

Dechrau Busnes Bwyd Newydd

Cyngor a gwybodaeth ddefnyddiol

MEHEFIN 2020

sirgar.llyw.cymru

Cyngor **Sir Gâr**
Carmarthenshire
County Council



Rhestr wirio - Busnes bwyd newydd..... 4

Cyflwyniad 7

Cynllunio, Rheoliadau Adeiladu a Thrwyddedau

Caniatâd Cynllunio	4
Rheoliadau Adeiladu	4
Trwyddedu eich eiddo.....	4
Sir Gâr ddi-fwg.....	4
Gwerthu nwyddau i rai sydd o dan oed.....	10
Cyflogi pobl ifanc.....	10
Ystyriaethau o ran anabledd.....	11
Cofrestru safleoedd bwyd.....	12

Deddfwriaeth diogelwch bwyd 13

Systemau rheoli diogelwch bwyd.....	14
Labelu a Chynhwysion.....	16
Olrhain y Bwyd.....	17
Atal ac ymateb i ddigwyddiadau bwyd	18

Dyluniad a chynllun safleoedd bwyd..... 19

Lloriau	21
Walïau	21
Nenfydau	22
Ffenestri	22
Drysau	23
Arwynebau	23
Gofod/ neilltuo manau gweithio	24
Offer	24
Cyfleusterau golchi ar gyfer bwyd ac offer.	25
Basnau golchi dwylo.....	26
Goleuadau	27
Systemau awyru a thymheredd	28
Sbwriel	28
Olew gwastraff	29
Gwasanaethau gwastraff masnachol.....	29
Draenio... ..	30
Llygredd	0
Diogelu rhag plâu.....	30
Deunyddiau/ amserlenni glanhau	31
Lifftiau gwasanaeth.....	1
Cynnal a Chadw.	32
Gofynion Tymheredd.....	33

Materion yn ymwneud â Staff

Cyfleusterau newid dillad.....	33
Dillad amddiffynnol	33
Polisi Salwch	34
Hylendid personol	35
Tai bach	35
Cymwysterau a hyfforddiant	35

Iechyd a Diogelwch

Diogelwch rhag tân	36
Iechyd a diogelwch.....	37
Cymorth Cyntaf a damweiniau	38

Sefydliadau Arlwyyo Eraill

Cerbydau, stondinau a safleoedd dros dro.....	39
Arlwyyo o safleoedd domestig.....	40
Cludo bwyd	1
Gwerthu o Bell	42

Prynu busnes bwyd sy'n bodoli eisoes 44

Cyfleustodau	44
--------------------	----

Gwaith papur a chyllid

Mathau o fusnesau	45
Hunangyflogaeth	45
Cofrestru ar gyfer TAW.....	46
Cadw cofnodion	47
Talu gweithwyr.....	47

Busnes Bwyd Newydd - Pwyntiau Allweddol 48

Cyhoeddiadau Defnyddiol 51

Cysylltiadau Defnyddiol 56

RHESTR WIRIO – BUSNES BWYD NEWYDD

RHESTR WIRIO – BUSNES BWYD NEWYDD	IE	NA
A ydych wedi cofrestru eich safle gyda'r Awdurdod Lleol? (Gweler Tudalen 6)		
A oes angen trwydded arnoch i werthu alcohol, i agor yn hwyr, i ddarparu adloniant cyhoeddus neu i werthu bwyd ar y stryd? (Gweler Tudalen 4)		
A oes angen caniatâd cynllunio arnoch? (Gweler Tudalen 4)		
A oes angen ichi ymgynghori â'r tîm Rheoli Adeiladu? (Gweler Tudalen 4)		
A ydych wedi paratoi ar gyfer y gwaharddiad smygu? (Gweler Tudalen 4)		
A ydych wedi ystyried ymgorffori cyfleusterau ar gyfer pobl anabl? (Gweler Tudalen 5)		
A ydych wedi rhoi trefn ar eich cyfleustodau e.e. nwy, trydan, dŵr? (Gweler Tudalen 22)		
A ydych wedi ystyried faint o wastraff fyddwch yn ei gynhyrchu, a lle fyddwch yn ei gadw? Sut byddwch yn cadw'r cyfleusterau'n lân? A ydych wedi trefnu cludydd gwastraff cofrestredig i gael gwared ar y gwastraff? (Gweler Tudalen 14)		
A ydych wedi gwneud cynlluniau ar gyfer cael gwared ar olew coginio sy'n wastraff o'r safle? (Gweler Tudalen 14)		
A yw eich safle wedi'i ddiogelu rhag plâu; a oes contract rheoli plâu gennych? (Gweler Tudalen 15)		
A yw dyluniad a chyflwr eich safle yn bodloni'r gofynion cyfreithiol? (Gweler Tudalen 7)		
A yw'r waliau, y lloriau, y nenfydau a'r drysau wedi'u gwneud o ddeunyddiau priodol? (Gweler Tudalen 10-11)		
A yw'r strwythur mewn cyflwr da a heb leithder a llwydni? (Gweler Tudalen 13)		
A oes digon o le gennych ar gyfer storio a pharatoi bwyd? (Gweler Tudalen 12)		
A yw bwydydd uchel ac isel eu risg yn cael eu cadw ar wahân? (Gweler Tudalen 12)		
A oes digon o le i weithio'n ddiogel? (Gweler Tudalen 12)		
A oes gennych system rheoli diogelwch bwyd ar waith? (Gweler Tudalen 7)		
A ydych chi a'ch staff wedi'ch hyfforddi'n ddigonol ac yn gyfarwydd â'r egwyddorion o ran hylendid bwyd da? (Gweler Tudalen 17)		
A ydych wedi llunio polisi iechyd a diogelwch (os oes gennych fwy na 5 o weithwyr)? (Gweler Tudalen 19)		
A ydych wedi rhoi ystyriaeth i ddiogelwch tân; a oes llwybr priodol gennych ar gyfer dianc o dân? (Gweler Tudalen 18)		
A yw'r goleuadau, y system wresogi a'r system awyru yn ddigonol? (Gweler Tudalen 13)		
A yw'r holl ddeunyddiau glanhau a chemegion wedi'u storio'n gywir? (Gweler Tudalen 15)		
A oes gennych ddigon o'r offer cywir? (Gweler Tudalen 12)		

RHESTR WIRIO – BUSNES BWYD NEWYDD	YES	NO
A ellir symud yr offer yn hawdd er mwyn cael mynediad wrth lanhau? (Gweler Tudalen 15)		
<p>A oes gennych ddigon o gyfleusterau golchi ar gyfer:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Golchi dwylo - Golchi bwyd - Golchi offer (Gweler Tudalen 12, 13) 		
A ydych wedi cymryd camau priodol i sicrhau bod tymheredd y bwyd wedi'i reoli? (Gweler Tudalen 16)		
A oes gennych chi amserlen lanhau? (Gweler Tudalen 15)		
A ydych wedi darparu digon o doiledau ar gyfer y staff? (Gweler Tudalen 16)		
A oes gennych gyfleusterau newid diogel ar gyfer eich staff? (Gweler Tudalen 16)		
A ydych wedi darparu'r dillad diogelu cywir ar gyfer eich staff? (Gweler Tudalen 16)		
A oes gennych ddarpariaeth ddigonol o ran cymorth cyntaf? (Gweler Tudalen 19)		
A oes gennych bolisi salwch ac a ydych wedi sicrhau bod y staff yn gyfarwydd ag ef? (Gweler Tudalen 16)		
A ydych wedi cymryd camau priodol i sicrhau bod modd olrhain y bwyd? (Gweler Tudalen 8)		

RHAGARWEINIAD

Prif nod y canllaw hwn yw helpu pobl sy'n meddwl am ddechrau busnes bwyd newydd neu sydd wrthi'n gwneud hynny, a rhoi gwybodaeth am sut i gydymffurfio â'r canlynol:

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

Cofiwch fod pob busnes bwyd yn peri gwahanol broblemau, yn ôl y math o fwyd a gynhychir. Rhaid ystyried y math o fwyd a sut caiff ei drin a'i drafod a'i storio, wrth benderfynu a oes risg o ran diogelwch.

Sicrhewch eich bod yn cydymffurfio â gofynion y ddogfen hon cyn ichi ddechrau'ch busnes bwyd.

Beth yw Busnes Bwyd?

Busnes bwyd:

Unrhyw fenter, boed er elw neu beidio, yn gyhoeddus neu'n breifat, sy'n cyflawni unrhyw weithgaredd sy'n perthyn i unrhyw gam o ran cynhyrchu, prosesu a dosbarthu bwyd.

Gweithredydd Busnes bwyd:

Y sawl sy'n naturiol gyfrifol neu'n gyfreithiol gyfrifol am sicrhau y cydymffurfir â'r gofynion cyfraith bwyd yn y busnes bwyd a reolir ganddo.

Ni ddylai bwyd:

Gael ei roi ar y farchnad os yw'n anniogel. Bernir bod bwyd yn anniogel os ystyrir ei fod yn:

(A) Niweidiol i iechyd;

(B) Anaddas i'w fwyta gan bobl.

