Rheoli diogelwch bwyd ar gyfer darparwyr bwyd elusennol

Gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd ar gyfer darparwyr bwyd elusennol wedi'i bennu'n fusnes bwyd

Rhaid i bob busnes bwyd fod â gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd ar waith, a dylent fod yn seiliedig ar egwyddorion Dadansoddi Peryglon a Phwynt Rheoli Critigol (HACCP).

Mae ein pecynnau bwyd mwy diogel, busnes gwell (SFBB) yn seiliedig ar egwyddorion HACCP ac yn helpu gweithrediadau llai i gydymffurfio â'r gyfraith.

Lawrlwythwch ein rhestr wirio diogelwch bwyd (pdf) i wneud yn si?r eich bod yn barod am eich arolygiad diogelwch bwyd.

Os nad ydych wedi eich pennu fel busnes bwyd, mae dyletswydd arnoch o hyd i ddarparu bwyd diogel. Bydd defnyddio'r canllawiau ar y dudalen hon yn helpu.

Diogelwch rhoddion bwyd

Pan fydd bwyd wedi'i ddosbarthu, sicrhewch fod bwydydd sydd angen eu hoeri neu eu rhewi yn ddigon oer ac nad yw'r deunydd pecynnu wedi'i ddifrodi. Os nad ydych o'r farn bod y bwyd wedi cael ei drin yn ddiogel neu os yw o ansawdd gwael, peidiwch â'i ddefnyddio.

Dylai bwyd mewn tun fod yn ddiogel i'w fwyta os yw'r tun â tholciau, ar yr amod nad yw'r tolc yn ddwfn ac nad oes unrhyw arwyddion amlwg eraill bod y tun wedi'i ddifrodi. Fodd bynnag, os yw'r tolc yn ddwfn, gall y tun fod â thwll yn y sêl. Gallai hyn arwain at dun nad yw bellach yn ddibynadwy. Yn yr achos hwn, ni ddylid dosbarthu na bwyta'r bwyd y tu mewn. Os yw'r tolc wedi peri i'r tun rydu, ni ddylech fwyta'r bwyd y tu mewn chwaith.

Weithiau mae bwyd sy'n cael ei storio mewn jariau gwydr yn cynnwys botwm diogelwch ar ben y caead metel. Gellir gwasgu hwn er mwyn gweld pa mor ddiogel yw sêl y cynnyrch. Mae bwyd sy'n cael ei storio mewn jariau gwydr naill ai ag aer wedi'i dynnu o'r cynnyrch neu mae'n cynnwys atmosffer wedi'i addasu i gynnal diogelwch y bwyd. Os nad oes modd gwasgu'r botwm, mae hyn yn dangos bod y jar wedi'i agor. Sicrhewch bob amser fod y sêl ar jariau gwydr yn gyfan ac nad yw wedi'i hagor.

Peidiwch â dosbarthu bwyd o gan sydd wedi chwyddo neu o jar fwyd y mae rhywun wedi ymyrryd â hi (er enghraifft, lle bo modd gwasgu'r botwm diogelwch ar y caead). Gallai hyn ddangos bod bacteria'n bresennol ac yn tyfu, gan wneud y bwyd yn anniogel i'w fwyta.

Darparu gwybodaeth am alergenau

Mae'n bwysig rheoli alergenau'n effeithiol er mwyn sicrhau bod bwyd yn ddiogel i gwsmeriaid ag alergeddau bwyd, anoddefiadau bwyd neu glefyd seliag. Os ydych wedi cofrestru fel busnes bwyd, rhaid i chi ddilyn y rheolau ar alergenau a nodir ar gyfer busnesau bwyd, gan gynnwys:

- darparu gwybodaeth gywir am alergenau ar gyfer gwahanol fathau o fwyd, fel bwydydd wedi'u pecynnu ymlaen llaw a bwydydd heb eu pecynnu ymlaen llaw (bwydydd rhydd)

- trin a rheoli alergenau bwyd yn effeithiol mewn cegin neu wrth baratoi bwyd, fel atal croeshalogi

Gall rheolwyr ddefnyddio a rhannu adrannau o'n rhestr wirio alergenau â staff er mwyn sicrhau arferion gorau ym maes alergeddau bwyd.

