



Adran Diogelu'r Cyhoedd

CYNGOR AR DDECHRAU BUSNES BWYD NEWYDD

Os ydych chi'n rhedeg busnes bwyd neu'n ystyried dechrau busnes bwyd bydd angen ichi sicrhau bod y bwyd (neu'r ddiod) y byddwch yn ei gynhyrchu yn ddiogel ar gyfer eich defnyddwyr.

Mae'r llyfryn hwn wedi ei gynllunio i gynnig cyngor a chanllaw ar yr hyn sydd angen ichi wneud i gydymffurfio â'r rheoliadau hylendid bwyd.

Busnes bwyd yw unrhyw fusnes, boed hynny er elw ai peidio, a boed yn gyhoeddus neu'n breifat, ble mae unrhyw rai neu bob un o'r gweithgareddau canlynol yn digwydd; paratoi, prosesu, gweithgynhyrchu, pacedu, storio, cludo, dosbarthu, trafod neu gynnig bwyd ar werth.

Nod yr wybodaeth hon yw eich cynghori chi ar bob agwedd sydd i'w hystyried wrth sefydlu busnes bwyd newydd, gan gynnwys caniatâd cynllunio a rheoli adeiladu, iechyd a diogelwch, trwyddedu, niwsans statudol, gwaredu gwastraff ac wrth gwrs, DIOGELWCH BWYD.

Deddfwriaeth Hylendid Bwyd

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

Dyma'r rheoliadau sy'n pennu'r safonau y mae'n rhaid ichi eu boddhau i sicrhau diogelwch bwyd.

Ystyriaethau Cychwynnol a Chysylltiadau

Caniatâd Cynllunio.

Os ydych am ddechrau busnes bwyd newydd mewn eiddo na ddefnyddiwyd gynt ar gyfer hyn, mae'n bosib y bydd rhaid cael caniatâd cynllunio. Bydd yr un peth yn wir os ydych am agor bwyty neu fwyty bwyd parod mewn eiddo oedd gynt yn uned adwerthu. Gwiriwch os gwelwch yn dda gyda'r Adran Gynllunio ar 01978 292013.

Niwsans Statudol i Eraill.

Mae'n hanfodol sicrhau nad yw'ch eiddo yn peri Niwsans Statudol i eiddo cyfagos. Mae hyn yn cynnwys materion fel mwg, mygdarth, nwyon, llwch, stem, sŵn, a phethau'n cronni neu'n hel sy'n niweidiol i iechyd neu sy'n niwsans. Mae'n bosib y bydd amodau cynllunio penodol yn berthnasol i reoli'r problemau hyn.

Storio a Gwaredu Gwastraff.

Rhaid gwneud trefniadau digonol o ran storio a gwaredu ysbwriel. Bydd hyn yn cynnwys sicrhau bod gennych ddigon o finiau a chasgliadau rheolaidd gan gludwr gwastraff cofrestredig.

Trwyddedu Gwirod

Deddf Trwyddedu 2003

Daeth Deddf Trwyddedu 2003 yn gyfraith ar 24 Tachwedd 2005 gan olygu bod y cyfrifoldeb dros ganiatáu trwyddedau ar gyfer gwerthu alcohol yn symud o'r llys ynadon lleol i'r Cyngor (yr awdurdod trwyddedu).

Bydd Trwydded Eiddo, neu Dystysgrif Eiddo Clwb, neu mewn rhai amgylchiadau Rhybudd o Ddigwyddiad Dros Dro yn angenrheidiol er mwyn cynnal yr hyn a elwir y 'Weithgareddau Trwyddadwy' mewn eiddo. Mae'r gweithgareddau hyn yn cael eu disgrifio gan y ddeddf drwyddedu newydd fel:

- unrhyw werthiant alcohol drwy adwerthu
- cyflenwi alcohol mewn clwb i aelodau
- adloniant a reoleiddir, megis ffilmiau, dramâu, chwaraeon dan do, bocsio neu wreslo, cerddoriaeth fyw neu gerddoriaeth wedi'i recordio neu ddawnsio
- lluniaeth hwyr y nos (bwyd poeth neu ddiod boeth rhwng 11.00p.m a 5.00a.m. y diwrnod canlynol).

Ceir **rhagor o wybodaeth** ar Ddeddf Trwyddedu 2003 ar:

Wefan Cyngor Wrexham

http://www.wrexham.gov.uk/welsh/env_services/licensing/index.htm

a gwefan yr Adran dros Ddiwylliant, y Cyfryngau a Chwaraeon

<http://www.culture.gov.uk/4051.aspx>

Iechyd a Diogelwch

Rhaid i fusnesau newydd a rhai sy'n bod eisoes gydymffurfio â Deddf Iechyd a Diogelwch yn y Gwaith 1974 a rheoliadau iechyd a diogelwch. Mae'r Ddeddf yn gosod dyletswyddau ar gyflogwyr, yr hunangyflogedig a chyflogedigion i sicrhau iechyd a diogelwch gweithwyr ac i amddiffyn y cyhoedd rhag peryglon yn y gweithle.