Bwyd sydd "Ar werth":

Bwyd sydd wedi'i osod unrhyw le ar safle bwyd er mwyn ei werthu neu er mwyn ei roi fel gwobr neu fel cynnyrch i hyrwyddo neu hysbysebu.

RHYBUDD



RHEOLIAD CE RHIF 853/2004

Os ydych yn rhedeg neu'n bwriadu dechrau busnes sy'n gwneud neu'n trafod bwyd o dras anifeiliaid (ac eithrio ei werthu'n unig i'r cwsmer terfynol) efallai y bydd angen CYMERADWYO eich safle. Os taw felly y mae, fe fydd cyfres newydd a llymach o reolau yn berthnasol i chi. Er enghraifft, bydd angen ichi roi marc adnabod ar eich cynnyrch (neu farc iechyd yn achos carcassau cig coch). Mae'n rhaid ichi gydymffurfio â'r gofynion hylendid cyffredinol a hefyd â rhai gofynion penodol sy'n amrywio yn ôl yr hyn a gynhychir gennych.

Os ydych yn bwriadu dechrau busnes bwyd newydd sy'n dod o dan y pennawd hwn, mae'n bwysig eich bod yn trafod y mater ar unwaith â'n Swyddogion Diogelwch Bwyd a fydd yn gallu rhoi gwybodaeth fwy manwl ichi.

Gallwch gysylltu â ni fan hyn:



diogelurcyhoedd@sirgar.gov.uk



www.sirgar.llyw.cymru

CYNLLUNIO,

RHEOLIADAU

ADEILADU A

THRWYDDEDAU

Caniatâd Cynllunio

Os ydych yn dechrau busnes bwyd ar safle na ddefnyddir at y diben hwnnw ar hyn o bryd, neu eich bod yn newid o un math o fusnes bwyd i un arall, efallai y bydd angen caniatâd cynllunio arnoch. Gwiriwch â'r Gwasanaeth Cynllunio – gallwch gysylltu â nhw yn y ffyrdd canlynol:

 cynllunio@sirgar.gov.uk

 01267 224884

 01267 237612

Rheoliadau Adeiladu

Os ydych yn adeiladu safle bwyd newydd neu'n newid adeilad presennol i ddarparu ar gyfer busnes bwyd newydd, bydd angen ichi gael Cymeradwyaeth Rheoliadau Adeiladu. Gellir cysylltu â'r adran Rheoli Adeiladu yn y ffyrdd hyn:

 01267 246012 / 246015

 01267 246017

 rheolaeth.adeiladu@sirgar.gov.uk

Trwyddedu eich Safle Bwyd

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

- Gwerthu alcohol
- Darparu alcohol gan glwb
- Adloniant a reoleiddir (cerddoriaeth/dawns/ffilmiau/dramâu/bocsio neu reslo/digwyddiad chwaraeon o dan do)

- Lluniaeth hwyrnos (gwerthu bwyd twym neu ddiod rhwng 23.00 a 05:00)

Bydd angen ichi gael eich awdurdodi o dan Ddeddf Trwyddedu 2003.

Gall y rhain fod drwy Drwydded Safle, Tystysgrif Safle Clwb neu Hysbysiad Digwyddiad Dros Dro.

Os ydych yn gwerthu alcohol o dan drwydded safle, bydd angen ichi benodi Goruchwylydd Penodedig y Safle sydd â thrwydded bersonol.

Rhaid cael trwydded bersonol gan yr Awdurdod Trwyddedu lle'r ydych yn byw. Ymhlith y gofynion bydd angen ichi gael cymhwyster trwyddedu penodedig a gwiriad cydnabyddedig o gofnodion troseddol sy'n dangos nad oes gennych unrhyw droseddau perthnasol.

Mae tystysgrif safle clwb yn ymwneud â chlybiau aelodau lle dychwelir yr elw i gyd i'r clwb er budd yr aelodau hynny. Mae'r clybiau hyn wedi'u heithrio o rai gofynion penodol o dan Ddeddf Trwyddedu 2003.

Gellir cyflwyno Hysbysiad Digwyddiad Dros Dro ar gyfer gweithgareddau trwyddedadwy achlysurol. Cyfyngiadau yw'r rhain ar eu hyd o ran amser a nifer y digwyddiadau bob blwyddyn ar gyfer y safle a'r person/pobl.

Sir Gâr Ddi-Fwg

Daeth y ddeddf sydd yn gwahardd smygu mewn mannau cyhoeddus caeedig yng Nghymru i rym ar 2 Ebrill 2007.

Nod y ddeddf hon yw diogelu gweithwyr a'r cyhoedd rhag effeithiau niweidiol mwg ail-law.

Mae'r ddeddf newydd yn creu tair trosedd benodol:

- Methu ag arddangos arwyddion 'dim smygu' yn y mannau hynny sydd yn cael eu cwmpasu gan y ddeddf
- Smygu mewn man di-fwg

Am wybodaeth ynghylch y materion uchod cysylltwch â:

Yr Adain Drwyddedu, Diogelu'r Cyhoedd,
3 Heol Spilman, Caerfyrddin, Sir Gaerfyrddin. SA31 1LE

 galw@sirgar.gov.uk

- Methu ag atal smygu mewn man di-fwg.

Ychydig iawn o eithriadau a geir i'r gwaharddiad smygu. Mae'r gyfraith newydd yn effeithio ar y rhan fwyaf o safleoedd cyhoeddus, gan gynnwys bwytai, tafarnau, bariau, siopau, sinemâu, canolfannau siopa, canolfannau hamdden, gweithleoedd caeëdig eraill a thrafnidiaeth gyhoeddus.

I gael rhagor o wybodaeth am y gwaharddiad smygu cysylltwch ag Adran Diogelu'r Amgylchedd:

Gwerthu Nwyddau i rai Sydd

o Dan Oed

Mae gwerthu alcohol i bobl o dan 18 oed yn drosedd.

Os gwerthir cynnyrch sydd â chyfyngiadau o ran oedran i berson sydd o dan oed, hyn yn oed os yw ef neu hi'n honni ei fod ar gyfer oedolyn, gall y siop a'r swyddog gwerthu fod yn euog o drosedd gyfreithiol. Dylai unrhyw un sy'n gwerthu cynnyrch sydd â chyfyngiadau o ran oedran gael hyfforddiant digonol a bod yn llwyr ymwybodol o'r cyfyngiadau oedran ac o weithdrefnau a pholisïau'r cwmni, i sicrhau na chaiff y cynnyrch byth ei werthu i berson o dan oed.

I gael rhagor o wybodaeth am werthu nwyddau i rai sydd o dan oed, cysylltwch ag Adain Safonau Masnach Cyngor Sir Caerfyrddin.

 01267 234567

 safonaumasnach@sirgar.gov.uk

Cyflogi Pobl Ifanc

Mae Rheoliadau Rheoli Iechyd a Diogelwch yn y Gwaith 1999 yn ei gwneud yn ofynnol ichi asesu'r risgiau i iechyd a diogelwch eich gweithwyr ac yn nodi beth sydd angen ichi ei wneud i gydymffurfio â'ch dyletswyddau cyfreithiol i atal neu reoli'r risgiau hynny a sicrhau iechyd a diogelwch eich gweithwyr. O dan y rheoliadau mae gennych gyfrifoldebau penodol dros bobl ifanc:

- Asesu'r risgiau i bob person ifanc o dan 18 oed, cyn ei fod yn dechrau gweithio;

- Sicrhau bod eich asesiad risg yn ystyried eu haeddfedrwydd seicolegol neu gorfforol, eu diffyg profiad, a'u diffyg ymwybyddiaeth o'r risgiau sy'n bodoli neu a allai fodoli;
- Cyflwyno mesurau rheoli i waredu neu leihau'r risgiau, i'r graddau sy'n rhesymol ymarferol.

Rhaid ichi hefyd:

- Roi gwybod i rieni/gwarcheidwaid unrhyw blant sydd dal o oed ysgol gorfodol ynghylch prif ganfyddiadau'r asesiad risg a'r mesurau rheoli rydych wedi eu cyflwyno cyn i'r plentyn ddechrau'r gwaith neu'r profiad gwaith.
- Mynd i'r afael â rhai ffactorau penodedig yn yr asesiad risg;
- Ystyried yr asesiad risg wrth benderfynu a ddylid gwahardd pobl ifanc rhag gwneud gweithgareddau gwaith penodol, ac eithrio mewn rhai amgylchiadau penodol.

NI CHANIATEIR I BLANT DDECHRAU SWYDD AMSER LLAWN CYN EU DYDDIAD AR GYFER GADAEL YR YSGOL

Mae'r Llywodraeth wedi cyflwyno un dyddiad cyffredinol ar gyfer gadael yr ysgol. Y dyddiad yw'r dydd Gwener olaf ym mis Mehefin yn y flwyddyn ysgol pan fydd y disgybl yn cyrraedd 16 mlwydd oed.

Os byddwch yn cyflogi person ifanc naill ai mewn gwaith am dâl neu'n ddi-dâl bydd angen hawlen gyflogaeth.

Cyn yr oed gorfodol ar gyfer gadael ysgol ni chaniateir i bobl ifanc weithio mewn cegin fasnachol. Fodd bynnag, gallant weithio fel gweinydd mewn lle bwyta.

