

Dechrau eich busnes bwyd yn ddiogel

Mae'r dudalen hon yn cynnwys manylion y gofynion y mae'n rhaid i chi eu hystyried wrth ddechrau busnes bwyd. Darllenwch yr holl dudalennau yn y canllaw hwn i sicrhau bod gennych yr wybodaeth sydd ei hangen arnoch i redeg eich busnes bwyd.

Mae sawl gofyniad y mae angen i chi eu hystyried wrth ddechrau busnes bwyd. Maent fel a ganlyn:

Asesiad risg

Wrth sefydlu busnes bwyd, dylech gynnal asesiad risg. Mae'r Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch wedi cyhoeddi canllawiau ar [sut i gynnal asesiad risg](#) a beth i'w cynnwys.

Rhaid i fusnesau bwyd ddefnyddio gweithdrefnau [Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol \(HACCP\)](#) neu System Rheoli Diogelwch Bwyd sy'n seiliedig ar HACCP fel y [Canllaw Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell](#).

Mae'r pecynnau'n cynnwys gwybodaeth am y canlynol:

- hylendid personol
- rheoli plâu
- atal croeshalogi
- glanhau

Hylendid bwyd

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

Dyma'r pedwar hanfod ar gyfer hylendid bwyd da:

- [glanhau](#)
- [coginio](#)
- [oeri](#)
- [atal croeshalogi](#)

Hyfforddiant hylendid bwyd

Lle bynnag y mae bwyd yn cael ei weini, mae'n bwysig dangos y safonau uchaf o ran paratoi, trin, storio a gweini bwyd. Bydd angen i chi ddangos eich bod wedi ymgymryd â hyfforddiant digonol mewn hylendid bwyd.

Nid yw'n orfodol i chi gael tystysgrif hylendid bwyd, ond os ydych am ddechrau busnes bwyd, rydym yn argymhell eich bod yn mynd ati i ennill cymhwyster ar hylendid bwyd i wella eich dealltwriaeth.

Mae gan Sefydliad Siartredig Iechyd yr Amgylchedd ganllawiau ar y [gwahanol lefelau o dystysgrif hylendid bwyd](#) sydd ar gael. Mae darparwyr hyfforddiant achrededig eraill ar gael. Bydd eich

[awdurdod lleol](#) yn gallu rhoi cyngor ar ba gwrs sydd fwyaf addas ar gyfer eich anghenion.

Rheoli alergenau

Mae'n ofynnol yn ôl y gyfraith i fusnesau bwyd ddarparu gwybodaeth am alergenau a dilyn rheolau labelu.

Mae'r gyfraith yn dweud bod rhaid i chi wneud y canlynol:

- darparu gwybodaeth am alergenau i'ch cwsmeriaid
- trin a rheoli alergenau bwyd yn effeithiol wrth baratoi bwyd

Mae angen i chi roi gwybod i'ch cwsmeriaid os yw unrhyw fwyd a ddarperir gennych yn cynnwys unrhyw un o'r [14 alergen](#) y mae'n ofynnol iddynt gael eu datgan yn alergenau yn ôl cyfraith bwyd.

Mae hyn hefyd yn berthnasol i unrhyw ychwanegion, neu unrhyw eitemau eraill sy'n bresennol yn y cynnyrch terfynol, fel garnisiau neu addurniadau cacen.

Mae nifer o ffyrdd y gellir darparu gwybodaeth am alergenau i'ch cwsmeriaid.

Bydd ein [canllawiau ar alergenau ar gyfer busnesau bwyd](#) yn eich helpu i benderfynu beth fyddai'r dull gorau ar gyfer eich busnes.

Gallwch gymryd camau i ddarparu pryddau sy'n ddiogel i alergenau drwy wneud y canlynol:

- glanhau offer cyn pob defnydd
- golchi dwylo'n drylwyr yn rheolaidd
- storio cynhwysion a bwydydd wedi'u paratoi ar wahân
- labelu pryddau tecawê yn glir

Mae'n bwysig bod busnesau bwyd yn cymryd camau i [osgoi croeshalogi](#) wrth baratoi bwyd.

Mae hyn yn diogelu cwsmeriaid sydd ag alergedd bwyd. Mae gennym ganllawiau pellach ar sut i ddarparu gwybodaeth am alergenau wrth ddosbarthu bwyd.