Dengys ystadegau damweiniau mai'r prif ardaloedd o berygl ar gyfer y diwydiant arlwyyo a lletygarwch yw llithriadau a bagliadau, damweiniau trafod â llaw a chwympo o uchder. Yn y diwydiant gweithgynhyrchu bwyd y prif ardaloedd o berygl yw trafod â llaw/anafiadau cyhyrol-ysgerbydol, llithriadau a bagliadau, cwmpo o uchder, cludiant yn y gwaith (gan gynnwys tryciau codi), cael eich taro gan rywbeth (e.e. cyllyll miniog neu wrthrychau'n disgyn) a damweiniau gyda pheiriannau.

Ceir rhagor o wybodaeth ar iechyd a diogelwch ar wefan Yr Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch (www.hse.gov.uk) neu drwy ffonio Llinell Wybodaeth HSE ar 0845 345 0055. Mae'r Gwasanaeth Diogelu'r Cyhoedd hefyd yn cyhoeddi Pecyn Cyngor i Fusnesau sy'n rhoi sylw i iechyd a diogelwch ac mae hwn ar gael ar wefan y cyngor (www.wrexham.gov.uk) neu drwy ffonio 01978 292040. Mae cyngor cyfrinachol yn rhad ac am ddim ar gael hefyd i fusnesau bach a chanolig eu maint yng Nghymru (5 250 o gyflogedigion), drwy Workboost Wales o fynd i www.workboostwales.com neu drwy ffonio 0845 609 6006.

Dechrau eich Busnes Bwyd

Cofrestru eich Busnes Bwyd

Un o'r pethau cyntaf i'w gwneud cyn cychwyn ar eich busnes bwyd yw cofrestru'r eiddo gydag Adran Diogelu'r Cyhoedd. Dylech wneud hyn o leiaf 28 diwrnod cyn agor. Mae modd cael ffurflen cofrestru busnes bwyd drwy gysylltu â'r Is-adran Diogelwch Bwyd neu drwy fynd i'n gwefan.

Does dim tâl am y gwasanaeth hwn ac ni all yr Awdurdod Lleol wrthod cofrestru'r busnes.

Nid oes angen cofrestru rhai mathau o eiddo ond rhaid iddynt gael eu cymeradwyo Mae gwybodaeth bellach i'w chael gan yr isadran diogelwch bwyd ar y mathau hyn o eiddo.

Unwaith ichi gofrestru'ch eiddo bydd swyddog o'r isadran diogelwch bwyd yn dod i wneud archwiliad cychwynnol. Mae gwahanol fusnesau bwyd yn cyflwyno gwahanol beryglon i ddefnyddwyr. Yn gyffredinol bydd hyn yn ddibynnol ar y gwahanol fathau o fwydydd sydd ar werth, a graddfa'ch cynhyrchu, sut rydych yn trafod, yn trin ac yn storio bwyd a chyflwr cyffredinol yn eiddo. Yn ystod yr archwiliad bydd y swyddog yn asesu pob un o'r meysydd hyn ac yna'n penderfynu pa mor aml y bydd angen ymweld â'ch eiddo.

Fe'ch cynghorwn i gysylltu â swyddog o'r tîm diogelwch bwyd cyn dechrau masnachu er mwyn inni fedru cynnig unrhyw gyngor a chanllawiau angenrheidiol.

Ystyriaethau Cychwynnol

Wrth ddechrau cynllunio ar gyfer sefydlu busnes bwyd, mae'n bwysig eich bod yn meddwl am y math o fwyd sydd i'w gynhyrchu neu ei drafod, faint o gyfarpar y byddwch ei angen a'r gwagle a'r cynllun fydd ei angen. Er enghraifft, mae'n bosib y bydd galw am ardaloedd ar wahân ar gyfer paratoi bwydydd amrwd a bwydydd sydd wedi eu coginio. Hefyd bydd gofyn ichi ystyried pa staff fydd ei angen a'u hyfforddiant mewn hylendid bwyd. Yn olaf, ond nid lleiaf, rhaid sefydlu'r arferion a'r gweithdrefnau a fydd yn sicrhau bod unrhyw beryglon potensial o ran diogelwch bwyd yn cael eu rheoli a'u monitro'n ddigonol. Gelwir y broses o asesu peryglon bwyd a sefydlu mesurau rheoli yn **Rheolaeth Diogelwch Bwyd**.

Rheoliadau Hylendid Bwyd (Cymru) 2006 - Rheoliad (GE) 852/2006

Mae'r paragraffau canlynol yn cynnwys cyngor ar yr hyn sy'n ofynnol yn gyfreithiol mewn eiddo bwyd, ynghyd â chanllawiau ar sut i gydymffurfio â'r gofynion hyn. Dylid ystyried y ganllaw i fod yn ymarfer da a ddylai chwarae rhan bwysig yn y ffordd rydych yn rhedeg eich busnes.

