



ASIANTAETH  
SAFONAU  
BWYD

# HYLENDID BWYD


## CANLLAW I FUS NESAU

## Hylendid bwyd – canllaw i fusnesau

Mae'r llyfryn hwn ar gyfer bwytai, caffis a busnesau arlwygo eraill, yn ogystal â siopau sy'n gwerthu bwyd.

Mae'n dweud wrthy ch am y cyfreithiau allweddol sy'n effeithio ar eich busnes, yr hyn y maent yn gofyn i chi ei wneud a sut y cânt eu gorfodi. Ond mae busnesau bwyd unigol yn gyfrifol am ganfod sut y mae'r gyfraith yn gymwys iddynt hwy yn ymarferol.

Mae'r llyfryn hwn hefyd yn egluro arferion hylendid bwyd da, sy'n hanfodol i werthu bwyd sy'n ddiogel i'w fwyta – i ddiogelu eich busnes ac ufuddhau i'r gyfraith.

Mae'r rhan fwyaf o'r pwyntiau yn y llyfryn hwn yn ofynion cyfreithiol. Pan fydd rhywbeth yn arfer da neu'n wybodaeth, yn hytrach na gofyniad cyfreithiol, amlygir y testun mewn blwch gyda'r symbol hwn: 

# 1

Beth mae'r gyfraith yn ei ddweud	2
Gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd	3
Cofrestru eich busnes	5
Eich safle	6
Ystafelloedd lle y caiff bwyd ei baratoi, ei drin a'i drafod neu ei brosesu	8
Cludiant	10
Offer	11
Gwastraff bwyd	11
Cyflenwad dŵr	12
Hylendid personol	13
Bwydydd	14
Tymheredd	15
Dadrewi	17
Lapio a pheccynnu	17
Hyfforddiant	18
Safleoedd symudol a safleoedd dros dro	18

# 2

Gorfodi'r gyfraith	20
Camau gorfodi	21

# 3

Hylendid bwyd da	22
Croesddifwyno	23
Glanhau	24
Oeri	24
Coginio	25

Pa help sydd ar gael?	26
-----------------------	----

BETH MAE'R  
GYFRAITH YN  
EI DDWEUD

Beth mae'r gyfraith yn ei ddweud

Ar 1 Ionawr 2006, daeth nifer o reoliadau hylendid bwyd newydd i rym yn y DU. Y rheoliadau sydd bwysicaf i'ch busnes yw:

- > Rheoliad (CE) Rhif 852/2004 ar hylendid bwyd
- > Rheoliadau Hylendid Bwyd (Lloegr) 2006 (a rheoliadau cyfatebol yng Nghymru, yr Alban a Gogledd Iwerddon)

Daw'r rhain i rym yn lle Rheoliadau Diogelwch Bwyd (Hylendid Bwyd yn Gyffredinol) 1995 a Rheoliadau Diogelwch Bwyd (Rheoli Tymheredd) 1995. Nodant y gofynion hylendid sylfaenol ar gyfer pob agwedd ar eich busnes, o'ch safle a'ch cyfleusterau i hylendid personol eich staff.

Mae bron pob un o'r gofynion yn y rheoliadau newydd yr un peth â'r hen reoliadau. Y prif ofyniad newydd yw bod yn rhaid i chi ddangos beth rydych yn ei wneud i gynhyrchu neu werthu bwyd sy'n ddiogel i'w fwyta a'ch bod wedi cofnodi hyn.

## Gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd

Rhaid i chi ddilyn 'gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd' sy'n seiliedig ar egwyddorion HACCP (dadansoddi peryglon a phwynt rheoli critigol). Rhaid i chi hefyd:

- > barhau i'w rhoi ar waith
- > cadw dogfennau a chofnodion diweddar sy'n ymwneud a'ch gweithdrefnau
- > adolygu eich gweithdrefnau os byddwch yn newid yr hyn a gynhyrchir gennych neu'r modd rydych yn gweithio

Yn ymarferol, golyga hyn fod yn rhaid i chi ddilyn gweithdrefnau i reoli 'peryglon' diogelwch bwyd yn eich busnes. Mae hyn yn debyg i'r gofynion cyfreithiol blaenorol, ond rhaid i chi gofnodi'r gweithdrefnau hyn bellach ynghyd â'u diweddarau fel y bo angen a chadw cofnodion y gall eich awdurdod lleol eu gwirio.

Bwriedir i'r rheoliadau fod yn hyblyg, felly gall y gweithdrefnau hyn gyfateb i faint eich busnes a'r math o waith a wneir gennych. Golyga hyn y bydd llawer o fusnesau bach yn gallu dilyn gweithdrefnau syml iawn a chadw cofnodion syml.



### Beth yw HACCP?

Mae HACCP yn ffordd o reoli diogelwch bwyd. Mae'n seiliedig ar ddilyn gweithdrefnau i **reoli** peryglon. Mae'n cynnwys:

- › **Edrych yn ofalus ar yr hyn a wneir gennych** yn eich busnes a beth allai fynd o'i le
- › **Nodi'r 'pwyntiau rheoli critigol'** – dyma'r manau y mae angen i chi ganolbwyntio arnynt er mwyn atal peryglon neu eu lleihau i lefel dderbyniol
- › **Dilyn gweithdrefnau** i sicrhau bod peryglon yn cael eu rheoli yn eich pwyntiau rheoli critigol
- › **Penderfynu pa gamau gweithredu y bydd angen i chi eu cymryd os aiff rhywbeth o'i le**
- › **Sicrhau bod eich gweithdrefnau yn gweithio**
- › **Cadw cofnodion priodol** i ddangos bod eich gweithdrefnau yn gweithio

Mae rhai pobl o'r farn bod HACCP yn gymhleth iawn, ond nid oes rhaid iddo fod. Y peth pwysig yw sicrhau bod gennych weithdrefnau rheoli diogelwch bwyd sy'n briodol i'ch busnes. Cofiwch fod yr Asiantaeth Safonau Bwyd (yr Asiantaeth) yn cynhyrchu pecynnau a all eich helpu i ddilyn y gweithdrefnau hyn. Darllenwch **Pa help sydd ar gael?** ar dudalen 26.

### Beth yw perygl?

Ceir gwahanol fathau o beryglon. Pan siaradwn am beryglon sy'n gysylltiedig â bwyd, gallent olygu na fydd bwyd yn ddiogel i'w fwyta.