Rydym yn darparu [hyfforddiant alergedd bwyd ar-lein](#) sy'n rhad ac am ddim y gellir ei ddefnyddio i ddysgu mwy am reoli alergenau mewn cegin, yn ogystal â sut i ddarparu ar gyfer cwsmeriaid ag alergeddau bwyd.

Olrhain bwyd

Mae rheolau olrhain yn helpu i gadw golwg ar fwyd yn y gadwyn gyflenwi. Maent yn sicrhau bod unrhyw fwyd anniogel yn cael ei [dynnu neu ei alw'n ôl o'r farchnad](#) yn effeithlon ac yn gywir os oes unrhyw broblemau diogelwch bwyd.

Mae'n rhaid i chi gadw cofnodion o'r canlynol:

- yr holl gyflenwyr sy'n darparu bwyd neu unrhyw gynhwysion bwyd i chi
- busnesau rydych yn eu cyflenwi â bwyd neu gynhwysion bwyd

Mae angen cadw eich holl gofnodion yn gyfoes a sicrhau eu bod ar gael ar gyfer arolygiadau bob amser.

Gellir dod o hyd i fanylion penodol am yr hyn y dylech ei gynnwys yn eich cofnodion olrhain yn ein [canllawiau ar reoli diogelwch bwyd](#).

Osgoi troseddau bwyd

Wrth ddod o hyd i gynhwysion, prynwch fwyd gan gyflenwyr ag enw da yn unig. Gwnewch yn siŵr eich bod yn gwbl ymwybodol o ble mae'r bwyd wedi dod.

Byddwch yn wiliadwrus pan fydd busnesau nad ydych wedi delio â nhw o'r blaen yn cysylltu â chi. Gwnewch yn siŵr eich bod yn gwybod o ble mae'r bwyd yn dod cyn prynu unrhyw beth.

Gwiriwch a yw'r pris yn unol â phris cyfredol y farchnad. Mae prisiau cynhyrchion yn amrywio, ond byddwch yn wiliadwrus os yw cyflenwyr yn cynnig cynhyrchion am bris is na'r arfer.

Dysgwch fwy am droseddau bwyd yn ein [canllawiau ar droseddau bwyd ar gyfer busnesau bwyd](#).

Gallwch [roi gwybod am droseddau bwyd a amheuir](#) i'r Uned Genedlaethol Troseddau Bwyd.

Iechyd a Diogelwch

Os oes gennych chi bump neu ragor o weithwyr, mae rhaid i chi gael polisi iechyd a diogelwch ysgrifenedig sy'n disgrifio'r trefniadau sydd ar waith.

Mae'r Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch (HSE) wedi datblygu [canllawiau iechyd a diogelwch](#) hawdd i helpu busnesau bach a chanolig i ddeall iechyd a diogelwch.

ASB yn Esbonio

Rhestr wirio ar gyfer dechrau eich busnes bwyd yn ddiogel

Cynnal asesiad risg

Dylech gynnal [asesiad risg](#) a chael [gweithdrefn ddiogelwch](#) ar waith ar gyfer eich busnes bwyd.

Darparu hyfforddiant hylendid bwyd i staff

Bydd angen i chi ddangos eich bod wedi ymgymryd â [hyfforddiant digonol mewn hylendid bwyd](#).

Sicrhau eich bod yn cydymffurfio â chyfraith alergeddau

Mae'n ofynnol yn ôl y gyfraith i fusnesau bwyd ddarparu [gwybodaeth am alergenau](#) a dilyn rheolau labelu.

Sicrhau bod gennych gofnodion olrhain digonol

Gellir dod o hyd i fanylion penodol am yr hyn y dylech ei gynnwys yn eich cofnodion olrhain yn ein canllawiau ar [reoli diogelwch bwyd](#).

??????

Osgoi troseddau bwyd

Darllenwch ein [canllawiau ar droseddau bwyd ar gyfer busnesau bwyd](#). Gallwch [roi gwybod am droseddau bwyd a amheuir](#) i'r Uned Genedlaethol Troseddau Bwyd.

Sicrhau bod gennych y gweithdrefnau iechyd a diogelwch cywir ar waith

Mae'r Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch (HSE) wedi datblygu [canllawiau iechyd a diogelwch](#) hawdd.

A oedd yr wybodaeth ar y dudalen hon yn ddefnyddiol? [Rhannwch eich adborth](#).