Shared Regulatory Services
Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir

Rhifyn 02 - Medi 2017

UCHEL BUMP! Tudalen 2
ALERGENAU Tudalen 6
SGORIAU HYLENDID BWYD Tudalen 9

Newyddion Bwyd ac Iechyd

Clefydau Heintus | Diogelwch a Safonau Bwyd | Iechyd a Diogelwch | Gweithio gyda Busnesau

Gweithio gyda'n partneriaid i wneud Caerdydd yn addas i Bencampwyr!

Daeth y sioe fwyaf i'r dref o'r diwedd, ac ni chawsom ein siomi! Roedd Ffeinals Cynghrair Pencampwyr UEFA y dynion a'r merched yn ddigwyddiadau chwaraeon penigamp - ac am ddau neu dri diwrnod yn gynnar ym mis Mehefin 2017 roedd llygaid y byd ar Gaerdydd.

Roedd y strafagansa bêl-droed hon yn hwb economaidd anferthol i'r brifddinas ac yn gyfle i fusnesau ledled Caerdydd a thu hwnt ddangos yr hyn sydd ganddynt i'w gynnig i filoedd o ymwelwyr... ac i'r trigolion lleol, wrth gwrs.

Ond y tu ôl i'r llen, roedd ein swyddogion yn gweithio nerth eu pennau i sicrhau bod yn ddigwyddiad yn llwyddiant.

Yn ystod yr wythnosau a misoedd yn arwain at y gemau, buom mewn sawl cyfarfod o Banel Cyswllt y Digwyddiad, lle cynhaliwyd trafodaethau manwl ar faterion yn ymwneud ag Iechyd a Diogelwch a Diogelwch Bwyd gyda chynrychiolwyr UEFA. Roedd rhaid chwilio drwy lawer o ddogfennaeth a gwneud sylwadau arnynt.

Yn yr wythnos yn yr arwain tuag at Ffeinal y Merched, bu ein Swyddogion yn ymweld â Gwersyll Ninja; y Pentref Pêl-droed ym Mharc Bute; safle Gŵyl y Pencampwyr ym Mae Caerdydd gan gynnwys y cae pêl-droed arnofiol; a Phentref y Pencampwyr yng Nghastell Caerdydd. Buom yn gweithio'n glòs gydag aelodau eraill o Banel Cyswllt y Digwyddiad gan gynnwys cynrychiolwyr yr Heddlu, tîm Trwyddedu'r Heddlu, y Gwasanaeth Tân, y Gwasanaeth Ambiwlans, yr Adran Cynllunio ar gyfer Argyfyngau, Tîm Digwyddiadau Caerdydd, Peirianwyr Trydan/Seilwaith Cyngor Caerdydd a'r Adran Parciau i sicrhau y byddai'r digwyddiad yn mynd rhagddo'n ddiogel.

Roeddem yn aelodau o Grwp Cynllunio UEFA Iechyd Cyhoeddus Cymru, yn gweithio gyda'n partneriaid i ddatblygu a gweithredu gwyliadwriaeth engyrddol a oedd yn cynnwys system adroddiadol dyddiol i glefydau heintus a hasardau iechyd yr amgylchedd yn effeithio pobl yn byw neu yn ymweld â De Ddwyrain Cymru. Adeiladwyd y partneriaeth yma ar raglenni arolygiaeth blaenorol a chafwyd eu defnyddio yn ystod uwchgynhadledd NATO a'r Gemau Olympaidd.

Ar ddiwrnodau'r gemau, roedd swyddogion yn gweithio mewn timau amlddisgyblaethol gyda'r adrannau hylendid bwyd, safonau masnach a thrwyddedu a oedd wrth law i ymateb i unrhyw broblemau allai godi. Yn ffodus, ychydig iawn o broblemau a fu, ond roedd y rhain yn cynnwys cynnal archwiliadau ar safleoedd masnachwyr symudol - lle nodwyd fod gan un ohonynt broblemau'n gysylltiedig â chroeshalogi, cynnal archwiliad ar feic cŵn poeth, a chynnal archwiliad ar dafarn a oedd wedi agor er gwaetha'r ffaith ei bod hi dal wrthi'n cael ei hadeiladu!

Efallai mai dinas Caerdydd ac nid y timau pêl-droed oedd seren y sioe yn y pendraw pan ddaeth Cynghrair y Pencampwyr i'r dref – a chawsom wir flas ar ymateb i'r her o sicrhau bod ein trigolion, busnesau ac ymwelwyr yn ddiogelach na phâr o ddwylo ceidwad gôl!

Uchel 5

Roedden ni'n anelu at gael dim llai na '5' ar y drws

Ym mhob rhifyn o'n cylchlythyr, rydym yn rhoi sylw i fusnes sydd wedi cael canmoliaeth uchel yn dilyn archwiliad gan ein Gweithwyr Iechyd yr Amgylchedd Proffesiynol. Y tro hwn, buom yn ymweliad â The Manor House - cartref gofal preswyl yn Sain Hilari, Bro Morgannwg i ddysgu sut y llwyddodd ein hymweliad cynghori pwrpasol eu helpu i sicrhau'r safonau uchaf. www.manorhousesthilary.co.uk

Mae Simon Newcombe yn ŵr sy'n deall pwysigrwydd cynnal y safonau uchaf. Mae Simon yn ben-cogydd mewn cartref gofal preswyl prysur i gleientiaid sy'n agored i niwed, ac yn gweithio i reolwr sydd anelu at sicrhau'r safonau uchaf - Mrs Susan Evans.

"Mae hi'n cadw golwg barcud ar bopeth yma, ac yn disgwyl dim ond y gorau ar gyfer y preswylwyr. Yn dilyn sgorio '4' ddwywaith yn olynol, roedden ni'n teimlo ei bod yn adeg i ni fwrw'r maen i'r wal, fel y gallwn ni anelu at gyflawni'r sgôr '5' mawr ei bri o'r diwedd.

Dyma a sbardunodd yr awydd i newid, felly cysylltodd Manor House a'r Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir i ofyn am help. Dywedwyd wrth Simon am yr ymweliadau cynghori pwrpasol a oedd ar gael iddo, sef

> **"roedden ni'n teimlo ei bod yn adeg i ni fwrw'r maen i'r wal, fel y gallwn ni anelu at gyflawni'r sgôr '5' mawr ei bri o'r diwedd."**

Cyngor unigryw ar gyfer eich busnes

Caiff ymweliadau cynghori hylendid bwyd pwrpasol eu cynnal gan Swyddogion Diogelwch Bwyd profiadol y Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir.

Mae'r ymweliadau hyn yn ddelfrydol, ond nid yn gwbl gyfyngedig, i gynghori ynghylch gofynion adeileddol, rheoli tymheredd, cylchdroi stoc, archwilio llif gwaith y busnes a chynghori ynghylch Systemau Rheoli Diogelwch Bwyd.

Mae'r ymweliadau'n cynnwys:

- Ymgynghoriad cychwynnol
- Ymweliad 2 awr o hyd ar adeg sy'n gyfleus i chi
- Adroddiad ysgrifenedig yn crynhoi cynnwys yr ymweliad ac yn argymell newidiadau

Os ydych chi'n fusnes newydd sydd eisoes wedi cyflwyno ei ffurflen gofrestru, ni fyddwch yn gymwys i gael ymweliadau cynghori tan ar ôl eich archwiliad hylendid bwyd cyntaf. Felly, rydym yn argymell yn gryf bod busnesau'n gofyn am ymweliad cynghori hylendid bwyd CYN cyflwyno ffurflen gais.