Adeiledd – Gofyniad Cyfreithiol

Rhaid cynnal a chadw waliau, lloriau, nenfydau, drysau a ffenestri pob eiddo bwyd mewn cyflwr da fel bo modd glanhau/diheintio heb unrhyw berygl o halogiad gan unrhyw ffynonellau neu blâu allanol.

Rhaid i gyfleusterau draenio fod yn ddigonol a rhaid iddynt fod wedi eu cynllunio a'u hadeiladu i osgoi unrhyw berygl o halogi unrhyw fwydydd.

Adeiledd – Argymhellion

Bydd y math o ddeunydd sy'n addas ar gyfer arwynebau yn ddibynnol wrth gwrs ar y gweithgaredd ym mhob ystafell. Argymhellir bod arwynebau mwy gwydn yn cael eu gosod mewn ardaloedd o ddefnydd dwys, sydd fwy tebygol o gael eu niweidio. Er enghraifft, bydd teils waliau serameg o amgylch sinciau, arwynebau gweithio a phoptai yn helpu i amddiffyn yr ardaloedd hynny a byddent yn hawdd i'w glanhau, tra ar y llaw arall, mae'n bosib mai dim ond paent sglein neu emwlsiwn golchadwy fyddai ei angen mewn stordy bwydydd sych.

Offer - Gofynion Cyfreithiol

Rhaid cadw pob eitem a ddaw i gysylltiad â bwyd, gan gynnwys deunydd pacio, yn lân, mewn cyflwr da, ac wedi eu llunio o ddefnydd addas er mwyn lleihau'r risg o halogiad.

Rhaid ichi sicrhau bod cyfarpar yn cael eu glanhau'n drwyadl a ble bo hynny'n angenrheidiol, eu diheintio a'u lleoli fel bo modd glanhau'r ardal o'u hamgylch.

Cyfarpar - Argymhellion

Dylech ddewis cyfarpar sy'n addas ar gyfer y gwaith. Dylai fod yn anwenwynig, yn llyfn, yn anadweithiol i fwyd a deunyddiau glanhau, ac yn bwysicaf oll, yn hawdd ei lanhau/diheintio. I atal unrhyw berygl o halogiad rhwng bwydydd agored amrwd a bwydydd agored sydd wedi eu coginio, yr argymhelliad yw eich bod yn defnyddio arwynebau/cyfarpar ar wahân.

Llif Gwaith/Cynllun - Argymhellion

Yn y cyfnod cynllunio mae'n werth meddwl am y cynllun gorau ar gyfer eich cegin a fydd yn hyrwyddo arferion hylendid da. Er enghraifft, nid ydych am osod ardal baratoi ar gyfer bwydydd parod-i'w-bwyta risg uchel nesaf at ardal fudur fel y man golchi. Gall rhoi ystyriaeth ofalus i'r llif gwaith ar y pwynt hwn osgoi peryglon croes halogi yn nes ymlaen. Meddyliwch am gamau arferol gwaith arlwygo a chynlluniwch eich cegin yn ôl hynny. Meddyliwch am; ddsbarthu, storio, paratoi (bwydydd amrwd ac wedi eu coginio), coginio, paratoi terfynol a'r gweini. Yna'r cyfarpar golchi a glanhau.

Glanhau - Gofynion Cyfreithiol

Rhaid i eiddo bwyd gael eu cadw'n lân ac mewn cyflwr da.

Glanhau - Argymhellion

Ni ddylid cyfyngu'r gwaith glanhau i'r arwynebau a'r cyfarpar a ddaw i gysylltiad â bwyd. Wrth gwrs dylid glanhau'r rhain a'u diheintio yn ddyddiol ac mae'r egwyddor 'glanhau wrth fynd yn eich blaen' hefyd yn berthnasol. Dylid cadw gweddill yr eiddo yn lân hefyd, gan gynnwys lloriau a nenfydau ayb. Mae'n angenrheidiol atal baw rhag casglu a allai achosi halogiad neu ddenu plâu, neu'r perygl o ronynnau yn disgyn i fwyd. Efallai y byddai'n ddefnyddiol paratoi amserlen lanhau sy'n rhoi sylw i bob agwedd o'r eiddo, yr adeiledd a'r cyfarpar ac sy'n pennu tasgau glanhau i wahanol staff.

