



Shared  
Regulatory  
Services  
Gwasanaethau  
Rheoliadol  
a Rennir



# Dechrau busnes bwyd newydd





## CYNNWYS

Rhestr Wirio – Busnes Bwyd Newydd	1
Cyflwyniad	3

### Cynllunio, Rheoliadau Adeiladu A Thrwyddedau

Caniatâd Cynllunio	4
Rheoliadau Adeiladu	5
Trwyddedu Eich Safle Bwyd	5
Di-Fwg	6
Ystyriaethau Anabled	6
Cofrestriadau Safleoedd Bwyd	7
Deddfwriaeth Diogelwch Bwyd	8

### Rheoli Diogelwch Bwyd

Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd	9
Rheoliadau Sgorio Hylendid Bwyd	10
Partneriaethau Prif Awdurdod	10
Alergenau	12
Labelu A Chyfansoddiad	13
Olrhain	14
Atal Ac Ymateb I Ddigwyddiadau Bwyd	14

### Dyluniad A Chynllun Safle Bwyd

Lloriau	16
Walïau	16
Nenfydau	16
Ffenestri	17
Drysau	17
Arwynebau	17
Storio Bwyd	18
Gwahanu Mannau Gweithio Ac Offer	18
Offer	19
Gofynion Tymheredd	20
Basnau Golchi Dwyllo	20

Cyfleusterau Golchi Offer	21
Cyfleusterau Golchi Bwyd	22
Cyflenwad Dŵr	22
Goleuadau	22
Systemau Awyru A Tymheredd	22
Ardaloedd Glanweithiol	23
Gwastraff	24
Olew Gwastraff	24
Draeniau	25
Llygredd	25
Atal Plâu	25
Deunyddiau / Amserlenni Glanhau	26

### Materion Staff

Cyfleusterau Newid	27
Gwisg Diogelwch	27
Polisi Salwch	27
Hylendid Personol	28
Cymwysterau A Hyfforddiant	28

### Iechyd A Diogelwch

Deddf Iechyd A Diogelwch Yn Y Gwaith 1974	29
Cymorth Cyntaf A Damweiniau	30

### Sefydliadau Arlwyio Eraill

Cerbydau Symudol, Stondinau, Safleoedd Dros Dro	31
Arlwyio O Safleoedd Domestig	31
Cludo Bwyd	33
Prynu Busnes Presennol	33
Cyfleustodau	33

**RHESTR WIRIO – BUSNES BWYD NEWYDD**

✓ X

A ydych wedi cofrestru eich safle gyda'r Awdurdod Lleol? (Gweler Tudalen 11)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oes angen trwydded arnoch i werthu gwirod, agor yn hwyr, darparu adloniant cyhoeddus neu werthu bwyd ar y stryd? (Gweler Tudalen 8)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oes angen caniatâd cynllunio arnoch chi? (Gweler Tudalen 7)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oes angen i chi gysylltu â'r adran rheoli adeiladu? (Gweler Tudalen 8)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ydych chi wedi gwneud darpariaethau ar gyfer y gwaharddiad ar ysmegu? (Gweler Tudalen 9)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ydych chi wedi ystyried cynnwys cyfleusterau i bobl anabl? (Gweler Tudalen 10)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ydych chi wedi trefnu eich cyfleustodau e.e. nwy, trydan, dŵr? (Gweler Tudalen 37)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ydych chi wedi ystyried alergenau bwyd? (Gweler Tudalen 11)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ydych chi wedi ystyried faint o wastraff y byddwch yn ei gynhyrchu, ble y byddwch yn ei storio? Sut fyddwch chi'n cadw'r cyfleusterau'n lân? Ydych chi wedi trefnu cludwr gwastraff cofrestredig i'w symud? (Gweler Tudalen 24)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ydych chi wedi gwneud cynlluniau ar gyfer cael gwared â'ch olew coginio gwastraff o'r safle? (Gweler Tudalen 25)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A yw eich safle wedi'i wirio ar gyfer plâu, a oes gennych gontract rheoli plâu? (Gweler Tudalen 27)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A yw cynllun a chyflwr eich safle yn bodloni'r gofynion cyfreithiol? (Gweler Tudalen 17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A yw'r waliau, y lloriau, y nenfydau a'r drysau wedi'u hadeiladu o ddefnyddiau priodol? (Gweler Tudalen 18)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A yw'r strwythur mewn cyflwr da ac yn rhydd o leithder a llwydni? (Gweler Tudalen 17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oes gennych chi ddigon o le i storio a pharatoi bwyd? (Gweler Tudalen 20)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ydych chi'n cadw bwyd amrwd a bwyd sy'n barod i'w fwyta ar wahân? (Gweler Tudalen 20)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oes digon o le i weithio'n ddiogel? (Gweler Tudalen 20)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**RHESTR WIRIO – BUSNES BWYD NEWYDD**

✓ X

Ydych chi a'ch staff wedi cael hyfforddiant digonol ac yn ymwybodol o egwyddorion hylendid bwyd da? *(Gweler Tudalen 30)*

 

Ydych chi wedi ysgrifennu polisi iechyd a diogelwch (os oes gennych dros 5 o weithwyr)? *(Gweler Tudalen 32)*

 

Busnesau tecawê – ydych chi wedi ystyried rhoi gwybodaeth ar eich bwydlenni tecawê sy'n cyfeirio cwsmeriaid at y wefan sgoriau hylendid bwyd? *(Gweler Tudalen 10)*

 

A yw'r goleuo, y gwresogi a'r awyru yn ddigonol? *(Gweler Tudalen 23)*

 

A yw'r holl ddefnyddiau a chemegau glanhau wedi'u storio'n gywir? *(Gweler Tudalen 27)*

 

Oes gennych chi ddigon o'r offer cywir? *(Gweler Tudalen 21)*

 

A ellir symud yr offer yn hawdd i gael mynediad i lanhau? *(Gweler Tudalen 21)*

 

Oes gennych chi ddigon o gyfleusterau golchi ar gyfer

- Golchi dwylo
- Golchi bwyd
- Golchi offer *(Gweler Tudalen 21)*

 

Ydych chi wedi cymryd camau digonol i sicrhau y caiff tymheredd bwyd ei reoli? *(Gweler Tudalen 28)*

 

Oes gennych chi amserlen lanhau? *(Gweler Tudalen 27)*

 

Ydych chi wedi darparu digon o doiledau ar gyfer staff a chwsmeriaid? *(Gweler Tudalen 24)*

 

Oes gennych chi gyfleusterau newid diogel ar gyfer eich staff? *(Gweler Tudalen 29)*

 

Ydych chi wedi rhoi'r dillad amddiffynnol cywir i'ch staff? *(Gweler Tudalen 29)*

 

Oes gennych chi ddarpariaeth ddigonol ar gyfer cymorth cyntaf? *(Gweler Tudalen 33)*

 

Oes gennych chi bolisi salwch ac ydych chi wedi gwneud staff yn ymwybodol ohono? *(Gweler Tudalen 29)*

 

Ydych chi wedi gwneud darpariaethau digonol i sicrhau y caiff bwyd ei olrhain? *(Gweler Tudalen 15)*

# DECHRAU BUSNES BWYD NEWYDD

## CYFLWYNIAD

Prif nod y canllaw hwn yw helpu pobl sy'n ystyried neu sydd yn y broses o sefydlu busnes bwyd newydd, ac i roi gwybodaeth am sut i gydymffurfio â'r canlynol:

- Deddf Diogelwch Bwyd 1990
- Rheoliadau Hylendid Bwyd (Cymru) 2006
- Rheoliad (CE) Rhif 852/2004
- Rheoliad (CE) Rhif 178/2002
- Deddf Sgorio Hylendid Bwyd (Cymru) 2013

Mae pob busnes bwyd yn creu gwahanol risgiau yn dibynnu ar y math o fwyd a gynhyrchir. Rhaid ystyried y math o fwyd a sut mae'n cael ei drin a'i storio wrth benderfynu a oes risg i ddiogelwch bwyd.

Canllaw byr yn unig yw'r wybodaeth yn y ddogfen hon. Os oes angen cyngor neu gymorth pellach, mwy cynhwysfawr arnoch, cysylltwch â ni yn uniongyrchol cyn dechrau eich busnes bwyd. Rydym yn cynnig Cyngor Diogelwch Bwyd pwrpasol ac amrywiaeth o Wasanaethau Hyfforddiant i fusnesau bwyd. Mae'r gwasanaethau hyn yn cynnwys:-

- Cyrsiau hyfforddiant hylendid bwyd a achredir gan Gymdeithas Frenhinol Iechyd y Cyhoedd;
- Hyfforddiant rheoli diogelwch bwyd (HACCP);
- Ymweliadau cyngor pwrpasol ar y safle cyn dechrau eich busnes bwyd;
- Ffug-archwiliadau o'ch safle bwyd i'ch paratoi ar gyfer archwiliad hylendid bwyd ac i'ch helpu i gael y sgôr hylendid bwyd orau posibl;
- Archwilio eich System Rheoli Diogelwch Bwyd.

I gael rhagor o wybodaeth am gael mynediad at y gwasanaethau hyn a phrisiau ewch i:- [www.grhr.cymru](http://www.grhr.cymru),

ffoniwch [0300 123 6696](tel:03001236696) neu e-ostiwch [businessadvice-srswales@valeofglamorgan.gov.uk](mailto:businessadvice-srswales@valeofglamorgan.gov.uk)

## Adeiladau Cymeradwy

Os ydych yn rhedeg neu'n bwriadu cychwyn busnes sy'n gwneud neu'n ymdrin â bwyd sy'n dod o anifeiliaid (ac eithrio eu gwerthu i'r cwsmer terfynol yn unig) efallai y bydd yn rhaid i'ch safle gael ei GYMERADWYO. Os yw hyn yn wir, mae cyfres newydd a mwy caeth o reolau yn berthnasol i chi. Er enghraifft, bydd angen i chi roi marc adnabod ar eich cynhyrchion, (neu farc iechyd yn achos carcasau cig coch) sy'n cael ei ddarparu gennym ni ar ôl i ni gymeradwyo eich gweithrediad. Mae'n rhaid i chi gydymffurfio â'r gofynion hylendid cyffredinol a hefyd gyda rhai gofynion penodol sy'n amrywio yn ôl y mathau o gynnyrch rydych yn eu gwneud, dan reoliad CE Rhif 853/2004.

Os ydych yn bwriadu dechrau busnes bwyd newydd sy'n dod dan y pennawd hwn, yna mae'n bwysig eich bod yn ei drafod ar unwaith gyda'n Swyddogion Diogelwch Bwyd a fydd yn gallu rhoi mwy o wybodaeth benodol i chi.

Gallwch gysylltu â ni ar:

### Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir

Ffôn: 0300 1236696

E-bost: [businessadvice-srswales@valeofglamorgan.gov.uk](mailto:businessadvice-srswales@valeofglamorgan.gov.uk)

Gwefan: [www.grhr.cymru](http://www.grhr.cymru)

## BETH YW BUSNES BWYD?

### Busnes Bwyd yw:

Unrhyw weithgaredd, boed am elw ai peidio a boed gyhoeddus neu breifat, cyflawni unrhyw rai o'r gweithgareddau sy'n gysylltiedig ag unrhyw gam o gynhyrchu, prosesu a dosbarthu bwyd. Nodwch fod bwyd hefyd yn cynnwys diod, felly byddai angen i dŷ tafarn sy'n gwerthu diodydd yn unig gofrestru gyda ni.

### Gweithredwr Busnes Bwyd yw:

Y person naturiol neu gyfreithiol sy'n gyfrifol am sicrhau bod gofynion y gyfraith bwyd yn cael eu bodloni o fewn y busnes bwyd sydd dan ei reolaeth.

### Ni ddylai bwyd:

Gael ei roi ar y farchnad os nad yw'n ddiogel. Bydd bwyd yn cael ei ystyried yn anniogel os ystyrir ei fod yn:

(A) niweidiol i iechyd;

(B) anaddas i'w fwyta gan bobl.v v

### Bwyd "ar werth" yw:

Bwyd sydd wedi'i leoli unrhyw le o fewn safle bwyd ac y bwriedir ei werthu neu sy'n cael ei gynnig fel gwobr neu a roddir at ddibenion hyrwyddo neu hysbysebu.

# CYNLLUNIO, RHEOLIADAU ADEILADU A THRWDDEDAU

## CANIATÂD CYNLLUNIO

Os ydych yn dechrau busnes bwyd mewn safle nad yw'n cael ei ddefnyddio at y diben hwn ar hyn o bryd, neu os ydych yn newid o un math o fusnes bwyd i'r llall, efallai y bydd angen caniatâd cynllunio arnoch. Holwch y Gwasanaeth Cynllunio i weld a oes modd cysylltu â chi gan ddefnyddio'r manylion isod:

E-bost Caerdydd: [datblygu@caerdydd.gov.uk](mailto:datblygu@caerdydd.gov.uk).

Ffôn: 029 2233 0800

E-bost Y Fro: [Planning@valeofglamorgan.gov.uk](mailto:Planning@valeofglamorgan.gov.uk)

Ffôn: 01446 704 681

E-bost Pen-y-bont ar Ogwr: [planning@bridgend.gov.uk](mailto:planning@bridgend.gov.uk)

Ffôn: 01656 643643

## RHEOLIADAU ADEILADU

Os ydych yn adeiladu safle bwyd newydd neu'n newid adeilad sy'n bodoli eisoes i ddarparu ar gyfer busnes bwyd newydd, bydd angen cymeradwyaeth Rheoli Adeiladu arnoch. I gael cymeradwyaeth dan y Rheoliadau Adeiladu, bydd angen cyflwyno cais Cynllun Llawn gyda lluniadau a manylebau manwl ynghyd â'r ffi berthnasol. (Mae'r ffioedd yn seiliedig ar amcangyfrif o gost y gwaith).

I gael rhagor o wybodaeth, cysylltwch â'r adran Rheoli Adeiladu yn y swyddfa berthnasol:-

E-bost Caerdydd: [rheoliadeiladu@caerdydd.gov.uk](mailto:rheoliadeiladu@caerdydd.gov.uk)

Ffôn: 029 2233 0383

E-bost Y Fro: [Buildingcontrol@valeofglamorgan.gov.uk](mailto:Buildingcontrol@valeofglamorgan.gov.uk)

Ffôn: 01446 704609

E-bost Pen-y-bont ar Ogwr: [buildingcontrol@bridgend.gov.uk](mailto:buildingcontrol@bridgend.gov.uk)

Ffôn: 01656 643406

## TRWYDDEDU EICH SAFLE BWYD

Os ydych yn bwriadu cynnal gweithgareddau trwyddedadwy ar eich safle, sef:

- Manwerthu alcohol
- Cyflenwi alcohol gan glwb
- Adloniant wedi'i reoleiddio (cerddoriaeth / dawns / ffilmiau / dramâu / bocsio neu reslo / digwyddiad chwaraeon dan do)
- Darparu cyfleusterau adloniant
- Lluniaeth hwyr y nos (gwerthu bwyd poeth neu ddiod 23.00 – 05.00 o'r gloch)

Bydd angen i chi gael awdurdodiad dan Ddeddf Trwyddedu 2003.

Gall y rhain fod drwy Drwydded Safle, tystysgrif safle clwb neu hysbysiad digwyddiad dros dro.