Cynhelir ymweliadau cynghori hylendid bwyd ar sail adfer costau. Ein ffioedd cyfredol yw £102 (+T(+TAW) am ymweliad yn para dwy awr, ond awgrymir eich bod yn mynd i'n gwefan i weld ein prisiau diweddaraf: http://www.srs.wales/cy/Environmental-Health/Food/Food-Hygiene-Advice-Visits.aspx

'prawf iechyd' 2-3 awr o hyd a gynhelir i helpu busnesau i nodi a mynd i'r afael â phroblemau yn eu safleoedd gwaith.

Wrth law i helpu Manor House oedd Paddy Horan – swyddog sy'n meddu ar flynyddoedd o brofiad yn ogystal â chefndir yn y maes arlwyo.

"Roedd dull Paddy yn gweddu i'r dim. Aeth i'r afael â phob agwedd ar ein cegin. Cymerodd ei amser, rhoddodd amser i mi ei holi ac roedd yn rhyngweithiol ac yn agos-atoch dros ben. Aeth ati hyd yn oed i ysgrifennu adroddiad yr anfonodd ataf fi ar ôl yr ymweliad i gadarnhau'r cyngor a roddodd i mi'r diwrnod hwnnw. Roedd hynny'n amhrisiadwy."

Mae Simon a'i gydweithiwr, y pen-cogydd Chris Bohun, yn frwd dros fwyd ac yn ymfalchïo yn eu cegin. Roedden ni'n llwyddo i wneud y rhan fwyaf o bethau yn iawn, ond roedd un broblem yn ein rhwystro rhag cael y sgôr '5' anodd ei chael.

"Doedden ni ddim yn talu digon o sylw i weithdrefnau diogelwch bwyd HACCP. Roedd angen i ni ddeall HACCP a'i adolygu'n rheolaidd, a doedden ni ddim yn gwneud hynny o gwbl. Rydw i'n credu mai dyma yw'r achos mewn llawer o safleoedd bwyd - dydyn nhw ddim yn defnyddio systemau HACCP am eu bod nhw'n gallu bod yn anodd eu deall. Bydd pen-cogyddion yn eu hanwybyddu am flynyddoedd lawer weithiau, er gwaethaf y ffaith eu bod nhw'n gwneud newidiadau mawr i'w ceginau, a hwn yw'r maen tramgwydd i lawer o fusnesau."

Ydy pethau wedi newid i Simon yn dilyn yr ymweliad?

"Ydy wir. Rydw i bellach yn cynnal archwiliad misol yn y gegin. Mae gen i restr wirio sy'n fy ngalluogi i'w harchwilio o'r top i'r gwaelod, felly os oes un o'r bylbiau golau ar goll neu os ydw i'n digwydd sylwi bod teilsen wedi cracio, galla i roi sylw i hynny ar unwaith.

Cafodd The Manor House ei archwilio ar 9 Ionawr 2017 ac roedd Simon wrth ei fodd o gyflawni'r sgôr 5 am hylendid bwyd.

"Aeth ymweliad Paddy i'r afael ag un neu ddau o broblemau yr oedd gofyn i ni roi sylw iddyn nhw, ond yn fwy na dim byd arall rhoddodd fwy o hyder i mi yn fy nghegin fy hun, a rhywsut doeddwn i ddim yn pryderu cymaint am ymweliad y swyddog archwiliadau ag yr oeddwn i yn y gorffennol. Yn fwy nad dim, gwnaeth ymweliad Paddy i mi sylweddoli mai sefyll yn eich unfan ydy'r peth gwaethaf y gallwch chi wneud fel pen-cogydd. Allwch chi byth wybod gormod am hylendid bwyd – byddai'n well o lawer gen i fod ar y blaen nag yn bell yn ôl!"

> **"yn fwy na dim byd arall rhoddodd fwy o hyder i mi yn fy nghegin fy hun"**

Gwneud seleri yn ddiogel yn flaenoriaeth iechyd a diogelwch

Mae gwneud seleri yn ddiogel yn ymyrriad iechyd a diogelwch cenedlaethol yn ystod y flwyddyn i ddod yn dilyn nifer o farwolaethau ac anafiadau difrifol i gyflogeion ac aelodau o'r cyhoedd. Mae'r rhain yn cynnwys cwympiadau drwy gaeadau seleri agored a drysau seleri sydd heb eu cloi, ac achosion lle cafodd pobl eu gwneud agored i awyrylch ocsigen isel mewn seleri o ganlyniad uniongyrchol i boteli nwy sy'n gollwng.

Mae erlyniad diweddar a gynhaliwyd gan Gyngor Caeredin yn tynnu sylw at y canlyniadau sydd ynghlwm wrth ddiffygion o ran rheoli iechyd a diogelwch. Cafodd cwmni ei ddirwyo £100,000 ar ôl i aelod o'r cyhoedd gwympo i seler tafarn, a chael ei ladd, ar ôl i staff fethu â rhoi clo clap ar gât yn arwain at y teclyn codi casgenni.

Bydd archwiliad dirybudd yn cael ei gynnal ar 50 o seleri dros y 3 awdurdod tua diwedd 2017. Yn ystod yr archwiliad bydd y meysydd canlynol yn cael eu hystyried:

- Cwympiadau o uchderau (yn benodol drwy gaeadau, drysau a grisiau seleri);
- Diogelwch nwy cywasgedig mewn lleoliadau cyfyngedig; a
- Diogelwch offer codi pan fo lifftiau neu declynnau codi yn cael eu defnyddio ar gyfer gwaith seler.

Ydych chi'n arlwyo neu'n gwerthu bwyd mewn stondin mewn marchnad neu ddigwyddiad?

Pan fydd swyddogion gorfodi yn archwilio stondinau masnachwyr mewn digwyddiadau, yn aml iawn rydym yn dod ar draws problemau y gellid fod wedi'u hatal yn hawdd.

Os nad ydych yn dilyn y rheolau hylendid bwyd, mae'n bosib y caiff eich bwyd ei gymryd oddi arnoch a'i ddinistrio. Gallech hyd yn oed fod yn destun camau gweithredu ffurfiol gan ein swyddogion - a allai gostio'n ddrud i chi o ran eich enw da a'ch sefyllfa ariannol. Mae modd osgoi hyn i gyd, wrth gwrs, os ydych yn ystyried y cwestiynau canlynol:

> "Os nad ydych yn dilyn y rheolau hylendid bwyd, mae'n bosib y caiff eich bwyd ei gymryd oddi arnoch a'i ddinistrio"

Sut fydd y rhai sy'n trin y bwyd yn golchi eu dwylo?

Mae cyfleusterau golchi bwyd yn hanfodol pan fo bwydydd agored yn cael eu trin. Bydd angen sebon a thywelion, ac yn ddelfrydol bydd angen dŵr tap poeth ac oer (neu gymysg) arnoch yn hytrach na phowlen o ddŵr a fydd yn troi'n gawl bacteria ym mhen dim o amser! Mae'n rhaid i drefnu bod cyfleusterau golchi dwylo ar gael A'U DEFNYDDIO CYN TRIN UNRHYW FWYD.