Canllaw yn unig yw'r wybodaeth hon. Ceir is-ddeddfau sy'n rheoleiddio cyflogaeth plant.

I gael rhagor o wybodaeth, cysylltwch â'r:

Adain Addysg a Lles, yr Adran Addysg a Phlant

 01267 224570

Ystyriaethau Anabledd

O dan Ddeddf Gwahaniaethu ar sail Anabledd 1995 mae dyletswydd cyfreithiol arnoch i sicrhau eich bod yn gwneud popeth rhesymol i sicrhau bod eich gwasanaethau'n haws i'w defnyddio gan gwsmeriaid anabl. Bydd llawer o'r gwelliannau y gellid eu gwneud o fudd hefyd i gwsmeriaid eraill, megis rhieni â chadeiriau gwthio, pobl sy'n cario bagiau siopa trwm a rhai pobl hŷn na fyddent yn ystyried eu hunain yn anabl o bosibl ond a fyddai'n elwa'n fawr o fynediad haws.

Beth yw nodwedd ffisegol? Dyma restr hir nad yw'n cynnwys popeth: grisiau, ymylon palmentydd, arwynebau allanol a phafinau, llefydd parcio, mynedfeydd ac allanfeydd adeiladau (gan gynnwys llwybrau dianc mewn argyfwng), drysau mewnol ac allanol, gatau, tai bach a chyfleusterau ymolchi, cyfleusterau cyhoeddus (megis ffonau, cownteri neu ddesgiau gwasanaeth), goleuadau a system awyru, lifftiau a grisiau symudol.

Cŵn Tywys

Yn fyny, camwahaniaethir yn erbyn pobl anabl sy'n defnyddio cŵn tywys wrth iddynt wneud y pethau bob dydd y mae pobl eraill yn eu cymryd yn ganiataol. Y rheswm am hyn yw bod siopau, bwytai a busnesau eraill yn gwrthwynebu hynny weithiau. Mae yn erbyn y gyfraith i gamwahaniaethu yn y ffordd hon.

O achos eu hyfforddiant a'u sgiliau mae Sefydliad Siartredig Iechyd yr Amgylchedd wedi dweud bod cŵn cymorth wedi'u heithrio o'r rheolau hylendid arferol sy'n berthnasol i gŵn, gan gynnwys y rheiny sy'n berthnasol i fannau lle caiff bwyd ei weini.

I gael rhagor o wybodaeth am gyfleusterau i'r anabl a'r Ddeddf Gwahaniaethu ar Sail Anabledd, cysylltwch â'r Comisiwn Cydraddoldeb a Hawliau Dynol:

 0845 604 6610

Prif Swyddfa Caerdydd:

 02920 447710

(galwadau nad ydynt ar gyfer y llinell gymorth)

Ffôn Testun:

 02920 447713

 02920 447712

 wales@equalityhumanrights.com

Cofrestru Safleoedd Bwyd

Mae'n ofynnol yn gyfreithiol i weithredwyr busnesau bwyd gofrestru eu sefydliadau â'r awdurdod cymwys priodol (Cyngor Sir Caerfyrddin).

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

Gallwch gofrestru'n rhad ac am ddim drwy lenwi ffurflen "Cais am Gofrestru Sefydliad Busnes Bwyd". I gael ffurflen wedi'i hanfon atoch cysylltwch â swyddfa berthnasol y Cyngor yn eich ardal chi.

 diogelurcyhoedd@sirgar.gov.uk

 www.sirgar.llyw.cymru

RHYBUDD

Os ydych yn bwriadu sefydlu busnes sy'n gofalu am bobl agored i niwed e.e. grwpiau o henoed, plant bach a phlant, bydd angen ichi gofrestru ag Arolygiaeth Gofal a Gwasanaethau Cymdeithasol Cymru (AGGCC) cyn ichi hyd oed feddwl am gofrestru â'r Awdurdod Lleol ac agor eich busnes.

Gellir cysylltu ag AGGCC yn y ffyrdd hyn:

AGGCC

Cynulliad Cenedlaethol Cymru,

Adeiladau'r Llywodraeth,

Heol Picton,

Caerfyrddin,

Sir Gaerfyrddin

SA31 3BT

 01267 245184  01267 242924

DEDDFWRIAETH

DIOGELWCH BWYD

Os ydych yn rhedeg busnes bwyd newydd, neu'n meddwl am ddechrau un, mae gennych ddyletswydd i sicrhau bod yr holl fwyd a gynhyrchir ac a werthir yn ddiogel ac yn iachusol.

Mae **Deddf Diogelwch Bwyd 1990, Rheoliadau Hylendid Bwyd (Cymru) 2006, a Rheoliad CE Rhif 852/2004** yn nodi'r safonau y mae'n rhaid ichi eu cyrraedd i sicrhau diogelwch bwyd.

Mae'r rhan ddilynol yn rhoi cyngor am ofynion strwythurol, mathau o offer, cyfleusterau a rhai arferion o ran hylendid bwyd y bydd angen ichi eu mabwysiadu i gydymffurfio â'r ddeddfwriaeth uchod.

Rheoli Diogelwch Bwyd

Cyn ichi ddechrau meddwl am unrhyw beth arall, bydd angen ichi ystyried y bwyd y dymunwch baratoi a gweini, a llunio **SYSTEM RHEOLI DIOGELWCH BWYD**.

Mae'r Gyfraith yn ei gwneud yn ofynnol i bob busnes bwyd gael system rheoli diogelwch bwyd ar waith ar sail egwyddor Dadansoddi Peryglon a Phwynt Rheoli Critigol (**HACCP**)

System rheoli diogelwch bwyd sy'n cael ei chydabod yn rhyngwladol yw HACCP. Mae'n canolbwyntio ar nodi'r pwyntiau critigol mewn proses lle gallai problemau (neu beryglon) diogelwch bwyd godi ac yn rhoi camau ar waith i atal pethau rhag mynd o chwith. Mae cadw cofnodion yn rhan hanfodol o system HACCP.

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

- Mae'n ofynnol yn gyfreithiol i bob busnes bwyd.
- Mae'n helpu i atal problemau yn hytrach nag ymateb iddynt ar ôl iddynt ddigwydd.
- Os caiff eich busnes ei ddwyn i'r llys efallai y bydd modd ichi ddangos eich bod wedi bod yn ddiwyd drwy drefniadau sydd ar waith i atal trosedd rhag digwydd.

- Mae'n helpu i sicrhau bod bwyd yn ddiogel i gwsmeriaid ei fwyta.

SAITH EGWYDDOR HACCP

Dadansoddi Peryglon a Phwynt Rheoli Critigol yw ystyr HACCP. Dyma broses sy'n eich helpu i ystyried sut rydych yn trin a thrafod bwyd ac i gyflwyno gweithdrefnau i sicrhau bod y bwyd a gynhyrchir yn ddiogel i'w fwyta.

Mae HACCP yn cynnwys y **saith cam canlynol**:

1. Nodi beth allai fynd o chwith (**y peryglon**).
2. Nodi'r pwyntiau pwysicaf lle gallai pethau fynd o chwith (**y Pwyntiau Rheoli Critigol**)
3. Gosod terfynau critigol ar gyfer pob pwynt critigol (**e.e. tymheredd/amser coginio**).
4. Gosod archwiliadau ar gyfer pob pwynt critigol i atal problemau rhag digwydd (**monitro**).
5. Penderfynu beth i'w wneud os oes rhywbeth yn mynd o'i le (**cam unioni**).
6. Profi bod eich Cynllun HACCP yn gweithio (**gwirio**).
7. Cadw cofnodion o'r uchod i gyd (**dogfennau**).

Rhaid cadw eich cynllun HACCP yn gyfredol. Bydd angen ichi ei adolygu o bryd i'w gilydd, yn enwedig os bydd rhywbeth yn newid o ran eich busnes bwyd.

Cofiwch, hyd yn oed os oes Cynllun HACCP ar waith, fod yn rhaid ichi gydymffurfio â holl ofynion y ddeddfwriaeth diogelwch bwyd bresennol.

Mae'r math o system sydd ei hangen arnoch yn dibynnu ar y math o fusnes, a'i faint.

Ar gyfer busnesau bwyd bach mae'r Asiantaeth Safonau Bwyd wedi datblygu pecyn "**Bwyd mwy Diogel, Busnes Gwell**". Dyma ddull arloesol ac ymarferol o reoli diogelwch bwyd ac mae pecynnau ar gael ar gyfer Arlwywyr a Manwerthwyr.