Dylech roi ystyriaeth i dymheredd y dŵr sydd i'w ddefnyddio i lanhau a'r cemegau sy'n addas i'w defnyddio. Os nad yw tymheredd y dŵr a ddefnyddir ar gyfer offer glanhau ac arwynebau a ddaw i gysylltiad â bwyd yn ddigon poeth i sicrhau diheintio (dinstrio bacteria) yna mae modd defnyddio diheintydd neu lanweithydd (glanedydd a diheintydd wedi eu cyfuno) er mwyn er mwyn cael gwared ar unrhyw halogiad bacteriol. Yn y rhan fwyaf o achosion mae dŵr rhesymol boeth a glanedydd yn ddigonol. Mae glanweithwyr yn dda ar gyfer 'glanhau wrth fynd yn eich blaen' yn enwedig ar gyfer wynebau gweithio ac arwynebau eraill ddaw i gysylltiad â bwyd neu'r dwylo.

Awyru - Gofynion Cyfreithiol

Rhaid bod ffordd addas a digonol o awyru'n naturiol neu'n fecanyddol. Rhaid osgoi llif awyr o ardal wedi'i halogi i ardal lân. Rhaid i bob rhan o'r system awyru, gan gynnwys hidlenni, fod yn hygyrch i'w glanhau neu eu hamnewid.

Awyru – Argymhellion

Mae cael awyru digonol yn angenrheidiol i leihau unrhyw grynhoed o wres, stêm ac anwedd ac i atal llwydni rhag tyfu. Bydd angen system echdynnu fecanyddol ar ystafelloedd bwyd fel ceginau ble mae coginio a ffrio, tra mewn stordy sych efallai mai dim ond blociau aer neu ffenestr y gellir ei hagar fydd eu hangen.

Goleuo - Gofynion Cyfreithiol

Rhaid i bob rhan o eiddo bwyd fod â goleuo digonol boed hynny'n naturiol a/neu'n artiffisial.

Goleuo - Argymhellion

Does dim diffiniad o 'ddigonol', ond dylai'r lefelau goleuo fod yn ddigon da i sicrhau bod modd gweithio'n rhwydd ac yn ddiogel. Bydd goleuo da hefyd o gymorth i sicrhau bod glanhau yn cael ei wneud yn iawn.

Cyfleusterau Iechydol – Gofynion Cyfreithiol

Rhaid i nifer ddigonol o doiledau addas fod ar gael ac wedi eu cysylltu i system garthffosiaeth effeithiol. Ni chânt arwain yn uniongyrchol i ystafell fwyd. Hefyd rhaid sicrhau bod awyru artiffisial neu fecanyddol digonol ar gael.

Basnau Golchi Dwylo – Gofynion Cyfreithiol

Rhaid darparu nifer ddigonol o fasnau golchi dwylo. Dylid lleoli'r rhain mewn mannau addas a'u dynodi'n benodol ar gyfer golchi dwylo. Rhaid bod dŵr oer a phoeth sy'n rhedeg (neu ddŵr cynnes wedi ei gymysgu'n briodol), deunyddiau golchi dwylo, a dull hylan o'u sychu.

Basnau Golchi Dwylo - Argymhellion

Er mae'n bosib na fydd hi'n angenrheidiol gosod basn golchi dwylo ym mhob ystafell fwyd, rhaid asesu'r perygl a thalu sylw arbennig i'ch gwaith trafod bwyd. Yn amlwg mae'n angenrheidiol ystyried yr angen i olchi dwylo yn rheolaidd yn enwedig os ydych yn mynd i fod yn trafod bwydydd agored amrwd a hefyd bwydydd agored wedi eu coginio, i osgoi croeshalgiad. Mewn eiddo ble nad yw bwyd agored yn cael eu trafod â llaw yna mae'n bosib y byddai basn golchi dwylo yn y cyfleusterau iechydol yn ddigonol.

Dylid darparu sebon, y math gwrth-facteriol sy'n ddelfrydol. O ran sychu dwylo, tywelion papur tafladwy yw'r mwyaf hylan, er y byddai tywel glan yn dderbyniol.

Glanhau - Deddfwriaeth

Ble bo hynny'n angenrheidiol, rhaid darparu cyfleusterau digonol ar gyfer glanhau a diheintio offer a chyfarpar gweithio. Rhaid i'r deunyddiau hyn fedru gwrthsefyll cyrydu, gan fod yn hawdd i'w glanhau, gyda chyflenwad digonol o ddŵr poeth ac oer.

Cyfarpar Golchi – Argymhellion

Bydd nifer y sincipiau sydd eu hangen yn ddibynnol ar y math a graddfa'r busnes a gynllunnir. Tra bo dwy sinc (un ar gyfer golchi llestri a'r llall ar gyfer rinsio a diheintio) yn ddelfrydol, mae'n bosib y byddai un sinc yn dderbyniol mewn gweithrediad bach. Hefyd gellir defnyddio peiriannau golchi llestri. Mae'n arfer da darparu cyfleusterau draenio a sychu cyfarpar yn agos at y man golchi. Sychu ag aer yw'r dull mwyaf hylan yn hytrach na defnyddio llieniau.