Sut fyddwch chi'n cadw'r bwyd yn oer?

A fydd cyflenwad pŵer ar gael ar gyfer oergelloedd? A fydd yna ddigon o le yn yr oergelloedd i gadw'r bwyd gan 8oC neu is os bydd y label yn gofyn am hynny? Yn aml iawn nid yw silffoedd oeri bwyd yn gallu cynnal tymereddau, ac os oes llawer o stoc gennych y duedd yw gorlenwi oergelloedd. Sicrhewch fod y bwyd yn is na'r llinell llwytho. Dylech roi'r oergelloedd ymlaen o flaen llaw a nodi tymheredd yr aer cyn eu defnyddio ac yn rheolaidd drwy gydol y dydd. Nid yw bocsys oer yn ddelfrydol a dim ond am gyfnodau byr y dylid eu defnyddio.

Sut fyddwch chi'n cael cyflenwad dŵr?

Efallai y bydd rhaid i chi fynd â'ch cyflenwad dŵr (diheintiedig) eich hun gyda chi mewn cynwysyddion glân. Holwch a oes tap dŵr ffres yfadwy ar gael a defnyddiwch gynwysyddion glân pwrpasol i gludo'r dŵr i'ch stondin.

Sut fyddwch chi'n golchi llestri ac offer?

Dylech gael powlenni / cyfleusterau ar wahân i'w defnyddio ar gyfer dwylo neu fwyd.

Sut fyddwch chi'n casglu, storio a chael gwared â dŵr gwastraff?

Mae'n rhaid casglu dŵr gwastraff mewn cynhwysydd â chaead arno, a chael gwared arno i lawr draen dŵr budr.

Sut fyddwch chi'n casglu, storio a chael gwared â gwastraff bwyd?

I osgoi denu plâu dieisiau, yn enwedig plâu sy'n hedfan, dylech gael bin â chaead arno.

Sut fyddwch chi'n atal croeshalogi?

A fydd digon o le, offer a dulliau gwaith gennych i atal croeshalogi o fwydydd amrwd i fwydydd parod? A oes modd i chi baratoi bwydydd yn eich cegin cyn y digwyddiad? A fydd modd i chi gael staff i gymryd archebion ac arian, staff i weini'r bwyd a staff ar wahân i goginio/trin bwydydd amrwd?

Ydych chi wedi meddwl am y bwydydd y byddwch yn eu gwerthu, a'r peryglon cysylltiedig, i sicrhau bod yr holl fesurau rheoli ar waith gennych fel bod y bwyd yn ddiogel?

Dylech gael rhyw fath o ddogfennaeth i brofi hyn, sef system HACCP / Rheoli Diogelwch Bwyd.

Ydych chi wedi pacio'r holl offer sydd ei angen arnoch, gan gynnwys ffedogau, cemegau a deunyddiau, thermomedr a weips, bowlenni.

A yw pobl wedi cael hyfforddiant priodol o ran materion hylendid bwyd ac wedi cael eu briffio o ran eu rolau a chyfrifoldebau?

Sut fyddwch chi'n monitro tymereddau bwyd?

A yw eich Sgôr Hylendid bwyd gyda chi i'w arddangos?

Mae rhagor o wybodaeth ar gael ar ein gwefan ynghyd â rhestr wirio ddefnyddiol ar gyfer digwyddiadau:

http://www.srs.wales/cy/Environmental-Health/Food/Event-Catering.aspx

Os ydych chi'n drefnydd digwyddiadau, cysylltwch â ni i roi gwybod i ni am eich cynlluniau fel y gallwn eich helpu, a gwneud yn siŵr eich bod yn cadarnhau sgoriau hylendid bwyd yr holl fasnachwyr www.food.gov.uk/ratings

Canfod siop fara mewn cyflwr aflan yn arwain at ddirwy o £10,000 a gwaharddiad o 10 mlynedd i'r perchennog

Daeth ein swyddogion ar draws achosion difrifol o dorri'r rheolau hylendid, gan gynnwys presenoldeb llygod, pan aethant i ymweld â'r siop fara ym Mhenarth. Roedd yr achos mor ddifrifol fel bod rhaid i swyddogion ymyrryd er budd iechyd y cyhoedd, gydag 11 o hysbysiadau gwella yn cael eu cyflwyno i'r perchennog.

Gwnaed nifer o ymweliadau dilynol i'r siop fara, a oedd yn cynnal gwasanaeth cyflenwi bwyd i allanfeydd eraill yn ogystal â'i siop manwerthu ei hun.

Roedd yr achosion o dorri'r rheolau yn y safle yn cynnwys:

- Hylendid personol gwael.
- Methiant o ran diogelu bwyd rhag cael ei ddifwyno.
- Cadw safle budr a oedd mewn cyflwr gwael.
- Storio bwyd â risg uchel heb reoli ei dymheredd.
- Nid oedd llygod a phryfed yn cael eu rheoli yn yr eiddo.
- Rhoi bwyd a oedd yn anaddas i'w fwyta ar y farchnad.
- Methiant o ran gweithredu a chynnal gweithdrefnau diogelwch bwyd digonol yn y busnes.
- Methiant o ran cydymffurfio ag wyth hysbysiad rheoli hylendid.

Plediodd perchennog y siop fara yn euog i 28 o droseddau mewn perthynas â hylendid bwyd ac wyth o droseddau pellach am fethu â chydymffurfio â hysbysiadau gwella hylendid.

> **“mae canlyniad yr achos llys hwn yn anfon neges glir y bydd camau gweithredu cadarn yn cael eu cymryd pan fo angen i ddiogelu'r cyhoedd.”**

Yn ogystal â hyn, plediodd yn euog i ddau drosedd am roi bwyd ar y farchnad a oedd yn anaddas i'w fwyta. Roedd hefyd wedi cyflawni trosedd ychwanegol o fethu ag arddangos sticer yn dynodi sgôr hylendid bwyd o “0”.

Wrth ddedfrydu, dywedodd y Barnwr Rhanbarth Bodfan Jenkins fod y diffynnydd a'i gwmni wedi dangos “diffyg parch enbyd tuag at y gyfraith” gan fynnu “bod pawb a oedd yn gysylltiedig â'r achos wedi ymddwyn yn warthus o ran cyflwr y safle ac offer, yn ddigon i droi stumog dyn."

Disgrifiodd bod yr ymdrechion a wnaed i gywiro'r problemau “yn annigonol ac yn rhy hwyr.”

Dedfrydwyd perchennog y siop fara i bedwar mis yn y carchar, wedi'i ohirio am 12 mis, am y ddwy drosedd fwyaf difrifol sef rhoi bwyd ar y farchnad a oedd yn anaddas i'w fwyta.

Cafodd ei ddirwyo cyfanswm o £7,200 am 36 o droseddau a chafodd ei orchymyn i dalu costau o £1400 a thâl dioddefwr o £115.

Ar ben hyn, cafodd y cwmni cyfyngedig ei

ddirwyo £1,300 am y ddwy drosedd fwyaf difrifol a £200 am bob un o'r troseddau eraill sef cyfanswm o £10,000.