Os ydych yn gwerthu alcohol dan drwydded safle, bydd angen i chi benodi goruchwylydd safle dynodedig sy'n meddu ar drwydded bersonol.

Mae'n rhaid cael trwydded bersonol gan yr Awdurdod Trwyddedu lle'r ydych yn byw. Ymhlith y gofynion bydd angen cymhwyster trwyddedu penodol arnoch yn ogystal â gwiriad cofnod troseddol cydnabyddedig sy'n dangos nad oes gennych unrhyw droseddau perthnasol.

Mae tystysgrifau safle clwb yn ymwneud â chlybiau aelodau, lle dychwelir yr holl elw i'r clwb er budd yr aelodau hynny. Mae'r clybiau hyn wedi'u heithrio o ofynion penodol dan Ddeddf Trwyddedu 2003.

Gellir cyflwyno hysbysiadau digwyddiad dros dro ar gyfer rhai gweithgareddau trwyddedadwy yn achlysurol. Mae cyfyngiadau o ran hyd yr amser a nifer y digwyddiadau bob blwyddyn ar gyfer safleoedd a phersonau.

I gael rhagor o wybodaeth am y materion uchod, cysylltwch â'r Adran Trwyddedu Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir:-



Ffôn: 0300 1236 696

E bost: [trwyddedu@caerdydd.gov.uk](mailto:trwyddedu@caerdydd.gov.uk)

[licensing@valeofglamorgan.gov.uk](mailto:licensing@valeofglamorgan.gov.uk)

[licensing@bridgend.gov.uk](mailto:licensing@bridgend.gov.uk)

## DI-FWG

Daeth y gyfraith sy'n gwahardd ysmegu mewn mannau cyhoeddus caeedig yng Nghymru i rym ar 2 Ebrill 2007. Nod y gyfraith ar ysmegu yw amddiffyn gweithwyr a'r cyhoedd rhag effeithiau niweidiol mwg ail-law.

Mae'r gyfraith yn creu tair trosedd benodol:

- Methu ag arddangos arwyddion dim ysmegu mewn safleoedd sy'n dod dan y gyfraith.
- Ysmegu mewn man di-fwg.
- Methu ag atal ysmegu mewn man di-fwg.

Prin iawn yw'r eithriadau i'r gwaharddiad ar ysmegu. Mae'r gyfraith newydd yn effeithio ar y rhan fwyaf o safleoedd cyhoeddus, gan gynnwys bwytai, tafarndai, bariau, siopau, sinemâu, canolfannau siopa, canolfannau hamdden, gweithleoedd caeedig eraill a thrafnidiaeth gyhoeddus.

## YSTYRIAETHAU ANABLEDD

Dan Ddeddf Gwahaniaethu ar sail Anabledd 1995 mae gennych ddyletswydd gyfreithiol i wneud yr hyn a allwch yn rhesymol i wneud eich gwasanaethau yn haws i'w defnyddio gan gwsmeriaid anabl. Bydd llawer o'r gwelliannau y gellir eu gwneud hefyd o fudd i gwsmeriaid eraill, fel rhieni â chadeiriau gwthio, pobl sy'n cario siopa trwm a rhai pobl hŷn nad ydynt o reidrwydd yn ystyried eu bod yn anabl ond y byddai mynediad haws yn fanteisiol iawn iddynt.

Beth yw nodwedd ffisegol? Dyma restr hir ond heb fod yn hollgynhwysol: grisiau, cyrbau, arwynebau allanol a phalmentydd, mannau parcio, mynedfeydd ac allanfeydd adeiladau (gan gynnwys llwybrau dianc mewn argyfwng), drysau mewnol ac allanol, gatiau, toiledau a chyfleusterau ymolchi, cyfleusterau cyhoeddus (fel ffonau, cownteri neu ddesgiau gwasanaeth), goleuadau a systemau awyru, lifftiau a grisiau symudol.

## CŴN TYWYS

Mae pobl anabl sy'n defnyddio cŵn cymorth yn aml yn profi gwahaniaethu wrth wneud pethau bob dydd y mae pobl eraill yn eu cymryd yn ganiataol. Y rheswm am hyn yw bod siopau, bwytai a busnesau eraill yn ei wrthwynebu weithiau. Mae'n groes i'r gyfraith i wahaniaethu fel hyn.

Mae Sefydliad Siartredig Iechyd yr Amgylchedd wedi dweud, oherwydd eu hyfforddiant a sgiliau, bod cŵn cymorth yn cael eu heithrio rhag y rheolau hylendid arferol sy'n berthnasol i gŵn, gan gynnwys y rhai sy'n ymwneud ag ardaloedd lle mae bwyd yn cael ei weini.

## COFRESTRADAU SAFLEOEDD BWYD

Mae'n ofyniad cyfreithiol bod gweithredwyr busnesau bwyd yn cofrestru eu sefydliadau gyda ni, Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir.

Rhaid i unrhyw un sy'n dechrau busnes bwyd newydd gofrestru gyda'r Awdurdod Lleol o leiaf 28 diwrnod cyn dechrau gweithrediadau bwyd.

Mae cofrestru am ddim a gellir ei gyflawni drwy lenwi ffurflen "cais i gofrestru sefydliad busnes bwyd" a'i dychwelyd i'r cyfeiriad isod, gan ddibynnu ar ble mae'ch busnes wedi'i leoli. Fel arall, gallwch lenwi ffurflen ar-lein yn [www.srs.wales/environmentalhealth/food/registerafoodbusiness](http://www.srs.wales/environmentalhealth/food/registerafoodbusiness).

### Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir:-

Tîm Diogelwch Bwyd ac Iechyd Porthladdoedd Caerdydd  
Neuadd y Ddinas  
Caerdydd  
CF10 3ND

[timbwyd@caerydd.gov.uk](mailto:timbwyd@caerydd.gov.uk)

Adran Diogelwch Bwyd Bro Morgannwg  
Swyddfeydd Dinesig  
Heol Holltwn  
Y Barri

[foodsafetybridgendvale-srswales@valeofglamorgan.gov.uk](mailto:foodsafetybridgendvale-srswales@valeofglamorgan.gov.uk)

Adran Diogelwch Bwyd Pen-y-bont  
Swyddfeydd Dinesig,  
Stryd yr Angel,  
Pen-y-bont ar Ogwr

[foodsafetybridgendvale-srswales@valeofglamorgan.gov.uk](mailto:foodsafetybridgendvale-srswales@valeofglamorgan.gov.uk)

### SYLWER

Os ydych yn bwriadu sefydlu busnes sy'n gofalu am bobl agored i niwed e.e. grwpiau henoed, plant bach a phlant, bydd angen i chi gofrestru gydag Arolygiaeth Gofal a Gwasanaethau Cymdeithasol Cymru (AGGCC) cyn i chi hyd yn oed ystyried cofrestru gyda'r Awdurdod ac agor eich busnes.

Gellir cysylltu ag AGGCC ar:

Swyddfa Genedlaethol Caerdydd  
Arolygiaeth Gofal a Gwasanaethau Cymdeithasol Cymru  
Parc Cathays  
Caerdydd  
CF10 3NQ

Rhif ffôn: 0300 7900126 or 01443 848450

E-bost: [cssiw@wales.gsi.gov.uk](mailto:cssiw@wales.gsi.gov.uk)

Gwefan: [www.cssiw.org.uk](http://www.cssiw.org.uk)

## DEDDFWRIAETH DIOGELWCH BWYD

Os ydych chi'n rhedeg busnes bwyd newydd neu'n meddwl am wneud hynny, mae dyletswydd arnoch i sicrhau bod yr holl fwyd sy'n cael ei gynhyrchu a'i werthu yn ddiogel ac yn iachus.

Mae Deddf Diogelwch Bwyd 1990, Rheoliadau Hylendid Bwyd (Cymru) 2006, Rheoliad EC Rhif 852/2004, Rheoliad CE Rhif 178/2002 yn nodi'r safonau y mae'n rhaid i chi eu bodloni er mwyn sicrhau diogelwch bwyd.

Mae'r adran ganlynol yn rhoi cyngor ar ofynion strwythurol, mathau o offer, cyfleusterau a rhai arferion hylendid bwyd y bydd angen i chi eu mabwysiadu i gydymffurfio â'r ddeddfwriaeth uchod.

## RHEOLI DIOGELWCH BWYD

Cyn i chi ddechrau meddwl am unrhyw beth arall, mae angen i chi ystyried y bwyd rydych chi am ei baratoi a'i weini a llunio eich SYSTEM RHEOLI DIOGELWCH BWYD.

Mae'r gyfraith yn ei gwneud yn ofynnol i bob busnes bwyd gael system rheoli diogelwch bwyd wedi'i dogfennu mewn lle yn seiliedig ar yr egwyddor Dadansoddi Peryglon a Phwynt Rheoli Critigol neu HACCP

Mae HACCP yn system o reoli diogelwch bwyd a gydnabyddir yn rhyngwladol. Mae'n canolbwyntio ar nodi'r pwyntiau allweddol mewn proses lle y gallai problemau (neu beryglon) o ran diogelwch bwyd godi a rhoi camau ar waith i atal pethau rhag mynd o chwith. Cyfeirir at hyn weithiau fel 'rheoli peryglon'. Mae cadw cofnodion yn rhan hanfodol o'r system HACCP.

Er mwyn i'ch System Rheoli Diogelwch Bwyd weithio'n effeithiol, rhaid bod gennych ragofynion ar waith. Gelwir y rhain hefyd yn arferion hylendid da. Byddai'r rhain yn cynnwys systemau a ddylai fod ar waith fel arfer i sicrhau bod y busnes yn gweithredu'n effeithiol, megis cynnal a chadw'r safle, glanweithdra, rheoli plâu, hylendid personol, contractau gwastraff ac ati.

Pam mae angen system rheoli diogelwch bwyd arnoch chi? Bydd y pwyntiau canlynol yn rhoi rhai atebion:

- Mae'n ofyniad cyfreithiol i bob busnes bwyd.
- Mae'n helpu i atal problemau yn hytrach nag ymateb iddynt ar ôl iddynt ddigwydd.
- Os eir â'ch busnes i'r llys, mae'n bosibl y byddwch yn gallu dangos eich bod wedi bod yn ddiwyd drwy roi trefniadau sydd ar waith i atal trosedd.
- Byddwch yn cael Sgôr Hylendid Bwyd wael iawn heb system rheoli diogelwch bwyd addas.
- Mae'n helpu i sicrhau bod bwyd yn ddiogel i gwsmeriaid ei fwyta.

Mae HACCP yn golygu Dadansoddi Peryglon a Phwynt Rheoli Critigol. Mae hon yn broses sy'n eich helpu i edrych ar sut rydych yn trin bwyd a chyflwyno gweithdrefnau i sicrhau bod y bwyd rydych yn ei gynhyrchu yn ddiogel i'w fwyta.

1. Mae HACCP yn cynnwys y saith cam canlynol:

2. Nodi beth allai fynd o'i le (y peryglon).
3. Nodi'r pwyntiau pwysicaf lle gall pethau fynd o chwith (y Pwyntiau Rheoli Critigol - PRhC).
4. Gosod terfynau critigol ar bob PRhC (e.e. tymheredd / amser coginio).
5. Sefydlu gwiriadau mewn PRhC i atal problemau rhag digwydd (monitro).
6. Penderfynu beth i'w wneud os aiff rhywbeth o'i le (camau cywiro).
7. Profi bod eich cynllun HACCP yn gweithio (gwirio).
8. Cadw cofnodion o'r holl ddogfennau uchod (yn gymesur â'ch busnes).

Rhaid i'ch cynllun HACCP fod yn gyfoes. Bydd angen i chi ei adolygu o bryd i'w gilydd, yn enwedig pan fydd rhywbeth yn eich gweithrediad bwyd yn newid.

Cofiwch, hyd yn oed gyda chynllun HACCP ar waith, fod yn rhaid i chi gydymffurfio â holl ofynion y ddeddfwriaeth gyfredol ar ddiogelwch bwyd.

Bydd y math o system fydd ei hangen arnoch yn dibynnu ar faint a math y busnes.

I fusnesau bwyd bach, mae'r Asiantaeth Safonau Bwyd wedi datblygu pecyn o'r enw "Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell". Mae hwn yn ddull arloesol ac ymarferol o reoli diogelwch bwyd ac mae pecynnau ar gael ar gyfer Arlwywyr a Manwerthwyr. Mae pecynnau ar gael hefyd ar gyfer mathau eraill o fusnes, megis llefydd bwyd Indiaidd a Tsieineaidd, (sydd hefyd ar gael mewn Cantoneg), Gwarchodwyr Plant, ac atodiad i fynd gyda'r prif becyn ar gyfer Cartrefi Gofal. Ar gyfer rhai safleoedd, fel cigyddion sy'n coginio cig, ni fydd SFBB yn addas.

Os hoffech archebu copi o unrhyw un o'r pecynnau hyn gallwch eu lawrlwytho yn <https://www.food.gov.uk/cy/business-guidance/bwyd-mwy-diogel-busnes-gwell>

Os ydych yn fusnes gweithgynhyrchu bach, efallai y gwelwch fod My HACCP yn declyn gwell. Mae My HACCP wedi'i anelu at fusnesau cynhyrchu bwyd bach yn y DU, er y gall busnesau mewn sectorau bwyd eraill ei chael yn ddefnyddiol. Mae hyn yn debygol o gynnwys busnesau sydd â 50 neu lai o weithwyr. Gellir dod o hyd My HACCP yn <https://myhaccp.food.gov.uk/cy>

Cysylltwch â ni os ydych angen cyngor pellach neu help i ysgrifennu eich dogfen eich hun. Rydym yn darparu hyfforddiant ar HACCP i reolwyr a staff a gallwn hefyd helpu i archwilio eich system HACCP, ar ôl iddi gael ei hysgrifennu. I gael rhagor o wybodaeth ewch i <https://www.srs.wales/cy/Home.aspx>,

ffoniwch 0300 123 6696 neu

e-bostiwch [businessadvice-srswales@valeofglamorgan.gov.uk](mailto:businessadvice-srswales@valeofglamorgan.gov.uk)

## CYNLLUN SGORIO HYLENDID BWYD

Mae'r Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd yn cael ei redeg gan awdurdodau lleol yng Nghymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon mewn partneriaeth â'r Asiantaeth Safonau Bwyd. Mae'r cynllun cenedlaethol hwn yn darparu gwybodaeth am safonau hylendid bwyd i helpu pobl i ddewis ble i fwyta allan neu siopa am fwyd.

Bydd y sgoriau hyn ar gael i unrhyw un eu gweld ar wefan yr FSA yn <https://ratings>.

food.gov.uk/default/cy-GB a byddwch yn cael sticer y mae'n RHAID ei arddangos wrth fynedfa eich busnes bwyd. Mae hyn er mwyn i'ch cwsmeriaid allu eu gweld yn hawdd a phenderfynu a ydynt am fynd i mewn.

Bydd y CSHB yn helpu defnyddwyr i ddewis ble i fwyta allan neu siopa am fwyd drwy roi gwybodaeth iddynt am safonau hylendid mewn bwyta, tafarndai, caffis, siopau tecawê, gwestai, archfarchnadoedd, a lleoedd eraill y maent yn bwyta allan ac yn prynu bwyd.

