

Hylendid bwyd ar gyfer eich busnes

Gofynion hylendid bwyd ar gyfer eich busnes.

Mae hylendid bwyd da yn hanfodol i sicrhau bod y bwyd rydych chi'n ei weini'n ddiogel i'w fwyta. Mae'n helpu i atal gwenwyn bwyd.

Pan fyddwch chi'n [sefydlu busnes bwyd](#), mae angen i chi gyflwyno ffyrdd o weithio a fydd yn eich helpu i sicrhau bod mesurau hylendid bwyd da ar waith o'r cychwyn cyntaf.

Y pedwar hanfod hylendid bwyd

Dyma'r pedwar hanfod ar gyfer hylendid da:

- [Glanhau](#)
- [Coginio](#)
- [Oeri](#)
- [Croeshalodi](#)

Gallwch chi ddefnyddio'r pedwar hanfod i atal y problemau diogelwch bwyd mwyaf cyffredin.

Er mwyn rheoli gweithdrefnau hylendid a diogelwch bwyd yn eich busnes bwyd, dylech chi ddilyn egwyddorion [Dadansoddi Peryglon a Phwynt Rheoli Critigol \(HACCP\)](#).

Storio bwyd yn ddiogel

Mae'n bwysig iawn storio bwyd yn y lle cywir i'w gadw'n ddiogel, i'w ddiogelu rhag bacteria niweidiol, cemegion a gwrthrychau yn mynd i mewn i fwyd. Bydd angen i chi storio gwahanol fathau o fwyd trwy eu cadw mewn:

- cynwysyddion sy'n cael eu cadw mewn cypyrddau neu ar silffoedd – fel pasta, reis a blawd
- oergell
- rhewgell

Dyma ragor o wybodaeth am sut i [oeri bwyd yn gywir yn eich busnes](#).

Cludo bwyd yn ddiogel

Pan fyddwch chi'n [cludo bwyd](#), o'ch safle i leoliad arall neu o'r warws talu a chario i'ch safle, rhaid i chi sicrhau eich bod chi'n atal y bwyd rhag cael ei halogi, er enghraifft gyda baw neu facteria.

Mae'n arbennig o bwysig sicrhau bod:

- bwyd yn cael ei gludo mewn deunydd pecynnu neu gynwysyddion sy'n diogelu'r bwyd rhag halogiad
- bwyd oer a bwyd wedi'i rewi yn cael ei gadw ar y [tymheredd cywir](#) (mae rhai busnesau'n defnyddio bagiau a blychau oer, neu faniau wedi'u hoeri)
- bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta yn cael eu cadw ar wahân

Hyfforddi staff

Yn ôl y gyfraith, mae'n rhaid i weithredwyr busnesau bwyd sicrhau bod unigolion sy'n trin bwyd yn cael yr oruchwyliaeth a'r hyfforddiant hylendid bwyd priodol, sy'n cyd-fynd â'r ardal y maent yn gweithio ynddi ac yn eu galluogi i drin bwyd yn y modd mwyaf diogel. Yn y Deyrnas Unedig, nid oes rhaid i unigolion sy'n trin bwyd gael tystysgrif hylendid bwyd i baratoi neu werthu bwyd.

Gellir dysgu'r sgiliau a addysgir mewn rhaglenni hyfforddi swyddogol hefyd drwy:

- hyfforddiant wrth weithio
- hunan-astudio
- profiad blaenorol perthnasol

Mae gennym ni [gyrsiau diogelwch bwyd ar-lein rhad ac am ddim](#) i fusnesau, gan gynnwys [hyfforddiant alergenau](#).

Hylendid personol

Er mwyn cadw bwyd yn ddiogel, mae'n hanfodol bod gennych chi a'ch staff safonau [hylendid personol](#) uchel.

Mae hylendid personol yn cynnwys:

- golchi dwylo
- dillad
- addasrwydd i weithio
- hyfforddiant

Arolygiadau a sgôr hylendid bwyd

Bydd swyddogion awdurdodedig eich cyngor lleol yn [arolygu eich safleoedd](#) i wirio a yw eich busnes yn cydymffurfio â chyfraith bwyd ac yn cynhyrchu bwyd sy'n ddiogel i'w fwyta.

Os ydych chi'n gweini neu'n cyflenwi bwyd yn uniongyrchol i'r cyhoedd, mae'n bosib y byddwch chi'n rhan o'r [Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd](#).

Bydd eich sgôr yn seiliedig ar yr hyn a welir ar ddiwrnod yr arolygiad ac efallai y byddwch chi'n cael sgôr hylendid rhwng 5 (da iawn) a 0 (angen gwella ar frys), yn seiliedig ar y safonau hylendid bwyd ar y pryd.

Mae'n orfodol rhoi sticer sy'n dangos eich sgôr yn y fynedfa i gwsmeriaid yng Nghymru a Gogledd Iwerddon. Mae hyn yn wirfoddol yn Lloegr.

Mae [canllawiau ar gael i helpu busnesau](#) i arddangos eu sgôr ar-lein neu ar y cyfryngau cymdeithasol.

Trwy arddangos eich sgôr ar eich safle neu ar-lein, gallwch ddangos i gwsmeriaid pa mor dda yw eich safonau hylendid.

Canllawiau ar gyfer y diwydiant bwyd

I gael rhagor o wybodaeth am hylendid ar gyfer eich busnes, gallwch chi brynu a darllen ein canllawiau ar wefan y Swyddfa Llyfrfa.

Gwneud a gwerthu brechdanau

- [Canllaw'r Diwydiant Bwyd ar Arferion Hylendid Da: Siopau Brechdanau a Sefydliadau Tebyg sy'n Gweini Bwyd](#)
- [Canllaw'r Diwydiant ar Arferion Hylendid Da: Gweithgynhyrchu Brechdanau](#)

Busnesau manwerthu

- [Canllaw'r Diwydiant Bwyd ar Arferion Hylendid Da: Manwerthu](#)
- [Canllawiau Arferion Gorau ar gyfer Cynhyrchu Bwyd Wedi'i Oeri: Rhifyn 4](#)

Canllawiau eraill y diwydiant i gynorthwyo'ch busnes

- [Canllaw Arlwyd: Canllaw i'r diwydiant ar arferion hylendid da](#)
- [Dosbarthwyr cyfanwerthu](#)
- [Proseswyr pysgod gwyn](#)
- [Gwerthu a dosbarthu](#)
- [D?r potel](#)
- [Bwyd wedi'i archebu drwy'r post](#)
- [Diodydd ac alcohol](#)
- [Berwr y d?r \(*watercress*\)](#)