

Hyfforddiant diogelwch bwyd ar-lein

Cyrsiau hyfforddi ar-lein am ddim i fusnesau, gan gynnwys hyfforddiant ar alergenau.

Rydym yn cynnig cyrsiau diogelwch bwyd ar-lein am ddim i'ch helpu chi a'ch busnes i gydymffurfio â gofynion hylendid a safonau bwyd. Mae ein cyrsiau e-ddysgu yn cynnwys y canlynol:

- [Hyfforddiant alergenau](#)
- [Hyfforddiant dadansoddi gwraidd y broblem](#) (Saesneg yn unig)

Hyfforddiant alergeddau bwyd ar-lein

Rydym yn darparu [hyfforddiant alergeddau bwyd ar-lein](#) am ddim. Gallwch ddysgu mwy am reoli alergenau mewn cegin yn ogystal â sut i gydymffurfio â'r gofynion o ran gwybodaeth am alergenau. Mae'n addas i bob aelod o staff gan fod rhaid i chi sicrhau bod staff wedi'u hyfforddi i [reoli alergenau](#).

Dylai eich staff:

- wybod beth yw'r gweithdrefnau pan ofynnir iddynt ddarparu gwybodaeth am alergenau
- bod wedi'u hyfforddi i ymdrin â cheisiadau am wybodaeth am alergenau
- gallu gwarantu bod prydau heb alergenau yn cael eu gweini i'r cwsmer iawn
- gwybod am beryglon croeshalogi alergenau a sut i atal hyn wrth drin a pharatoi bwyd

Mae ein cwrs rhyngweithiol ar alergeddau bwyd yn cynnwys chwe modiwl, a phob un â phrawf ar y diwedd. Unwaith y byddwch yn llwyddo yn y profion hyn, gallwch lawrlwytho eich tystysgrif datblygiad proffesiynol parhaus (DPP). Mae'r cwrs hwn ar alergenau ar gael yn Gymraeg ac yn Saesneg.

Cwrs dadansoddi gwraidd y broblem ar gyfer busnesau bwyd

Bydd ein [cwrs Dadansoddi Gwraidd y Broblem](#) rhad ac am ddim ar gyfer busnesau bwyd yn rhoi dealltwriaeth i chi o theori Dadansoddi Gwraidd y Broblem a sut i'w rhoi ar waith.

Cafodd y cwrs ei ddatblygu ar y cyd â [Safonau Bwyd yr Alban](#), ac mae'n archwilio'r dull o ddatrys problemau sy'n nodi beth sydd wedi achosi diffygion neu broblemau yn y gadwyn cyflenwi bwyd.

Cyrsiau a thystysgrifau hylendid bwyd

Nid ydym yn darparu cyrsiau na thystysgrifau hylendid bwyd.

Gall [eich awdurdod lleol](#) gynnig neu argymhell cyrsiau hylendid bwyd yn eich ardal chi.

Yn y DU, nid oes rhaid i unigolion sy'n trin bwyd feddu ar dystysgrif hylendid bwyd i baratoi neu werthu bwyd. Ond, yn ôl y gyfraith, mae'n rhaid i weithredwyr busnesau bwyd sicrhau bod y rheiny sy'n trin bwyd yn cael eu goruchwylio a'u hyfforddi'n briodol mewn hylendid bwyd. Rhaid i

hyn fod yn unol â'r maes y mae staff yn gweithio ynddo ac i'w galluogi i drin bwyd yn ddiogel.

Gall y sgiliau a addysgir mewn rhaglenni hyfforddi swyddogol hefyd gael eu dysgu drwy:

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

Efallai y byddwch hefyd am lawrlwytho ein pecynnau gwybodaeth [Bwyd mwy diogel, busnes gwell](#) ar gyfer busnesau. Rydym yn cynnig adnoddau i'w lawrlwytho ar gyfer busnesau bwyd gan gynnwys:

- [arlwywyr](#)
- [gwarchodwyr plant](#)
- [bwyd Tseiniaidd](#)
- [bwyd Indiaidd](#)
- [cartrefi gofal preswyl](#)
- [manwerthwyr](#)

Mae gennym hefyd [adnoddau addysgu ar gyfer colegau](#).

Cyrsiau labelu bwyd, olrhain, a phecynnu dan wactod

Yn y gorffennol, rydym wedi cynnig cyrsiau ar-lein ar labelu bwyd, olrhain, a phecynnu dan wactod (*vacuum packing*) i swyddogion gorfodi. Mae'r cyrsiau hyn wedi'u dileu gan nad ydynt yn gyfredol nac yn addas i'r diben erbyn hyn.

I gael gwybodaeth am olrhain, gweler yr adran 'canllawiau olrhain, galw a thynnu cynnyrch ôl' yn ein [cyngor ar ddigwyddiadau bwyd, tynnu cynnyrch a galw cynnyrch yn ôl](#).

Mae ein [canllawiau ar becynnu dan wactod](#) yn darparu gwybodaeth am hyn.

Mae'r canllawiau canlynol ar labelu bwyd ar gael ar GOV.UK:

[Rhoi gwybodaeth am fwyd i ddefnyddwyr](#)

[Enwi cynhyrchion bwyd](#)

[Labelu maeth](#)

[Labelu gwlad tarddiad](#)

[Enwau daearyddol gwarchodedig ar gyfer bwyd a diod](#)