Pan gynhelir arolygiadau hylendid bwyd, rhaid sicrhau bod gofynion y gyfraith hylendid bwyd yn cael eu bodloni, mae'r safonau hylendid hyn, a ganfyddir ar adeg yr arolygiad, yn cael eu graddio ar raddfa sy'n amrywio o sero ar y gwaelod (sy'n golygu 'angen gwelliannau brys') at radd uchaf o bump ('da iawn'). Yn ystod yr arolygiad, bydd y swyddog yn gwirio:

- hylendid o ran sut caiff y bwyd ei drin - sut caiff ei baratoi, ei goginio, ei ail-dwymo, ei oeri a'i storio;
- cyflwr seilwaith yr adeilad – gan gynnwys glendid, cynllun, goleuo, awyru a chyfleusterau eraill;
- sut mae'r busnes yn rheoli ac yn cofnodi'r hyn a wna i wneud yn siŵr bod bwyd yn ddiogel.

Ceir cyngor ar yr holl faterion hyn mewn llyfryn canllaw. Mae'r sticeri gwyrdd a du sy'n dangos sgôr hylendid siop fwyd wedi'u cynllunio i gael eu harddangos mewn man amlwg, megis ar lefel llygad yn ffenestr flaen y siop. Mae'r cynllun yn hysbyseb da i'r busnesau hynny sy'n cydymffurfio â chyfraith hylendid bwyd. Mae hylendid bwyd da yn golygu sgôr hylendid bwyd, ac mae sgôr hylendid da yn dda i fusnes. Mae'n ofyniad cyfreithiol i arddangos eich sgôr hylendid bwyd gyfredol. Os nad yw eich sgôr yn cael ei arddangos, bydd hysbysiad cosb benodedig yn cael ei gyflwyno i chi a gallech hefyd gael eich erlyn.

## RHEOLIADAU SGORIO HYLENDID BWYD (HYRWYDDO SGORIAU HYLENDID BWYD) (CYMRU) 2016

### Beth yw gofynion y Rheoliadau hyn?

Bellach, mae'n ofynnol i fusnesau bwyd gyhoeddi datganiad dwyieithog ar ddeunyddiau cyhoedduswydd copi caled penodol sy'n cyfeirio cwsmeriaid at wefan y sgoriau hylendid bwyd.

### Beth sy'n rhaid iddo ei ddweud?

- “Ewch i <https://ratings.food.gov.uk/default/cy-GB> i ganfod sgôr hylendid bwyd ein busnes neu gofynnwch i ni beth yw ein sgôr hylendid bwyd wrth archebu.
- Go to [food.gov.uk/ratings](https://ratings.food.gov.uk/ratings) to find out the food hygiene rating of our business or ask us for our food hygiene rating when you order”.

### Pa fusnesau a deunyddiau sy'n cael eu cynnwys?

- Busnesau sy'n cyflenwi bwyd tecawê yn uniongyrchol i gwsmeriaid.
- Os yw taflen neu fwydlen ar gyfer tecawê yn dangos bwyd i'w werthu, y pris, a ffordd o archebu'r bwyd (ar wahân i'r safle), rhaid iddo gynnwys y datganiad.

## PARTNERIAETHAU PRIF AWDURDOD

A ydych yn chwilio am gyngor sicr, cyson a dibynadwy a fydd yn galluogi eich busnes i gydymffurfio â gofynion cyfreithiol a gwneud arbedion ariannol?

Os felly, efallai y bydd gennych ddi-ddordeb mewn partneriaeth Prif Awdurdod gyda Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir. Byddwch yn gallu dibynnu ar y cyngor sicr a gewch oddi wrthym ni, y mae'n rhaid i reoleiddwyr eraill ar draws y wlad ei ystyried a glynu wrtho wrth gynnal arolygiadau neu waith gorfodi rhagweithiol.

#### **Beth gallwn ni ei wneud i chi:-**

Rydym ni'n defnyddio arbenigedd swyddogion Safonau Masnach, Iechyd yr Amgylchedd a Thrywyddedu proffesiynol sydd wedi cymhwysu'n llawn mewn tri awdurdod lleol, sy'n golygu bod gennym gyfoeth o brofiad yn ogystal ag ystod eang o sgiliau.

Yn ogystal â chael eich swyddog ymgysylltu busnes penodol eich hun i'ch cefnogi, eich arwain a chynghori eich busnes, gallwch ddisgwyl:

- Cyngor sicr, y mae'n rhaid i reoleiddwyr eraill ei barchu. Fel Prif Awdurdod, gallwn gyfarwyddo na weithredir camau a gynigir sy'n anghydfurfio â'r cyngor neu'r arweiniad rydym wedi ei gynnig i'ch busnes.
- Cyngor, cefnogaeth a chyfarwyddyd cynhwysfawr
- Cyfarfodydd rheolaidd ac adolygiadau ar y bartneriaeth
- Hyfforddiant staff ar Safonau Masnach, Iechyd yr Amgylchedd a deddfwriaeth Trwyddedu.
- Archwiliad o'ch gweithdrefnau a'ch polisiau, eich cytundebau a'ch telerau ac amodau
- Adroddiadau cyson a dadansoddi data i'ch cynorthwyo gyda chynllunio busnes rhag blaen
- Creu cynlluniau archwilio, sy'n golygu y bydd archwiliadau gan reoleiddwyr eraill yn llai o faich ac yn cymryd llai o amser.
- Rydym hefyd yn y man perffaith i gynnig cyngor arbenigol ar ddeddfwriaeth ddatganoledig yng Nghymru.

#### **Manteision:-**

Ni fydd eich pwynt cydgysylltu ag awdurdodau lleol ledled y DU, yn eich galluogi i fwrw ymlaen gyda'r gwaith dyddiol. Gall hyn leihau'r risg i'ch busnes gan gynyddu cynhyrchiant.

- Lefel sicr o gymorth gan swyddogion cymwys a phroffesiynol
- Mynediad i ffynonellau gwybodaeth ac asiantaethau eraill
- Arbedion ariannol
- Costau cydymffurfio is
- Safonau gwell
- Pwynt cyswllt unigol ar gyfer cyngor rheoliadol, gan ddileu anghysondeb

Am fwy o wybodaeth neu i drefnu cyfarfod gyda swyddog ymgysylltu busnes, cysylltwch â ni: [0300 1236696](tel:03001236696) / [pa-srswales@valeofglamorgan.gov.uk](mailto:pa-srswales@valeofglamorgan.gov.uk)

Wch i'n gwefan hefyd i gael y newyddion a'r wybodaeth ddiweddaraf, [www.srs.wales/en/Business-Advice-Support/Primary-Authority/Primary-Authority-Overview.aspx](http://www.srs.wales/en/Business-Advice-Support/Primary-Authority/Primary-Authority-Overview.aspx)

# SAFONAU BWYD

## ALERGENAU

Dan gyfraith yr UE, rhaid i unrhyw fwyd neu ddiod wedi'i becynnu a werthir yn y DU nodi'n glir ar y label os yw'n cynnwys y cynhwysion canlynol:



### Beth sy'n rhaid i chi ei wneud i gydymffurfio â'r gyfraith?

- Cael system yn ei lle fel y gellir rhoi gwybodaeth gywir i'ch cwsmeriaid am yr allergenau yn y bwydydd a/neu'r diodydd rydych yn eu gwerthu
- Rhowch y wybodaeth mewn unrhyw ffordd sy'n addas i chi a'ch cwsmeriaid.
- Rhowch y wybodaeth hon mewn modd amserol

### Beth sydd angen i mi ei wneud?

- I'r rhan fwyaf o fusnesau, y ffordd hawsaf o roi gwybodaeth am allergenau yw sicrhau ei bod ar gael ar gais.
- Os yw ar gael ar gais, yna mae'n RHAID i chi gael arwyddbost neu hysbysiad sy'n cael ei arddangos sy'n rhoi gwybod yn glir i gwsmeriaid beth sydd angen iddynt ei wneud i gael yr wybodaeth am allergenau.

"Oes gennych chi alergedd neu anoddefgarwch? Siaradwch ag aelod o staff i gael mwy o wybodaeth".

- Yr arfer gorau yw sicrhau bod hysbysiad clir yn cael ei arddangos mewn man amlwg a bod yr un geiriad yn cael ei ddefnyddio ar fwydlenni.
- Cadwch becynnau bwyd fel y gellir eu dangos i gwsmeriaid. Ystyriwch a oes modd i chi dorri'r rhestr cynhwysion a'u cadw mewn ffeil neu lyfr lloffion.
- Cadwch fanylebau'r cynnyrch a ddarparwyd gan eich cyflenwr. e.e. rhestr cynhwysion neu wybodaeth am gyflenwyr.
- Defnyddiwch ddalenni matrices alergen a chymorth arall o wefan yr Asiantaeth Safonau Bwyd (gweler y ddolen isod).

### Beth sydd angen i gwsmeriaid ei wneud?

- Pan fydd busnes yn dweud, ar arwyddbost neu hysbysiad, y gellir cael gwybodaeth am alergedd drwy siarad â staff, mae gan y cwsmer hefyd gyfrifoldeb i ofyn am wybodaeth a rhannu eu hanghenion dietegol â'r person sy'n darparu'r bwyd.
- Ble caf i ragor o wybodaeth, hyfforddiant a chymorth?

- Ewch i wefan yr Asiantaeth Safonau Bwyd. Dilynwch y dolenni alergenau - [www.food.gov.uk/cy/canllawiau-busnes/canllawiau-ar-alergenau-ar-gyfer-busnesau-bwyd](http://www.food.gov.uk/cy/canllawiau-busnes/canllawiau-ar-alergenau-ar-gyfer-busnesau-bwyd)
- Gallwch ddod o hyd i gardiau ryseitiau, matrices alergen bwydlen, hyfforddiant am ddim a hefyd arwyddion cwsmeriaid ac ati.

## LABELU A CHYFANSODDIAD

Mae angen cadw at wahanol safonau yn dibynnu ar a fyddwch yn arlwyyo neu'n adwerthwr bwyd. Serch hynny, mae'n rhaid i chi sicrhau bod y bwyd rydych yn ei werthu wedi'i labelu'n gywir a bod y bwyd rydych yn ei ddefnyddio neu'n ei werthu o fewn ei ddyddiad defnyddio. Hefyd, ni ddylai'r bwyd rydych yn ei werthu gynnwys unrhyw lefelau niweidiol o ychwanegion fel lliwiau artiffisial neu gadwolion. Yn yr un modd, os yw eich bwyd yn cynnwys cynhwysion wedi'u harbelydru, neu wedi'u haddasu'n enetig (GM), rhaid i chi ddatgan hyn ar label y bwyd, ar y fwydlen neu ar hysbysiad sy'n weladwy i'ch cwsmeriaid.

Rhaid i fusnesau sy'n bwriadu cynhyrchu bwyd i'w werthu i fanwerthwyr bwyd sicrhau bod eu bwyd wedi'i labelu'n unol â'r RHEOLIADAU LABELU BWYD. I gael rhagor o wybodaeth am y Safonau Bwyd, cysylltwch â'r Adran Safonau Masnach.

Ffôn: **0300 1236 696**

E-bost: [enquiries-SRSWales@valeofglamorgan.gov.uk](mailto:enquiries-SRSWales@valeofglamorgan.gov.uk)

Isod, ceir rhestr gwirio byr sy'n rhoi arweiniad i fanwerthwyr ac arlwywyr.

### Food Retailers

- Dyddiadau defnyddio erbyn / gorau cyn wedi'u dilyn.
- Os caiff bwyd ei bacio a'i gyflenwi i'w werthu yn rhywle arall, mae angen ei labelu'n gywir gan ddefnyddio pecynnu gradd bwyd.
- Rhaid i fwydydd wedi'u pecynnu ymlaen llaw gael eu labelu'n gywir yn Saesneg.
- Mae'n rhaid i chi ddisgrifio bwyd yn gywir ar fwydlenni, byrddau du a hysbysebion. Er enghraifft, os caiff ei hysbysebu fel stecen ffiled, rhaid i'r cynnyrch fod yn stecen ffiled ac nid yn ddarn rhatach.

### Arlwywyr

- Dyddiadau defnyddio erbyn / gorau cyn wedi'u dilyn.
- Os caiff bwyd ei bacio a'i gyflenwi i'w werthu yn rhywle arall, mae angen ei labelu'n gywir gan ddefnyddio pecynnu gradd bwyd.
- Rhaid i fwydydd wedi'u pecynnu ymlaen llaw gael eu labelu'n gywir yn Saesneg.
- Sicrhewch fod unrhyw labeli ar gyfer alergenau wedi'u nodi'n gywir mewn print bras.
- Rhaid disgrifio'r prydau ar y fwydlen yn gywir.
- Rhaid i unrhyw ddisgrifiad o fwyd / hysbyseb beidio â chamarwain y cwsmer.
- Ni ddylai'r bwyd rydych yn ei werthu gynnwys unrhyw lefelau niweidiol o ychwanegion fel lliwiau artiffisial neu gadwolion.
- Rhaid i'r honiadau yn y bwydlenni fod yn rhai dilys e.e. heb GM, llysiuol.



## OLRHAIN

- Dan Erthygl 18 o Reoliad EC Rhif 178/2002, mae'n ofynnol i fusnesau bwyd:
- Nodi eu cyflenwyr bwyd, anifeiliaid sy'n cynhyrchu bwyd ac unrhyw sylwedd arall y bwriedir neu y disgwylir iddo gael ei gynnwys mewn bwyd;
- Nodi'r busnesau y maent wedi cyflenwi cynhyrchion iddynt; a
- Rhoi'r wybodaeth hon i'r awdurdodau cymwys yn ôl y galw.

Dylai busnesau bwyd allu:

- Nodi enw a chyfeiriad cyflenwyr bwyd, porthiant, anifeiliaid sy'n cynhyrchu bwyd a chynhwysion.
- Nodi'r cwsmeriaid yr ydych wedi cyflenwi cynhyrchion iddynt.
- Nodi'r dyddiad danfon neu anfon.
- Nodi'r cyfaint neu'r nifer a gyflenwyd neu a anfonwyd.
- Cadw cofnodion priodol a sicrhau y gellir darparu gwybodaeth o'r fath i awdurdodau yn ôl y galw.

## ATAL AC YMATEB I DDIGWYDDIADAU BWYD

- Digwyddiad yw pan fo pryderon am fygythiadau gwirioneddol neu dybiedig i ddiogelwch neu ansawdd bwyd, gan gynnwys pan nad yw bwyd yn bodloni gofynion cyfreithiol.
- Dylai pob busnes, waeth beth fo'i faint, fod yn cymryd pob rhagofal rhesymol i sicrhau bod y cynnyrch y mae'n ei gyflenwi yn bodloni gofynion diogelwch. Gall y camau y gallwch eu cymryd gynnwys y canlynol:
- Cael eich deunyddiau crai a chynhwysion gan gyflenwyr sydd wedi cofrestru gyda'u hawdurdod gorfodi lleol.
- Cael eich deunyddiau crai a'ch cynhwysion gan gyflenwyr sydd â thystysgrifau cydnabyddedig neu sydd wedi dangos eu bod yn gweithio i systemau a gweithdrefnau arferion da.
- Gofyn i'ch cyflenwyr a ydynt yn gwneud yn siŵr bod eu deunyddiau crai a'u cynhwysion yn cydymffurfio â deddfwriaeth berthnasol.