Os byddwch yn ei chael yn anodd cael y wybodaeth hon yn electronig a'ch bod yn dymuno cael copi caled o'r naill becyn neu'r llall ffoniwch:

 **0845 606 0667** neu e-bostiwch

 **foodstandards@ecgroup.uk.com**.

Labelu a Chynhwysion

Mae gwahanol safonau y bydd angen ichi gydymffurfio â nhw gan ddibynnu a fyddwch yn arlwyyo neu'n manwerthu bwyd. Serch hynny, mae'n rhaid ichi sicrhau bod y bwyd rydych yn ei werthu wedi'i labelu'n gywir a bod y bwyd rydych yn ei ddefnyddio neu'n gwerthu yn cyd-fynd â'i ddyddiadau 'defnyddiwch erbyn'. Yn ogystal, ni ddylai'r bwyd rydych yn ei werthu gynnwys lefelau niweidiol o ychwanegion megis lliwiau neu gadwolion. Yn yr un modd, os yw eich bwyd yn cynnwys cynhwysion sydd wedi'u harbelydru neu sydd wedi'u haddasu'n enetig, rhaid ichi ddatgan hyn ar y label bwyd, neu'r fwydlen, neu ar arwydd sy'n weladwy i'r cwsmeriaid.

RHAID i fusnesau sy'n bwriadu cynhyrchu bwyd i'w werthu i fanwerthwyr sicrhau bod eu bwyd wedi'i labelu yn unol â'r RHEOLIADAU LABELU BWYD. I gael rhagor o wybodaeth ynghylch Safonau Masnach cysylltwch â'r Adran Diogelu'r Amgylchedd.

 diogelurcyhoedd@sirgar.gov.uk

 www.sirgar.llyw.cymru

Isod mae rhestrau gwirio sy'n rhoi cyfarwyddyd i fanwerthwyr ac arlwywyr.

Manwerthwyr Bwyd

- Rhaid dilyn dyddiadau 'Defnyddiwch erbyn' / 'gorau cyn'.
- Os yw bwyd yn cael ei becynnu a'i gyflenwi i'w werthu rhywle arall mae angen iddo gael ei labelu'n briodol gan ddefnyddio pecynnau arbennig ar gyfer bwyd.
- Rhaid i fwyd sydd wedi'i becynnu ymlaen llaw gael ei labelu'n briodol yn Saesneg.
- Rhaid ichi ddisgrifio'r bwyd yn gywir ar fwydlenni, byrddau du a hysbysebion. Er enghraifft, os yw'n cael ei hysbysebu fel stecen ffiled rhaid i'r cynnyrch fod yn stecen ffiled ac nid darn rhatach o gig.

Arlwywyr

- Rhaid dilyn dyddiadau 'Defnyddiwch erbyn' / 'gorau cyn'.
- Os yw bwyd yn cael ei becynnu a'i gyflenwi i'w werthu rhywle arall mae angen iddo gael ei

labelu'n briodol gan ddefnyddio pecynnau arbennig ar gyfer bwyd.

- Rhaid i'r fwydlen ddisgrifio'r prydau'n fanwl gywir.
- Rhaid i ddisgrifiad o fwyd/ hysbyseb beidio â chamarwain y cwsmer.
- Ni ddylai'r bwyd rydych yn ei werthu gynnwys lefelau niweidiol o ychwanegion megis lliwiau neu gadwolion.
- Rhaid i'r hyn a ddywedir ar y fwydlen fod yn gywir e.e. Heb ei addasu'n enetig, llysieuol.

Olrhain y Bwyd

O dan Erthygl 18 o Reoliad CE Rhif 178/2002, mae'n ofynnol i fusnesau bwyd wneud y canlynol:

- Nodi pwy sy'n cyflenwi eu bwyd, yr anifeiliaid sy'n cynhyrchu bwyd ac unrhyw gynnyrch arall y bwriedir neu y disgwylir iddo gael ei gynnwys yn y bwyd;
- Nodi'r busnesau y maen nhw wedi eu cyflenwi â chynnyrch; a
- Dangos y wybodaeth hon i'r awdurdodau cymwys pan ofynnir amdani.

Dylai busnesau bwyd fod yn gallu:

- Nodi enw a chyfeiriad y rheiny sy'n cyflenwi bwyd, bwydydd, anifeiliaid sy'n cynhyrchu bwyd a chynhwysion.
- Nodi'r cwsmeriaid rydych wedi eu cyflenwi â chynnyrch.
- Nodi'r dyddiad cyflenwi neu anfon.
- Nodi maint neu nifer yr hyn a gyflenwyd neu a anfonwyd.
- Cadw cofnodion priodol a sicrhau y gellir darparu gwybodaeth o'r fath i'r awdurdodau pan ofynnir amdani.

Atal Digwyddiadau Bwyd ac

Ymateb Iddynt

Ceir digwyddiad os oes pryderon ynghylch bygythiadau gwirioneddol neu dybiedig i ddiogelwch neu ansawdd y bwyd, gan gynnwys os nad yw bwyd yn bodloni'r gofynion cyfreithiol. Dylai pob busnes, waeth beth yw ei faint, gymryd pob gofal rhesymol i sicrhau bod y cynnyrch mae'n ei

gyflenwi yn bodloni'r gofynion diogelwch. Gallai'r camau rydych yn eu cymryd gynnwys y canlynol:

- Prynu ein deunyddiau crai a'ch cynhwysion gan gyflenwyr sydd wedi cofrestru â'u hawdurdod gorfodi lleol.
- Prynu ein deunyddiau crai a'ch cynhwysion gan gyflenwyr sydd wedi'u hardystio neu sydd wedi dangos eu bod yn dilyn systemau a gweithdrefnau arfer da.
- Gofyn i'ch cyflenwyr a ydynt yn gwirio'n rheolaidd bod eu deunyddiau crai a'u cynhwysion yn cydymffurfio â'r ddeddfwriaeth berthnasol.

Beth i'w Wneud os Bydd

Digwyddiad Bwyd

Mae'n ofynnol yn gyfreithiol i fusnesau roi gwybod i'w hawdurdod lleol, awdurdod iechyd y porthladd, a'r Asiantaeth Safonau Bwyd os oes rheswm i gredu bod yna fwyd neu fwydydd nad ydynt yn cydymffurfio â'r gofynion o ran diogelwch bwyd neu fwydydd. Os oes unrhyw amheuaeth, cysylltwch â'ch awdurdod lleol neu'r Asiantaeth Safonau Bwyd.

Rhaid i fusnesau roi gwybod ar unwaith i'r Asiantaeth Safonau Bwyd os ystyrir bod eu bwyd yn niweidiol i iechyd.

 020 7276 8448

(y tu allan i'r oriau arferol:  020 7270 8960)

Fel arall, rhowch wybod i'r Asiantaeth Safonau Bwyd ar-lein gan ddefnyddio'r ffurflen rhoi gwybod am ddigwyddiad:

 www.food.gov.uk/foodindustry/regulation/foodfeedform

Rhaid i fusnesau roi gwybod hefyd i'w hawdurdod lleol

Bydd yr Asiantaeth Safonau Bwyd neu'r awdurdod lleol yn rhoi gwybod ichi ynghylch unrhyw gamau y bydd angen ichi eu cymryd o bosibl.

Dylai busnesau dynnu bwyd yn ôl yn syth, neu os oes angen, ei alw'n ôl, os oes rheswm i gredu ei fod yn anniogel.

Os nad yw'r cynnyrch yn bodloni'r gofynion o ran safonau bwyd, dyweder o achos anawsterau o ran

labelu neu ansawdd, a lle nad oes problem ddiogelwch, efallai yr hoffech sicrhau bod y cynnyrch yn cael ei dynnu'n ôl yn hytrach na mentro a chael eich erlyn.

- 'Galw'n ôl' yw tynnu bwyd ymaith o'r farchnad, lle bo'r bwyd wedi cyrraedd cwsmeriaid a'u bod yn cael eu cynghori, er enghraifft drwy gyfrwng hysbysiadau a chyhoeddusrwydd arall i ddychwelyd neu ddinistrio'r bwyd a gyflenwyd iddynt. Bydd y cyngor a roddir i'r cwsmer yn cynnwys y rheswm dros ei alw'n ôl.
- 'Tynnu'n ôl' yw tynnu bwyd ymaith o'r farchnad hyd at, ac yn cynnwys, y cam gwerthu, ond ni ofynnir i gwsmeriaid ddychwelyd neu ddinistrio'r cynnyrch.

DESIGN AND

LAYOUT OF FOOD

PREMISES

Bydd cynllun safleoedd bwyd yn amrywio'n fawr gan ddibynnu ar y canlynol:

- Y math o fwyd y byddwch yn ei baratoi, yn ei drin a'i drafod neu'n ei werthu
- Y math o offer sydd ei angen arnoch, a faint
- Y gofod sydd ei angen.

Rhaid i gynllun, dyluniad, adeiladwaith a maint y safle:

- Osgoi achosi i faw gronni mewn mannau nad oes modd eu cyrraedd i'w glanhau
- Ganiatáu i fwyd gael ei baratoi'n ddiogel
- Ganiatáu i'r lle gael ei lanhau'n effeithiol

Amcan delfrydol cynllun unrhyw gegin yw cael popeth yn symud yn ei flaen yn drefnus, o dderbyn nwyddau i baratoi'r bwyd, coginio, darparu a golchi. Dylid dylunio'r cynllun gyda syniad clir o bwrpas pob ystafell.

Rhaid i ddeunyddiau adeiladu beidio â chynnwys unrhyw sylwedd a allai ychwanegu deunydd gwenwynig i fwyd, naill ai drwy gyswllt uniongyrchol neu drwy nwyon ac anwedd.