Gall peryglon sy'n gysylltiedig â diogelwch bwyd gynnwys:

- › **peryglon microbiolegol** – sy'n cynnwys bacteria niweidiol, e.e. pan gaiff bwydydd penodol eu cadw allan o'r oergell am ormod o amser ac mae bacteria yn dechrau tyfu ynddynt
- › **peryglon cemegol** – pan fydd cemegau yn mynd i mewn i fwyd, e.e. cynnyrch glanhau neu gemegau rheoli pla

Beth mae'r gyfraith yn ei ddweud

> **peryglon ffisegol** – pan fydd pethau yn mynd i mewn i fwyd, e.e. darnau o wydr neu ddarnau o ddeunydd pecynnu

Gall peryglon ddigwydd unrhyw bryd yn eich busnes – o dderbyn nwyddau i wasanaethu cwsmeriaid.

### **Sut y gallaf ddilyn gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd?**

Bydd gan rai busnesau weithdrefnau priodol eisoes, felly gallant barhau i'w defnyddio. Os nad oes gennych unrhyw weithdrefnau, gallwch ddatblygu eich gweithdrefnau eich hun sy'n seiliedig ar egwyddorion HACCP. Fel arall, gallwch ddefnyddio pecyn a gynhyrchwyd gan yr Asiantaeth neu eich awdurdod lleol, neu ganllaw arfer da a gydnabyddir gan yr Asiantaeth, i'ch helpu i gydymffurfio â'r gyfraith. Darllenwch **Pa help sydd ar gael?** ar dudalen 26.

### **A oes angen i bob busnes arlwyio a phob siop sy'n gwerthu bwyd ddilyn y gweithdrefnau hyn?**

Bydd angen i bron pob un ohonynt ddilyn y gweithdrefnau hyn, ond efallai na fydd angen gwneud hynny mewn rhai busnesau â phrosesau syml iawn. Yn y sefyllfa hon, gall busnesau gydymffurfio â'r gofyniad cyfreithiol drwy fabwysiadu arferion hylendid da. Byddai angen iddynt gydymffurfio â'r gofynion eraill a ddisgrifir yn y llyfryn hwn o hyd. Cysylltwch â'ch awdurdod lleol am yngor.

### **Cofrestru eich busnes**

Rhaid i chi gofrestru eich safle busnes gyda'ch awdurdod lleol os nad ydych wedi gwneud hynny eisoes. Os ydych yn bwriadu agor safle busnes newydd, dylech ei gofrestru o leiaf 28 diwrnod cyn hynny. Os ydych yn defnyddio mwy nag un safle, bydd angen i chi gofrestru pob un ohonynt. Rhaid i chi hefyd:

- > sicrhau bod gan eich awdurdod lleol y wybodaeth ddiweddaraf am eich safle
- > hysbysu eich awdurdod lleol os bydd yr hyn a wnewch yn eich busnes yn newid yn sylweddol

## Eich safle

Mae eich safle yn cynnwys yr holl ystafelloedd neu adeiladau a ddefnyddir gennych yn eich busnes.

### Gofynion cyffredinol

Rhaid i chi gadw eich safle yn lân ac mewn cyflwr da.

Rhaid i gynllun, dyluniad, adeiladwaith, lleoliad a maint eich safle:

- > ganiatáu iddo gael ei gynnal a'i gadw, ei lanhau a/neu ei ddiheintio'n ddigonol
- > osgoi neu leihau difwyniad a gaiff ei gludo yn yr aer
- > darparu digon o le i weithio sy'n eich galluogi i gyflawni'r holl dasgau mewn modd sy'n sicrhau hylendid
- > rhwystro baw rhag casglu, sicrhau na ddeuir i gysylltiad â deunyddiau gwenwynig, na fydd gronynnau'n mynd i mewn i fwyd ac na fydd anwedd na llwydni ar arwynebau
- > caniatáu arferion hylendid bwyd da, gan gynnwys rhwystro difwyniad ac, yn arbennig, rheoli pla
- > darparu, lle y bo angen, amodau priodol ar gyfer trin a thrafod a storio bwyd a'i gadw ar dymheredd priodol, a gynllunir i ganiatáu i'r tymheredd hwnnw gael ei fonitro a, lle y bo angen, ei gofnodi.



Os byddwch yn dewis safle newydd neu'n gwneud newidiadau i safle presennol, mae'n syniad da gofyn i'ch awdurdod lleol am gyngor.

### Cyfleusterau golchi dwylo a thoiledau

- > Rhaid i chi sicrhau bod gennych ddigon o doiledau, sy'n gysylltiedig â system ddraenio effeithiol.
- > Ni ddylai toiledau arwain yn syth i mewn i ystafelloedd lle rydych yn trin a thrafod bwyd.



Beth mae'r gyfraith yn ei ddweud

- > Rhaid i chi sicrhau bod gennych ddigon o fasnau ymolchi, wedi'u lleoli mewn mannau priodol ac a ddefnyddir i olchi dwylo yn unig
- > Rhaid i chi sicrhau bod gan fasnau ymolchi a ddefnyddir i olchi dwylo ddŵr oer a phoeth, ynghyd â deunyddiau ar gyfer golchi dwylo a'u sychu mewn modd sy'n sicrhau hylendid.
- > Lle y bo angen, dylech sicrhau bod sinc ar wahân ar gael i olchi bwyd.

### System awyru

- > Rhaid i chi sicrhau bod gennych ddigon o aer, naill ai'n naturiol (e.e. agor ffenestri neu awyrellau) neu'n fecanyddol (e.e. ffaniau echdynnu).
- > Rhaid cynllunio systemau awyru mewn modd sy'n caniatáu iddynt gael eu glanhau neu newid ffilteri a rhannau eraill.
- > Rhaid sicrhau bod gan doiledau ddigon o aer, naill ai'n naturiol neu'n fecanyddol.

### Gofynion eraill

- > Rhaid i chi sicrhau bod gennych ddigon o olau, naill ai golau naturiol (golau dydd) a/neu olau artiffisial (golau trydan).
- > Rhaid sicrhau bod cyfleusterau draenio yn addas at y diben. Rhaid eu cynllunio a'u hadeiladu mewn modd sy'n osgoi'r risg o ddifwyno.
- > Rhaid i chi ddarparu digon o gyfleusterau i staff newid eu dillad, lle y bo angen.
- > Ni ddylech storio cemegau glanhau na diheintyddion mewn mannau lle y caiff bwyd ei drin a'i drafod.

## Ystafelloedd lle y caiff bwyd ei baratoi, ei drin a'i drafod neu ei brosesu

Ceir gofynion arbennig ar gyfer ystafelloedd lle yr ydych yn paratoi, yn trin a thrafod neu'n prosesu bwyd. Nid yw'r rhain yn cynnwys ystafelloedd bwyta.