## BETH I'W WNEUD OS BYDD DIGWYDDIAD BWYD YN DIGWYDD

Mae'n ofynnol yn ôl y gyfraith i fusnesau hysbysu eu hawdurdod lleol, awdurdod iechyd porthladdoedd a'r Asiantaeth Safonau Bwyd os oes rheswm i gredu nad yw bwyd neu borthiant yn cydymffurfio â gofynion diogelwch bwyd neu borthiant.

Os oes gennych unrhyw amheuan, cysylltwch â'ch awdurdod lleol neu â'r FSA.

Rhaid i fusnesau hysbysu'r Asiantaeth Safonau Bwyd ar unwaith os yw eu bwyd yn cael ei ystyried yn niweidiol i iechyd.

Ffôn: [020 7276 8448](tel:02072768448); (tu allan i oriau: [020 7270 8960](tel:02072708960))

Fel arall, hysbyswch yr FSA ar-lein, gan ddefnyddio'r ffurflen adrodd am ddigwyddiadau yn: [www.food.gov.uk/foodindustry/regulation/foodfeedform](http://www.food.gov.uk/foodindustry/regulation/foodfeedform)

Rhaid i fusnesau hefyd hysbysu eu hawdurdod lleol a bydd yr Asiantaeth Safonau Bwyd neu'r awdurdod lleol yn rhoi gwybod i chi am unrhyw gamau y bydd angen i chi eu cymryd.

Dylai busnesau dynnu bwyd yn ôl neu, os oes angen, galw bwyd yn ôl, ar unwaith, os oes ganddynt reswm i gredu nad yw'n ddiogel.

Os nad yw'r cynhyrchion yn bodloni gofynion o ran safonau bwyd, megis labelu neu faterion ansawdd, lle nad oes unrhyw fater diogelwch, yna efallai yr hoffech sicrhau bod cynhyrchion yn cael eu tynnu'n ôl, yn hytrach na risgio cael eich erlyn.

- Mae 'galw'n ôl' yn golygu bod bwyd yn cael ei dynnu oddi ar y farchnad, lle mae'r bwyd wedi cyrraedd cwsmeriaid ac fe'u cynghorir, er enghraifft drwy gyfrwng hysbysiadau cyhoeddus a chyhoedduswydd arall, i ddychwelyd neu ddinistrio bwyd a gyflenwir iddynt. Bydd y cyngor a roddir i'r cwsmer yn cynnwys y rheswm dros ei alw'n ôl.
- Mae 'wedi'i dynnu'n ôl' yn golygu bod bwyd yn cael ei dynnu o'r farchnad hyd at a chan gynnwys y cam manwerthu, ond cyn iddo gyrraedd cwsmeriaid.

## DYLUNIAD A CHYNLLUN SAFLE BWYD

Bydd dyluniad a chynllun y safle bwyd yn amrywio'n sylweddol gan ddibynnu ar:

- Y math o fwyd y byddwch yn ei gynhyrchu, ei drin neu ei werthu
- Y swm a'r math o offer y bydd eu hangen arnoch
- Y gofod sydd ei angen.

Rhaid i gynllun, dyluniad, adeiladwaith a maint y safle

- Osgoi cronni baw mewn mannau na ellir eu glanhau.
- Caniatáu i fwyd gael ei baratoi'n ddiogel
- Caniatáu glanhau effeithiol

Nod delfrydol unrhyw gynllun cegin yw cael popeth i symud ymlaen yn drefnus o'r cyflenwi i baratoi bwyd, coginio, gweini a golchi llestri. Dylid dylunio'r cynllun gyda syniad clir o bwrpas pob ystafell

Ni ddylai deunyddiau adeiladu gynnwys unrhyw sylwedd a all ychwanegu deunydd gwenwynig at fwyd naill ai drwy gysylltiad uniongyrchol neu anweddd.

Dylai dylunio ac adeiladu, yn enwedig arwynebau lefel uchel, osgoi gorffeniadau a allai arwain at ronynnau'n cael eu diosg, fel paent, plastr neu ffibrau sy'n plicio.

**TREFNWCH YMLAEN LLAW!** Dyluniwch ar gyfer yr hyn y byddwch yn ei wneud yn y dyfodol, nid yr hyn yr ydych yn ei wneud nawr. Er enghraifft, os ydych chi'n agor busnes tecawê, fyddwch chi eisiau darparu byrddau a chadeiriau ar gyfer cwsmeriaid yn y dyfodol? Os ydych yn rhedeg tafarn, fyddwch chi eisiau cynnig cinio dydd Sul?

Os ydych yn cynllunio cegin newydd, rhowch y cynlluniau ar bapur. Ceisiwch atal y problemau cyn iddynt ddechrau. Os oes angen cyngor neu gymorth pellach, cysylltwch â ni cyn dechrau eich busnes bwyd. Mae ein hymweliadau cyngor cyn arolygu yn cael eu teilwra'n arbennig ar gyfer eich busnes ac yn rhoi'r cyfle gorau posibl i chi sgorio sgôr hylendid bwyd uchel. I gael rhagor o wybodaeth am gael mynediad at y gwasanaethau

hyn a phrisiau ewch i <https://www.srs.wales/cy/Home.aspx>, ffoniwch 0300 123 6696 neu e-bostiwch [businessadvice-srswales@valeofglamorgan.gov.uk](mailto:businessadvice-srswales@valeofglamorgan.gov.uk)

## LLORIAU

Mewn ystafelloedd lle mae bwyd yn cael ei baratoi, ei drin neu ei brosesu:

Dylai arwynebau lloriau fod yn wastad a rhaid eu cadw mewn cyflwr da a rhaid iddynt fod yn hawdd eu glanhau, a'u diheintio lle bo angen. Bydd hyn yn gofyn am ddefnyddio deunyddiau anhreiddiadwy, anamsugdol, golchadwy, diwenwyn, oni bai y gall perchennog y busnes bwyd ein bodloni bod y deunyddiau eraill a ddefnyddir yn briodol. Mae'n arfer da sicrhau bod pob cyswllt rhwng lloriau ac arwynebau eraill yn cael eu cilfwau i helpu â glanhau.

Gan gymryd eu bod wedi'u gosod yn gywir, mae arwynebau lloriau a fyddai'n cydymffurfio â'r gofyniad hwn yn cynnwys:

Teils llawr (chwarel, cerameg neu finyl), llawr diogelwch finyl, Terrazzo, llawr resin cast sefydlog. Sicrhewch fod unrhyw loriau a ddefnyddir yn rhai di-lithrig pan fyddant yn wlyb neu'n sych.

Rhaid i loriau gael eu cynllunio i atal cronni dŵr yn ystod defnydd arferol. Os bydd gollyngiadau sylweddol ar loriau neu os defnyddir pibellau glanhau gwlyb, gellir darparu draeniau llawr. Yn yr achos hwn rhaid i lefelau'r llawr ddisgyn tuag at y draeniau.

## WALIAU

Rhaid i arwynebau lloriau gael eu cadw mewn cyflwr da a rhaid iddynt fod yn hawdd eu glanhau, a'u diheintio lle bo angen.

Rhaid gallu diheintio arwynebau waliau sydd y tu ôl i arwynebau neu gyfarpar paratoi bwyd o bryd i'w gilydd i leihau'r risg o halogi bwyd.

Bydd hyn yn gofyn am ddefnyddio deunyddiau anhreiddiadwy, anamsugdol, golchadwy a diwenwyn, ac am arwyneb llyfn o uchder sy'n briodol ar gyfer y gweithrediadau, oni bai y gall perchennog y busnes bwyd ein bodloni bod y deunyddiau eraill a ddefnyddir yn briodol.

Gan gymryd eu bod wedi'u gosod yn gywir, mae arwynebau waliau a fyddai'n cydymffurfio â'r gofyniad hwn yn cynnwys:

Plastr llyfn wedi'i beintio y gellir ei lanhau; Resin epocsi a haenau tebyg; Teils ceramig; Gorchudd dur gwrthstaen; PVC, GRP a gorchudd priodol arall. Rhaid i arwynebau'r waliau allu cael eu glanhau i uchder y gellid disgwyl iddynt gael eu baeddu gan weddillion bwyd o dan weithrediadau arferol.

## NENFYDAU

Rhaid i nenfydau a gosodiadau uwchben gael eu dylunio, eu hadeiladu a'u gorffen er mwyn atal baw a lleihau anwedd, twf mowldiau annymunol a gronynnau.

Mae arwynebau nenfydau a gosodiadau uwchben a fyddai'n cydymffurfio â'r gofyniad hwn (gan gymryd eu bod wedi'u gosod yn gywir) yn cynnwys:

Plastr llyfn wedi'i beintio y gellir ei lanhau, systemau nenfwd sefydlog uniongyrchol, nenfydau crog.

Rhaid i unrhyw arwyneb allu cael ei lanhau. Argymhellir gorffeniad plastr llyfn, y gellir ei lanhau. Ni argymhellir nenfydau crog oni bai eu bod yn hawdd eu glanhau a bod ganddynt fannau mynediad addas.

Gall arwyneb mewnol adeiledd to ddarparu arwyneb derbyniol ar yr amod ei fod mewn cyflwr da ac y gellir ei lanhau.

Mae deunyddiau nenfwd a dylunio yn chwarae rhan bwysig wrth leihau cyddwysiad ar y cyd â'r system awyru.

Rhaid cynnal y nenfwd o bryd i'w gilydd i waredu unrhyw fowld sy'n cronni neu unrhyw ronynnau neu falurion eraill a allai ddisgyn i fwyd.

Ni fyddai teils polystyren neu ffibr yn addas mewn lleoliadau lleithder uchel.

## FFENESTRI

Rhaid i ffenestri ac agoriadau eraill gael eu hadeiladu i atal baw rhag cronni.

Rhaid gallu eu glanhau'n iawn ac atal baw rhag cronni. Dylai ffenestri sy'n cael eu hagor at allan ar gyfer awyru gael sgriniau sy'n atal pryfed, y gellir eu tynnu'n hawdd i'w glanhau.

## DRYSAU

Gall unrhyw ddrws a ddefnyddir gan staff sy'n trin bwyd agored yn ystod y gwaith fod yn ffynhonnell o halogi, yn enwedig os yw'r staff yn debygol o gyffwrdd y drws gyda'u dwylo. Rhaid bod modd diheintio'r drysau hyn.

Rhaid hefyd gallu diheintio dodrefn drws sy'n debygol o ddod i gysylltiad â dwylo megis platieu bysedd yn ogystal â handlenni. Mae amrywiaeth o arwynebau anhreiddiadwy llyfn ar gael. Byddai paent y gellir ei lanhau neu orffeniad wedi'i selio yn cydymffurfio. NID yw pren heb ei selio yn cydymffurfio.

Mae drysau swing gyda phlatiau cicio neu blatiau gwthio yn well na drysau gyda handlenni.

## ARWYNEBAU

Rhaid i arwynebau (gan gynnwys arwynebau offer) sydd mewn cysylltiad â bwyd fod mewn cyflwr da a bod yn hawdd eu glanhau a'u diheintio, os oes angen. Bydd hyn yn gofyn am ddefnyddio deunyddiau llyfn, diwenwyn y gellir eu golchi. Dylai arwynebau fod yn barhaus, heb graciau, holltau ac ati a heb fod yn plicio a heb fod yn hydraid. Dylai'r uniadau fod yn barhaus neu fod wedi'u bondio. Dylid osgoi ymestyniadau, ymylon neu gilfachau. Nid yw pren heb ei selio yn addas.

Mae arwynebau eraill nad ydynt fel arfer yn dod i gysylltiad uniongyrchol â bwyd ond sy'n agos at ei gilydd yn gallu halogi bwyd os ydynt yn fudr, er enghraifft, mae'n rhaid i gyfarpar allanol yr offer gydymffurfio hefyd.

Mae arwynebau a fyddai'n cydymffurfio â'r gofyniad hwn (gan gymryd eu bod wedi'u

gosod yn gywir, ac yn cael eu cynnal yn gywir) yn cynnwys:

Dur gwrthstaen, cerameg, plastigau gradd bwyd

## STORIO BWYD

Rhaid storio bwydydd i atal dirywiad niweidiol a'u diogelu rhag cael eu halogi. Rhaid storio rhai bwydydd yn yr oergell neu'r rhewgell. Rhaid i fwydydd sy'n barod i'w bwyta gael eu storio i ffwrdd o, ac uwchben bwydydd amrwd (sy'n cynnwys cig a dofednod amrwd, wyau cregyn a llysiau gwraidd heb eu golchi) yn yr oergell a'r rhewgell. Ni ddylid storio bwydydd ar y llawr, a dylid eu storio yn eu deunydd pacio os yw'n lân, neu mewn cynwysyddion â chaead. Ni ddylid defnyddio'r un cynwysyddion ar gyfer storio bwyd amrwd neu fwyd sy'n barod i'w fwyta. Os defnyddir silffoedd neu raciau i storio bwydydd sych, dylai'r raciau fod yn lân ac yn hawdd eu glanhau heb unrhyw ronynnau'n diosg. Dylai unrhyw silffoedd neu arwynebau pren fod yn llyfn a chael eu trin / paentio – nid yw pren heb ei selio yn addas.

## GWAHANU MANNAU GWEITHIO AC OFFER

Mae'n rhaid bod digon o le yn yr ystafelloedd storio a pharatoi bwyd i ganiatáu paratoi bwyd amrwd ar arwynebau gwaith ar wahân a chydag offer ar wahân i fwyd sy'n barod i'w fwyta. Mae bwyd amrwd yn cynnwys cyw iâr, cig, pysgod a llysiau gwraidd heb eu coginio hefyd. Gall unrhyw lysiau neu salad sydd wedi'u tyfu mewn cysylltiad â phridd fod â bacteria sy'n gysylltiedig â hwy a rhaid eu paratoi ar fwrdd ar wahân (brown fel arfer) nes eu bod wedi cael eu golchi neu eu plicio i gael gwared ar unrhyw halogiad pridd. Os ydych yn paratoi llysiau i'w defnyddio mewn salad, e.e. moron neu nionod, gellir eu paratoi ar fwrdd gwyrdd unwaith y byddant wedi cael eu golchi neu eu plicio.

Fel arfer defnyddir y byrddau torri o'r lliwiau canlynol: **Coch** = cig amrwd (gan gynnwys dofednod); **Melyn** = cig wedi'i goginio; **Glas** = pysgod amrwd; **Brown** = llysiau gwraidd budr/heb eu plicio; **Gwyrdd** = llysiau neu salad yn barod i'w bwyta; **Gwyn** = bara, cacennau a chynnyrch llaeth.

Os bydd trin bwydydd amrwd a bwydydd parod i'w bwyta yn digwydd ar adegau gwahanol, gellir defnyddio'r un ardal ar yr amod y gellir ei glanhau a'i diheintio'n briodol rhwng y gweithrediadau (gweler isod). Fodd bynnag, y ffordd fwyaf dibynadwy o atal croeshalogi bwydydd sy'n barod i'w bwyta yw drwy eu gwahanu, gan sicrhau bod bwydydd sy'n barod i'w bwyta yn cael eu trin a'u storio i ffwrdd o unrhyw arwynebau neu offer eraill a ddefnyddir ar gyfer bwydydd amrwd.

## E.COLI O157 A CHROESHALOGI

Mae canllawiau i fusnesau bwyd i egluro'r camau y mae angen iddynt eu cymryd i reoli'r risg o fwyd yn cael ei halogi gan E.coli O157 a'r hyn y dylai busnesau fod yn ei wneud i ddiogelu eu cwsmeriaid.