Golchi Bwyd – Gofyniad Cyfreithiol

Ble bo hynni'n briodol, rhaid gwneud darpariaeth ddigonol ar gyfer unrhyw olchi bwyd sy'n angenrheidiol. Rhaid i bob sinc sy'n cael ei defnyddio i olchi bwyd fod â chyflenwad digonol o ddŵr yfed poeth a/neu oer, a chael ei chadw'n lân.

Golchi Bwyd – Argymhellion

Rhaid darparu sinciau ar wahân ar gyfer paratoi bwyd a golchi cyfarpar os oes angen hynny yn ôl cyfaint y paratoi yn y gegin. Ar gyfer gweithrediadau llai, gellir defnyddio'r un sinc cyn belled nad yw hyn yn niweidiol i ddiogelwch bwyd. Mae'n arfer da rhoi arwyddion uwchlaw pob sinc yn nodi eu defnydd.

Hylendid Personol – Gofynion Cyfreithiol

Rhaid i bob person sy'n gweithio mewn ardal drafod bwyd gynnal lefel uchel o lendid personol, a phan fo hynny'n briodol, wisgo dillad glân addas. Ni all unrhyw berson sy'n dioddef, neu a amheuir o fod yn dioddef, o afiechyd y gellir ei drosglwyddo drwy fwyd (e.e. drwy glwyfau heintiedig, haint ar y croen, llidau, dolur rhydd neu gyfog) weithio mewn ardal drafod bwyd os oes posibilrwydd o halogi'r bwyd. Os yw unrhyw un o'ch staff yn dioddef gan unrhyw un o'r uchod rhaid iddynt eich hysbysu er mwyn ichi gymryd y camau priodol.

Hylendid Personol – Argymhellion

Rhaid darparu cyfleusterau newid dillad digonol ar gyfer staff.

Hyfforddi Staff – Gofynion Cyfreithiol

Rhaid ichi sicrhau bod y bobl a gyflogir gennych i drafod bwyd yn derbyn cyfarwyddyd a/neu hyfforddiant mewn materion hylendid bwyd sy'n gymesur â'u gweithgareddau gwaith. Bydd yr hyfforddiant yn ddibynnol ar ddyletswyddau a chyfrifoldebau'r un sy'n trafod y bwyd. Y mwyaf y perygl, yna'r mwyaf helaeth yw'r hyfforddiant i fod.

Dylai staff sy'n trafod bwydydd agored, perygl uchel dderbyn hyfforddiant hylendid dwys sydd gywerth â lefel 2 megis Dyfarniad Lefel 2 mewn Diogelwch Bwyd ac Arlwyo, a hynny o fewn 3 mis o ddechrau gwaith.

Cyn i staff fedru trin bwyd am y tro cyntaf, dylent o'r lleiaf dderbyn cyfarwyddyd llafar neu ysgrifenedig ar Hanfodion Hylendid Bwyd

- Cadwch eich hunan yn lân a gwisgwch ddillad glân.
- Golchwch eich dwylo'n drwyadl bob tro, cyn trafod bwyd, wedi defnyddio'r toiled wedi trafod gwastraff, cyn dechrau gweithio, wedi pob egwyl ac wedi chwythu'ch trwyn.
- Hysbyswch eich goruchwyliwr, cyn dechrau gwaith, ynghylch unrhyw haint ar y croen, y trwyn, y gwddf neu'r stumog neu os oes gennych glwyf heintus. Rydych yn torri'r gyfraith os na wnewch.
- Sicrhewch fod toriadau a doluriau wedi eu gorchuddio gyda gorchudd dwrglos, tra amlwg.
- Osgowch unrhyw drafod bwyd diangen
- Peidiwch ag ysmegu, bwyta nac yfed mewn ystafell fwyd a pheidiwch byth â pheswch neu disian dros fwyd.
- Os welwch chi rywbeth o'i le - dywedwch wrth eich goruchwyliwr.
- Peidiwch â pharatoi bwyd yn rhy gynnar.
- Cadwch fwydydd darfodus unai wedi eu hoeri neu'n chwilboeth.
- Sicrhewch fod y gwaith o baratoi bwydydd amrwd a bwydydd wedi eu coginio yn digwydd yn hollol ar wahân.
- Wrth ail-gynhesu bwyd, sicrhewch eu bod yn cyrraedd tymheredd chwilboeth.
- Glanhewch wrth fynd yn eich blaen. Cadwch bob cyfarpar ac arwynebau yn lân.
- Dilynwch gyfarwyddiadau diogelwch bwyd, unai ar y deunydd pacio neu gan eich goruchwyliwr.

Hyfforddi Staff – Argymhellion

Mae'n arfer da i bobl sy'n trafod bwyd agored perygl uchel ac sydd mewn swydd oruchwyliol megis prif gogyddes neu gogydd, neu reolwyr, dderbyn hyfforddiant uwch megis Cwrs Hylendid Bwyd Canolradd (Lefel 3), neu Gwrs Hylendid Bwyd Uwch (Lefel 4).