Rhaid i ddyluniad a chynllun yr ystafell ganiatáu arferion hylendid bwyd da, gan gynnwys sicrhau na cheir achosion o ddifwyno rhwng ac yn ystod tasgau.

### Lloriau

- > Rhaid sicrhau bod arwynebau llawr yn cael eu cadw mewn cyflwr da a'u bod yn hawdd eu glanhau a, lle y bo angen, eu diheintio.
- > Golyga hyn fod angen i arwynebau llawr fod yn anhydraidd (h.y. ni all hylif fynd drwyddynt), yn anamsugol, yn olchadwy ac yn ddiwenwyn, oni bai y gallwch fodloni eich awdurdod lleol fod deunyddiau eraill yn briodol.
- > Lle y bo'n briodol, rhaid sicrhau y gall digon o ddŵr ddraenio oddi ar arwynebau lloriau.

### Walïau

- > Rhaid sicrhau bod arwynebau walïau yn cael eu cadw mewn cyflwr da a'u bod yn hawdd eu glanhau a, lle y bo angen, eu diheintio.
- > Golyga hyn fod angen i arwynebau walïau fod yn anhydraidd (h.y. ni all hylif fynd drwyddynt), yn anamsugol, yn olchadwy ac yn ddiwenwyn, a rhaid iddynt fod yn llyfn hyd at uchder sy'n briodol i'r gwaith a wneir gennych, oni bai y gallwch fodloni eich awdurdod lleol fod deunyddiau eraill yn briodol.

### Nenfydau

- > Rhaid sicrhau bod nenfydau (neu, os na cheir unrhyw nenfydau, arwyneb mewnol y to) a gosodion uwchben yn cael eu hadeiladu a'u cwblhau mewn modd sy'n rhwystro baw rhag casglu ac yn lleihau anwedd, yn rhwystro mowld annymunol rhag tyfu a gronynnau rhag cwmpo.

Beth mae'r  
gyfraith yn ei  
ddweud

### Ffenestri

- › Rhaid adeiladu ffenestri ac agoriadau eraill mewn modd sy'n rhwystro baw rhag casglu.
- › Rhaid sicrhau bod sgriniau gwrth-bryfed, sy'n hawdd eu glanhau, yn cael eu gosod ar ffenestri ac agoriadau eraill (e.e. drysau) sy'n gallu agor i'r tu allan, lle y bo angen.
- › Rhaid sicrhau bod ffenestri, a fyddai'n achosi difwyniad pe baent yn cael eu hagog, yn aros ar gau wrth baratoi bwyd.

### Drysau

- › Rhaid sicrhau bod drysau yn hawdd eu glanhau a, lle y bo angen, yn hawdd eu diheintio.
- › Golyga hyn fod angen i arwyneb drysau fod yn llyfn ac yn anamsugol, oni bai y gallwch fodloni eich awdurdod lleol bod deunyddiau eraill yn briodol.

### Arwynebau

- › Rhaid sicrhau bod arwynebau (gan gynnwys arwynebau offer) mewn mannau lle y caiff bwyd ei drin a'i drafod, yn enwedig y rhai y mae bwyd yn cyffwrdd â hwy, yn cael eu cadw mewn cyflwr da a'u bod yn hawdd eu glanhau a, lle y bo angen, eu diheintio.
- › Golyga hyn fod angen i arwynebau fod yn llyfn, yn olchadwy, yn anghyrydol ac yn ddiwenwyn, oni bai y gallwch fodloni eich awdurdod lleol bod deunyddiau eraill yn briodol.

### Golchi offer a bwyd

- › Rhaid sicrhau bod gennych gyfleusterau ar gyfer glanhau, diheintio a storio teclynnau ac offer, lle y bo angen. Mae angen i'r cyfleusterau hyn fod yn anghyrydol, yn hawdd eu glanhau a bod ganddynt ddigon o ddŵr poeth ac oer.
- › Rhaid sicrhau bod gennych ddigon o gyfleusterau ar gyfer golchi bwyd, lle y bo angen. Rhaid sicrhau bod gan bob sinc (neu gyfleusterau eraill) a ddefnyddir i olchi bwyd ddigon o ddŵr poeth a/neu oer. Rhaid i'r dŵr fod yn ddŵr yfed. Rhaid cadw'r cyfleusterau hyn yn lân a, lle y bo angen, eu diheintio. Darllenwch **Cyflenwad dŵr** ar dudalen 12.

## Cludiant

- › Rhaid sicrhau bod cerbydau a/neu gynwysyddion a ddefnyddir i gludo bwydydd yn cael eu cadw'n lân ac mewn cyflwr da, er mwyn atal bwydydd rhag cael eu difwyno. Rhaid eu cynllunio a'u hadeiladu mewn modd sy'n ei gwneud yn bosibl i'w glanhau a/neu eu diheintio'n ddigonol, lle y bo angen.
- › Ni ddylai eitemau a ddefnyddir i gludo bwyd (e.e. bocsys) mewn cerbydau a/neu gynwysyddion gael eu defnyddio i gludo unrhyw beth arall heblaw am fwydydd lle y gallai hyn achosi difwyniad.
- › Pan gaiff cerbydau a/neu gynwysyddion eu defnyddio i gludo unrhyw beth arall heblaw am fwydydd, neu i gludo bwydydd gwahanol ar yr un pryd, rhaid i chi wahanu cynhyrchion yn effeithiol, lle y bo angen.
- › Rhaid sicrhau bod bwydydd a gaiff eu cludo fesul llwyth fel hylif, gronynnau neu bowdr yn cael eu cludo mewn eitemau a ddefnyddir i gludo bwydydd yn unig a/neu gynwysyddion/tanceri a ddefnyddir i gludo bwydydd yn unig. Rhaid nodi ar y cynwysyddion hyn, yn gwbl glir ac annileadwy (h.y. ni ellir ei rwbio allan/ei ddileu), eu bod yn cael eu defnyddio i gludo bwydydd, mewn un neu fwy o ieithoedd y Gymuned Ewropeaidd (gan gynnwys Saesneg), neu rhaid nodi 'ar gyfer bwyd yn unig' arnynt.
- › Os defnyddir cerbydau a/neu gynwysyddion i gludo unrhyw beth arall heblaw am fwydydd neu i gludo bwydydd gwahanol, rhaid i chi eu glanhau'n effeithiol rhwng llwythi er mwyn osgoi risg o ddifwyno.
- › Rhaid sicrhau bod bwydydd mewn cerbydau a/neu gynwysyddion yn cael eu cludo a'u diogelu mewn modd sy'n lleihau'r risg o ddifwyno.
- › Rhaid sicrhau bod cerbydau a/neu gynwysyddion a ddefnyddir i gludo bwydydd yn gallu eu cadw ar dymheredd priodol a'i bod yn bosibl monitro'r tymheredd hwnnw, lle y bo angen.