Mae'r canllawiau wedi'u datblygu mewn ymateb i'r achosion difrifol o E.coli O157 yn yr Alban yn 1996 a Chymru yn 2005, a briodolwyd i groeshalogi yn sgil trin bwyd yn wael. Er mai E.coli yw prif ffocws y canllawiau hyn, bydd y mesurau a amlinellir hefyd yn helpu i reoli bacteria eraill, megis campylobacter a salmonela. Gallwch ddod o hyd i'r canllawiau yma -

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/ecoli-cross-contamination-guidance.pdf>

Ni ddylid byth defnyddio offer cymhleth, megis pacwyr gwactod, sleiswyr a pheiriannau briwio ar gyfer bwydydd amrwd a bwydydd parod i'w bwyta – rhaid darparu peiriannau ar wahân, lle bo angen.

Mae canllawiau wedi'u diweddarau i helpu i asesu a lleihau'r risg o Clostridium botulinum mewn bwydydd oer mewn pecynnau gwactod i'w gweld yn:

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/multimedia/pdfs/publication/vacpacguide.pdf>

Mae gwahanu cyfarpar yn ddigonol yn berthnasol i eitemau fel:-

- Byrddau torri;
- Cyllyll;
- Deunydd pacio (haenen lynu a chynhwysyddion);
- Deunyddiau glanhau (poteli a chadachau);
- Ffedogau (mae ffedogau tafladwy yn ddefnyddiol ar gyfer trin bwyd amrwd, neu ffedogau lliw ar wahân os defnyddir rhai golchadwy);
- Menig;
- Pennau;
- Arddangos eitemau, e.e. labeli/tagiau.

Mae bron yn anochel y bydd angen arnoch fwy o le na'r hyn a ragwelwch yn y lle cyntaf. Cofiwch ei bod yn syniad da i gael digon o le i storio'r holl eitemau bwyd, yr holl fwydydd sych, yr holl lysiau a'r holl fwydydd wedi'u rhewi a'u hoeri. Ystyriwch faint o oergelloedd a rhewgelloedd sydd eu hangen arnoch.

Sicrhewch fod digon o le o amgylch unrhyw ffriwyr braster poeth a gynllunnir, sleiswyr bwyd ac ati i ganiatáu i'r staff symud o amgylch y gegin yn ddiogel.

## OFFER

Rhaid i bob eitem sy'n dod i gysylltiad â bwyd, gan gynnwys y deunydd pacio:

- Fod yn wydn ac yn gallu gwrthsefyll cyrydiad, yn enwedig y rheiny
- a ddaw i gysylltiad â chemegau glanhau pwerus;
- Cael eu cadw mewn cyflwr da sy'n galluogi iddynt gael eu cadw'n lân a, lle bo angen, i gael eu diheintio;
- Cael eu glanhau a'u diheintio'n effeithiol. Rhaid i chi ddefnyddio setiau offer gwahanol a hawdd eu hadnabod ar gyfer bwydydd amrwd ac sy'n barod i'w bwyta, e.e. gefeiliau gyda handlenni lliw neu o wahanol faint.
- Cael eu gosod fel bod modd glanhau'r ardal gyfagos yn effeithiol;
- Cael eu cynnal ar lefel uchel o effeithlonrwydd.

DS Mae angen i offer fod yn wydn. Anaml iawn y bydd offer "domestig" yn gallu gwrthsefyll defnydd ceginau masnachol. Mae ffyrnau, oergelloedd a rhewgelloedd masnachol yn gyffredin.

## GOFYNION TYMHEREDD

Nodir y gofynion penodol o ran tymheredd yn Rheoliadau Hylendid Bwyd (Cymru) 2006.

Mae rheoli tymheredd yn dda yn chwarae rhan bwysig iawn yn y gwaith o atal gwenwyn bwyd. Dylid cadw bwydydd risg uchel fel cynhyrchion wedi'u coginio sy'n cynnwys cig, pysgod, wyau, ac ati yn oer ar dymheredd sy'n is na 8°C. Argymhellir yn fawr bod oergelloedd yn gweithredu ar neu tua 5°C i gadw bwyd yn is na'r lefel gyfreithiol o 8°C os yw'r bwyd yn debygol o gefnogi twf organebau pathogenig neu ffurfio tocsinau.

Sylwch fod gan gynhyrchion pysgodfeydd ffres a molysgiaid a chramenogion cregyn wedi'u coginio a'u hagor eu gofynion tymheredd eu hunain; rhaid iddyn nhw gael eu cadw ar dymheredd 'rhew yn toddi'. Yn gyffredinol, ystyrir bod hyn rhwng 0°C a 4°C.

Bydd angen i rai cynhyrchion eraill, er enghraifft rhai cigoedd wedi'u coginio a chawsiau, gael eu storio ar dymheredd is na'r lefel gyfreithiol neu argymelledig. Bydd hyn yn cael ei nodi ar label y bwyd. Dylech bob amser wirio'r cyfarwyddiadau storio a'r dyddiadau defnyddio erbyn ar unrhyw fwyd a dderbynnir i'r busnes.

Mae'n rhaid i chi gael system ar gyfer gwirio tymheredd oergelloedd a rhewgelloedd bob dydd er mwyn sicrhau bod bwyd yn cael ei storio'n ddiogel ar y tymheredd cywir. Argymhellir yn gryf bod cofnod yn cael ei gadw o'r tymereddau. RHAID i chi wybod beth i'w wneud os bydd problem gyda'ch oergelloedd a'ch rhewgelloedd.

Mae'r Asiantaeth Safonau Bwyd wedi cynhyrchu canllaw ar gyfer sefydliadau gofal iechyd a gofal cymdeithasol i helpu i leihau'r risg o grwpiau agored i niwed yn eu gofal yn cael Listeriosis. Un o'r argymhellion hyn yw sicrhau bod y gadwyn oer ar gyfer bwydydd risg uchel yn cael ei chadw ar 5°C neu is. Mae'r canllaw i'w weld yn - [www.food.gov.uk/sites/default/files/listeria-guidance-june2016-rev.pdf](http://www.food.gov.uk/sites/default/files/listeria-guidance-june2016-rev.pdf)

Rhaid coginio bwyd yn drwyadl er mwyn sicrhau ei fod yn ddiogel, a gofynnir i chi sut yr ydych yn sicrhau bod hyn yn cael ei wneud. Gallwch ddangos bod bwyd yn cael ei goginio'n iawn drwy brocio'r darn mwyaf trwchus er mwyn sicrhau ei fod yn cyrraedd dros 75°C, gan gadw cofnod o'r tymereddau i ddangos bod hyn yn cael ei wneud. Dylai bwyd sydd i'w werthu'n boeth gael ei gadw ar neu uwchlaw 63°C, yn amodol ar rai eithriadau. Ar ôl iddynt gael eu coginio, os nad oes bwriad i'w bwyta'n boeth, rhaid oeri'r bwyd cyn gynted â phosibl a sicrhau bod y bwyd yn oeri o fewn 90 munud.

## BASNAU GOLCHI DWYLO

Bydd nifer y basnau golchi dwylo yn dibynnu ar faint y busnes a maint a chynllun y safle.

Mae'n rhaid lleoli basnau golchi dwylo mewn mannau strategol yn y safle fel bod gan bob gweithiwr fynediad hwylus atynt.

Rhaid defnyddio basnau golchi dwylo ar gyfer golchi dwylo yn unig.

Rhaid darparu dŵr poeth ac oer (neu dap cymysg) yn y basnau golchi dwylo, ynghyd â chyflenwad o sebon hylif, yn ogystal â deunyddiau glân ar gyfer sychu dwylo.

Gall cyfleusterau sychu gynnwys:

- Papur tafladwy – yr opsiwn gorau
- Tywelion rholio papur cabinet

- ‘Tywelion rholio’ ffabrig golchadwy mewn cabinetau

Mae’n arfer da i gyflenwi dŵr cynnes ar gyfer golchi dwylo tua 45°C drwy un tap na weithredir â llaw yn ddymunol. Mae’n arfer da i ddefnyddio sebon bacteriol o beiriant.

Ni argymhellir darparu unrhyw dywel y gellir defnyddio’r un rhan fwy nag unwaith.

Mae’n arfer da i gael arwyddion i nodi ‘BASNAU GOLCHI DWYLO’ dynodedig.

Mae’n arfer da o ran arlwyio i leoli basnau golchi dwylo wrth y fynedfa i geginau. Mewn safleoedd mwy o faint, efallai y bydd angen basnau golchi dwylo ychwanegol yn enwedig pan gaiff bwydydd ‘risg uchel’ eu trin.

Os mai dim ond tapiau a weithredir â llaw sydd ar gael yn y busnes bwyd, gellir rheoli’r risg o groeshalogi drwy ddiffodd tapiau â thywel papur. Rhaid gwneud hyn ar ôl sychu dwylo.

## CYFLEUSTERAU GOLCHI OFFER

Pan fo llestri, gwydrau a chyllyll a ffyrn yn cael eu golchi â llaw, mae’n arfer da i ddefnyddio glanedydd cymeradwy a diheintydd. Yn ddelfrydol, dylai offer a chyfarpar fod wedi’u diheintio neu fod wedi’u golchi mewn peiriant golchi llestri digonol. Dylai peiriannau golchi llestri gael eu cynnal a’u cadw’n briodol a’u gwasanaethu’n rheolaidd ac ni ddylid stopio’r rhaglen ar ôl ei dechrau. Dylid cael gwared ar unrhyw ddarnau o fwyd cyn golchi, rinsio cyfarpar ymlaen llaw, cael gwared ar galch o’r tu mewn i’r peiriant a glanhau’r arwynebau mewnol yn rheolaidd. Peidiwch â gorrwytho’r peiriant.

Os nad yw hyn yn bosibl, rhaid i chi sicrhau bod offer yn cael ei gadw’n rhydd rhag unrhyw halogi wrth olchi drwy olchi unrhyw offer a ddefnyddir ar gyfer bwydydd sy’n barod i’w bwyta cyn offer sydd wedi cael ei ddefnyddio ar gyfer eitemau amrwd (cig amrwd, pysgod, dofednod a llysiau gwraidd). Rhaid defnyddio cyfarpar ar wahân, sy’n hawdd ei adnabod ar gyfer bwydydd amrwd a bwydydd parod i’w bwyta lle nad oes peiriant golchi llestri masnachol ar gael, a’u storio ar wahân fel nad oes risg o groeshalogi. Mae’n arfer da i ddefnyddio sincipiau dynodedig ar wahân os oes gennych rai i olchi cyfarpar a ddefnyddir ar gyfer bwydydd amrwd a chyfarpar a ddefnyddir ar gyfer bwydydd sy’n barod i’w bwyta. Rhaid defnyddio deunyddiau glanhau ar wahân, e.e. lliain pinc neu sgwriwr, i olchi offer amrwd.

Rhaid darparu cyfleusterau digonol ar gyfer glanhau a diheintio offer a chyfarpar gwaith. Rhaid i’r cyfleusterau hyn fod wedi’u hadeiladu o ddeunyddiau sy’n gallu gwrthsefyll cyrydiad a rhaid iddynt fod yn hawdd eu glanhau a chael cyflenwad digonol o ddŵr poeth ac oer.

Bydd cyfleusterau addas ar gyfer golchi offer yn cynnwys:

- Sincipiau ynghyd â glanedyddion a diheintyddion ar gyfer glanhau offer â llaw. (Rhaid i’r sincipiau fod yn ddigon mawr i ddelio â’r cyfarpar a ddefnyddir fel arfer yn y safle).
- Diheintio’r sincipiau.
- Peiriannau chwistrellu awtomatig (peiriannau golchi llestri).
- Pibellau neu gyfarpar arall ar gyfer glanhau a diheintio offer sefydlog.

Dylai sincipiau a byrddau draenio fod ag arwyneb llyfn, caled, gwastad, wedi’u gwneud o fetel nad yw’n gyrydol (e.e. dur gwrthstaen).



Dylai sincipiau a ddefnyddir i olchi llestri fod yn ddigon bach i sicrhau bod dŵr poeth yn cael ei ailgyflenwi'n aml, ond yn ddigon mawr i gymryd y llestri mwyaf yn gyffyrddus.

Mae'n ddymunol cael sinc â phibell chwistrellu ar gyfer golchi'r sinc a'r byrddau draenio, a hidlydd y gellir ei dynnu yn y bibell wastraff i ddal briwsion.

Ni ddylai sychu offer achosi ail-halogi, er enghraifft, o gadachau budron. Mae cael lle ar gyfer sychu offer yn naturiol yn ddewis amgen addas.

Mae tap cymysg unigol yn dderbyniol, neu ddŵr wedi'i gyflenwi ar dymheredd wedi'i reoleiddio o uned wresogi.

Mae'n arfer da i ddarparu cyfleusterau ar gyfer draenio a sychu cyfarpar sy'n agos i'r man lle cafodd ei olchi.

## CYFLEUSTERAU GOLCHI BWYD

Rhaid golchi'r bwyd mewn sincipiau sydd wedi'u glanhau a'u diheintio cyn eu defnyddio, yn ddefnyddol mewn colander, mewn cynhwysydd neu gyda dwylo glân, i'w hatal rhag dod i gysylltiad â'r sinc. Pan fydd llysiâu gwraidd wedi'u golchi yn y sinc, rhaid glanhau a diheintio'r sinc cyn ei defnyddio eto ar gyfer defnyddiau eraill. Peidiwch â golchi cig amrwd gan fod hyn yn taenu bacteria o amgylch y gegin.

## CYFLENWAD DŴR

Mae'n rhaid i ddŵr oer a ddefnyddir gyda bwyd, ar gyfer glanhau cyfarpar neu arwynebau, neu ar gyfer hylendid personol fod yn ddŵr yfed, yn ddefnyddol o'r prif gyflenwad ac nid wedi'i fwydo trwy danc canolradd. Rhaid i bob safle fod â chyflenwad dŵr poeth; fel canllaw, dylai fod gan ddŵr poeth dymheredd rhyddhau o 60°C. Pan ddefnyddir gwresogyddion dŵr, dylent fod â digon o gapasiti i gyflenwi holl anghenion dŵr poeth busnes heb redeg allan. Os ydych wedi dynodi sincipiau ar wahân ar gyfer golchi cyfarpar bwyd amrwd a bwyd sy'n barod i'w fwyta, gellir golchi'r bwyd cyfatebol yn y sincipiau hyn, h.y. llysiâu gwraidd mewn sinc cyfarpar bwyd amrwd; ffrwythau mewn sinc cyfarpar bwyd parod i'w fwyta.

## GOLEUADAU

Rhaid darparu golau naturiol a/neu artiffisial digonol ar gyfer pob rhan o'r safle. Mae'r lefelau goleuo a argymhellir yn amrywio o 150 Lux mewn ystafelloedd storio i 500 Lux mewn ardaloedd paratoi bwyd. Bydd golau digonol yn sicrhau y gellir gwneud gwaith yn hawdd ac yn ddiogel. Bydd golau da hefyd yn sicrhau bod gwaith glanhau yn cael ei wneud yn iawn.

Dylid gorchuddio tiwbiau fflworoleuol â thryledwr er mwyn atal golau llachar a lleihau'r tebygolrwydd o lygru bwydydd pe bai un yn torri. Mae lampau/bylbiau nad ydynt yn malu hefyd yn opsiwn mewn busnes bwyd.