Wrth ddylunio ac adeiladu, yn enwedig yn achos arwynebau uchel, dylid osgoi gorffeniad a allai arwain at golli gronynnau wrth i baent, plastar neu ffibrau bilio.

CYNLLUNIWC H YMLAEN LLAW!!

Cynlluniwch ar gyfer yr hyn y byddwch yn ei wneud yn y dyfodol, nid beth rydych yn ei wneud yn awr. Er enghraifft, os byddwch yn agor siop gludfwyd, a fydddech chi am ddarparu byrddau a chadeiriau i gwsmeriaid yn y dyfodol? Os ydych yn rhedeg tafarn, a fydddech chi am gynnig cinio dydd Sul?

Os ydych yn bwriadu cael cegin newydd rhowch y cynlluniau ar bapur a chysylltwch â thîm Adran Diogelu'r amgylchedd. Rhwystrwch y problemau cyn iddynt ddechrau!

Lloriau

Mewn ystafelloedd lle caiff bwyd ei baratoi, ei drin neu'i brosesu:

Rhaid sicrhau bod lloriau mewn cyflwr da a'u bod yn hawdd i'w glanhau a, lle bo angen, i'w diheintio. I wneud hyn bydd angen cael deunyddiau nad ydynt yn treiddio, yn amsugno, nac yn wenwynig, a bod modd eu golchi, oni bai bod perchennog y busnes bwyd yn gallu bodloni'r awdurdod bwyd (Cyngor Sir Caerfyrddin) bod deunyddiau eraill a ddefnyddir yn briodol.

A chymryd eu bod yn cael eu gosod yn gywir, byddai'r arwynebau llawr canlynol yn cydymffurfio â'r gofyniad hwn: **Teils llawr (teils cwar, cerameg neu finyl), llawr diogelwch finyl, Terrazzo, llawr resin a gaiff ei gastio yn y fan a'r lle.**

Rhaid dylunio lloriau i atal dŵr rhag cronni wrth eu defnyddio yn ôl yr arfer. Lle gallai hylif sarnu'n sylweddol ar y lloriau, neu y glanhau yn wlyb (pibellau dŵr), gellir darparu draeniau. Yn yr achos hwn rhaid i'r llawr oleddu tuag at y draeniau.

Walïau

Rhaid sicrhau bod walïau mewn cyflwr da, eu bod yn hawdd i'w glanhau a, lle bo angen, eu diheintio.

Rhaid bod modd diheintio'n rheolaidd walïau sy'n union y tu ôl i arwynebau neu offer paratoi bwyd i leihau'r risg o halogi bwyd.

I wneud hyn bydd angen cael deunyddiau nad ydynt yn treiddio, yn amsugno, nac yn wenwynig, a bod modd eu golchi, hyd at uchder sy'n addas i'r gwaith, oni bai bod perchennog y busnes bwyd yn gallu bodloni'r awdurdod bwyd (Cyngor Sir Caerfyrddin) bod deunyddiau eraill a ddefnyddir yn briodol.

A chymryd eu bod yn cael eu gosod yn gywir, byddai'r arwynebau wal canlynol yn cydymffurfio â'r gofyniad hwn:

Plastar golchadwy sydd wedi'i baentio; resin epoxy a gorchuddion tebyg; teils ceramig; dalen ddr di-staen; PVC, GRP a dalennau priodol eraill. Rhaid bod modd glanhau arwynebau hyd at uchder y gellid disgwyl y byddai'n dwyno â thameidiau o fwyd mewn amgylchiadau gwaith arferol.

Nenfydau

Rhaid dylunio, adeiladu a gorffen nenfydau a gosodion uwch gyda'r nod o atal baw rhag cronni, a lleihau anwedd a llwydni, i atal gronynnau rhag cael eu colli.

A chymryd eu bod yn cael eu gosod yn gywir, byddai'r nenfydau neu'r arwynebau uwch canlynol yn cydymffurfio â'r gofyniad hwn:

- **Plastar golchadwy, llyfn sydd wedi'i baentio**
- **Nenfydau gosodedig, uniongyrchol**
- **Nenfydau crog**

Rhaid bod modd glanhau unrhyw arwyneb.

Bydd arwyneb mewnol y to yn cynnig arwyneb derbyniol, a bwrw ei fod mewn cyflwr da a bod modd ei lanhau.

Mae deunyddiau a chynllun y nenfwd yn chwarae rhan bwysig wrth leihau anwedd, ar y cyd â'r system awyru.

Rhaid cynnal a chadw nenfydau yn rheolaidd i gael gwared ar unrhyw lwydni, neu ronynnau neu dameidiau eraill, a allai gwympto i'r bwyd.

Ni fyddai teils polystyren neu ffibr yn addas mewn lleoliadau llaith iawn.

Ffenestri

Rhaid adeiladu ffenestri ac agoriadau eraill gyda'r nod o atal baw rhag cronni.

Rhaid bod modd eu glanhau'n effeithiol ac atal baw rhag cronni.

Rhaid gosod sgrîn dros ffenestri os ydynt:

- (a) Yn agor yn uniongyrchol i fannau paratoi bwyd,
- (b) Yn cael eu hagor er mwyn awyru yn ystod y gwaith o baratoi bwyd,
- (c) Mae sgrinio'n angenrheidiol er mwyn atal y risg o blâu a/neu halogi. Os bydd baw sy'n cronni ar sgriniau atal pryfed yn peri risg o ran halogi bwyd, rhaid i'r sgriniau fod wedi'u dylunio fel bod modd eu tynnu ymaith yn hawdd i'w glanhau.

Drysau

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

Hefyd, rhaid bod modd diheintio heyrn drysau sy'n debygol o ddod i gyswllt â dwylo, megis platiau bysedd a dolenni. Mae amrywiaeth o arwynebau llyfn, nad oes modd eu treiddio, ar gael. Byddai gorffeniad â phaent neu sêl yn cydymffurfio. NID yw pren sydd heb ei selio yn cydymffurfio.

Mae drysau rhydd â phlatyn cicio neu blatyn gwthio yn well na drysau â dolenni.

Arwynebau

Rhaid sicrhau bod arwynebau (gan gynnwys arwynebau offer) sydd mewn cyswllt â bwyd mewn cyflwr da a'u bod yn hawdd eu glanhau a, lle bo angen, eu diheintio. I wneud hyn bydd angen defnyddio deunyddiau llyfn y gellir eu golchi ac nad ydynt yn wenwynig.

Bydd arwynebau eraill, nad ydynt fel rheol yn dod i gysylltiad uniongyrchol â'r bwyd ond sy'n agos ato, yn gallu halogi bwyd os ydynt yn frwnt; er enghraifft, rhaid i gasin allanol offer hefyd gydymffurfio.

A chymryd eu bod yn cael eu gosod a'u cynnal a'u cadw'n gywir, byddai'r arwynebau canlynol yn cydymffurfio â'r gofyniad hwn:

- **Dur di-staen**
- **Cerameg**
- **Plastig arbennig ar gyfer bwyd**

Gofod / Rhannu Mannau

Gwaith

Rhaid bod digon o le mewn stordai ac ystafelloedd paratoi bwyd i ganiatáu i fwyd sy'n peri risg uchel gael ei baratoi ar arwynebau gwaith ac offer ar wahân.

Os ymdrinnir â bwydydd risg isel ac uchel ar wahanol adegau, gellir defnyddio'r un man a bwrw bod modd glanhau a diheintio'n briodol rhwng y tasgau.

Mae bron yn anochel y bydd angen mwy o le arnoch nag a ragwelir gennych yn wreiddiol. Cofiwch y byddai'n dda o beth ichi gael digon o le i storio'r holl fwyd, yr holl nwyddau sych, yr holl lysiau a'r holl fwydydd rhewedig ac oer. Ystyriwch faint o oergelloedd a rhewgelloedd sydd eu hangen anoch. Oes digon o le gennych?

A fydd digon o le o gwmpas unrhyw beiriannau ffrio dwfn, peiriannau tafellu ac ati, er mwyn ichi symud o amgylch y gegin yn ddiogel?

Offer

Rhaid i bob eitem sy'n dod i gyswllt â bwyd, gan gynnwys

y pecyn:

- Fod o wneuthuriad gwydn a pheidio rhydu, yn enwedig y rheiny fydd yn dod i gyswllt â chemegion glanhau pwerus.
- Cael ei gadw mewn cyflwr da fel bod modd ei gadw'n lân a, lle bo angen, ei ddiheintio
- Cael ei lanhau'n effeithiol a, lle bo angen, ei ddiheintio'n ddigon aml i osgoi halogi
- Cael ei osod fel bod modd glanhau'r ardal gyfagos yn effeithiol
- Cael ei gynnal ar lefel uchel o effeithlonrwydd

Sylwer: Rhaid i'r offer fod yn wydn. Anaml y bydd peiriannau "domestig" yn gallu gwrthsefyll y traul a geir mewn ceginau masnachol. Yn fynych bydd angen ffyrnau, oergelloedd a rhewgelloedd masnachol.