Beth mae'r  
gyfraith yn ei  
ddweud

## Offer

Rhaid sicrhau bod pob eitem, pob gosodiad a phob darn o offer y mae bwyd yn cyffwrdd ag ef:

- › yn cael ei lanhau'n effeithiol a, lle y bo angen, yn cael ei ddiheintio yn ddigon aml i osgoi'r risg o ddifwyno
- › yn cael ei lunio, wedi'i wneud o ddeunyddiau priodol ac yn cael ei gadw mewn cyflwr da, mewn modd sy'n lleihau unrhyw risg o ddifwyno
- › yn cael ei lunio, wedi'i wneud o ddeunyddiau priodol ac yn cael ei gadw mewn cyflwr da mewn modd sy'n ei gwneud yn bosibl i'w gadw'n lân a, lle y bo angen, ei ddiheintio, heblaw am gynwysyddion a deunydd pecynnu na ellir eu dychwelyd
- › yn cael ei osod mewn modd sy'n ei gwneud yn bosibl i lanhau'r offer ar ardal o'i amgylch yn ddigonol
- › yn cynnwys 'dyfais rheoli' priodol (e.e. synhwyrdd tymheredd), lle y bo angen

Os oes rhaid defnyddio 'ychwanegion cemegol' er mwyn atal yr offer ar cynwysyddion rhag cyrydu, rhaid eu defnyddio yn unol ag arfer da.

## Gwastraff bwyd

- › Rhaid cael gwared â gwastraff bwyd a sbwriel arall o ystafelloedd lle ceir bwyd mor gyflym â phosibl, er mwyn atal gormodedd ohono.
- › Rhaid rhoi gwastraff bwyd a sbwriel arall mewn cynwysyddion â chaead arnynt, oni bai y gallwch fodloni eich awdurdod lleol bod mathau eraill o gynwysyddion neu systemau gwaredu gwastraff yn briodol. Rhaid i'r cynwysyddion hyn fod yn briodol, rhaid iddynt gael eu cadw mewn cyflwr da, bod yn hawdd eu glanhau a, lle y bo angen, eu diheintio.
- › Rhaid sicrhau bod gennych ddigon o gyfleusterau i storio a gwaredu gwastraff bwyd a sbwriel arall. Rhaid cynllunio a rheoli storfeydd gwastraff mewn modd sy'n ei gwneud yn bosibl i'w cadw'n lân a, lle y bo angen, cadw anifeiliaid a phla allan.

Beth mae'r gyfraith yn ei ddweud

- › Rhaid i chi waredu pob math o wastraff mewn modd hylan ac ecogyfeillgar, yn unol â deddfwriaeth CE. (Ceir rheolau ar y modd y dylid casglu a gwaredu mathau penodol o wastraff bwyd - cysylltwch â'ch awdurdod lleol am fanylion.)
- › Ni ddylai'r gwastraff fod yn ffynhonnell ddifwyno uniongyrchol neu anuniongyrchol (e.e. cyffwrdd ag arwynebau a ddefnyddir i baratoi bwyd neu ddenu plâ).

## Cyflenwad dŵr

- › Rhaid sicrhau bod gennych ddigon o ddŵr yfed a dylid ei ddefnyddio pryd bynnag y bo angen er mwyn sicrhau na chaiff bwyd ei ddifwyno.
- › Pan gaiff dŵr nad yw'n ddŵr yfed ei ddefnyddio gan eich busnes, er enghraifft i reoli tân, cynhyrchu stêm, rhedeg system oeri a dibenion tebyg eraill, rhaid iddo gylchredeg mewn system ar wahân a nodwyd. Ni ddylai gysylltu â'r systemau ar gyfer dŵr yfed ac ni ddylai allu mynd i mewn iddynt.
- › Os caiff dŵr a ailgylchir ei ddefnyddio yn ystod y gwaith prosesu neu fel cynhwysyn, ni ddylai beri risg o ddifwyno. Rhaid iddo gyrraedd yr un safon â dŵr yfed, oni bai y gallwch fodloni eich awdurdod lleol na all ansawdd y dŵr effeithio ar ba mor ddiogel yw'r bwyd i'w fwyta ar ei ffurf derfynol.
- › Rhaid i iâ sy'n dod i gysylltiad â bwyd, neu a allai ddifwyno bwyd (gan gynnwys diodydd), gael ei wneud o ddŵr yfed. Rhaid sicrhau bod yr iâ yn cael ei wneud, ei drin a'i drafod a'i storio mewn modd sy'n ei atal rhag cael ei ddifwyno.
- › Ni ddylai stêm sy'n dod i gysylltiad uniongyrchol â bwyd gynnwys unrhyw sylwedd sy'n peri risg i iechyd neu sy'n debygol o ddifwyno'r bwyd.
- › Os byddwch yn twymo bwydydd mewn cynwysyddion aerglos, rhaid i chi sicrhau na all y dŵr a ddefnyddir gennych i oeri'r cynwysyddion ar ôl eu trin â gwres ddifwyno'r bwyd.

Beth mae'r gyfraith yn ei ddweud

## Hylendid personol

Rhaid i bawb sy'n gweithio mewn ardal trin a thrafod bwyd sicrhau lefel uchel o lendid personol. Rhaid iddynt wisgo dillad glân a phriodol a, lle y bo angen, dillad diogelu.



- > Dylai staff glymu eu gwallt yn ôl a gwisgo gorchudd priodol dros y pen e.e. het neu rwyd gwallt, wrth baratoi bwyd.
- > Ni ddylai staff wisgo oriawr na gemwaith wrth baratoi bwyd (heblaw am fodrwy briodas).
- > Ni ddylai staff gyffwrdd â'u hwynebau na'u gwallt, ysmygu, poeri, tisian, bwyta na chnoi gwm wrth drin a thrafod bwyd.

## Iach i weithio

Ni ddylech ganiatáu i unrhyw un drin a thrafod bwyd neu ddod i mewn i ardal paratoi bwyd os oes ganddynt:

- > glefyd sy'n debygol o gael ei drosglwyddo drwy fwyd
- > clwyfau a heintiwyd, heintiadau ar y croen, briwiau
- > dolur rhydd

Rhaid i unrhyw un sy'n gweithio mewn busnes bwyd, y mae unrhyw un o'r rhain yn effeithio arno ac sy'n debygol o ddod i gysylltiad â bwyd drwy ei waith, hysbysu perchennog y busnes neu reolwr y busnes o'r salwch neu'r symptomau ar unwaith ac, os yn bosibl, ddweud wrthynt beth sydd wedi eu hachosi.