Gall staff ymgymryd â'n hyfforddiant alergedd bwyd am ddim.

Lawrlwythwch ein poster ar alergeddau i'w arddangos ar eich gwefan. Mae hefyd ar gael yn:

- Saesneg
- Bengaleg (?????)
- Cantoneg (??)
- Pwnjabeg (??????)
- Wrdw (????)

Dyddiadau 'defnyddio erbyn' ac 'ar ei orau cyn'

Mae dyddiadau 'ar ei orau cyn' yn ymwneud ag ansawdd, nid diogelwch bwyd.

Gallwch gyflenwi bwyd ar ôl y dyddiad 'ar ei orau cyn', ond efallai na fydd y bwyd yn bodloni'r ansawdd a ddisgwylir gan y defnyddiwr.

Mae gan Raglen Weithredu'r Cynllun Gwastraff ac Adnoddau (WRAP) ganllawiau gwirio gweledol ar gyfer cyflenwi bwyd sydd wedi mynd heibio'r dyddiad 'ar ei orau cyn'.

Mae dyddiadau 'defnyddio erbyn' yn diogelu defnyddwyr.

Mae angen dyddiad 'defnyddio erbyn' ar gyfer bwyd sy'n mynd yn ddrwg yn gyflym a fydd yn beryglus i iechyd os caiff ei fwyta ar ôl y dyddiad penodol. Mae'n drosedd cyflenwi bwyd ar ôl y dyddiad 'defnyddio erbyn'.

Os yw'r dyddiad eisoes wedi dod i ben, taflwch y bwyd.

Mae angen dyddiad 'defnyddio erbyn' neu ddyddiad 'ar ei orau cyn' ar y rhan fwyaf o fwyd **'wedi'i becynnu ymlaen llaw'**. Fel arfer, y cynhyrchydd neu'r gweithgynhyrchwr fydd yn gwneud hyn. Bwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw yw unrhyw fwyd sydd wedi'i roi mewn deunydd pecynnu **cyn** ei werthu neu ei roi i ffwrdd.

Nid oes angen labelu dyddiad ar rai bwydydd sydd wedi'u pecynnu ymlaen llaw, fel ffrwythau a llysiau cyfan ffres heb eu paratoi. Darllenwch y rhestr lawn o eithriadau.

Os ydych yn cael bwydydd 'heb eu pecynnu ymlaen llaw' (bwydydd rhydd) neu fwyd sydd wedi'i 'becynnu ymlaen llaw i'w werthu'n uniongyrchol', fel brechdanau o siop frechdanau, efallai y cânt eu dosbarthu fel bwyd 'wedi'i becynnu ymlaen llaw' ar ôl ei roi i chi. Mae hyn oherwydd nad ydynt bellach yn y lle y cawsant eu gwneud. Mae'n bosib y bydd angen i chi ychwanegu labelu dyddiad cyn ei ddosbarthu yn yr achos hwn. Mae gennym ganllawiau ar labelu rhoddion bwyd heb eu pecynnu ymlaen llaw (bwydydd rhydd).

Dyma ragor o wybodaeth am fwydydd wedi'u pecynnu ymlaen llaw i'w gwerthu'n uniongyrchol a bwydydd heb eu pecynnu ymlaen llaw (bwydydd rhydd).

Dyma ragor o wybodaeth am ddyddiadau 'defnyddio erbyn' ac 'ar ei orau cyn'.

Labelu rhoddion bwyd heb eu pecynnu ymlaen llaw

Nid oes angen dyddiadau ‘defnyddio erbyn’ na dyddiadau ‘ar ei orau cyn’ ar fwydydd heb eu pecynnu ymlaen llaw (bwydydd rhydd), fel brechdanau a wneir ac a werthir yn uniongyrchol i gwsmeriaid mewn siop frechdanau.