Offer Glanhau ar Gyfer Bwyd

ac Offer

Lle bo angen, rhaid darparu cyfleusterau digonol ar gyfer glanhau a diheintio offer a chyfarpar gwaith. Rhaid i'r cyfleusterau hyn gael eu gwneud o ddeunyddiau sy'n gwrthsefyll rhwd a rhaid iddynt fod yn hawdd eu glanhau a bod â digon o

gyflenwad o ddŵr twym ac oer.

O ran sincipiau a ddefnyddir i olchi offer cegin, **NI DDYLID** eu defnyddio i baratoi llysiâu, cig neu bysgod nac i olchi dwylo.

Bydd offer addas yn cynnwys:

- **Sincipiau â deunydd golchi a diheintio ar gyfer glanhau offer â llaw.** (Rhaid i'r sincipiau fod yn ddigon mawr i ymdrin â'r offer a ddefnyddir fel arfer ar y safle).
- **Sincipiau sterileiddio.**
- **Peiriannau golchi drwy chwistrellu awtomatig (peiriannau golchi llestri).**
- **Pibelli dŵr neu offer eraill ar gyfer glanhau a diheintio cyfarpar sefydlog.**

Dylai sincipiau a byrddau draenio feddu ar wyneb llyfn, gwastad a chaled a gorau i gyd os ydynt o fetal nad yw'n rhydu (e.e. dur di-staen).

Dylai sincipiau a ddefnyddir ar gyfer golchi llestri fod yn ddigon bach i sicrhau y gellir eu hail-lenwi â dŵr twym yn aml, ond yn ddigon mawr i gymryd y llestri mwyaf yn gyfforddus.

Byddai'n ddymunol cael sinc â phibell chwistrellu i olchi'r sinc a'r byrddau draenio, a hidlwr y gellir ei dynnu ymaith yn y bibell gwastraff er mwyn dal briwsion.

Ni ddylai sychu offer beri i rywbeth gael ei halogi, er enghraifft drwy glwtyn sydd wedi'i ddwyno. Dewis arall addas yw darparu lle i adael i'r offer sychu.

Mae tap unigol, cymysg yn dderbyniol, neu ddŵr o uned wresogi a ddarperir ar dymheredd a reolir.

Byddai'n arfer da darparu cyfleusterau ar gyfer draenio a sychu offer yn agos i'r man lle y cawsant eu golchi.

Pan fydd llestri, gwydr a chyllyll a ffyrnau yn cael eu golchi â llaw, mae'n arfer da defnyddio deunydd golchi a diheintio sy'n gymeradwy ar gyfer bwyd. Mae'n arfer da mewn mannau gwaith mawr i olchi llestri, gwydr a sosbenni yn fecanyddol.

Basnau Golchi Dwylo

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

Rhaid lleoli basnau golchi dwylo yn agos i doiledau a hefyd mewn mannau strategol ar y safle fel bod unrhyw weithiwr yn gallu mynd atynt yn gyfleus.

Rhaid defnyddio basnau golchi dwylo ar gyfer golchi dwylo YN UNIG.

Rhaid darparu basnau golchi dwylo â dŵr twym ac oer (neu wedi'i gymysgu'n briodol) a chyflenwad o sebon neu ddeunydd golchi ar gyfer golchi dwylo.

Gall cyfleusterau sychu gynnwys:

- Papur tafladwy
- Tywelion papur mewn cwpwrdd rholio
- Tywelion ffabrig golchadwy mewn cwpwrdd rholio
- Peiriannau sychu aer twym

Mae'n arfer da darparu dŵr twym ar gyfer golchi dwylo ar dymheredd o oddeutu 45 gradd drwy un tap, na weithredir â llaw, os oes modd. Mae'n arfer da defnyddio deunydd golchi bacteria o beiriant cyflenwi.

Nid argymhellir unrhyw dywel y gellir defnyddio rhan ohono fwy nag unwaith.

Mae'n arfer da cael arwyddion i ddynodi **'BASNAU GOLCHI DWYLO'** penodedig.

Mae'n arfer da o ran arlwyio i leoli basnau golchi dwylo wrth fynedfa'r ceginau. Mewn safleoedd mwy o faint efallai y bydd angen mwy o fasnau golchi dwylo, yn enwedig os caiff bwydydd sy'n peri 'risg uchel' eu trin.

Goleuadau

Rhaid sicrhau bod digon o olau naturiol a/neu artiffisial ym mhob rhan o'r safle. Mae'r lefelau goleuo a argymhellir yn amrywio o 150 Lux mewn storfeydd i 500 Lux ar gyfer mannau paratoi bwyd. Bydd golau digonol yn sicrhau bod gwaith yn gallu cael ei wneud yn hawdd ac yn ddiogel. Hefyd bydd golau da yn sicrhau bod gwaith glanhau yn cael ei wneud yn briodol.

Systemau Awyru a

Thymheredd

fallai y bydd angen caniatâd cynllunio ar gyfer gosod neu newid systemau allanol ar gyfer echdynnu nwyon. Gwiriwch â'r Gwasanaeth Cynllunio; gallwch gysylltu â nhw drwy'r ffyrdd isod:

 01267 246012

 01267 237612

 cynllunio@sirgar.gov.uk

Caiff unrhyw lwydni oddi mewn i wneuthuriad yr adeilad ei ystyried yn annymunol. Rhaid i ddyluniad, adeiladwaith, cynllun a maint yr adeilad gael ei gynllunio gyda'r nod o atal anwedd rhag cronni. Gallai system awyru effeithiol helpu i leihau cronni o'r fath.

Sylwer: Fe'ch cynghorir hefyd i ymgynghori â'n tîm Llygredd i sicrhau na fydd y system awyru yn achosi niwsans i iechyd y cyhoedd e.e. yn achosi cwynion sŵn neu arogleuon.

Rhaid darparu system awyru naturiol neu fecanyddol i sicrhau nad yw gwres a/neu leithder yn codi i lefelau a allai beryglu diogelwch y bwyd.

Ni ddylai aer sy'n cael ei dynnu'n fecanyddol i ystafelloedd paratoi 'glân', sy'n cynhyrchu bwyd sy'n barod i'w fwyta, gael ei dynnu o fannau 'brwnt' megis mannau storio gwastraff neu ystafelloedd a ddefnyddir ar gyfer prosesau 'brwnt' megis golchi crochanau a sosbenni.

Rhaid adeiladu systemau awyru mewn modd sy'n caniatáu i hidlwyr a rhannau eraill sydd angen eu glanhau neu eu newid fod o fewn cyrraedd hwylus.

Fel targed dylai'r tymheredd amgylchynol fod yn is na 25°C. Bydd awyru naturiol mewn ystafelloedd lle caiff bwyd ei goginio ond yn addas mewn safle bach a lle ni chynhyrchir gwres mawr yn yr ystafell.

Mewn rhai ystafelloedd megis ceginau, yn enwedig os coginir ar raddfa fawr, mae'n debygol y bydd angen system awyru fecanyddol. Er mwyn darparu system awyru newydd bydd gofyn am wasanaeth contractwr proffesiynol a fydd yn eich cynghori ynghylch elfennau o'r perfformiad a'r dyluniad. Os byddwch yn gosod system awyru newydd dylech

ystyried yr **effaith bosibl o ran sŵn** ar dai ac eiddo cyfagos.

Dylai'r awyru mewn mannau coginio sicrhau nad yw'r cyswllt â charbon monocsid byth yn fwy na 30 rhan fesul miliwn (ppm) mewn 10 munud. Ni ddylai'r cyfartaledd dros sifft o 8 awr fod yn fwy na 9ppm.

Sbwriel

Ni ddylid gadael i wastraff bwyd a sbwriel arall gronni mewn ystafelloedd bwyd.

Rhaid i'r systemau gweithio sicrhau nad yw cynwysyddion sbwriel mewn ystafelloedd bwyd yn gorlenwi a sicrhau eu bod yn cael eu gwacáu'n rheolaidd a'u gwaredu o'r ystafell.

Nid oes angen caead ar gynwysyddion sbwriel a ddefnyddir ar gyfer storio gwastraff dros dro mewn mannau paratoi bwyd. Cânt eu cyffwrdd yn aml gan ddwylo'r rhai sy'n trin bwyd a gallant fod yn ffynhonnell ddifrifol o ran halogi. Rhaid i gynwysyddion fod wedi'u creu o ddeunydd gwydn sy'n sicrhau bod modd eu glanhau a'u diheintio'n hawdd.

Dylai unrhyw gynhwysydd sbwriel a ddefnyddir ar gyfer STORIO gwastraff sy'n disgwyl i gael ei gasglu a'i waredu o'r safle fod â chaead ac wedi'i greu o ddeunydd gwydn sy'n sicrhau bod modd ei lanhau a'i ddiheintio'n hawdd.

Rhaid diheintio'n fwy mynych finiau a dalwyr sachau a ddefnyddir mewn mannau sy'n paratoi bwyd risg uchel. Rhaid gwaredu biniau ar ddiwedd pob sesiwn fasnachu o'r man paratoi bwyd a gwneud trefniadau ar gyfer eu gwacáu neu eu casglu.

Bydd amllder y casglu yn dibynnu ar faint o wastraff sydd, a'i fath.