Ni ddylai staff â dolur rhydd neu sy'n chwydu ddychwelyd i'r gwaith nes eu bod yn rhydd o'r symptomau am 48 awr.



## Golchi dwylo

Mae golchi dwylo yn effeithiol yn hynod bwysig er mwyn helpu i atal bacteria niweidiol rhag lledu o ddwylo pobl i fwyd, arwynebau gwaith, offer ac ati. Dylech sicrhau bod pob aelod o staff sy'n gweithio gyda bwyd yn golchi eu dwylo yn gywir:

- > pan fyddant yn dod i mewn i'r ardal trin a thrafod bwyd e.e. ar ôl cael egwyl neu fynd i'r toiled
- > cyn paratoi bwyd
- > ar ôl cyffwrdd â bwyd amrwd, megis cig/dofednod ac wyau
- > ar ôl trin a thrafod gwastraff bwyd neu wagio bin
- > ar ôl glanhau
- > ar ôl chwythu eu trwyn

Cofiwch y dylai staff sychu eu dwylo'n drylwyr gyda thywel papur – gall bacteria niweidiol gael eu trosglwyddo'n haws os bydd eich dwylo'n wlyb neu ychydig yn wlyb.

## Bwydydd

- > Ni ddylech dderbyn deunyddiau amrwd na chynhwysion, nac unrhyw ddeunydd a ddefnyddir mewn cynhyrchion prosesu, os gwyddys eu bod wedi'u difwyno, neu y gellid disgwyl hynny'n rhesymol, mewn modd sy'n golygu na fyddai'r cynnyrch terfynol yn addas i'w fwyta gan bobl.
- > Rhaid i chi storio deunyddiau amrwd a chynhwysion o dan amodau priodol, a gynlluniwyd i atal dirywiad niweidiol a'u diogelu rhag difwyniad.
- > Yn ystod y broses gynhyrchu, prosesu a dosbarthu, rhaid i chi ddiogelu bwyd rhag unrhyw ddifwyniad sy'n debygol o'i wneud yn anaddas i'w fwyta gan bobl, yn niweidiol i iechyd neu ei ddifwyno mewn modd sy'n golygu y byddai'n afresymol disgwyl iddo gael ei fwyta yn y fath gyflwr.
- > Rhaid i chi sicrhau bod gennych weithdrefnau digonol i reoli pla ac atal anifeiliaid anwes rhag mynd i mewn i fannau lle y caiff bwyd ei baratoi, ei drin a'i drafod neu ei storio. Os yw eich awdurdod lleol yn caniatáu anifeiliaid anwes, mewn achosion



Beth mae'r gyfraith yn ei ddweud

arbennig, rhaid i chi sicrhau bod gennych weithdrefnau digonol i atal hyn rhag achosi difwyniad.

- › Rhaid labelu a storio sylweddau peryglus a/neu anfwytadwy mewn cynwysyddion diogel ar wahân.

Rhaid i chi hefyd sicrhau bod y bwyd a gynhyrchir neu a werthir gennych yn cydymffurfio â 'meini prawf microbiolegol' penodol. Mae'r meini prawf hyn yn pennu terfyn ar y lefelau o facteria penodol a all fodoli mewn bwyd. Yn ymarferol, efallai na fydd angen i'r rhan fwyaf o fusnesau arlwyio bach a siopau bwyd bach brofi'r lefelau o facteria yn y bwyd a gynhyrchir neu a werthir ganddynt o gwbl. Ond rhaid i chi allu dangos bod gennych weithdrefnau rheoli diogelwch bwyd addas sy'n rheoli'r lefelau o facteria mewn bwyd. Bydd pecynnau a chanllawiau a gynhyrchwyd gan yr Asiantaeth Safonau Bwyd ynghyd â chanllawiau arfer dar' diwydiant yn eich helpu i gydymffurfio â'r gofynion hyn - darllenwch **Pa help sydd ar gael?** ar dudalen 26.

## Tymheredd

- › Ni ddylech gadw bwydydd ar dymheredd a allai beri risg i iechyd (gweler isod).
- › Ni ddylid torri'r 'gadwyn oer' ar gyfer bwydydd sy'n dibynnu ar reoli tymheredd i'w diogelu. Fodd bynnag, caniateir i chi beidio â rheoli tymheredd bwydydd am gyfnodau cyfyngedig er mwyn eich galluogi i baratoi, cludo, storio, arddangos a gweini bwyd, ar yr amod nad yw hyn yn peri risg i iechyd.
- › Os ydych yn gweithgynhyrchu, yn trin a thrafod ac yn lapio bwydydd a broseswyd, rhaid i chi sicrhau bod gennych ystafelloedd addas, sy'n ddigon mawr i storio deunyddiau amrwd a deunyddiau a broseswyd ar wahân, a digon o storfeydd oer ar wahân.
- › Os bwriedir cadw neu weini bwydydd ar dymheredd oer, rhaid i chi eu hoeri mor gyflym â phosibl ar ôl eu coginio (neu ddull arall o'u trin â gwres), neu ar ôl eu paratoi'n derfynol os nad ydych yn cynhesu'r bwydydd, i dymheredd nad yw'n peri risg i iechyd (gweler isod).

Nid yw'r gofynion o ran rheoli tymheredd yn y ddeddfwriaeth newydd a ddaeth i rym ym mis Ionawr 2006 wedi newid ers y ddeddfwriaeth flaenorol.

Beth mae'r  
gyfraith yn ei  
ddweud

### **Bwydydd oer...**

**rhaid eu cadw ar dymheredd o 8°C neu is.**

Mae hyn yn ofyniad cyfreithiol yng Nghymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon. Yn yr Alban, rhaid cadw bwyd yn oer hefyd.

### **Bwydydd poeth...**

**rhaid eu cadw ar dymheredd o 63°C neu uwch.**

Mae hyn yn ofyniad cyfreithiol ledled y DU.

Pan fyddwch yn ailgynhesu bwyd, sicrhewch ei fod yn boeth yr holl ffordd drwyddo. Yn yr Alban, ceir gofyniad cyfreithiol i fwydydd a ailgynhesir gyrraedd o leiaf 82°C.