Mae Cyngor Bwrdeistref Sirol Wrecsam yn cynnal y cyrsiau uchod yn rheolaidd. Cysylltwch â'r Adran hon am ragor o wybodaeth. Ffon: 01978 292040.

Gofynion Tymheredd – Gofynion Cyfreithiol

Ar wahân i rai eithriadau, ni ellir storio bwyd uwchlaw 8°C os yw hynny'n debygol o annog tyfiant organebau pathogenaidd neu ffurfiant tocsinau.

Dylid storio bwydydd sydd wedi eu coginio (gweler isod), ac sydd i'w gwerthu'n boeth, ar neu uwchlaw 63°C.

Rheoli Tymheredd – Argymhellion

Yr argymhelliad yw bod bwydydd perygl uchel megis cig, pysgod ac wyau yn cael eu coginio'n drwyadl. Er enghraifft coginiwch gig i dymheredd craidd o 75°C neu fwy i sicrhau bod unrhyw organebau pathogenaidd, a allai achosi gwenwyn bwyd, yn cael eu dinistrio. Dylai suddion cig sydd wedi ei goginio redeg yn glir, heb fod yn binc nac yn waedlyd.

Ffordd dda iawn o fonitro tymheredd bwyd poeth yw defnyddio thermomedr profi. Dylid glanhau'r darn profi o'r thermomedr yn ofalus i sicrhau nad yw croeshalgiad yn digwydd rhwng bwydydd a brofir.

Fe'ch argymhellir i fod â system o wirio a chofnodi tymheredd oergelloedd a rhewgelloedd yn ddyddiol i sicrhau bod bwyd yn cael ei storio ar y tymheredd cywir. Dylech gynnal tymheredd yr aer yn eich oergell ar 5°C er mwyn cadw'r bwyd ar 8°C neu is. Hefyd dylai'ch rhewgell weithio ar, neu islaw -18°C.

Mae'n arfer da cofnodi'r tymereddau hyn, gan gynnwys y tymereddau coginio a rheweiddiad. Mae'r cofnodion hyn o gymorth i ddangos i Swyddogion Iechyd yr Amgylchedd ddaw i ymweld eich bod yn cydymffurfio â Gofynion Cyfreithiol. Hefyd gall cofnodion fod o gymorth i sefydlu eich amddiffyniad cyfreithiol os digwydd rhywbeth fynd o'i le.

Rheoli Haint

Fel perchennog neu reolwr busnes bwyd, rhaid ichi sicrhau, os ydych yn cyflogi staff, eu bod yn ffit i weithio ac nad ydynt yn debygol o drosglwyddo unrhyw glefyd heintus.

Mae organebau gwenwyno bwyd yn bodoli yn yr amgylchedd ac arnom ni, felly bydd staff budur sydd ag arferion hylendid gwael yn cynyddu'r perygl o wenwyn bwyd a allai arwain at gollu busnes ac enw da. Mae cynnal hylendid personol i lefel uchel yn cynnwys dim ysmegu a golchi'r dwylo yn rheolaidd. Mae'n bosib y bydd rhaid eithrio pobl sy'n trafod bwyd sydd â rhai heintiau i atal unrhyw wenwyn bwyd rhag cael ei drosglwyddo i'ch cwsmeriaid. Dylai'r eithrio bara nes iddynt fod yn ddi-symptom am gyfnod o 48 awr.

Arferion Hylendid Bwyd

Dan yr hen reolaethau hylendid bwyd roedd yn ofynnol ichi gynnal dadansoddiad o beryglon eich busnes bwyd. Bellach mae hyn wedi newid. Dan y rheolaethau newydd mae'n ofynnol

ichi sefydlu System Reoli Diogelwch Bwyd. Yr enw cyffredin arno yw Dadansoddi Peryglon a Phwynt Rheoli Critigol (Hazard Analysis Critical Control Point - HACCP).

Beth yw HACCP?

Ystyr HACCP yn Saesneg yw *Hazard Analysis Critical Control Point*. System Reoli Diogelwch Bwyd yw hyn, sy'n gofyn ichi edrych ar y cynnyrch bwyd rydych yn eu trafod ac adnabod meysydd ble gallai pethau fynd o'i le. Ar y pwyntiau hyn mae gofyn ichi roi gwahanol dulliau rheoli ar waith er mwyn sicrhau bod y bwyd rydych yn ei weini i gwsmeriaid yn ddiogel i'w fwyta. Nid oes raid i'r dulliau rheoli fod yn rhai cymhleth ond rhaid iddynt fod yn effeithiol o ran rheoli diogelwch bwyd.

Beth sydd angen ichi ei wneued nesaf?