Rhaid gwaredu'n ddiogel wastraff bwyd hylifol, megis olew neu gemegion glanhau. Nid yw'n dderbyniol, fel rheol, i arllwys llawer o hylif i'r draeniau.

O dan **DDEDDF DIOGELU'R AMGYLCHEDD 1990** mae gennych '**DDYLETSWYDD GOFAL**' ynghylch sut rydych yn cael gwared â'ch gwastraff.

Gan nad yw gwastraff masnachol yn gynnwysedig yn eich Ardrethi Busnes rhaid ichi dalu am gludydd

gwastraff - sydd wedi'i awdurdodi - i waredu gwastraff o'ch safle. Bydd yn angenrheidiol ichi gadw manylion mewn perthynas â'r math o wastraff, faint a gynhyrchir a manylion y cwmni sy'n gwaredu gwastraff.

Ni ddylai gwastraff a gynhyrchir gan eich busnes gael ei roi allan i'w gasglu gyda gwastraff domestig; byddwch yn tramgwyddo eich dyletswydd gofal os byddwch yn gadael i hyn ddigwydd.

Olew Gwastraff

Os ydych yn cynhyrchu olew coginio gwastraff fel rhan o'ch busnes arlwyio rhaid ichi sicrhau ei fod yn cael ei storio'n gywir, na fydd dim yn cael ei sarnu a'i fod yn cael ei gasglu gan gasglwr sydd wedi'i awdurdodi a fydd yn mynd â'ch gwastraff i safle sydd wedi'i awdurdodi ar gyfer ei ailgylchu neu'i waredu.

Rhaid ichi beidio arllwys olew coginio gwastraff i ddraeniau neu garthffosydd oherwydd bydd hyn yn anochel yn arwain at flocio a phroblemau o ran arogleuon a phlâu, a gallai lygru cyrsiau dŵr gan arwain at broblemau i fywyd gwyllt. Gallai gweithred o'r fath arwain at erlyniad. Ni ddylid gwaredu olew coginio gwastraff gyda gweddill y gwastraff arlwyio a chegin oherwydd gallai beri i'r gwastraff sarnu gan arwain at broblemau o ran arogleuon neu lygru, neu gallai'r contractwyr gwastraff wrthod mynd ag ef ymaith.

Ni ddylid mynd ag olew coginio gwastraff i ganolfannau ailgylchu i gartrefi (Safleoedd Cyfleusterau Dinesig) i'w waredu mewn banc ar gyfer olew injan.

Gwasanaethau Gwastraff

Masnachol Cyngor Sir

Caerfyrddin

Mae'r Cyngor yn rhedeg gwasanaeth casglu gwastraff i fusnesau yn yr ardal drwyddi draw.

Mae amrywiaeth o ddulliau casglu gan gynnwys whilfiniau, sachau, sticeri a sgipiau. Hefyd rydym yn cynnig gwasanaeth casglu trwy drefniant. Ar ben

hynny, rydym yn cynnig gwasanaeth Ailgylchu Masnachol sy'n casglu cardfwrdd, gwydr, papur a chaniau.

I gael rhagor o wybodaeth ynghylch gwaredu gwastraff cysylltwch ag Adran Casglu Sbwriel a Gwastraff Cyngor Sir Caerfyrddin:

 01267 23456

 galw@sirgar.gov.uk

Draenio

Rhaid bod digon o oledd i'r draeniau fel bod gwastraff solet a hylifol yn gallu golchi ymaith. Rhaid darparu trap effeithiol ar gyfer pob cyfarpar sydd wedi'i gysylltu â'r system ddraenio. Rhaid i bwyntiau arolygu fod ar gael, ond rhaid iddynt gael eu selio'n ddigonol. Argymhellir bod trapiau saim yn cael eu gosod rhag i saim fynd i mewn i'r system garthffosiaeth.

Llygredd

Mae'n angenrheidiol sicrhau nad yw eich eiddo yn achosi Niwsans Statudol i eraill mewn tai neu eiddo cyfagos. Mae hyn yn cynnwys materion fel mwg, nwyon, llwch, stêm, arogl, sŵn neu groniadau neu waddodion sy'n niweidiol i iechyd neu sy'n niwsans.

I gael rhagor o wybodaeth ynghylch niwsans statudol cysylltwch ag Adran Diogelu'r Amgylchedd.

 diogelurcyhoedd@sirgar.gov.uk

Atal Plâu

Rhaid bod gweithdrefnau digonol ar waith i sicrhau bod plâu yn cael eu rheoli. Mae plâu yn cynnwys anifeiliaid na ddylai fod ar safleoedd bwyd, yn enwedig pryfed, adar, llygod mawr a llygod.

Gellid cymryd y camau canlynol i reoli plâu:

- Sicrhau na ellir cael mynediad drwy'r mynedfeydd a manau eraill.
- Sgriniau pryfed.
- Lladdwyr pryfed electronig.
- Cylchdroi'r stoc o nwyddau sych yn effeithiol.
- Arolygon rheolaidd gan gontractwyr cymwys.
- Lladd â phlalladdwyr.

Deunyddiau/ Amserlenni

Glanhau

Rhaid i ddeunyddiau glanhau gael eu labelu'n glir, eu storio mewn cynwysyddion addas cadarn a'u cadw i ffwrdd o fwyd. Ni ddylai deunyddiau glanhau neu sylweddau peryglus eraill gael eu harllwys ar unrhyw gyfrif i mewn i gynwysyddion bwyd. Dylai cemegion glanhau sy'n cael eu cludo i ystafelloedd bwyd i'w defnyddio gael eu trin yn ofalus er mwyn atal bwyd rhag cael ei halogi.

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

- Y dasg sydd angen ei gwneud.
- Amllder y dasg.
- Y deunyddiau glanhau a'r cemegion a ddefnyddir.
- Y dull (gan gynnwys manylion ynghylch tynnu peiriant oddi wrth ei gilydd a'i ailosod).
- Y Rhagofalon Diogelwch a gymerir.
- Pwy sy'n gwneud y gwaith.
- Y safon a ddisgwylir.

Dylai'r rheolwr neu'r goruchwyliwr fonitro bod yr amserlenni glanhau yn cael eu gweithredu'n effeithiol.

Lifftiau Gwasanaeth

Os ydych yn ystyried gosod lifft gwasanaeth (lifft lestri), dylai waliau'r siafft lifft fod yn llyfn. Dylai tu mewn a brig y lifft gael eu glanhau bob dydd. Dylai cyfarpar codi a siafft y lifft gael eu glanhau'n drylwyr unwaith yr wythnos. Yn y broses lanhau hon dylid gofalu'n benodol bod unrhyw ronynnau bwyd sydd wedi syrthio i lawr y siafft yn cael eu tynnu ymaith. Dylai fod yna ffordd gwbl hwylus o gael mynediad i lanhau siafft y lifft. Dylai drws y lifft gael ei gadw'n dynn ar gau ar y ddau ben pan na fydd y lifft yn cael ei ddefnyddio, yn enwedig yn y nos. Yn olaf, mae gofynion Gweithrediadau Codi ac Offer Codi (LOLER) 1995 yn berthnasol i'r lifft ac mae'n ofynnol iddo gael ei archwilio gan beiriannydd cymwys yn flynyddol.

Cynnal a Chadw

Rhaid ichi ddarparu a chynnal a chadw safle diogel a sicrhau darpariaethau digonol o ran lles pobl mewn perthynas â:

- Glendid a goleuadau;
- Mannau gweithio;
- Tymheredd ac awyru;
- Cyflwr y lloriau;
- Codymau neu eitemau'n disgyn;
- Toiledau, cyfleusterau golchi a dŵr yfed;
- Rhoi gwydr mewn drysau a ffenestri;
- Glanhau ffenestri;
- Llwybrau traffig;
- Grisiau symudol, drysau a gatau;
- Ystafell ddillad a chyfleusterau newid; a
- Cyfleusterau i ymlacio a bwyta prydau gan gynnwys cyfleusterau ar gyfer y rheiny nad ydynt yn smygu.

Rhaid i osodiadau nwy a systemau trydanol gael eu gosod a'u cynnal a'u cadw i sicrhau eu bod mewn cyflwr diogel a rhaid i'r holl systemau gwasgedd megis offer ffrio pwysedd uchel gael eu harchwilio a'u cynnal. Dylai offer nwy fel poptai a boeleri gael eu harolygu yn unol â chyfarwyddiadau'r gwneuthurwr, sef yn flynyddol fel arfer.

Gofynion Tymheredd

Mae gofynion penodol o ran tymheredd wedi'u nodi yn Rheoliadau Hylendid Bwyd (Cymru) 2006. Mae rheolaeth dda dros dymheredd yn chwarae rôl bwysig iawn wrth atal gwenwyn bwyd. Dylai bwydydd risg uchel megis cynnyrch wedi'u coginio sy'n cynnwys cig, pysgod, wyau, ac ati, gael eu cadw ar dymheredd diogel (is na 8°C neu dros 63°C) ar ôl eu coginio. Dilyniir y rheol gyffredinol na ddylid storio bwyd ar dymheredd uwch na 8°C os yw'n debygol o gynnal twf organebau pathogenig neu docsinau. Dylai bwyd sydd wedi'i goginio i'w werthu'n boeth gael ei gadw ar 63°C neu uwch, heblaw am rai eithriadau.