> **“bod pawb a oedd yn gysylltiedig â'r achos wedi ymddwyn yn warthus o ran cyflwr y safle ac offer, yn ddigon i droi stumog dyn.”**

Dywedodd llefarydd y Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir: “Yn ffodus, mae achosion fel hyn yn brin yn yr ardal hon, ac mae'r rhan fwyaf o fusnesau bwyd yn gweithio'n galed i sicrhau eu bod yn cyflawni'r safonau hylendid bwyd uchaf posibl. Er hynny, mae canlyniad yr achos llys hwn yn anfon neges glir y bydd camau gweithredu cadarn yn cael eu cymryd pan fo angen i ddiogelu'r cyhoedd."

Alergenau: Ydych chi'n gwybod beth sydd yn eich bwyd?

Clefyd Glwten a Seliag

Efallai nad ydych yn gwybod bod y gair Glwten yn deillio o'r gair Lladin am lud. Mae angen i chi wybod, fodd bynnag, bod rheolau labelu bwyd yn mynnu bod rhaid i chi ddatgan bod grawnfwyd yn cynnwys glwten ar labeli neu roi'r wybodaeth honno i'ch cwsmeriaid ar gais.

Beth ydy glwten a pham ei fod yn broblem i bobl sy'n dioddef clefyd seliag?

Protein sydd i'w gael mewn gwenith, rhyg, haidd a cheirch ynghyd â mathau croesryw o'r grawn yma ydy glwten. Mae glwten yn angenrheidiol mewn rhai bwydydd fel bara i roi hyblygrwydd i does, ei helpu i godi a chadw ei siâp ac mae'n aml yn sicrhau bod y cynnyrch terfynol â digon o gnoi ynddo.

Nid yw pobl â chlefyd seliag yn gallu bwyta glwten. Nid alergedd nac anoddefiad mohono, ond clefyd hunanimiwn, ac mae bwyta glwten yn achosi niwed i leinin y perfeddyn bach. Mae'n bosib y gall effeithio ar rannau eraill o'r corff yn ogystal. Mae'r clefyd yn gallu achosi problemau hirdymor i'r system dreulio a gall atal dioddefwyr rhag cael y maetholion y mae eu hangen arnynt.

Mae bwyta, deiet a maeth oll yn rhan bwysig o'r gwaith o drin a rheoli effeithiau clefyd seliag, felly mae'n rhaid i ddioddefwyr osgoi pob cynnyrch sy'n cynnwys glwten.

Rhaid i bob busnes bwyd fod â systemau ar waith i'w galluogi i nodi'r bwydydd ar werth sy'n cynnwys gwenith, rhyg, haidd neu geirch fel y gall dioddefwyr clefyd seliag ddewis p'un ai i fwyta'r bwyd hwnnw neu beidio.

Yn fwy a mwy mae busnesau bwyd yn cynnig dewisiadau heb glwten i ddefnyddwyr ond beth yn union ydy ystyr heb glwten?

Dan reoliadau EU ystyr heb glwten yw bod 20 rhan fesul miliwn (20 mg/kg) neu lai o'r bwyd yn glwten. Dyma'r lefel y penderfynwyd sy'n lefel na fydd yn achosi unrhyw broblemau i berson gyda chlefyd seliag.

Mewn rhai achosion pan nad oes modd tynnu'r glwten allan o'r bwyd yn gyfan gwbl neu os nad yw defnyddio cynhwysion amgen yn briodol yna mae modd disgrifio bwyd yn gyfreithlon fel bwyd glwten isel iawn.

Roedd y frawddeg 'dim cynhwysion yn cynnwys glwten' yn dderbyniol ar un adeg ond bellach ni ellir ei ddefnyddio'n gyfreithlon ar labeli bwyd gan nad yw'n rhoi digon o wybodaeth i alluogi cwsmer i asesu'r risg.

Os ydych yn arlwywr a'ch bod am wneud honiad ar eich bwydlenni ynghylch lefel y glwten yn eich bwyd yna mae'n rhaid i chi hefyd ystyried natur y bwyd a'r ffordd y caiff ei storio, ei brosesu a'i gyflwyno i gwsmeriaid.

Gall croeshalogi fod yn broblem wirioneddol felly argymhellir y dylid cadw bwydydd heb glwten a bwydydd glwten isel iawn mewn cynhwysyddion wedi'u selio pan nad ydynt yn cael eu defnyddio. Mae llawer o'r bwydydd heb glwten sydd ar werth wedi'u lapio'n unigol felly, pan fo'n briodol, dylid gadael y rhain yn eu pacedi nes bod eu hangen.

14

Y 14 alergen yw:

- seleri
- grawnfwyd yn cynnwys glwten
- cramenogion
- wyau
- pysgod
- bys y blaidd
- llaeth
- mwstard
- molysgiaid
- cnau mwnci
- cnau
- hadau sesame
- soia
- sylffwr deuocsid

I gynnyrch fod yn gynnyrch heb glwten, mae'n rhaid iddo gynnwys dim mwy na **20 ppm** (20 mg/Kg).

I fod yn gynnyrch glwten isel iawn, mae hynny'n **100 ppm** (100 mg/Kg).

Mae clefyd seliag yn effeithio ar **1** ymhob **100** o bobl yn y DU

Os ydych chi'n meddwl y gallai eich busnes chi gael budd o gyngor pwrpasol ar glwten neu unrhyw alergenau bwyd eraill, gan gynnwys storio a pharatoi bwyd, ffoniwch ni ar 0300 123 6696 neu anfonwch e-bost i businessadvice-sr-swales@valeofglamorgan.gov.uk.

Cartrefi Gofal Preswyl – Gwella Cydymffurfiaeth Iechyd a Diogelwch

Cytunwyd bod rhoi ymyriadau Iechyd a Diogelwch ar waith mewn Cartrefi Gofal Preswyl yn flaenoriaeth i awdurdodau lleol yng Nghymru yn 2016/17. Canolbwyntiodd y project hwn ar: Ddiogelwch offer codi; rheoli risg Legionella; rheoli risg sgaldio; atal cwympiadau o uchder a rheoli rheiliau gwely.

Ymwelwyd â phob un o'r 43 cartref gofal preswyl a reolir yn breifat ym Mhen-y-bont ar Ogwr (14), Caerdydd (21) a Bro Morgannwg (11) rhwng mis Ebrill a mis Gorffennaf 2016. Ar sail yr ymweliadau hyn, cyflwynwyd 14 o Hysbysiadau Gwella, 10 (71%) ohonynt a oedd yn gysylltiedig â diffygion o ran rheoli Legionella.

Roedd y prif feysydd i'w gwella yn cynnwys y canlynol:

- Diffyg hyfforddiant, ymwybyddiaeth a hyder yn arwain at anghysondeb o ran rhoi mesurau rheoli Legionella ar waith.
- Diffyg dealltwriaeth o addasrwydd falfiau cymysgu math 2.
- Er bod offer codi, yn enwedig lifftiau cludo pobl, yn cael eu cynnal a chadw nid oeddent bob amser yn cael eu harchwilio'n drylwyr yn unol â LOLER.
- Roedd y gwaith o reoli cwympiadau posibl o ffenestri uchel yn dal yn annigonol yn hanner o'r cartrefi gofal yr ymwelwyd â hwy.