## SYSTEMAU AWYRU A THYMHEREDD

Efallai y bydd angen Caniatâd Cynllunio i osod neu amnewid systemau echdynnu mygdarth allanol. Holwch yr adran Cynllunio - Rheoli Datblygu (gweler y manylion cyswllt uchod).

Mae unrhyw dyfiant o fowld o fewn adeiladwaith yn adeilad yn annymunol.

Rhaid cynllunio dyluniad, adeiladwaith, cynllun a maint yr adeilad rhag i'r anwedd gronni. Gall system awyru effeithiol helpu i leihau achosion o'r fath.

Rhaid darparu awyriad naturiol neu fecanyddol pan fo angen sicrhau nad yw'r gwres a/ neu'r lleithder yn cronni i lefelau a allai helpu i luosi bacteria yn gyflym.

Efallai y bydd angen system awyru fecanyddol hefyd pan fydd y math o goginio'n cynhyrchu llawer o fwg neu fygdarth.

Rhaid peidio â defnyddio aer a dynnir i mewn i ystafelloedd paratoi 'glân', sy'n cynhyrchu bwyd sy'n barod i'w fwyta, o fannau brwnt fel mannau storio gwastraff neu ystafelloedd a ddefnyddir ar gyfer prosesau 'brwnt' megis golchi potiau.

Rhaid i systemau awyru gael eu hadeiladu yn y fath fodd fel bod modd cael gafael yn hawdd ar hidlwyr a rhannau eraill sydd angen eu glanhau neu eu hadnewyddu.

- Fel targed, dylai tymereddau amgylchynol fod yn is na 25°C. Ni fydd awyru naturiol mewn ystafelloedd lle mae bwyd yn cael ei goginio ond yn addas mewn safle bach a lle mae mewnbyn gwres isel i mewn i'r ystafell.

Mae rhai ystafelloedd fel ceginau, yn enwedig os cynigir coginio ar raddfa fawr, yn debygol o fod angen system awyru mecanyddol. Bydd angen gwasanaethau contractwr proffesiynol i ddarparu system awyru newydd a fydd yn rhoi cyngor ar elfennau o berfformiad a dyluniad. Os ydych yn gosod system awyru newydd dylech hefyd ystyried yr effaith sŵn bosibl ar eiddo cyfagos.

Ni ddylai'r gyfradd awyru isaf ar gyfer ceginau fod yn llai na 30 newid aer yr awr; 17.5 litr yr eiliad am bob metr sgwâr o arwynebedd llawr.

I gael rhagor o wybodaeth am osod systemau awyru a'r effeithiau amgylcheddol bosibl, cysylltwch â'r Adran Rheoli Llygredd.

## ARDALOEDD GLANWEITHIOL

Bydd angen i chi ddarparu nifer digonol o doiledau cwsmeriaid os ydych yn rhedeg busnes a ystyrir yn fan adloniant neu os ydych yn gwerthu bwyd neu ddiod i'r cyhoedd i'w fwyta ar y safle. Rhaid i'r toiledau hyn fod yn gysylltiedig â system ddraenio effeithiol.

Ni ddylai toiledau arwain yn uniongyrchol at ystafelloedd lle mae bwyd yn cael ei drin/ ei baratoi.

Dylai basn golchi dwylo gael ei ddarparu gyda dŵr poeth ac oer (neu gymysg yn briodol), sebon a dull hylan o sychu dwylo.

Mae'n arfer da i gael cyfleusterau toiledau ar gyfer staff arlwyo ar wahân i'r rhai ar gyfer cwsmeriaid, gwesteion ac ymwelwyr eraill. Ni ddylai staff sy'n glanhau'r toiledau wisgo dillad paratoi bwyd h.y. ffedogau i giwbicl y toiled.

Mae'n rhaid i doiledau gael naill ai system awyru naturiol neu fecanyddol i atal (cyn belled ag y bo'n bosibl) eriolau ac arogleuon annymunol rhag treiddio i ystafelloedd bwyd.

Rhoddir arweiniad ar nifer y toiledau sydd eu hangen yn Safonau Prydeinig BS 6465-1: 2006.

## GWASTRAFF

Dylai gwastraff bwyd, sgil-gynhyrchion nad ydynt yn fwydadwy a sbwriel arall gael eu rhoi mewn cynwysyddion y gellir eu cau, a weithredir â throed yn ddymunol, ac mae'n rhaid eu cadw'n lân, a sicrhau eu bod yn hawdd eu glanhau a'u diheintio.

Rhaid i systemau gweithredu sicrhau nad yw cynwysyddion sbwriel mewn ystafelloedd bwyd yn dod yn rhy llawn a'u bod yn cael eu gwagio a'u symud o'r ystafell yn rheolaidd. Rhaid i gynwysyddion fod wedi'u hadeiladu o ddeunydd gwydn sy'n eu gwneud yn hawdd eu glanhau a'u diheintio.

Dylai unrhyw gynwysyddion sbwriel a ddefnyddir i STORIO gwastraff sy'n aros i gael ei gasglu a'i symud o'r safle fod â chaead ac wedi'u hadeiladu o ddeunydd gwydn sy'n golygu eu bod yn hawdd eu glanhau a'u diheintio. Mae'n rhaid gwneud darpariaeth ddigonol ar gyfer storio sbwriel y tu allan i ystafelloedd bwyd, mewn modd a fydd yn eu cadw'n lân ac yn rhydd rhag anifeiliaid a phlâu.

Rhaid diheintio biniau neu gynwysyddion sachau a ddefnyddir mewn ardaloedd sy'n paratoi bwydydd risg uchel yn amlach.

Rhaid symud biniau ar ddiwedd pob sesiwn fasnachu o'r man paratoi bwyd uniongyrchol a gwneud trefniadau ar gyfer eu gwaredu neu eu casglu.

Bydd amllder y casgliadau'n dibynnu ar faint a math y gwastraff.

Rhaid gwaredu gwastraff bwyd hylifol fel olew a chemegau glanhau yn ddiogel. Ni fydd fel arfer yn dderbyniol i fflysio symiau sylweddol i mewn i'r draen.

Rhaid i unrhyw wastraff sy'n cynnwys bwyd amrwd sy'n tarddu o anifeiliaid gael ei wahanu o unrhyw wastraff arall a'i waredu drwy contractwr a awdurdodwyd i waredu sgil-gynhyrchion anifeiliaid. Mae enghreifftiau o hyn yn cynnwys selsig a bacwn amrwd, cig wedi'i goginio'n waedlyd, dofednod amrwd, pysgod amrwd, sushi, cig amrwd wedi'i rewi ac wyau amrwd.

Dan DDEDDF DIOGELU'R AMGYLCHEDD 1990 mae gennych DDYLETSWYDD GOFAL o ran sut rydych yn cael gwared ar eich gwastraff. Gan nad yw sbwriel masnachol wedi'i gynnwys yn eich ardrethi busnes, rhaid i chi dalu am gludwr gwastraff awdurdodedig i gael gwared â'ch gwastraff o'ch safle. Bydd hefyd angen i chi gadw manylion mewn perthynas â'r math o wastraff, y swm a gynhyrchir a manylion y cwmni sy'n cael gwared ar wastraff.

Ni ddylid cyflwyno sbwriel a gynhyrchir gan eich busnes i'w gasglu gyda gwastraff domestig; byddwch yn torri eich dyletswydd gofal os byddwch yn caniatáu i hyn ddigwydd.

## OLEW GWASTRAFF

Os ydych yn cynhyrchu olew coginio gwastraff fel rhan o'ch busnes arlwygo yna mae'n rhaid i chi sicrhau ei fod yn cael ei storio'n iawn, nad ydyw'n cael ei ollwng a'i fod yn cael ei gasglu gan gasglwr awdurdodedig a fydd yn mynd â'ch gwastraff i safle awdurdodedig i'w adfer neu ei waredu. Bydd llawer o gwmnïau'n casglu'r gwastraff hwn AM DDIM. Bydd swyddogion yn disgwyl gweld tystiolaeth bod eich olew gwastraff yn cael ei gasglu a'i waredu mewn modd priodol.

Ni ddylid arllwys olew coginio gwastraff i lawr draeniau na charthffosydd oherwydd mae hyn yn arwain yn anochel at flocio ac arogl neu broblemau fermin a gall hefyd lygru cyrsiau dŵr sy'n arwain at broblemau i fywyd gwyllt. Gallai camau o'r fath hefyd arwain at erlyniad

posibl. Ni ddylid ychwaith waredu olew coginio gwastraff gyda gweddill y gwastraff arlwyo neu gegin oherwydd gallai achosi gollyngiadau sy'n arwain at arogleuon annymunol neu broblemau llygredd neu gall contractwyr gwastraff wrthod ei symud.

Ni ddylid mynd ag olew coginio gwastraff i ganolfannau ailgylchu gwastraff y cartref (a elwir hefyd yn Safleoedd Amwynder Dinesig) i'w waredu mewn banciau olew injan.

Cysylltwch â'ch Gwasanaeth Casglu Gwastraff Masnachol i fusnesau drwy'r Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir:-

Caerdydd – Ffôn [02920 717501](tel:02920717501)

[www.cardiff.gov.uk/CYM/Busnes/Gwastraff-masnachol/Pages/default.aspx](http://www.cardiff.gov.uk/CYM/Busnes/Gwastraff-masnachol/Pages/default.aspx)

Y Fro – Ffôn [01446 700111](tel:01446700111)

[www.valeofglamorgan.gov.uk/en/living/Recycling-and-Waste/Commercial-Waste](http://www.valeofglamorgan.gov.uk/en/living/Recycling-and-Waste/Commercial-Waste)

Pen-y-bont ar Ogwr – Ffôn [016560643643](tel:016560643643)

[www.bridgend.gov.uk/services/recycling-and-waste/trade-and-commercial-waste](http://www.bridgend.gov.uk/services/recycling-and-waste/trade-and-commercial-waste)

## DRAENIAU

Rhaid i'r draeniau gael cwmp digonol er mwyn caniatáu i'r holl wastraff solet a hylifol lifo i ffwrdd. Rhaid darparu trap effeithiol ar gyfer pob cyfarpar sy'n gysylltiedig â'r system ddraenio. Rhaid i bwyntiau archwilio fod ar gael, ond rhaid iddynt gael eu selio'n ddigonol.

Argymhellir bod trapiau saim yn cael eu gosod i atal saim yn y system garthffosiaeth.

## LLYGREDD

Mae angen sicrhau nad yw eich safle yn achosi Niwsans Statudol i eraill mewn eiddo cyfagos. Mae hyn yn cynnwys materion megis mwg, mygdarth, nwyon, llwch, stêm, arogl, sŵn neu grynoadau neu ddyddodion sy'n niweidiol i iechyd neu'n niwsans.

I gael rhagor o wybodaeth am niwsans statudol, cysylltwch â'r Is-adran Llygredd.

Ffôn: [0300 1236696](tel:03001236696)

E-bost: [enquiries-SRSWales@valeofglamorgan.gov.uk](mailto:enquiries-SRSWales@valeofglamorgan.gov.uk)

## ATAL PLÂU

Mae'n rhaid i weithdrefnau priodol hefyd fod ar waith i sicrhau y caiff plâu eu rheoli. Mae plâu yn cynnwys anifeiliaid na chaniateir mewn safleoedd bwyd, yn enwedig pryfed, adar, llygod mawr a llygod. Cewch gyflogi contractwr rheoli plâu arbenigol i sicrhau bod plâu yn cael eu rheoli; fel arall, dylech gynnwys eich gwiriadau rheolaidd eich hun.

Gallai'r gweithdrefnau y dylid eu dilyn i reoli plâu gynnwys:

- Diogelu mynedfeydd a phwyntiau mynediad eraill.
- Sgriniau pryfed.
- Offer lladd pryfed electronig.
- Cylchdroi nwyddau sych yn aml.

- Arolygon rheolaidd gan gontractwyr cymwys.
- Baetio gyda phlaladdwyr.

Ni ddylid caniatáu anifeiliaid dof ac anwes mewn mannau lle mae bwyd yn cael ei drin, ei baratoi na'i storio.

Mae Cyngor Caerdydd yn cynnig Gwasanaeth Rheoli Plâu i fusnesau bwyd yn ardal Caerdydd. I gael rhagor o wybodaeth cysylltwch â Rheoli Plâu ar -

Ffôn: [029 2087 2934](tel:02920872934)  
[029 2087 2935](tel:02920872935)

Peiriant ateb tu allan i oriau - [029 2087 2934](tel:02920872934)

E-bost: [RheoliPlau@caerdydd.gov.uk](mailto:RheoliPlau@caerdydd.gov.uk)

## DEUNYDDIAU / AMSERLENNI GLANHAU

Rhaid labelu'r deunyddiau glanhau yn glir, eu storio mewn cynwysyddion sy'n ddigon cadarn, a'u storio i ffwrdd o fwyd. Ni ddylid troi deunyddiau glanhau na sylweddau peryglus eraill yn gynwysyddion bwyd dan unrhyw amgylchiadau.

Dylid bod yn ofalus â chemegau glanhau a ddygir i mewn i ystafelloedd bwyd i'w defnyddio, er mwyn atal halogi bwyd.

Mae'n arfer da i gael amserlen lanhau ar wahân ar gyfer pob darn o gyfarpar a phob rhan o'r safle. Dylai amserlen lanhau nodi'r canlynol:

- Y dasg i'w chyflawni.
- Amllder y dasg.
- Deunydd a chemegau glanhau i'w defnyddio.
- Y dull (gan gynnwys manylion o ran sut y tynnwyd yr offer o'i gilydd a'u roi'n ôl at ei gilydd).
- Rhagofalon diogelwch sydd i'w cymryd.
- Pwy sy'n gwneud y gwaith.
- Safon a ddisgwylir.

Dylai'r rheolwr neu'r goruchwylydd fonitro'r modd y caiff amserlenni glanhau eu rhoi ar waith yn effeithiol.

Ni ddylai defnyddio camau diheintio megis defnyddio diheintyddion cemegol gymryd lle gwahanu corfforol fel ffordd o reoli croeshalogi. Fodd bynnag, mae'n fesur rheoli mewn llawer o achosion. Gellir ystyried bod defnyddio diheintyddion sy'n bodloni BS EN 1276:1997 neu BS EN 13697:2001 yn briodol. Rhaid eu defnyddio ar arwynebau sy'n edrych yn lân (mae angen cam glanhau cyn defnyddio diheintydd trwy ddefnyddio dŵr poeth a glanedydd, megis hylif golchi llestri); wedi'i wanhau yn briodol; a'i ddefnyddio ar y tymheredd cywir; a'i adael am yr amser cyswllt gofynnol. Rhaid dilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr bob amser.

Lle bynnag y bo modd, dylid defnyddio cadachau glanhau tafladwy ar gyfer glanhau, ond lle nad yw hyn yn bosibl, rhaid diheintio cadachau cyn eu haildefnyddio. Gellir diheintio'n effeithiol drwy olchi cadachau mewn cylch golchi dillad poeth safonol (h.y. dros 82°C).