## **Gweini ac arddangos**

Pan fyddwch yn gweini neu'n arddangos bwyd, caniateir i chi beidio â rheoli ei dymheredd am gyfnod cyfyngedig:

- › Gellir cadw bwyd oer yn uwch nag 8°C am hyd at bedair awr. Dim ond unwaith y dylech wneud hyn. Os caiff unrhyw fwyd ei adael ar ôl hyn, dylech ei daflu neu ei gadw'n oer ar 8°C neu is nes iddo gael ei ddefnyddio.
- › Gellir cadw bwydydd poeth o dan 63°C am hyd at ddwy awr. Dim ond unwaith y dylech wneud hyn. Os caiff unrhyw fwyd ei adael ar ôl hyn, dylech ei daflu, ei ailgynhesu i 63°C neu uwch, neu ei oeri mor gyflym â phosibl i 8°C neu is. Cofiwch gadw'r bwyd ar dymheredd diogel nes iddo gael ei ddefnyddio.

Cofiwch mai dim ond os yw'n angenrheidiol y dylech wneud hyn ac mae'n bwysig iawn cofio mai dim ond o fewn y cyfnodau hyn y caniateir i chi beidio â rheoli tymheredd y bwyd.

Beth mae'r gyfraith yn ei ddweud

## Dadrewi

- > Os byddwch yn dadrewi unrhyw fwydydd rhaid i chi wneud hyn mewn modd sy'n lleihau'r risg o facteria niweidiol yn tyfu, neu docsinau yn ffurfio, yn y bwydydd. Tra bod y bwydydd yn dadrewi, rhaid i chi eu cadw ar dymheredd na fyddai'n peri risg i iechyd.
- > Os gallai hylif sy'n dod allan o'r bwyd sy'n dadrewi beri risg i iechyd (e.e. wrth ddadrewi cig amrwd) rhaid i chi ei waredu'n ddigonol.
- > Ar ôl ei ddadrewi, rhaid trin a thrafod bwyd mewn modd sy'n lleihau'r risg o facteria niweidiol yn tyfu neu docsinau yn ffurfio (e.e. ei gadw yn yr oergell).

## Lapio a phecynnu

Os ydych yn lapio neu'n pecynnu bwyd fel rhan o'ch busnes (gan gynnwys gwerthu cludfwyd) rhaid i chi fodloni'r gofynion hyn.

- > Ni ddylai deunydd a ddefnyddir i lapio a phecynnu fod yn ffynhonnell difwyniad.
- > Rhaid i chi storio deunyddiau lapio mewn modd sy'n sicrhau nad ydynt yn wynebu risg o ddifwyno.
- > Rhaid i chi lapio a phecynnu bwyd mewn modd sy'n osgoi difwyno cynhyrchion. Rhaid i chi sicrhau, lle y bo'n briodol, bod y cynhwysydd yn lân ac nad yw wedi'i ddifrodi, yn enwedig os ydych yn defnyddio caniau a/neu jariau gwydr.
- > Os byddwch yn aildefnyddio unrhyw ddeunydd lapio a/neu becynnu ar gyfer bwydydd, rhaid sicrhau ei fod yn hawdd ei lanhau a, lle y bo angen, ei ddiheintio.

Beth mae'r gyfraith yn ei ddweud

## Hyfforddiant

Rhaid i fusnesau bwyd sicrhau bod unrhyw aelod o staff sy'n trin a thrafod bwyd yn cael ei oruchwylio ac yn cael cyfarwyddyd a/neu hyfforddiant ar hylendid bwyd mewn modd sy'n briodol i'r gwaith a wneir ganddo.

Rhaid sicrhau bod y person neu'r bobl sy'n gyfrifol am ddatblygu a chynnal gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd y busnes, ar sail egwyddorion HACCP (darllenwch **Gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd** ar dudalen 3) wedi cael hyfforddiant digonol i'w galluogi i wneud hyn.



Nid oes rhaid i chi na'ch staff fynychu cwrs ffurfiol, er ei fod yn ddefnyddiol. Gallech ddefnyddio pecyn a gynhyrchwyd gan yr Asiantaeth, neu ganllaw ar arferion hylendid da a gynhyrchwyd gan y diwydiant, i hyfforddi chi a'ch staff. Darllenwch **Pa help sydd ar gael?** ar dudalen 26.

## Safleoedd symudol a safleoedd dros dro

Ceir gofynion gwahanol ar gyfer safleoedd symudol a/neu safleoedd dros dro, yn hytrach na'r rhai a gaiff eu hegluro ar dudalennau 6-9. Ond mae'r gofynion a geir yng ngweddill y llyfryn hwn yn gymwys o hyd. Ymhlith yr enghreifftiau o safleoedd symudol a/neu safleoedd dros dro mae pebyll mawr, stondinau marchnad, faniau symudol, peiriannau gwerthu bwyd a chartrefi pobl lle y caiff bwyd ei baratoi'n rheolaidd i'w werthu neu ei roi i'r cyhoedd.

Rhaid sicrhau bod safleoedd a pheiriannau gwerthu bwyd yn cael eu lleoli, eu cynllunio, eu hadeiladu a'u cadw'n lân ac mewn cyflwr da mewn modd sy'n osgoi'r risg o ddifwyno, yn enwedig gan anifeiliaid a phla, i'r graddau y bo hynny'n rhesymol ymarferol.

Lle y bo angen:

- › Rhaid i chi sicrhau bod gennych gyfleusterau priodol i gynnal hylendid personol digonol, gan gynnwys cyfleusterau i olchi a sychu dwylo mewn modd sy'n sicrhau hylendid, cyfleusterau toiled hylan a chyfleusterau newid.

Beth mae'r  
gyfraith yn ei  
ddweud

- > Rhaid sicrhau bod arwynebau sy'n dod i gysylltiad â bwyd mewn cyflwr da ac yn hawdd eu glanhau a, lle y bo angen, eu diheintio. Golyga hyn fod angen iddynt gael eu gwneud o ddeunyddiau sy'n llyfn, yn olchadwy, yn anghrydol ac yn ddiwenwyn, oni bai y gallwch fodloni eich awdurdod lleol bod deunyddiau eraill yn briodol.
- > Rhaid i chi sicrhau bod gennych gyfleusterau digonol i lanhau a, lle y bo angen, diheintio teclynau gwaith ac offer.
- > Os ydych yn golchi neu'n glanhau bwyd fel rhan o'ch busnes, yna rhaid i chi sicrhau bod gennych gyfleusterau digonol i wneud hyn mewn modd sy'n sicrhau hylendid.
- > Rhaid i chi sicrhau bod gennych ddigon o ddŵr yfed poeth a/neu oer.
- > Rhaid i chi sicrhau bod gennych drefniadau a/neu gyfleusterau digonol i storio a gwaredu unrhyw sylweddau peryglus a/neu anfwytadwy, ynghyd â gwastraff (p'un a yw'n hylif neu'n solet), mewn modd sy'n sicrhau hylendid.
- > Rhaid i chi sicrhau bod gennych gyfleusterau a/neu drefniadau digonol i gadw bwyd ar dymheredd priodol a'i fonitro.
- > Rhaid i chi osod bwydydd mewn modd sy'n osgoi'r risg o ddifwyno i'r graddau y bo hynny'n rhesymol ymarferol.