Er mwyn rhoi cymorth pellach i Gartrefi Gofal, cynhaliodd ein Tîm Iechyd a Diogelwch weithdy ymarferol yn Stadiwm Dinas Caerdydd ym mis Chwefror 2017. Yn y digwyddiad roedd y prif siaradwyr yn trafod meysydd yn ymwneud â diffyg cydymffurfiaeth a chafodd deiliaid dyletswydd eu hannog i ddefnyddio eu gwybodaeth mewn sefyllfaoedd ymarferol mewn cyfres o sesiynau grŵp. Roedd 62 o staff o 35 Cartref Gofal Preswyl yn bresennol ar y dydd - a chafwyd adborth cadarnhaol iawn.

- Dywedodd 100% o'r cynrychiolwyr fod y Fforwm wedi bod o werth i'w busnes ac o'r rheiny dywedodd 63% fod y fforwm yn cynnig "gwerth am arian ardderchog".
- Dywedodd 100% o'r cynrychiolwyr eu bod wedi dysgu rhywbeth o ganlyniad i fynychu'r fforwm a dywedodd
- 84% o'r cynrychiolwyr y byddant yn bwrw ati i wneud newidiadau yn eu busnesau o ganlyniad i fynychu'r fforwm.

Cwrdd â'r Tîm

Ym mhob rhifyn byddwn holi aelod o dîm staff y GRhR i ddysgu mwy am y cymorth y gallwn ei gynnig i fusnesau bwyd.Yn y rhifyn hwn, rydym yn cael cyfle i gwrdd â'r Swyddog Diogelwch Bwyd Paddy Horan:

Ers faint ydych chi wedi bod yn Swyddog Diogelwch Bwyd?

Am 15 mlynedd. Gwnes i waith preifat am ychydig o flynyddoedd a rhoddodd hynny set o sgiliau newydd a gwell persbectif ar y diwydiant bwyd i mi.

Disgrifiwch eich swydd i ni.

Rydw i'n archwilio gwneuthurwyr bwyd, eiddo a gymeradwyir a chyfanwerthwyr.

Rydw i'n rhoi cyngor a chymorth i fusnesau bwyd newydd, yn cynnal archwiliadau i brofi lefel cydymffurfiaeth busnes ac rydw i hefyd yn cyflwyno hyfforddiant hylendid bwyd, ac rydw i wrth fy modd yn gwneud hynny.

Beth oedd eich swydd flaenorol a pham y dewisoch chi newid?

Ro'n i'n gweithio fel rheolwr yn y diwydiant gweithgynhyrchu bwyd a hefyd bues i'n gweithio am sawl blwyddyn yn y diwydiant lletygarwch fel cogydd a staff blaen y tŷ. Newidiais oherwydd ro'n i am wneud gwahaniaeth i iechyd y llefydd yr oeddwn i'n byw ac yn gweithio ynddyn nhw.

Pam fod y gwaith hwn yn apelio atoch?

Mae'n waith diddorol ac yn gofyn am ddefnyddio cyfuniad o sgiliau gan gynnwys ymchwilio i achosion o wenwyn bwyd, cynnal archwiliadau a gorfodi.

Beth ydych chi'n ei hoffi orau am y swydd?

Rydw i wrth fy modd efo bwyd ar hyd fy oes. Rydw i'n hoffi mynd i gynnal archwiliad mewn busnes a gweld bwyd da yn cael ei baratoi a'i weini. Rydych chi'n dod ar draws pobl hynod o glên sy'n frwd wn dros eu gwaith. Rydw i hefyd yn cael gweithio fel aelod o dîm gyda phobl ardderchog ac yn dysgu'n barhaus.

Beth ydy'r peth gwaethaf y daethoch ar ei draws yn ystod eich blynyddoedd yn yr adran Iechyd yr Amgylchedd?

Unwaith des i ar draws plâ o lygod mawr gyda baw llygod mawr ar y bwyd a'r offer. Y peth gwaethaf mae'n debyg oedd oergelloedd yn llawn o gig wedi llwydo a phydru lle'r oedd yr arogl mor ofnadwy nes fy mod i bron yn sâl.

Allech chi roi gair o gyngor i fusnesau bwyd sydd ar fin cael eu harchwiliad hylendid bwyd cyntaf gennych chi?

- Cymerwch gam yn ôl ac edrychwch ar y busnes drwy fy llygaid i.
- Gofalwch fod y gegin yn lân ac mewn cyflwr da.
- Hyfforddwch eich staff ym maes hylendid bwyd a sicrhewch fod eich system rheoli diogelwch bwyd wedi'i diweddaru ac ar waith.
- Os digwydd i chi ganfod problem – ceisiwch ei chywiro cyn gynted â phosibl. Rydych yn llawer mwy tebygol o gael Sgôr Hylendid Bwyd da os gwnewch chi hynny.

A yw safonau wedi codi'n gyffredinol ers cyflwyno 'sgoriau ar y drws'?

Wrth gwrs. Mae'r ystadegau diweddaraf yn dangos bod mwy na 60% o fusnesau bwyd yng Nghymru wedi ennill y sgôr uchaf - sef pump. Mae'n amlwg i ni fod pethau'n gwella'n raddol dros amser.

Beth yw'r agwedd fwyaf boddhaol o'r swydd?

Mae boddhad mawr i'w gael o gydweithio â busnes, rhoi cyngor neu hyfforddiant iddynt a gweld eu sgôr hylendid bwyd yn gwella'n sylweddol neu'n cael sgôr o '5'.

Oes gennych chi unrhyw gyngor i'r rheiny sy'n meddwl am sefydlu busnes bwyd?

Bydd rhaid i chi fod yn barod i weithio'n galed iawn a dewch i siarad â ni am yr hyn yr ydych am ei wneud cyn i chi ddechrau. Gallen ni arbed arian, amser ac ymdrech i chi a rhoi i chi'r sgiliau a'r wybodaeth sydd eu hangen arnoch i redeg busnes bwyd yn ddiogel a, gobeithio, cael Sgôr Hylendid Bwyd y gallwch ymfalchïo ynddo.

Yn olaf - petai chi'n ymddeol yfory, beth ych chi'n ei wneud nesaf?

Byddwn i'n gwerthu popeth a symud i'r Eidal neu i Wlad Groeg, prynu tŷ ar yr arfordir a rhedeg llong bysgota fechan. Neu efallai agor bragdy bach yng Nghymru a rhedeg siop delicatessen gyda chwe bwrdd yn yr un adeilad.

Hyfforddiant i ddiwallu'ch anghenion

Rydyn ni'n frwd o blaid addysgu busnesau ledled ein rhanbarth, a dyn pam yr rydym yn cynnig amrediad o wasanaethau hyfforddiant.

Mae ein cyrsiau Diogelwch Bwyd yn helpu busnesau i gydymffurfio â'r gyfraith a gweithredu'n ddiogel. Ar hyn o bryd rydym yn cynnig Dyfarniad Lefel 2 mewn Diogelwch Bwyd wrth Arlwyo a Dyfarniad 3 Goruchwylio Bwyd yn Ddiogel wrth Arlwyo.

Mae ein cwrs Dyfarniad Lefel 2 undydd yn rhoi'r wybodaeth sylfaenol am arferion diogelwch bwyd da i ymgeiswyr ac mae'n berthnasol i'r rhai sy'n trin bwyd yn y sectorau arlwyo neu letygarwch.

Mae ein cwrs Dyfarniad Lefel 3 a gynhelir dros 3 diwrnod yn galluogi ymgeiswyr i feithrin dealltwriaeth o'r maes hylendid bwyd a gweithdrefnau dadansoddi peryglon a'u cyfrifoldebau wrth reoli hylendid bwyd.

