yr hyn fydddech yn ei wneud pe pai digwyddiad bwyd (*food incident*) yn codi neu pe bai bwyd yn cael ei alw yn ôl. Darllenwch [ganllawiau digwyddiadau bwyd](#) yr ASB

Pa reolau ychwanegol sydd o ran gwerthu bwyd ar-lein?

Mae'n rhaid i chi:

Sicrhau bod bwyd yn ddiogel pan gaiff ei ddsbarthu i ddefnyddwyr .

Gynnwys yr un faint o wybodaeth ar-lein ag sydd ar label y bwyd er mwyn i'r defnyddiwr ei gweld **cyn** prynu'r bwyd.

Mae'n rhaid i chi sicrhau bod enw a chyfeiriad cyfreithiol y busnes bwyd yn ymddangos ar y wefan. Gallwch ddarparu'r rhain ar y dudalen 'Cysylltu â ni'.

Mae rhagor o wybodaeth am y rheolau sy'n gymwys i bob cynnyrch (nid bwyd yn unig) pan rydych yn gwerthu ar-lein, gan gynnwys gofynion gwybodaeth a hawliau diddymu ar gael drwy:

www.businesscompanion.info/en/quick-guides/distance-sales/consumer-contracts-distance-sales (Saesneg yn unig)

Dylech hefyd ystyried mesurau [rheoli tymheredd](#) yn ystod cyfnodau dosbarthu ar gyfer eitemau wedi'u hoeri neu'u rhewi. Mae hyn yn sicrhau bod y bwyd yn cael ei gadw'n ddiogel yn y gadwyn gyflenwi ac nid yw'r safon yn dirywio. Bydd angen rhoi ystyriaeth bellach i nwyddau darfodus mewn perthynas â rheoli tymheredd.

Sut mae cydymffurfio â'r gyfraith bwyd?

Mae'n rhaid i fwyd:

- fod yn ddiogel i'w fwyta
- fod wedi'i baratoi, ei becynnu a'i gludo mewn modd hylan
- mae'n cyd-fynd â'r hyn sydd ar y label
- wedi'i labelu'n gywir (gweler isod)
- wedi'i wneud gyda'r cynhwysion cywir sydd ar y label.

Mae'n rhaid i fusnesau:

- gofrestru â'r awdurdod lleol ar gyfer ei holl weithgarwch
- fod â system rheoli diogelwch bwyd sy'n seiliedig ar egwyddorion HACCP
- fod ag unigolyn sy'n ymwybodol o HACCP

Pa wybodaeth labelu bwyd y dylid ei darparu i ddefnyddwyr?

Darperir gofynion labelu bwyd cyffredinol yn [Rheoliad \(UE\) Rhif1169/2011](#). Ar gyfer bwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw, mae hyn yn cynnwys:

1. **Enw'r bwyd** – Nid enw'r brand mo hwn, ond yn hytrach disgrifiad manwl o'r bwyd.
2. **Cynhwysion** – Rhestr gynhwysion yn ôl eu pwysau, o'r trymaf i'r ysgafnaf. Mae'n rhaid nodi bwyd a addaswyd yn enetig.
3. **Alergenau** – Os oes un o'r 14 alergen hyn yn bresennol mewn bwyd, mae'n rhaid rhestru'r alergen yn glir. Mae hyn yn arbennig o bwysig i bobl sydd ag alergedd i fwydydd penodol a allai achosi adwaith difrifol, ac o bosib arwain at farwolaeth. Ar gyfer bwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw, mae'n rhaid pwysleisio unrhyw alergenau yn y rhestr gynhwysion, er enghraifft drwy eu rhoi mewn print **bras**. Mae gwybodaeth fanylach am yr alergenau a labelu, ynghyd ag adnoddau, ar gael drwy: <https://www.food.gov.uk/wales/about-fsa-wales/cymru/cyngor/alerg/arweiniadifusnesau>
4. **Maint Cynhwysion Penodol** – Mae'n rhaid i chi hefyd ddangos canran y cynhwysyn os yw'n:
 - cael ei bwysleisio ar y deunydd pecynnu drwy'r labelu neu drwy ddelwedd, e.e. 'caws ychwnaegol'
 - os yw enw'r cynhwysyn yn rhan o enw'r cynnyrch, e.e. 'pasti caws a nionyn'