# GORFODI'R GYFRAITH

## Gorfodi'r gyfraith

Mae awdurdodau lleol yn gyfrifol am orfodi cyfreithiau hylendid bwyd. I wneud hyn, efallai y bydd swyddogion gorfodi yn ymweld â'ch safle busnes i'w archwilio, naill ai fel rhan o archwiliad arferol neu oherwydd cwyn. Caniateir iddynt gael mynediad i'ch safle a'i archwilio ar unrhyw adeg resymol ac fel arfer byddant yn dod heb ddweud wrthyhych yn gyntaf.

## Camau gorfodi

Pan fyddant o'r farn ei bod yn angenrheidiol, gall swyddogion gymryd 'camau gorfodi' i ddiogelu'r cyhoedd. Gall hyn gynnwys:

- > cymryd samplau bwyd
- > archwilio eich cofnodion
- > ysgrifennu llythyr yn gofyn i chi unioni unrhyw broblemau
- > rhoi hysbysiad cyfreithiol ffurfiol i chi sy'n nodi'r pethau penodol y mae'n rhaid i chi eu gwneud, neu sy'n eich gwahardd rhag defnyddio prosesau, safle neu offer penodol
- > argymhell erlyn mewn achosion difrifol

Am fwy o wybodaeth, darllenwch 'Food law inspections and your business', sef llyfryn a gyhoeddwyd gan yr Asiantaeth – ewch i dudalen 27 am fanylion.

Hylendid  
bwyd da





Mae hylendid bwyd da yn hanfodol er mwyn i chi wneud neu werthu bwyd sy'n ddiogel i'w fwyta. Felly, er na fydd gofyniad cyfreithiol penodol yn sail i bob darn o gyngor yn yr adran hon efallai, mae'n bwysig iawn eich bod chi a'ch staff yn deall hylendid bwyd da ac yn dilyn y cyngor hwn.

Mae hylendid bwyd da yn eich helpu i:

- > ufuddhau i'r gyfraith
- > lleihau'r risg o wenwyn bwyd ymhlith eich cwsmeriaid
- > diogelu enw da eich busnes

Mae hylendid bwyd da yn ymwneud â rheoli bacteria niweidiol, a all achosi salwch difrifol. Y pedair prif elfen o ran hylendid da yw:

- > **Croesddifwyno**
- > **Glanhau**
- > **Oeri**
- > **Coginio**

Byddant yn eich helpu i atal y problemau mwyaf cyffredin o ran diogelwch bwyd.



## Croesddifwyno

Mae croesddifwyno yn digwydd pan fydd bacteria yn cael ei drosglwyddo rhwng bwyd, arwynebau neu offer. Mae'n fwyaf tebygol o ddigwydd pan fydd bwyd amrwd yn cyffwrdd â bwyd sy'n barod i'w fwyta, offer neu arwynebau neu pan fydd bwyd amrwd yn diferu arnynt.

Croesddifwyno yw un o achosion mwyaf cyffredin gwenwyn bwyd. Dylech wneud y canlynol i'w osgoi:

- > Glanhau arwynebau gwaith, byrddau torri ac offer yn drylwyr cyn i chi ddechrau paratoi bwyd ac ar ôl i chi eu defnyddio i baratoi bwyd amrwd.

- › Yn ddelfrydol, defnyddio byrddau torri a chyllyll gwahanol ar gyfer bwyd amrwd a bwyd sy'n barod i'w fwyta.
- › Golchi eich dwylo cyn paratoi bwyd.
- › Golchi eich dwylo yn drylwyr ar ôl cyffwrdd â bwyd amrwd.
- › Cadw bwyd amrwd a bwyd sy'n barod i'w fwyta ar wahân bob amser.
- › Storio bwyd amrwd o dan fwyd sy'n barod i'w fwyta yn yr oergell. Os yn bosibl, defnyddio oergelloedd ar wahân ar gyfer bwyd amrwd a bwyd sy'n barod i'w fwyta.
- › Sicrhau bod eich staff yn gwybod sut i osgoi croesddifwyno.



## Glanhau

Mae glanhau effeithiol yn cael gwared â bacteria oddi ar ddwylo, offer ac arwynebau. Felly, mae'n helpu i atal bacteria niweidiol rhag cael eu trosglwyddo i fwyd. Dylech wneud y pethau canlynol:

- › Sicrhau bod pob aelod o'ch staff yn golchi ac yn sychu eu dwylo'n drylwyr cyn trin a thrafod bwyd.
- › Glanhau ardaloedd bwyd ac offer rhwng tasgau gwahanol, yn enwedig ar ôl trin a thrafod bwyd amrwd.
- › Clirio a glanhau wrth i chi fynd yn eich blaen. Clirio offer a ddefnyddiwyd, bwyd a gollwyd ac ati wrth i chi weithio a glanhau arwynebau gwaith yn drylwyr.



## Oeri

Mae oeri bwyd yn gywir yn helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu. Mae angen cadw rhai bwydydd yn oer er mwyn eu cadw'n ddiogel, er enghraifft bwyd â dyddiad 'defnyddio erbyn', prydau a goginiwyd a bwyd arall sy'n barod i'w fwyta megis saladau a phwdinau a baratowyd. Mae'n bwysig iawn peidio â gadael y mathau hyn o fwyd allan ar dymheredd ystafell. Felly, sicrhewch eich bod yn gwneud y pethau canlynol:

- › Sicrhau bod bwyd sydd wedi'i oeri yn ddigon oer pan gaiff ei dderbyn.
- › Rhoi bwyd y mae angen ei gadw'n oer yn yr oergell ar unwaith.
- › Oeri bwyd a goginiwyd mor gyflym â phosibl ac yna ei roi yn yr oergell.
- › Cadw bwyd sydd wedi'i oeri allan o'r oergell am y cyfnod byrraf posibl yn ystod y broses baratoi.
- › Monitro tymheredd eich oergell a'ch unedau arddangos yn rheolaidd i sicrhau eu bod yn ddigon oer.