Rydym hefyd yn cyflwyno hyfforddiant Lefel 2 Iechyd a Diogelwch yn y Gweithle, sy'n cynnwys meysydd megis damweiniau, asesu risg, sylweddau peryglus, diogelwch tân, cymorth cyntaf ac offer gwaith.

Wyddoch chi?

Bellach gallwn ddod i'ch busnes i gyflwyno hyfforddiant a gaiff ei achredu gan un ai RSPH neu wedi'i deilwra'n bwrpasol i fodloni'ch gofynion chi. Efallai y bydd angen help a chyngor mewn cysylltiad â rhai meysydd cyfraith bwyd neu iechyd a diogelwch arnoch - dewch a rhowch wybod i ni am eich anghenion a byddwn yn hapus i drafod yr opsiynau sydd ar gael i chi.

Diddordeb?

I gael y wybodaeth ddiweddaraf am ein cyrsiau hyfforddiant, ewch i'n gwefan: http://www.srs.wales/cy/Environmental-Health/Food/Training-Courses.aspx

Neu beth am ein ffonio neu e-bostio i gael sgwrs neu i drefnu lle ar y cwrs nesaf sydd ar gael:

Ffôn: 02920 871120

E-bost: businessadvice-srswales@valeofglamorgan.gov.uk

Chwe Deg Eiliad gydag un o Bartneriaid y Cynllun Prif Awdurdod

Daeth Sloane Home Limited yn bartner yn y cynllun Prif Awdurdod gyda GRhR yn ôl ym mis Rhagfyr 2016. Mae'r busnes yn cael cyngor ar ei waith labelu nwyddau, gwerthiannau a gyfyngir gan oedran, hylendid bwyd ac iechyd a diogelwch gan ein tîm o ymarferwyr Safonau Masnach ac Iechyd yr Amgylchedd.

Cawson ni sgwrs gyda'r fenyw y tu ôl i'r diodydd, tryffls a chanhwyllau moethus – Leanne Johns.
www.sloanehome.co.uk

Ers faint mae'r busnes wedi bod yn masnachu?

Rydw i wedi bod yn datblygu ein cynnyrch am fwy na phedair blynedd. Mae wedi cymryd llawer o amser a gwaith ymchwil i greu ein cynnyrch - ond mae hi wedi bod yn siwrnai wych!

Pa fath o gynnyrch ydych chi'n ei wneud ar hyn o bryd?

Rydw i'n gwneud trwythau Jin a Fodca, tryffls siocled, canhwyllau a dywalltir â llaw a nwyddau i berarogli'r corff, y bath a'r cartref.

Mae ein basgedi o nwyddau hefyd yn boblogaidd dros ben, ac mae ein holl gynnyrch yn cael ei baratoi, ei wneud a'i bacedu â llaw.

Beth wnaeth i chi benderfynu roi tro ar redeg eich busnes eich hun?

Roedd Sloane Home yn syniad yr oeddwn i am ei ystyried ymhellach ar ôl i mi gael fy mhlant - rhywbeth y gallwn ei adeiladu dros amser a'i wneud ar y cyd â'r holl ymrwymiadau eraill oedd gen i, gyda'r gallu i wneud twf gwirioneddol ar yr adeg iawn.

Ydych chi wedi cymryd rhan mewn unrhyw fentrau cyffrous yn ddiweddar?

Fel cynhyrchwr bach, ro'n i wrth fy modd o ennill Great Taste Award gan y Guild of Fine Food yn 2016 ac yna cefais fy newis i ymuno â Notonthehighstreet.co.uk yn 2016, a oedd yn gam mawr i'r busnes.

> **"Ar y dechrau, roeddwn i'n ond awyddus i sicrhau fy mod i'n gwneud popeth y ffordd iawn"**

Cefais y fraint o gyflenwi nwyddau persawrus ar gyfer yr ardaloedd VIP yn Stadiwm Principality ar gyfer Ffeinal Cynghrair y Pencampwyr ym mis Mehefin, a chafodd ein tryffls Jin a Fodca eu defnyddio am y tro cyntaf un yng nghyngherddau Coldplay, Robbie Williams a Justin Bieber dros yr haf.

Sut cawsoch chi wybod am y cynllun Prif Awdurdod?

Ar y dechrau, roeddwn i'n ond awyddus i sicrhau fy mod i'n gwneud popeth y ffordd iawn, ac felly cysylltais â'r adran Safonau Masnach yn 2016. Cefais fy nghyflwyno i'r syniad o Brif Awdurdod ar ôl sgwrsio â'r swyddogion am y mathau o gynnyrch yr ydw i'n eu gwneud. Roedd hwn yn faes hollol newydd i mi ac roedd yn dda gwybod y gallai swyddogion lleol fy helpu.

Ydy'r berthynas Prif Awdurdod wedi bod o help i chi? Os felly, ym mha ffordd?

Mae gen i amrywiaeth eang o gynnyrch, a daeth yn amlwg yn gynnar iawn y byddai o fudd i mi gael cyngor ar labelu, telerau ac

A oes gennych chi weithdrefnau Rheoli Plâu effeithiol ar waith?

Os oes plâu yn eich safle bwyd chi maent yn debygol o ddifrodi a halogi bwyd. Fel perchennog busnes bwyd eich cyfrifoldeb cyfreithiol chi yw sicrhau bod gennych drefniadau priodol ac effeithiol ar waith i atal plâu rhag dod i mewn.

Y tri grŵp o blâu a welir amlaf mewn busnesau bwyd yw:

- Llygod – llygod mawr a llygod bach
- Pryfed - coctrotsis, chwilod, morgrug a phryfed
- Adar – colomennod ac ati

Mae'n rhaid i fusnesau sicrhau bod cynllun, dyluniad, adeiledd a maint safleoedd bwyd yn addas i alluogi arferion hylendid bwyd da, gan gynnwys diogelu'r safle rhag ffynonellau halogi allanol megis plâu. Os gwelir plâu neu dystiolaeth o blâu yn ystod archwiliad, neu yn dilyn cwyn, gall hyn arwain at gymryd camau gorfodi yn eich erbyn y gall gostio'n ddrud i chi a niweidio enw da eich busnes.

Mae'n rhaid i weithdrefnau priodol hefyd fod ar waith i sicrhau y caiff plâu eu rheoli. Mae trefnu contract rheoli plâu yn arfer da, ond cofiwch fod y cyfrifoldeb pennaf am unrhyw broblemau'n ymwneud a phlâu yn eich dwylo chi, fel perchennog y busnes bwyd.

I gael rhagor o wybodaeth cysylltwch â Gwasanaeth Rheoli Plâu eich awdurdod lleol drwy fynd i www.srs.wales/cy/Environmental-Health/Pest-Control/Pest-Control.aspx

amodau fy ngwefan, gwiriadau iechyd a diogelwch a chymorth o ran hylendid.

Mae meddwl p'un ai ydych yn cydymffurfio'n llwyr yn codi pryder, ond mae'r cynllun Prif Awdurdod yn gallu eich tywys drwy'r niwl, ac yn helpu i leddfu rhywfaint o'r straen o redeg busnes o'ch cartref!

Rydych chi'n rhedeg y busnes o'ch cartref? Ydych chi'n meddwl y gall Prif Awdurdod helpu busnesau tebyg i'ch busnes chi?