Yn gyntaf rhaid ichi adnabod peryglon diogelwch bwyd potensial yn eich busnes. Hynny yw, adnabod pethau a allai fod yn niweidiol. Mae rhestr o beryglon wedi ei chynnwys yn nes ymlaen yn y pecyn. Yna bydd angen ichi;

- Adnabod y meysydd ble gallai'r perygl ddigwydd neu beri niwed;
- Penderfynu pa beryglon sy'n **gritigol** o ran sicrhau diogelwch bwyd;
- Rhoi'r dulliau rheoli ar waith;
- Monitro'r dulliau rheoli i wirio eu bod yn gweithio;
- Adolygu'r HACCP o dro i dro i sicrhau eu bod yn parhau i fod yn berthnasol.

Dan y rheoliadau newydd, rhaid ichi gadw cofnodion o'ch HACCP a mesurau cysylltiol a gweithgareddau monitro. Bydd cadw cofnodion o gymorth i ddangos bod eich busnes yn cydymffurfio â'r rheolaethau.

Beth yw'r peryglon?

Ceir tri chategori o berygl bwyd: microbiolegol, cemegol neu ffisegol.

MICROBIOLEGOL

- Oes posib i facteria niweidiol fod yn bresennol ar neu yn y bwyd (e.e. cig amrwd)?
- Oes posib i fwydydd, yn enwedig bwydydd parod, gael eu halogi?
- Oes posib i facteria niweidiol dyfu i lefelau peryglus yn y bwyd?
- Oes posib i facteria niweidiol oroesi proses, megis coginio, a fwriadwyd i'w dinistrio?

FFISEGOL

- Oes posib i ddarnau peryglus o wydr neu blâu fynd i mewn i fwyd?

CEMEGOL

- Oes posib i gemegau gwenwynig (e.e. cemegau glanhau) fynd i mewn i'r bwyd?

Pa fath o fesurau rheoli fedra i eu sefydlu?

Rhaid i fesurau rheoli fod yn effeithiol, yn ymarferol ac yn hawdd eu deall.

Enghreifftiau o fesurau rheoli posib:

- Prynu cyflenwadau gan gyflenwr sydd ag enw
- Gwirio deunyddiau amrwd

- Cylchdroi stoc yn dda
- Gwahanu gwahanol fathau o fwydydd i atal croeshalodiad
- Defnyddio bwydydd sydd â dyddiad defnyddio
- Coginio ac ail-gynhesu
- Mesurau cynnal tymheredd bwyd – h.y. wrth eu harddangos/storio
- Hylendid da ymysg staff
- Hyfforddiant ar hylendid bwyd
- Arferion glanhau effeithiol
- Rheoli plâu

Sut mae modd gwirio bod y mesurau rheoli yn gweithio?

Unwaith ichi adnabod y pwyntiau rheoli critigol a sefydlu'r gwahanol fesurau rheoli rhaid ichi eu monitro'n rheolaidd.

Mae'n bosib y bydd cofnodion syml o wiriadau – er enghraifft tymheredd bwydydd oer mewn cabinet – o gymorth i sicrhau eich bod yn cynnal y tymheredd cywir a bod y mesurau rheoli yn gweithio'n effeithiol. Mae enghreifftiau o ffurflenni monitro i'w cael yng nghefn y pecyn hwn.

Cewch gofnodi a dogfennu'ch system fel y mynnoch, fod bynnag, yn ôl y gyfraith, rhaid ichi:

- Sicrhau bod y mesurau rheoli yn gweithio'n effeithiol, a bod eich bwyd yn ddiogel ar gyfer y cwsmer;
- Gweithredu os cewch nad yw'r mesurau rheoli yn gweithio'n effeithiol;
- Adolygu eich system yn rheolaidd ac yn enwedig os byddwch yn newid eich ffordd o weithio;
- Cymryd camau unioni os yw'r gwiriadau yn dangos problemau gyda'r mesurau rheoli sydd gennych.



Safer food, better business

Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell

Pecyn Rheoli Diogelwch Bwyd yw 'Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell' a ddatblygwyd ar gyfer busnesau bwyd bach. Mae'r pecyn hwn y addas ar gyfer bwytai bach, caffis a bwytai bwyd parod. Mae'r pecyn wedi ei gynllunio i'ch help i gydymffurfio â gofynion HACCP y rheoliadau.

Datblygwyd y pecyn gyda'r Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB) ac mae wedi ei gynllunio i fod yn ymarferol a hawdd ei ddefnyddio. Bydd defnyddio'r pecyn yn eich helpu i:

- Gydymffurfio â'r rheoliadau hylendid bwyd
- Dangos eich bod yn cynhyrchu bwyd sy'n ddiogel
- Hyfforddi staff
- Amddiffyn enw da eich busnes

Mae copïau o'r pecyn i'w cael drwy gysylltu â'r isadran diogelwch bwyd neu'r asiantaeth diogelwch bwyd.

Cludo Bwyd

Os yw bwyd i adael eich eiddo mae'n parhau i fod yn destun deddfwriaeth hylendid sy'n berthnasol i'r cerbydau a'r cynhwysyddion a ddefnyddir.