Fodd bynnag, os yw bwyd heb ei becynnu ymlaen llaw yn cael ei roi i fanc bwyd neu elusen ac yna’n cael ei roi mewn deunydd pecynnu, gall ddod yn “fwyd wedi’i becynnu ymlaen llaw” oherwydd nad yw bellach yn cael ei werthu (neu ei roi i ffwrdd) yn y man y cafodd ei wneud a’i roi mewn deunydd pecynnu.

Yn yr achos hwn, mae’n ofynnol arddangos dyddiad ‘defnyddio erbyn’ neu ddyddiad ar ei orau cyn’, a gwybodaeth orfodol arall.

Defnyddiwch ganllawiau WRAP ar labelu dyddiadau i helpu i gydymffurfio â’r rheoliadau hyn. Rydym yn ymwybodol y gallai fod yn heriol bodloni gofynion labelu ar gyfer bwyd heb ei becynnu ymlaen llaw sy’n cael ei roi. Byddwn yn rhannu cyngor manylach yn fuan.

Nid oes angen dyddiad ‘defnyddio erbyn’ na dyddiad ‘ar ei orau cyn’ ar gyfer rhai bwydydd, fel ffrwythau a llysiau cyfan ffres heb eu paratoi. Mae Adran yr Amgylchedd, Bwyd a Materion Gwledig (DEFRA) a’r Asiantaeth Safonau Bwyd yn darparu rhestr o eithriadau.

Siaradwch â thîm diogelwch bwyd eich awdurdod lleol os oes angen cyngor arnoch ac os nad ydych yn glir o ran pa ofynion labelu sy’n gymwys i’r bwyd rydych yn ei dderbyn a’i gyflenwi.

Bwydydd y mae angen rhoi sylw arbennig iddynt

Ni ddylai bwydydd sy'n peri risg diogelwch bwyd a/neu nad ydynt yn bodloni gofynion labelu cyfreithiol gael eu dosbarthu i’r defnyddwyr.

Mae angen rhoi sylw arbennig i rai bwydydd, fel wyau.

Er mwyn cadw wyau yn y cyflwr gorau posibl, mae canllawiau a bennir gan gynllun diogelwch wyau y Llew Prydeinig yn argymell gwneud y canlynol:

- storio wyau ar dymheredd gwastad ac o dan 20? yn eu blychau neu becynnau allanol
- eu storio mewn lle sych oddi wrth fwydydd sy'n arogli'n gryf a halogion posibl
- peidio â’u storio na'u harddangos yn agos at ffynonellau gwres fel fentiau oergell a gwresogyddion gwyntyll nac mewn golau haul uniongyrchol
- eu cadw oddi wrth fwydydd wedi'u coginio ymlaen llaw neu fwydydd amrwd
- eu trin mewn ffordd sy’n lleihau difrod

Unwaith y bydd wyau wedi cyrraedd y defnyddiwr, dylid eu cadw mewn oergell er mwyn cynnal ansawdd.

Dyma rai bwydydd eraill y mae angen rhoi gofal ychwanegol iddynt:

- llaeth amrwd
- pysgod cregyn amrwd
- caws meddal
- pâté
- bwyd sy'n cynnwys wy amrwd
- cigoedd wedi'u coginio a'u sleisio

Os ydych chi'n gweini unrhyw un o'r bwydydd hyn, edrychwch ar adran 'bwydydd sydd angen gofal ychwanegol' yn y Pecyn Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell.

Olrhain bwyd

Os ydych chi'n cael eich dosbarthu yn fusnes bwyd, mae angen i chi roi systemau ar waith i sicrhau bod modd olrhain y bwyd sy'n cael ei roi a'i ddosbarthu.

Os bydd cynnyrch yn cael ei alw'n ôl gan werthwr am resymau diogelwch, bydd angen i chi wybod a wnaethoch chi ailddosbarthu'r cynnyrch hwnnw.

Rhaid i chi gadw cofnod cyfredol o'ch cyflenwyr. Dylai'r cofnodion gynnwys:

- enw a chyfeiriad
- math a maint y bwyd
- dyddiad gwerthu a dosbarthu

Darllenwch ragor am olrhain bwyd a galw bwyd yn ôl.

Tanysgrifiwch i gael rhybuddion alergedd a hysbysiadau galw yn ôl.