Yn bendant. Mae'r Prif Awdurdod wedi bod yn gysur mawr i mi. Mae gwybod fod fy nghynnyrch yn cydymffurfio'n llwyr yn un peth arall nad oes rhaid i mi boeni amdano. Fyddwn ni byth am fod yn euog o wneud camgymeriad hwnnw!

Hefyd, rwy'n hoffi'r ffaith bod gen i un pwynt cyswllt ar gyfer unrhyw ymholiadau sydd gen i – dim ond anfon e-bost neu ffonio un person penodol sydd raid a bydd e'n dod o hyd i'r atebion i mi. Grêt!

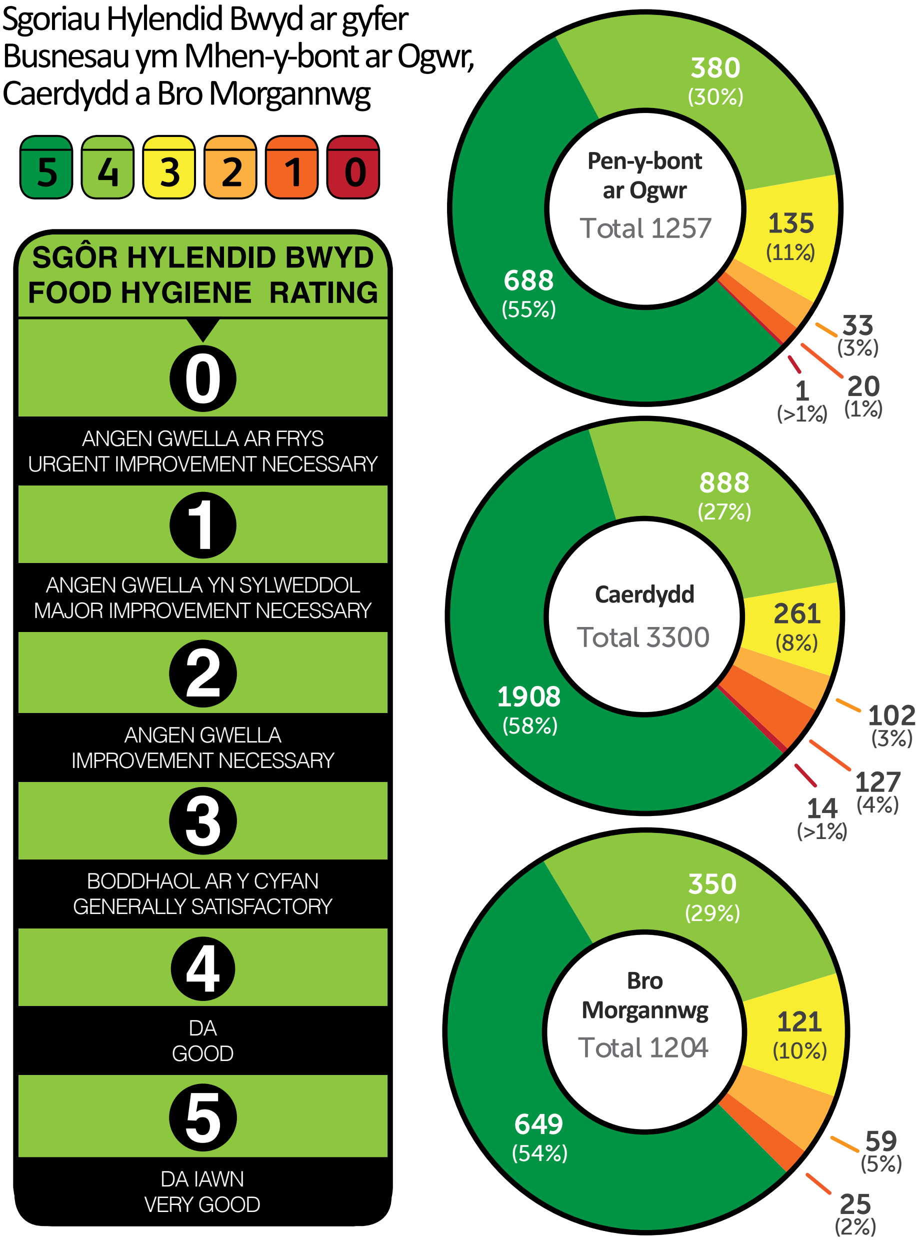
Ydy'r diddordeb yn eich cynnyrch wedi cynyddu yn ystod y 12 mis diwethaf?

Rydyn ni'n dal i dyfu ac mae ein gwefan yn barod, sy'n wych ar gyfer ein gwerthiannau ar-lein. Mae'n braf gallu adeiladu rhywbeth arbennig a dangos i gleientiaid preifat neu fusnes yr amrywiaeth o bosibiliadau y gallwn eu cynnig o ran basgedi nwyddau a rhoddion moethus.

Beth yw'r cam nesaf i Sloane Home?

Mae America a'r UAE wedi dangos diddordeb yn y brand, sy'n gyffrous dros ben. Hefyd, rydw i newydd gael clywed ein bod ni wedi ennill gwobr Great Taste Award arall am ein trwyth Jin Mafon. Mae hi wedi bod yn flwyddyn anhygoel hyd yn hyn, yn enwedig o ystyried y bu bron i mi roi'r ffidil yn y to y llynedd! Rydw i'n mwynhau'r siwrnai!

Sgoriau Hylendid Bwyd ar gyfer Busnesau ym Mhen-y-bont ar Ogwr, Caerdydd a Bro Morgannwg



Ydych chi'n defnyddio pwysau yn eich busnes?

Rydyn ni'n cynnig gwasanaeth calibradu mesuriadau màs achrededig o safon Gwasanaeth Achredu'r Deyrnas Unedig. Mae'r gwasanaeth yn addas i ddiwallu pob anghenion ac yn cael ei gyflawni gan dechnegwyr calibradu cymwys a phrofiadol. Caiff Tystysgrif Calibradu ei chyhoeddi yn unol â gofynion achredu labordai Gwasanaeth Achredu'r Deyrnas Unedig ac ISO17025. Mae'r Tystysgrifau hyn yn ddelfrydol ar gyfer dibenion Sicrwydd Ansawdd mewnol, bodloni archwiliadau trydydd parti ac wedi hynny ar gyfer anghenion archwilio'r busnesau yr ydych chi yn eu cyflenwi.

Ein profiad

Mae gennym fwy na 20 mlynedd o brofiad o galibradu mesuriadau mas ar gyfer pwysau a ddefnyddir mewn ystod eang o feysydd, megis y diwydiant fferyllol a chemegol, peirianneg manwl gywir, meddygol, cynhyrchwyr offerynnau pwyso a pheirianwyr gwasanaeth/trwsio, cynhyrchwyr bwyd a nwyddau eraill a phacwyr.

Cysylltwch â ni i gael rhagor o wybodaeth, gan gynnwys ein prisiau cystadleuol:

0300 123 6696

tradingstandards-srswales@valeofglamorgan.gov.uk

Mae ein labordy Gwasanaeth Achredu'r Deyrnas Unedig yn Neuadd y Sir, Glanfa'r Iwerydd, Bae Caerdydd, CF10 4UW

Manwerthwr archfarchnad yn cael ei ddirwyo £10,000 am werthu bwyd oedd wedi dyddio

Ym mis Gorffennaf 2017, cafodd manwerthwr archfarchnad yng Nghaerdydd ei erlyn am werthu bwyd y tu hwnt i'w ddyddiad ‘Defnyddiwch Erbyn’.