- os yw'r defnyddiwr fel arfer yn cysylltu'r cynhwysyn â'r cynnyrch, e.e. ffrwythau mewn pwddin haf.
5. **Gwybodaeth am Faint** – Mae'n rhaid i chi nodi'r maint net mewn gramau, kilogramau, milimedrau neu litrau. Mae rhagor o wybodaeth ar gael drwy: <https://www.gov.uk/guidance/food-information-to-consumers> (Saesneg un unig).
 6. **Dyddiadau sy'n nodi am ba hyd y bydd bwyd yn para** – Dylech un ai ddefnyddio dyddiad 'defnyddio erbyn' neu 'ar ei orau cyn', pa bynnag un sy'n briodol yn ôl natur y bwyd.
 7. **Amodau Storio** – Mae hyn yn sicrhau bod y bwyd yn cael ei gadw'n ddiogel yn y gadwyn gyflenwi ac nid yw'r safon yn dirywio.
 8. **Enw a Chyfeiriad** Gweithredwr y Busnes Bwyd cyfrifol (fel arfer y gweithgynhyrchwr, mewnforiwr neu berchennog y brand).
 9. **Gwlad tarddiad** – Bydd yn rhaid i chi ddatgan y wlad tarddiad yn eglur ar gyfer cig eidion, cig llo, pysgod a physgod cregyn, gwin, y rhan fwyaf o ffrwythau a llysiau ffres, mêl, olew olewydd, a chig dofednod a gaiff eu mewnfario o du allan i'r UE. Mae rhagor o wybodaeth ar gael drwy'r [canllawiau hyn](#) (Saesneg yn unig).
 10. **Cyfarwyddiadau Defnyddio** – O dan amgylchiadau lle y byddai'n anodd defnyddio'r bwyd yn briodol heb y cyfarwyddiadau.
 11. **Cynnwys Alcoholaidd** – Ar gyfer diodydd sy'n cynnwys mwy na 1.2% o gyfaint alcohol, cryfder alcoholaidd y ddiod yn ôl ei chyfaint.
 12. **Datganiad Maeth** – Mae'n rhaid i chi ddarparu labelu maeth:
 - os ydych yn gwneud datganiad am faeth neu iechyd
 - os ydych wedi ychwanegu fitaminau neu fineralau i'r bwyd
 13. **Rhifau Swp neu Lot** – er mwyn helpu gyda'r gallu i olrhain.

Mae rhagor o wybodaeth ar gael drwy: <https://www.gov.uk/food-labelling-and-packaging> (Saesneg yn unig).

Mae'n rhaid i chi ddarparu'r holl wybodaeth orfodol megis enw'r bwyd, rhestr gynhwysion, dyddiad 'defnyddio erbyn' / 'ar ei orau cyn' ac ati. mewn iaith sy'n hawdd ei deall lle mae'r bwyd yn cael ei werthu. Mae'n rhaid i gynhyrchion a gaiff eu marchnata yn y DU ddarparu gwybodaeth yn Saesneg, er y gellid defnyddio ieithoedd eraill megis y Gymraeg ynghyd ag iaith yr Aelod-wladwriaeth. Dylai enw'r bwyd a'r alergenau fod mewn llythrennau **bras**.

Ceir rheolau penodol ar gyfer rhai cynhyrchion, ac mae rhagor o wybodaeth ar gael drwy: <https://www.gov.uk/guidance/food-standards-labelling-durability-and-composition> (Saesneg yn unig).

Mae'n rhaid labelu cynhyrchion sy'n cynnwys cynhwysion penodol â rhybudd iechyd. Mae rhagor o wybodaeth am rybuddion iechyd ar gael drwy: <https://www.gov.uk/food-labelling-and-packaging/food-and-drink-warnings> (Saesneg yn unig).

Mae gofynion labelu penodol hefyd yn gymwys i [gig](#), [pysgod](#), [cynhyrchion wedi'u harbelydru](#), a bwydydd [wedi'u haddasu'n enetig](#).

Wrth werthu ar-lein, mae'n rhaid darparu'r holl wybodaeth labelu – oni bai am y dyddiad 'defnyddio erbyn'/'ar ei orau cyn' – cyn i ddefnyddwyr brynu cynnyrch, a hynny heb gost ychwanegol iddynt.

Mae rhagor o wybodaeth ar gael drwy:

www.food.gov.uk/business-industry/guidancenotes/hygguid/generalfoodlaw (Saesneg yn unig).

Arfer da

Wrth brynu stoc o wledydd eraill:

- dylech ofyn am gopi o'r wybodaeth labelu cyn ei brynu
- gwiriwch fod ganddo'r wybodaeth ofynnol a restrir uchod yn Saesneg
- cadwch gofnod o'r gwiriad hwn
- defnyddiwch gyflenwyr sydd ag enw da yn unig
- ceisiwch yr wybodaeth ddiweddaraf, er enghraifft drwy fod yn aelod o Gymdeithas Fasnach a/neu drwy hyfforddiant rheolaidd ym meysydd cyfraith bwyd ac egwyddorion HACCP
- gofynwch am gymorth gan awdurdodau lleol drwy gynllun yr Awdurdod Cartref neu'r Prif Awdurdod. Mae rhagor o wybodaeth ar gael drwy: <https://primaryauthorityregister.info/par/index.php/home> (Saesneg yn unig).

I gael rhagor o wybodaeth am ofynion cyfreithiol a chynngor ar arfer da, darllenwch y ddogfen 'Gwerthu a phrynu bwyd ar-lein – Cwestiynau ac Atebion'.