# MATERION STAFF

## CYFLEUSTERAU NEWID

Mae'n rhaid gwneud darpariaeth i ganiatáu i'r rhai sy'n trin bwyd newid a storio eu dillad stryd a'u heffeithiau personol i ffwrdd o fwydydd agored. Yn dibynnu ar faint y gweithrediad a nifer y gweithwyr, efallai y bydd ardal newid i ffwrdd o fwydydd a chypyrddau diogel y gellir eu cloi yn ddigonol i fodloni'r gofyniad hwn

## GWISG DIOGELWCH

Rhaid i ddiplad fod yn lân a dylid eu newid yn rheolaidd er mwyn cynnal safonau hylendid er mwyn diogelu'r bwyd rhag risg o halogiad.

Mae'n arfer da i bob ymwelydd â'r gegin (gan gynnwys personél cynnal a chadw) wisgo dillad a hetiau amddiffynnol os ydynt yn peri risg o halogiad.

Gall safonau dillad amrywio yn dibynnu ar y dyletswyddau a gyflawnir. Byddai'r canlynol yn bodloni'r gofyniad:

Personél sy'n paratoi bwyd agored - côt lân, gwisg tiwnig neu debyg, ynghyd â gorchudd pen. Dylid ystyried esgidiau diogelwch.

Person Storfa / Gyrrwr - Côt lân neu eitem sy'n mynd dros eich dillad.

Gweinyddwyr / staff bar - dillad glân, tiwnig neu wisg.

Ni ddylai staff sy'n paratoi bwyd 'risg uchel' deithio i'w man gwaith yn eu dillad diogelwch. Dylen nhw hefyd dynnu'r dillad diogelwch os ydyn nhw'n gadael y gegin am resymau eraill, ee seibiannau neu lanhau.

## POLISI SALWCH

Ni chaniateir i unrhyw berson, y gwyddys neu yr amheuir ei fod yn dioddef o glefyd, neu'n cario clefyd, sy'n debygol o gael ei drosglwyddo drwy fwyd neu tra'n dioddef, er enghraifft gyda chlwyfau heintiedig, heintiau'r croen, briwiau neu sydd â dolur rhydd, weithio mewn unrhyw ardal fwyd mewn unrhyw gapasiti lle mae tebygolrwydd o halogi bwyd yn uniongyrchol neu'n anuniongyrchol.

Pan fyddwch yn dod yn ymwybodol eich bod chi neu aelod o staff yn dioddef o un o'r cyflyrau a restrwyd, mae cyfrifoldeb cyfreithiol arnoch i gymryd y camau angenrheidiol. Gall hyn olygu gwahardd o'r gwaith yn gyfan gwbl, neu wahardd o swyddi penodol.

Mae'n rhaid i unrhyw berson sy'n gweithio mewn ardal trin bwyd roi gwybod i'r perchennog am rai afiechydon neu gyflyrau lle mae'n debygol y byddant yn halogi'r bwyd yn uniongyrchol neu'n anuniongyrchol. Rhaid iddynt adrodd ar unwaith os ydynt:

- Yn gwybod neu'n amau eu bod yn dioddef o glefyd neu'n cario clefyd sy'n debygol o gael ei drosglwyddo drwy fwyd.
- Yn dioddef o glwyf heintiedig, haint ar y croen, briwiau, dolur rhydd neu unrhyw gyflwr arall sy'n ymwneud â'r stumog neu chwydu.

Dylid cadw pobl sy'n dioddef o afiechyd neu haint o fwyd, gan gynnwys chwydu, dolur rhydd, heintiau'r croen, briwiau a chlwyfau agored rhag gweithio mewn unrhyw ardaloedd

trin bwyd nes eu bod yn rhydd o symptomau am 48 awr, neu wedi cael cliriad meddygol.

Efallai y bydd rhai mathau o salwch yn gofyn am gyfnod gwahardd hwy neu hyd yn oed cliriad meddygol cyn ei bod yn ddiogel i chi weithio gyda bwyd unwaith eto. O ganlyniad, mae'n arfer da i'r rheolwr ymgynghori â'r Adran Clefydau Trosglwyddadwy yng Nghyngor Caerdydd am gyngor ar wahardd yr aelod o staff rhag trin bwyd a pha mor addas ydyw i ddychwelyd ar ôl salwch.

Ffôn: [0300 1236696](tel:03001236696)

E- bost: [clefydautrosglwyddadwy@caerdydd.gov.uk](mailto:clefydautrosglwyddadwy@caerdydd.gov.uk) ar gyfer y rhanbarth GRhR cyfan.

## HYLENDID PERSONOL

Rhaid i bobl sy'n gweithio mewn ardaloedd trin bwyd hefyd ymarfer hylendid da.

Er enghraifft, mae'n rhaid iddynt:

- Gael dwylo glân os ydynt yn trin bwyd.
- Peidio â smygu na phoeri yn yr ardal trin bwyd.
- Peidio â bwyta nac yfed wrth drin bwyd.
- Cael gwallt glân wedi ei glymu yn ôl a'i orchuddio.
- Gorchuddio clwyfau sy'n debygol o achosi risg o halogi bwydydd (ar ddwylo neu rannau agored eraill o'r corff) â gorchuddion gwrth-ddŵr. Mae'n arfer da i ddefnyddio gorchuddion clwyfau lliw llachar sy'n hawdd eu gweld os ydynt yn dod i ffwrdd.
- Peidio â gwisgo gemwaith nac ewinedd ffug na farnais ewinedd a allai beri risg o halogiad.

## CYMWYSTERAU A HYFFORDDIANT

Mae'r ddeddfwriaeth yn ei gwneud yn ofynnol i'r rhai sydd o fewn busnes bwyd feddu ar y wybodaeth angenrheidiol i sicrhau nad ydynt yn peryglu diogelwch bwyd wrth gyflawni eu dyletswyddau, boed hynny drwy drin bwyd yn uniongyrchol neu drwy reoli'r busnes a'i weithdrefn rheoli diogelwch bwyd. Ni ellir dangos cydymffurfiaeth drwy fod wedi mynychu cwrs hyfforddi ffurfiol neu gynhyrchu tystysgrif yn unig; rhaid i reolwyr a staff fynd ati i roi eu gwbyodaeth am hylendid bwyd ar waith yn y gweithle, ni waeth sut y mae hyn wedi'i ennill. Bydd gorfodwyr felly yn llunio barn ar gydymffurfiaeth yn seiliedig ar dystiolaeth a gafwyd trwy:

- Holi rheolwyr a staff
- Arsylwi arferion gwaith
- Unrhyw ddogfennau perthnasol

Awgrymir bod rhaid i staff sy'n paratoi bwydydd risg uchel agored neu sy'n trin bwyd ac sydd â rôl oruchwylio gael hyfforddiant i lefel sy'n cyfateb i Ddyfarniad Lefel 2 Sefydliad Siartredig Iechyd yr Amgylchedd (CIEH) mewn Diogelwch Bwyd ac Arlwyio o fewn 3 mis o ddechrau gweithio. Er mwyn cynorthwyo gyda'r gofyniad hwn rydym yn cynnal y dyfarniad Lefel 2 uchod yn ogystal â Lefel 3 Goruchwylio Diogelwch Bwyd. Gallwch naill ai ddod atom ni i gael hyfforddiant – rydym yn cynnal cyrsiau yn Neuadd y Ddinas, Caerdydd yn rheolaidd – neu fel arall, gallwn ddarparu hyfforddiant mewn lleoliad sy'n addas i chi. I gael rhagor o wybodaeth cysylltwch â ni.

Mae rhestr lawn o ddarparwyr hyfforddiant eraill hefyd ar gael, sy'n gallu cyflenwi hyfforddiant mewn Saesneg ac ieithoedd eraill.

Gellir darparu hyfforddiant HACCP i reolwyr a staff hefyd i'w cynorthwyo i ddeall ac ysgrifennu eich dogfennaeth eich hun. Mae hyfforddiant HACCP Lefel 2 a Lefel 3 ar gael.

Mae hyfforddiant Iechyd a Diogelwch yn y Gweithle Lefel 2 ar gael i staff a busnesau hefyd.

Nodwch fod pob cwrs hyfforddi yn cael ei brisio'n gystadleuol, a'i ddarparu gan swyddogion hyfforddedig, profiadol a phroffesiynol sydd ar hyn o bryd yn cynnal arolygiadau yn eu maes arbenigedd. Gellir cynnal sesiynau hyfforddi naill ai mewn swyddfa leol gyfagos neu fel arall, mewn lleoliad sy'n addas i chi.

Mae'n arfer da i gasglu cofnodion o unrhyw hyfforddiant a ddilynwyd gan staff a'u cadw ar y safle. Bydd angen cofnodion hyfforddi yn ystod yr arolygiad fel tystiolaeth i ddangos bod y staff wedi derbyn hyfforddiant digonol a chyfredol.

Rydym yn cynnig Gwasanaethau Hyfforddi i fusnesau bwyd, gan gynnwys cyrsiau hyfforddi hylendid bwyd a achredir gan Gymdeithas Frenhinol Iechyd y Cyhoedd. I gael rhagor o wybodaeth am gael mynediad at y gwasanaethau hyn a phrisiau ewch i:-

<https://www.srs.wales/cy/Home.aspx>

ffoniwch 0300 123 6696 neu

e-bostiwch [businessadvice-srswales@valeofglamorgan.gov.uk](mailto:businessadvice-srswales@valeofglamorgan.gov.uk)

## IECHYD A DIOGELWCH

### DEDDF IECHYD A DIOGELWCH YN Y GWAITH 1974

Mae gan bob cyflogwr ddyletswydd i sicrhau, cyn belled ag y bo'n rhesymol ymarferol, iechyd, diogelwch a lles yn y gwaith yr holl weithwyr, cwsmeriaid ac ymwelwyr a chontractwyr ar y safle. Gallai hyn effeithio ar ddyluniad, adeiladwaith a gweithrediad safleoedd bwyd a dylech felly asesu'r risg.

Mae'n ofynnol i chi lunio Polisi Iechyd a Diogelwch ysgrifenedig os ydych yn cyflogi 5 neu fwy. Dylai fod yn benodol i'ch cwmni a nodi eich polisi cyffredinol ar gyfer diogelu iechyd a diogelwch eich cyflogeion yn y gwaith. Mae'r datganiad yn bwysig oherwydd dyma eich cynllun gweithredu sylfaenol ar Iechyd a Diogelwch, a dylai pob un o'ch cyflogeion ei ddarllen, ei ddeall a'i ddilyn.

Mae polisi Iechyd a Diogelwch mewn 3 rhan yn y bôn:

#### **Datganiad o Fwriad**

Nodwch mewn termau syml eich nodau cyffredinol o ran iechyd a diogelwch eich cyflogeion. Efallai y byddwch yn dymuno cyfeirio at y Ddeddf Iechyd a Diogelwch yn y gwaith a phwysleisio pwysigrwydd cydweithrediad eich gweithlu. Dylid llofnodi a dyddio'r datganiad.

#### **Sefydliad ar gyfer Iechyd a Diogelwch**

Gellir dirprwyo cyfrifoldebau dan y Ddeddf Iechyd a Diogelwch yn y gwaith i reolwyr a goruchwylwyr. Dylai eich datganiad ddangos yn glir sut y caiff y dyletswyddau hyn eu dyrannu. Lle mae unigolion allweddol wedi'u henwi, rhaid diffinio'u cyfrifoldebau.



## Trefniadau ar gyfer Iechyd a Diogelwch

Mae'n disgrifio'r systemau a'r gweithdrefnau ar gyfer sicrhau iechyd a diogelwch cyflogaion. Dylech ddadansoddi'r gweithgareddau a wneir gan eich cwmni a meddwl am y peryglon a allai godi. Yna gellid rhestru'r peryglon gyda rheolau a rhagofalon ar gyfer eu hosgoi. Gelwir hyn yn asesiad risg. Mae asesu'r risg yn golygu archwilio'n ofalus beth, yn eich gwaith, a allai achosi niwed i bobl, fel y gallwch bwyso a mesur a ydych wedi cymryd digon o ragofalon neu a ddylech wneud mwy i atal niwed. Y nod yw sicrhau nad oes unrhyw un yn cael ei frifo neu'n mynd yn sâl. I gael rhagor o wybodaeth am asesiadau risg, gweler cyhoeddiad 5 cam i asesu risg yr Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch

Dylech hefyd wneud trefniadau ar gyfer ymdrin ag anafiadau, tân ac argyfyngau eraill a'ch trefniadau ar gyfer darparu cyfarwyddyd, hyfforddiant a goruchwyliaeth sy'n angenrheidiol i sicrhau bod y systemau diogel yn cael eu mabwysiadu a'u dilyn bob amser.

I gael mwy o wybodaeth, cysylltwch â'r Is-adran Iechyd a Diogelwch.

Ffôn: [0300 1236 696](tel:03001236696)

E bost: [Is-adranGorfodaethIechydaDiogelwch@caerdydd.gov.uk](mailto:Is-adranGorfodaethIechydaDiogelwch@caerdydd.gov.uk)

Rydym yn cynnig hyfforddiant Lefel 2 Iechyd a Diogelwch yn y Gweithle ar gyfer staff a busnesau, yn ogystal â hyfforddiant Rheoli Heintiau. I gael rhagor o wybodaeth am gael mynediad at y gwasanaethau hyn a phrisiau ewch i [www.srs.wales/cy/Home.aspx](http://www.srs.wales/cy/Home.aspx), ffoniwch [0300 123 6696](tel:03001236696) neu e-bostiwch [businessadvice-srswales@valeofglamorgan.gov.uk](mailto:businessadvice-srswales@valeofglamorgan.gov.uk)

## CYMORTH CYNTAF A DAMWEINIAU

Mae'n ofyniad cyfreithiol i ddarparu offer cymorth cyntaf, gweithwyr hyfforddedig a chyfleusterau sy'n berthnasol i'ch maint a'r risgiau i weithwyr.

Caiff pob damwain ei chofnodi yn llyfr damweiniau'r cwmni.

Dylai'r llyfrau damweiniau hyn gael eu hadolygu'n rheolaidd gan uwch reolwyr i ganfod natur y digwyddiadau sydd wedi digwydd yn y gweithle. Dylai'r adolygiad hwn fod yn ychwanegol at ymchwiliad unigol i'r amgylchiadau sy'n gysylltiedig â phob digwyddiad.

Dylid rhoi gwybod am ddamweiniau allai fod wedi digwydd hefyd fel y gellir cymryd camau i ymchwilio i'r achosion ac i'w hatal rhag digwydd eto.

Dylid hysbysu'r Ganolfan Gyswllt Digwyddiadau (CGD) am unrhyw anafiadau sy'n gysylltiedig â gwaith sy'n cadw staff oddi ar eu gwaith arferol am fwy na thri diwrnod (neu anafiadau difrifol neu angheuol) dros y ffôn, e-bost, post, ffacs neu'r rhyngwrwyd. Dylech hefyd roi gwybod am unrhyw anafiadau i'r cyhoedd sy'n deillio o waith neu sy'n gysylltiedig â gwaith os ydynt yn angheuol neu os ydynt yn golygu bod rhywun yn mynd i'r ysbyty i gael triniaeth. I gael rhagor o wybodaeth, gellir cael mynediad i gyhoeddiad yr Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch 'RIDDOR EXPLAINED' yma neu oddi ar wefan yr Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch ar [www.hse.gov.uk](http://www.hse.gov.uk)

## SEFYDLIADAU ARLWYO ERAILL

### CERBYDAU SYMUDOL, STONDINAU, SAFLEOEDD DROS DRO

Mae strwythurau fel pebyll mawr, stondinau a faniau yn dod o dan y categori hwn ac yn destun yr un gofynion hylendid â busnesau bwyd eraill.