## Coginio

Mae coginio bwyd yn drylwyr yn lladd bacteria niweidiol mewn bwyd. Felly, mae'n hynod bwysig sicrhau bod bwyd yn cael ei goginio'n gywir. Wrth goginio neu ailgynhesu bwyd, dylech sicrhau ei fod yn chwilboeth yr holl ffordd drwyddo.

Mae'n hollbwysig sicrhau eich bod yn coginio dofednod, darnau o gig wedi'u rhoio a chynhyrchion a wneir o friwrig, megis byrgers a selsig, yn drylwyr, oherwydd gallai bacteria fodoli yng nghanol y mathau hyn o gynnyrch. Ni ddylid eu gweini'n binc nac yn waedlyd a dylent fod yn chwilboeth yr holl ffordd drwyddynt. Gellir gweini darnau cyfan o gig (megis stêcs) a darnau cyfan o gig eidion a chig oen yn binc/yn waedlyd os ydynt wedi'u selio'n dda ar y tu allan.

## Pa help sydd ar gael?

Os hoffech gael cyngor ar ufuddhau i gyfreithiau hylendid bwyd, cysylltwch â'ch awdurdod lleol.

Os ydych yn rhedeg busnes arlwyio bach, mae pecynnau ar gael i'ch helpu i ddilyn gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd ar sail egwyddorion HACCP. Cynhyrchwyd y pecynnau hyn gan awdurdodau lleol yng Nghymru a chan yr Asiantaeth Safonau Bwyd yn Lloegr, yr Alban a Gogledd Iwerddon.

### › Cymru

Mae sawl awdurdod lleol eisoes wedi datblygu canllawiau ar HACCP i arlwywyr ac mae Asiantaeth Safonau Bwyd Cymru wedi annog awdurdodau lleol ledled Cymru i rannu'r pecynnau hyn. Dylai busnesau gysylltu â'u hawdurdod lleol am ragor o wybodaeth.

### › Lloegr

Datblygwyd 'Bwyd mwy diogel, busnes gwell', sef dull arloesol ac ymarferol o reoli diogelwch bwyd, gan yr Asiantaeth mewn partneriaeth â busnesau arlwyio bach a mwy na 50 o awdurdodau lleol. Os hoffech archebu copi o 'Safer food, better business', cysylltwch ag adran cyhoeddiadau'r Asiantaeth gan ddefnyddio'r manylion cyswllt ar gefn y llyfryn hwn. Gallwch ei weld ar-lein yn [www.food.gov.uk](http://www.food.gov.uk)

### › Yr Alban

Mae Asiantaeth Safonau Bwyd yr Alban wedi defnyddio arbenigedd y diwydiant bwyd gan gynnwys busnesau bach, awdurdodau lleol a Phwyllgor Cyngori ar Fwyd yr Alban i ddatblygu system o'r enw 'CookSafe', sy'n seiliedig ar HACCP. Mae hefyd ar gael yn Tsieinëeg, Wrddw a Phwnjabeg. Dylai busnesau a hoffai gael copi gysylltu â'u hawdurdod lleol. Gallwch ei weld ar-lein yn [www.food.gov.uk](http://www.food.gov.uk)

### › Gogledd Iwerddon

Mae Asiantaeth Safonau Bwyd Gogledd Iwerddon wedi datblygu canllawiau ar gyfer y sector arlwyio o'r enw 'Safe Catering', gan weithio gydag arlwywyr ac awdurdodau lleol. Mae'r canllawiau hyn, a ddatblygwyd ac a fireiniwyd dros nifer o flynyddoedd, yn cael eu derbyn yn eang gan y sector arlwyio yng Ngogledd Iwerddon. Dylai busnesau gysylltu â'u hawdurdod lleol am wybodaeth.

Pa help sydd ar gael?

Nid oes rhaid i fusnesau arlwygo ddefnyddio pecyn na model penodol, ond rhaid iddynt sicrhau bod ganddynt weithdrefnau rheoli diogelwch bwyd sy'n addas i'w busnes. Bydd gan rai busnesau system briodol eisoes a gallant barhau i'w defnyddio.

Mae'r Asiantaeth yn gweithio ar ddatblygu pecynnau ar gyfer rhai mathau eraill o fusnesau bwyd. Ewch i [www.food.gov.uk](http://www.food.gov.uk) am fanylion.

### Dogfennau cyfarwyddyd

Mae'r Asiantaeth wedi cynhyrchu dogfennau cyfarwyddyd ar y rheoliadau newydd hefyd a gallwch eu darllen yn [www.food.gov.uk](http://www.food.gov.uk)

### Cyhoeddiadau'r Asiantaeth Safonau Bwyd

Ceir nifer o gyhoeddiadau a gynhyrchwyd gan y Asiantaeth a allai fod yn ddefnyddiol. Ymhlith y rhain mae:

- › Dechrau busnes – Eich camau cyntaf i redeg busnes arlwygo
- › Food law inspections and your business
- › Wyau – yr hanfodion i arlwywyr

Ceir gwybodaeth am sut i archebu copi ar dudalen gefn y llyfryn hwn.

### Canllawiau arfer da

Mae canllawiau arfer da a gynhyrchwyd gan y diwydiant hefyd yn rhoi cyngor ar sut i gydymffurfio â rheoliadau hylendid bwyd. Nid oes rhaid i chi ddefnyddio'r canllawiau hyn, ond cânt eu cydnabod yn swyddogol gan y Llywodraeth ac mae'n ofynnol i swyddogion gorfodi eu hystyried wrth asesu a yw busnesau yn cydymffurfio â'r rheoliadau.

Mae nifer o ganllawiau yn cael eu datblygu sy'n trafod y rheoliadau newydd a byddant ar gael yn ystod 2006. Am fanylion, ewch i [www.food.gov.uk](http://www.food.gov.uk)

[www.food.gov.uk](http://www.food.gov.uk)





## Cyhoeddiadau'r Asiantaeth Safonau Bwyd

I archebu copïau or llyfryn hwn neu gyhoeddiadau eraill a gynhyrchwyd gan yr Asiantaeth, cysylltwch ag adran Cyhoeddiadau'r Asiantaeth Safonau Bwyd:

ffôn           **0845 606 0667**  
minicom   **0845 606 0678**  
ffacs         **020 8867 3225**  
e-bost        **foodstandards@ecgroup.uk.com**

Cyhoeddwyd gan yr Asiantaeth Safonau Bwyd Mawrth 2006  
Dyluniwyd gan Hoop Associates

h Hawlfraint y goron 2006  
Argraffwyd yn Lloegr 5k FSA/1039/0306