Cafodd swyddogion o’r Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir wybod am hyn yn dilyn cwyn gan aelod o’r cyhoedd a oedd wedi bod yn sâl ar ôl bwyta bwyd wedi dyddio o’r siop ar Tweedsmuir Road yn ardal Tremorfa yng Nghaerdydd.

Ym mis Mehefin 2016, daeth cwyn arall i law GRhR gan aelod o’r cyhoedd a oedd wedi bod yn sâl ar ôl bwyta cig cyw iâr wedi’i goginio o’r siop. Nid oedd yr achwynydd wedi sylweddol bod y cig wedi dyddio nes iddo fwyta rhywfaint ohono. Dychwelodd gweddillion y cyw iâr i’r siop ond nid oedd yn hapus gyda'r ymateb a gafodd. Yn dilyn hyn rhoddodd wybod am y gŵyn i’r Tîm Diogelwch Bwyd.

Aeth Swyddogion Diogelwch Bwyd i’r siop lle gwelsant bwdin gwaed a oedd wedi dyddio gan dair wythnos a llenwad brechdanau a oedd mwy na 6 wythnos y tu hwnt i'r dyddiad 'Defnyddiwch Erbyn'.

Rhoddodd y Barnwr Rhanbarth Bodfan Jenkins ddirwyo o £9,000 i'r cwmni cyfyngedig. Cafodd Cyfarwyddwr y cwmni ddirwy bersonol o £1000 a’i orchymyn i dalu iawndal o £200 i'r achwynydd.

Dywedodd y Cynghorydd Michael Michael, Aelod o Gydbwyllgor y Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir “Gall bwyd a werthir y tu hwnt i'w ddyddiad 'defnyddiwch erbyn' fod yn anniogel ac achosi i ddefnyddwyr fod yn sâl iawn. Rydym yn disgwyl i fusnesau bwyd ystyried eu cyfrifoldebau o ddifrif ac mewn achosion fel hyn o ddiffyg parch tuag at y gyfraith bydd ein swyddogion yn rhoi camau cadarn ar waith i ddiogelu iechyd y cyhoedd.”

Enwebiad Gwobr Rheoleiddio i GRhR

Roeddem wrth ein bodd o gael ein rhoi ar y rhestr fer ar gyfer Tîm gwasanaeth gorau’r flwyddyn - gwasanaeth Iechyd yr Amgylchedd, Safonau Masnach a Rheoliadol yng ngwobrau blynyddol y Gymdeithas Rhagoriaeth mewn Gwasanaeth Cyhoeddus (GRhGC) 2017 ym mis Medi.

Daeth 310 o gynigion i law’r gwobrau gyda mwy na 100 o sefydliadau’n cymryd rhan ledled Cymru, yr Alban, Gogledd Iwerddon a Lloegr.

Roedd y beirniaid yn edmygu ein gweledigaeth o ‘arwain y ffordd o ran gwarchod iechyd, diogelwch a llesiant economaidd y rhanbarth' yn ogystal â'r ffordd yr ydym wedi strwythuro'n gwasanaeth, gyda thimau aml-sgiliau a'n hawydd i weithio mewn dull ystwyth a hyblyg mewn ardal eang i gyrraedd y bobl a busnesau sy'n dibynnu arnom.

Dywedodd y Gymdeithas wrthym: “Dim ond y cynigion gorau sydd wedi cael eu rhoi ar y rhestr fer ym mhob categori a hoffem fanteisio ar y cyfle hwn ar gam cynnar i'ch canmol am gyrraedd rowndiau terfynol y gwobrau eleni yn wyneb cystadleuaeth mor gref".

Er ein bod ddim wedi ennill y wobr y tro yma, roedd y profiad yn un mwynhaol a roedden ni’n ddiolchgar o’r enwebiad. Diolch i GRHGC am noson wych!

Digwyddiad yn y stadiwm yn rhoi help llaw i fusnesau

Cawsom fore gwych yn Stadiwm Principality yng Nghaerdydd ym mis Chwefror 2017 pan ddaeth mwy na 100 o fusnesau i’n digwyddiad diogelwch bwyd a chyswllt busnes cyntaf erioed.

Roedd y fforwm brecwast am ddim yn gyfle i fusnesau ledled Pen-y-bont ar Ogwr, Caerdydd a Bro Morgannwg ddysgu mwy am y gwasanaethau cyngor a chymorth sydd ar gael mewn meysydd megis hylendid bwyd, iechyd a diogelwch, alergenau a labelu bwyd.

Cafodd cynrychiolwyr o siopau coffi i fwytai, gwestai, meithrinfeydd ac arlwywyr gyngor ar sut i sicrhau sgôr hylendid bwyd uchel, y pwysigrwydd o ddeall alergenau a sut i ddiogelu’r staff a’r cyhoedd mewn sefydliad bwyd.

Dywedodd llefarydd o’r Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir: “Mae busnesau lleol ffyniannus yn ganolog i gymunedau llwyddiannus, dyma pam fod ein Swyddogion yn rhoi ffocws clir ar helpu i sicrhau bod y busnesau hyn yn cydymffurfio ac er mwyn lleddfu rhywfaint ar y pwysau rheoliadol. Roeddem wrth ein bodd bod cynifer o fusnesau wedi dod i ddysgu mwy am ein gwasanaethau a rhyngweithio gyda’n swyddogion”

Mae’n falch gennym ddweud bod 95% o’r cynrychiolwyr yn teimlo y byddai’r digwyddiad yn helpu i wella safonau cydymffurfio o fewn eu busnes. Dywedodd un perchennog busnes wrthym:

“O’r blaen ro’n i’n siomedig o ran y diffyg cymorth Diogelwch Bwyd yr oeddwn yn teimlo yr oedd ar gael. Ro’n i’n falch o glywed am yr holl gymorth sydd ar gael a’r cyfle i’m busnes i, sydd eto i agor, gael cyngor.”

Rydym yn gobeithio cynnal digwyddiad tebyg yn 2018 – mwy o fanylion i ddod!

Making changes to your business? Let us know!

Wyddoch chi ei bod yn ddyletswydd ar fusnesau bwyd i roi gwybod i ni am unrhyw newidiadau sylweddol i’w busnesau? Mae’r rhain yn cynnwys:-

- Newid enw’r busnes;
- Newid perchenogion y busnes;
- Cau’r busnes;
- Gwneud newidiadau sylweddol i’ch gweithdrefnau neu arferion fel gweini byrgyrs nad ydynt wedi’u coginio’n drylwyr, defnyddio technegau coginio sous vide neu symud o werthiannau gwlyb (diodydd) i ddarparu bwyd.

Os ydych chi’n ystyried gwneud newidiadau sylweddol i’ch gweithdrefnau neu arferion, megis y rhai a ddisgrifir uchod, rhaid i chi roi gwybod i ni cyn i chi gyflwyno’r bywyd newydd er mwyn i ni allu asesu eich gweithdrefnau.

Cysylltwch â ni dros y ffôn 0300 123 6696 neu e-bostiwch businessadvice-srswales@valeofglamorgan.gov.uk