- Rhaid peidio â lleoli cerbydau symudol yn agos at ffynonellau halogiad neu blâu.
- Os na ellir diogelu'r safle rhag plâu, yna ni ddylid storio bwyd yn y safle dros dro oni bai ei fod mewn uned storio neu gynhwysydd sy'n atal plâu
- Rhaid i arwynebau sydd mewn cysylltiad â bwyd fod mewn cyflwr da a bod yn hawdd eu glanhau a'u diheintio, os oes angen. Bydd hyn yn gofyn am ddefnyddio deunyddiau llyfn, diwenwyn y gellir eu golchi.
- Rhaid glanhau a diheintio arwynebau cyswllt bwyd yn aml.
- Dylai cyfarpar fod yn lân ac yn rhydd rhag halogiad cyn dechrau sesiwn waith.
- Rhaid symud gwastraff solet yn aml o fannau paratoi a storio bwyd. Rhaid ei storio mewn cynwysyddion â chaead tra'n aros i'w gasglu o'r safle.
- Rhaid cael basn neu fasnau ar gyfer golchi dwylo yn unig, gyda dŵr poeth ac oer neu ddŵr ar dymheredd addas, sebon hylif a ffordd o sychu dwylo.
- Rhaid bod cyflenwad iachus o ddŵr poeth ac oer ar gael ar gyfer golchi offer a chyfarpar ynghyd â chyflenwad o lanedydd. Rhaid gwneud darpariaeth ddigonol ar gyfer golchi bwyd.
- Mae'n arfer da defnyddio sinciau ar wahân ar gyfer golchi bwyd. Lle nad yw hyn yn bosibl, dylid glanhau'r sinc rhwng gwahanol weithgareddau.
- Yn ddelfrydol bydd cyfleusterau dros dro yn cael eu cysylltu â chyflenwad dŵr yfed, y prif gyflenwad dŵr os oes modd. Os nad yw hyn yn ymarferol, gellir defnyddio cyflenwadau wedi'u tancio neu danceri dŵr, ond rhaid i'r rhain fod o safon yfed a chael eu cludo mewn cynwysyddion glân sy'n cael eu diheintio'n rheolaidd. Ni ddylid storio dŵr glân am fwy na diwrnod.

Gall busnesau bwyd symudol ofyn am **DRWYDDED MASNACHU AR Y STRYD** cyn y caniateir i chi fasnachu.

Os ydych yn ystyried mynd i ddigwyddiad, efallai y byddwch am gysylltu â ni i drafod unrhyw faterion a allai fod gennych. Ar gyfer llawer o ddigwyddiadau, mae'n rhaid i fasnachwyr fod â sgôr hylendid bwyd o 3 neu uwch er mwyn masnachu, i ddangos eu bod yn foddhaol ar y cyfan. Gellir gweld manylion y sgoriau cyfredol yn [www.ratings.food.gov.uk/](http://www.ratings.food.gov.uk/)

### ARLWYO O SAFLEOEDD DOMESTIG

Nod yr adran hon yw helpu'r bobl hynny sy'n bwriadu sefydlu busnes sy'n cynnwys paratoi bwyd o'u cartrefi eu hunain.

Fel pob busnes bwyd arall, mae'n ofyniad cyfreithiol i weithredwyr busnesau bwyd gofrestru eu sefydliadau gyda'r awdurdod cymwys priodol, Gwasanaethau Rheoleiddio, o leiaf 28 diwrnod cyn dechrau busnes.

I gael rhagor o wybodaeth am gofrestru eiddo, ewch i'r adran **COFRESTRU SAFLEOEDD BUSNES**.

Fel y sawl sy'n gyfrifol am wneud y bwyd, eich cyfrifoldeb chi yw sicrhau bod y bwyd yn ddiogel i'w fwyta. Fel gyda phob busnes bwyd arall, mae'n rhaid i chi gydymffurfio â:

- Deddf Diogelwch Bwyd 1990
- Rheoliadau Hylendid Bwyd (Cymru) 2006
- Rheoliad CE Rhif 852/2004

Rhaid i'r safle gael ei ddylunio, ei adeiladu a'i gadw'n lân a'i gadw mewn cyflwr da, er mwyn osgoi'r risg o heintio bwydydd a phlâu:

- Gall gorffeniadau strwythurol domestig traddodiadol fod yn foddhaol os gellir eu cadw'n lân a'u bod yn cael eu cynnal a'u cadw mewn cyflwr da.
- Rhaid glanhau a diheintio arwynebau cyswllt bwyd yn rheolaidd. Dylent fod yn lân a chael eu diheintio cyn dechrau paratoi bwyd masnachol.
- Rhaid cael sinc â chyflenwad o ddŵr poeth ac oer ar gael ar gyfer golchi offer a chyfarpar ynghyd â chyflenwad o lanedydd.
- Mae tap cymysg unigol yn dderbyniol, neu ddŵr wedi'i gyflenwi ar dymheredd wedi'i reoleiddio o uned wresogi. Nid yw cyflenwad dŵr poeth yn hanfodol os yw sinc i gael ei defnyddio ar gyfer paratoi bwyd yn unig.
- Mae'n rhaid i gyfleusterau golchi dwylo fod ar gael ynghyd â sebon a dŵr a ffordd o sychu dwylo.
- Rhaid i arwynebau sydd mewn cysylltiad â bwyd fod mewn cyflwr da a bod yn hawdd eu glanhau a'u diheintio, os oes angen. Bydd hyn yn gofyn am ddefnyddio deunyddiau llyfn, diwenwyn y gellir eu golchi.
- Argymhellir peiriant golchi llestri awtomatig.
- Rhaid bod cyflenwad iachus o ddŵr oer ar gael mewn sincipiau a ddefnyddir i olchi bwyd. Gellid disgwyl i ddŵr oer o'r brif bibell ymgodol fodloni'r gofyniad hwn.
- Rhaid cael gwared â gwastraff bwyd yn rheolaidd o'r gegin a'i gadw mewn biniau â chaead neu gynwysyddion sy'n disgwyl cael eu symud o'r safle. Os yw paratoi bwyd masnachol yn creu cryn dipyn o wastraff bwyd, dylid gwneud trefniadau i gael gwared arno'n amlach na chasgliadau domestig arferol.
- Rhaid i'r person sy'n gweithredu'r busnes bwyd sicrhau bod cyfarpar addas ar gael i gyflawni rheolaethau tymheredd da ar gyfer y math o waith paratoi bwyd sy'n cael ei wneud.
- Efallai na fydd llawer o oergelloedd domestig yn cyrraedd y tymheredd sy'n ofynnol yn ôl y gyfraith yn gyson, yn enwedig unedau nad oes ganddynt gylchrediadau a gynorthwyr gan ffan neu sydd wedi'u gorlwytho.
- Rhaid i gyfarpar fod ar gael i fonitro tymheredd bwyd.
- Rhaid sicrhau nad yw gweithgareddau sy'n cyflwyno risg o halogiad bwyd megis mynediad i anifeiliaid anwes, a thrin dillad (yn enwedig deunyddiau a cewynnau budr iawn) yn digwydd ar yr un pryd â pharatoi bwyd.
- Rhaid darparu sincipiau ar wahân ar gyfer paratoi bwyd a golchi offer os yw maint y gwaith paratoi yn y gegin yn mynnu hynny.
- Os yw'r un sinc i gael ei defnyddio ar adegau gwahanol ar gyfer paratoi bwyd a golchi offer, dylid ei glanhau'n drylwyr rhwng pob gweithdrefn.

## CLUDO BWYD

Os oes angen cludo eich bwyd neu gasglu eich bwyd oddi wrth y cyflenwyr mae'n hanfodol eich bod yn gwneud popeth i atal y bwyd hwnnw rhag cael ei halogi gan faw neu facteria. Gellir cymryd sawl cam syml i atal digwyddiadau o'r fath:

Dylid cludo bwyd mewn pecynnau neu gynwysyddion i'w ddiogelu rhag cael ei halogi.

Rhaid cadw cerbydau a chynwysyddion yn lân ac mewn cyflwr da.

Os yw bwydydd amrwd ac wedi'u coginio'n cael eu cludo gyda'i gilydd, rhaid eu cadw ar wahân. Gellir gwneud hyn drwy ddefnyddio cynwysyddion wedi'u cau.

Os yw bwydydd yn gorfod cael eu hoeri neu eu rhewi yna mae'n hanfodol eu bod yn cael eu cadw ar y tymheredd cywir. Mewn achosion o'r fath, dylid defnyddio bagiau a bocsys oer neu gerbydau wedi'u hoeri.

## PRYNU BUSNES PRESENNOL

Mae'r pwyntiau canlynol yn ganllaw i'r bobl hynny sy'n ystyried prynu busnes bwyd sy'n bodoli eisoes.

- Peidiwch â thybio ei fod yn bodloni gofynion cyfreithiol.
- Gofynnwch am gael gweld copi o'r adroddiad arolygu hylendid bwyd diwethaf.
- Gofynnwch a oes unrhyw hysbysiadau cyfreithiol yn ddyledus. Caiff hysbysiadau diogelwch bwyd eu cyflwyno i berchennog y busnes felly ni fyddant yn ymddangos ar chwiliad eiddo.
- Cofiwch, os ydych am wneud unrhyw newidiadau, dylech gadarnhau a oes angen caniatâd cynllunio a/neu gymeradwyaeth rheoliadau adeiladu arnynt.
- A yw'r cynllun a'r offer yn addas ar gyfer y math o fusnes yr ydych am ei redeg?
- Gofynnwch am gyngor cyfreithiol.

## CYFLEUSTODAU

Sicrhewch eich bod yn holi a yw biliau ar gyfer cyfleustodau megis cyflenwad nwy, dŵr a thrydan yn gyfredol a chofiwch roi gwybod i'ch darparwyr cyfleustodau am y dyddiad y byddwch yn cymryd yr awenau.

Os na fyddwch yn rhoi gwybod i'r cwmnïau hyn pan fyddwch yn cymryd yr awenau, efallai y byddwch yn atebol am filiau sydd heb eu talu'n flaenorol.

Os bydd eich cyflenwad dŵr yn datgysylltu ar unrhyw adeg, mae'n bosibl y bydd risg i iechyd y cyhoedd, gan y bydd hyn yn effeithio ar lanhau, golchi dwylo'n rheolaidd a defnyddio cyfleusterau toiledau. Bydd methu â darparu cyflenwad dŵr yfed yn arwain at gau'r busnes bwyd yn ffurfiol.

Gallwch gysylltu â Dŵr Cymru drwy ffonio **0800 052 0145**. Neu gallwch ysgrifennu i:

Dŵr Cymru Welsh Water  
Blwch Post 690  
Caerdydd  
CF23 5WL

## Ymwadiad

Nid yw hon yn rhestr gynhwysfawr o ofynion.

Darperir gwybodaeth yn y cyhoeddiad hwn yn ddidwyll gan y Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir, nad ydynt yn gyfrifol am unrhyw gamgymeriadau.

Mae busnesau unigol yn gyfrifol am wirio sut mae'r gyfraith yn berthnasol iddynt hwy yn ymarferol.

# CYSYLLTIADAU DEFNYDDIOL

## Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir

Ffôn: 0300 1236696

E-bost: [businessadvice-srswales@valeofglamorgan.gov.uk](mailto:businessadvice-srswales@valeofglamorgan.gov.uk)

Gwefan: <https://www.srs.wales/cy/Home.aspx>

## Diogelwch Bwyd -

Tîm Diogelwch Bwyd ac Iechyd Porthladdoedd:-

Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir

Neuadd y Ddinas

Caerdydd]

CF10 3ND

E-bost: [diogelwchbwyd@caerdydd.gov.uk](mailto:diogelwchbwyd@caerdydd.gov.uk)

## Tîm Diogelwch Bwyd ac Iechyd Porthladdoedd:-

Pen-y-bont ar Ogwr a Bro Morgannwg

Gwasanaethau Rheoliadol a Rennir

Bro Morgannwg

Swyddfeydd Dinesig

Heol Holton

Y Barri

E-bost: [foodsafetybridgendvale-srswales@valeofglamorgan.gov.uk](mailto:foodsafetybridgendvale-srswales@valeofglamorgan.gov.uk)

## Iechyd a Diogelwch

Ffôn: 0300 1236 696

E-bost: [ls-adranGorfodaethIechydaDiogelwch@caerdydd.gov.uk](mailto:ls-adranGorfodaethIechydaDiogelwch@caerdydd.gov.uk)

## Cynllunio

Caerdydd: [rheolidatblygu@caerdydd.gov.uk](mailto:rheolidatblygu@caerdydd.gov.uk).

Ffôn: 029 2233080

Y Fro: [Planning@valeofglamorgan.gov.uk](mailto:Planning@valeofglamorgan.gov.uk)

Ffôn: 01446 704681

Pen-y-Bont Ar Ogwr: [Planning@bridgend.gov.uk](mailto:Planning@bridgend.gov.uk)

Ffôn: 01656 643643

**Rheoli Adeiladu**

Caerdydd: [rheoliadeiladu@caerdydd.gov.uk](mailto:rheoliadeiladu@caerdydd.gov.uk)

Ffôn: 029 2233 0383

Y Fro: [Buildingcontrol@valeofglamorgan.gov.uk](mailto:Buildingcontrol@valeofglamorgan.gov.uk)

Ffôn: 01446 704609

Pen-y-bont ar Ogwr: [buildingcontrol@bridgend.gov.uk](mailto:buildingcontrol@bridgend.gov.uk)

Ffôn: 01656 643406

**Trwyddedu**

Ffôn: 0300 1236 696

Caerdydd: [trwyddedu@caerdydd.gov.uk](mailto:trwyddedu@caerdydd.gov.uk)

Y Fro: [licensing@valeofglamorgan.gov.uk](mailto:licensing@valeofglamorgan.gov.uk)

Pen-y-bont ar Ogwr: [licensing@bridgend.gov.uk](mailto:licensing@bridgend.gov.uk)

**Llygredd**

Ffôn: 0300 1236696

E-bost: [enquiries-SRSWales@valeofglamorgan.gov.uk](mailto:enquiries-SRSWales@valeofglamorgan.gov.uk)

**Safonau Masnach**

Ffôn: 0300 1236696

E-bost: [tradingstandards-srswales@valeofglamorgan.gov.uk](mailto:tradingstandards-srswales@valeofglamorgan.gov.uk)

**MWY O GYSYLLTIADAU****ASIANTAETH SAFONAU BWYD**

Ffôn: 02920 678999

Gwefan: <https://www.food.gov.uk/cy>

E-bost: [wales@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:wales@foodstandards.gsi.gov.uk)

**AGGCC**

Ffôn: 01443 848450

E-bost: [cssiw@wales.gsi.gov.uk](mailto:cssiw@wales.gsi.gov.uk)

Gwefan [www.AGGCC.org.uk](http://www.AGGCC.org.uk)

**CYLLID A THOLLAU EI MAWRHYDI**

Gwefan: [www.hmrc.gov.uk](http://www.hmrc.gov.uk)

**Y GWEITHGOR IECHYD A DIOGELWCH**

Gwefan: [www.hse.gov.uk](http://www.hse.gov.uk)