- Rhaid cadw cerbydau a chynhwysyddion yn lân ac mewn cyflwr da er mwyn iddynt amddiffyn bwyd rhag halogiad.
- Rhaid iddynt fod wedi eu cynllunio a'u llunio i ganiatáu glanhau a diheintiad digonol.
- Ni chaniateir defnyddio llestri mewn cerbydau neu gynhwysyddion ar gyfer unrhyw beth arall heblaw am fwyd ble mae perygl o halogiad.
- Ble bo hynny'n briodol, e.e. pan fo angen rheoli tymheredd bwyd, rhaid defnyddio cerbyd oeri i'w cludo.
- Rhaid cynllunio cerbydau/cynhwysyddion ble mae'r tymheredd wedi ei reoli i sicrhau bod modd cynnal y tymhereddau hynny, a phan fo gofyn am hynny, eu monitro.

GOFYNIION AR GYFER CERBYDAU SYMUDOL, STONDINAU, EIDDO DROS DRO, PEIRIANNAU GWERTHU A.Y.B.

Rhaid lleoli, cynllunio, llunio a chadw'r rhain yn lân, mewn cyflwr da er mwyn osgoi unrhyw berygl o halogi bwyd neu fod yn lloches i blâu. Maent yn dod dan yr un deddfwriaeth â phob busnes bwyd arall; fodd bynnag, oherwydd bod natur y gwaith arlwyyo mor wahanol o ran yr eiddo ei hun, gall y dulliau cydymffurfio fod rhywfaint yn wahanol.

- Pan fo hynny'n angenrheidiol, rhaid darparu cyfleusterau golchi, iechydol a newid ar gyfer staff.
- Dylai pob arwyneb ddaw i gysylltiad â bwyd fod yn llyfn ac mewn cyflwr da ac yn hawdd ei lanhau a'i ddiheintio. Argymhellir arwynebau anhydraidd.
- Rhaid darparu cyflenwad digonol o ddŵr poeth iach a/neu ddŵr oer iach a rhaid gwneud darpariaeth ddigonol ar gyfer glanhau bwydydd a golchi dwylo yn ogystal â chyfleusterau ar gyfer golchi a diheintio pob offer.
- Rhaid bod â chyfleusterau digonol ar gyfer storio a gwaredu gwastraff.
- Rhaid darparu cyfleusterau digonol ar gyfer cynnal a monitro tymheredd y bwyd.
- Rhaid gwneud trefniadau i storio bwydydd i leihau'r perygl o halogiad.

Dylid nodi na chaniateir gwerthu ar y stryd ar strydoedd Canol Tref Wrecsam. Mae rhestr o'r strydoedd ble mae hyn wedi ei wahardd ar gael drwy'r manylion cyswllt isod.

Am ragor o fanylion ar fasnachu symudol gofynnwch am gopi o'n pecyn ar gyfer masnachwyr symudol.

Gobeithiwn i'r ganllaw hon fod o fudd ichi ond dylech nodi bod i bob busnes bwyd ei wahanol broblemau. Bydd y gofynion ar gyfer bwyty mawr yn wahanol iawn i ofynion siop fferins neu eiddo sy'n gwerthu dim ond bwyd sydd wedi ei lapio. Felly, cysylltwch â ni cyn sefydlu eich busnes bwyd os bydd angen rhagor o gyngor neu gymorth arnoch.

Am ragor o gyngor, cysylltwch ag:

Is-adran Diogelwch Bwyd
Adran Diogelu'r Cyhoedd
Cyngor Bwrdeistref Sirol Wrecsam
Stryd Fawr
Rhiwabon
Wrecsam
LL14 6NH

Teleffon: 01978 292040
Ffacs: 01978 813709

COFNOD GWIRIO PROFWR/THERMOMEDR

Manylion y Profwr/Thermomedr:

Dyddiad:					
Darlleniad mewn dŵr rhew					
Darlleniad mewn dŵr berw					
Llofnod					

Noder: Dylai'r darlleniadau mewn dŵr rhew fod rhwng -1°C a $+1^{\circ}\text{C}$; os ydynt y tu hwnt i'r amrediad yma, rhaid trwsio'r uned.

Dylai'r darlleniadau mewn dŵr berw fod rhwng 99°C a 101°C ; os ydynt y tu hwnt i'r amrediad yma, rhaid trwsio'r uned.

Manylion y Profwr/Thermomedr:

Dyddiad:					
Darlleniad mewn dŵr rhew					
Darlleniad mewn dŵr berw					
Llofnod					

Noder: Dylai'r darlleniadau mewn dŵr rhew fod rhwng -1°C a $+1^{\circ}\text{C}$; os ydynt y tu hwnt i'r amrediad yma, rhaid trwsio'r uned.

Dylai'r darlleniadau mewn dŵr berw fod rhwng 99°C a 101°C ; os ydynt y tu hwnt i'r amrediad yma, rhaid trwsio'r uned.