Argymhellir bod gennych system ar gyfer gwirio tymheredd oergelloedd a rhewgelloedd bob dydd i sicrhau bod bwyd yn cael ei storio ar y tymheredd cywir. Argymhellir bod cofnod yn cael ei gadw o'r tymheredd.

MATERION YN

YMWNEUD Â STAFF

Cyfleusterau Newid Dillad

Rhaid darparu ar gyfer y rhai sy'n trin bwyd er mwyn iddynt newid eu dillad a chadw eu dillad stryd a'u heiddo personol i ffwrdd o fwydydd agored. Yn dibynnu ar faint y gwaith a nifer y gweithwyr, byddai llecyn newid ar wahân i fwydydd, gyda chypyrddau diogel y gellir eu cloi, yn gallu bod yn ddigonol i fodloni'r gofyniad hwn.

Dillad Amddiffynnol

Rhaid i ddillad fod yn lân a dylid eu newid yn rheolaidd i gynnal safonau hylendid i ddiogelu'r bwyd rhag y risg o gael ei halogi.

Mae'n arfer da bod yr HOLL ymwelwyr â'r gegin (gan gynnwys gweithwyr cynnal a chadw) yn gwisgo dillad a hetiau amddiffynnol os ydynt yn peri risg o halogi.

Gallai safonau'r dillad amrywio gan ddibynnu ar y dyletswyddau a gyflawnir. Byddai'r canlynol yn bodloni'r gofyniad:

Gweithwyr sy'n paratoi bwyd agored - cot lân, gwisg diwnig neu debyg, yn ogystal â gorchudd pen. Dylid ystyried gwisgo esgidiau diogelwch.

Ceidwad stordy/Gyrrwr - Cot lân neu ddilledyn drosto.

Gweinydd/ staff bar - dillad, tiwnig neu wisg lân.

Ni ddylai staff sy'n paratoi bwyd sy'n peri risg uchel deithio i'w man gwaith yn eu dillad amddiffynnol. Dylent hefyd ddiosg eu dillad amddiffynnol os ydynt yn gadael y safle am resymau eraill.

Polisi Salwch

Ni chaiff neb y gwyddys neu yr amheuir ei fod yn dioddef o glefyd sy'n debygol o gael ei

drosglwyddo drwy fwyd weithio mewn unrhyw le bwyd yn rhinwedd unrhyw swyddogaeth os oes tebygolrwydd o halogi bwyd yn uniongyrchol neu'n anuniongyrchol. Mae hyn yn berthnasol hefyd i rywun sy'n gludydd clefyd o'r fath, neu rywun sy'n dioddef, er enghraifft, o glwyfau heintiedig, heintiau neu friwiau'r croen neu o ddolur rhydd.

Pan fyddwch yn sylwi eich bod chi neu aelod o staff yn dioddef o un o'r cyflyrau a restrir, mae gennych gyfrifoldeb cyfreithiol i gymryd y camau angenrheidiol. Gallai hyn gynnwys cael eich eithrio o'r gwaith yn gyfan gwbl, neu'ch eithrio o rai tasgau.

Rhaid i unrhyw berson sy'n gweithio mewn ardal trin bwyd roi gwybod i'r perchennog am rai mathau penodol o salwch neu gyflyrau lle mae tebygolrwydd y bydd yn halogi bwyd yn uniongyrchol neu'n anuniongyrchol.

Rhaid iddo roi gwybod ar unwaith os yw:

- Yn gwybod neu'n amau ei fod yn dioddef o glefyd sy'n debygol o gael ei drosglwyddo drwy fwyd, neu'n gludydd clefyd o'r fath.
- Yn dioddef o glwyf heintiedig, o heintiau neu friwiau'r croen, o ddolur rhydd neu unrhyw gyflwr arall lle bydd gan berson stumog tost neu salwch sy'n peri iddo chwydu.
- Mae'n arfer da i'r rheolwr ymgynghori ag Adran Doigelu'r Amgylchedd Cyngor Sir Caerfyrddin i gael cyngor ar eithrio'r aelod o staff rhag trin bwyd ac ar ei addasrwydd i ddychwelyd ar ôl salwch.

Hylendid Personol

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

Rhaid iddynt, er enghraifft:

- Fod â dwylo glân os ydynt yn trin bwyd.
- Peidio smygu na phoeri yn y man trin bwyd.
- Peidio bwyta nac yfed wrth drin bwyd.
- Meddu ar wallt glân sydd wedi'i glymu'n ôl a'i orchuddio.
- Gorchuddio clwyfau sy'n debygol o achosi risg o halogi bwydydd (ar ddwylo neu rannau agored eraill o'r corff) gyda dresin gwrth-ddŵr. Mae'n

arfer da defnyddio rhwymyn llachar ar glwyfau sy'n hawdd ei weld os yw'n dod i fwrdd.

- Peidio â gwisgo gemwaith, ewinedd ffug neu farnais ewinedd a allai beri risg o halogi.

Tai Bach

Bydd angen ichi ddarparu digon o dai bach ar gyfer staff arlwygo. Rhaid i dai bach beidio ag arwain yn uniongyrchol i ystafelloedd lle mae bwyd yn cael ei drin.

Dylai basn golchi dwylo gyda dŵr poeth, sebon a chyfleusterau sychu gael eu darparu yn agos i'r tŷ bach. Dylai'r tai bach gael eu hawyru naill ai'n naturiol neu'n fecanyddol i atal (i'r graddau mwyaf posibl) aerosolau a gwyntoedd cas rhag treiddio i ystafelloedd bwyd.

Rhoddir cyfarwyddyd ynghylch nifer y toiledau sydd eu hangen yn Safonau Prydeinig BS 6465-1: 2006 a Rheoliadau'r Gweithle (Iechyd, Diogelwch a Lles) 1992.

Cymwysterau a Hyfforddiant

Mae'r ddeddfwriaeth yn ei gwneud yn ofynnol i'r rheiny sy'n gweithio mewn busnes bwyd gael y wybodaeth angenrheidiol i sicrhau nad ydynt yn peryglu diogelwch y bwyd wrth gyflawni eu dyletswyddau, boed trwy drin a thrafod bwyd yn uniongyrchol neu drwy reoli'r busnes a'i weithdrefn ar gyfer rheoli diogelwch bwyd. Ni ellir dangos cydymffurfiaeth drwy fynychu cwrs hyfforddi ffurfiol neu drwy gynhyrchu tystysgrif yn unig; rhaid i reolwyr a staff fynd ati i roi eu gwybodaeth am hylendid bwyd ar waith yn y gweithle, waeth sut y cafwyd y wybodaeth honno. Bydd swyddogion gorfodi felly'n ffurfio barn ar gydymffurfiaeth yn seiliedig ar dystiolaeth a gafwyd drwy:

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

Mae'n arfer da cadw cofnod o unrhyw hyfforddiant a wneir gan y staff.

IECHYD A

DIOGELWCH

Diogelwch Rhag Tân

Mae angen i chi sicrhau bod eich busnes bwyd yn cydymffurfio â'r holl ofnyion a nodir yn y **Gorchymyn Diwygio Rheoleiddio (Diogelwch Tân)**.

Rhaid ichi gynnal asesiad risg tân ar eich safle a chymryd rhagofalon rhesymol rhag tân i helpu i'ch diogelu chi, eich staff a'ch cwsmeriaid pe bai tân. Mae'r rhagofalon y bydd angen i chi eu cymryd yn dibynnu ar ffactorau megis maint eich safle neu nifer y gweithwyr.

Er mwyn eich cynorthwyo i baratoi eich Asesiad Risg Tân, mae canllawiau ar gael ar wefan yr Adran Cymunedau a Llywodraeth Leol o dan Fire & Resilience. Fel arall, gellir eu prynu o siopau llyfrau blaenllaw. I gael rhagor o wybodaeth cysylltwch â Gwasanaeth Tân ac Achub Canolbarth a Gorllewin Cymru.

Deddf Iechyd a Diogelwch yn y Gwaith Etc. 1974

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

Mae'n ofynnol i chi lunio polisi lechyd a Diogelwch ysgrifenedig os ydych yn cyflogi 5 neu fwy o staff. Dylai fod yn benodol i'ch cwmni a nodi eich polisi cyffredinol ar gyfer amddiffyn iechyd a diogelwch eich gweithwyr yn y gwaith. Mae'r datganiad yn bwysig oherwydd hwn yw eich cynllun gweithredu sylfaenol ar lechyd a Diogelwch, a dylai'ch holl weithwyr ei ddarllen, ei ddeall a'i ddilyn.

Mae polisi iechyd a diogelwch **mewn 3 rhan**:

1. Datganiad o Fwriad

Nodwch yn eglur eich amcanion cyffredinol o ran iechyd a diogelwch eich gweithwyr. Efallai yr hoffech gyfeirio at y Ddeddf Iechyd a Diogelwch yn y Gwaith a phwysleisio pwysigrwydd cydweithio gan eich gweithlu. Dylai'r datganiad gael ei lofnodi a'i ddyddio.

1. Y Drefniadaeth o ran Iechyd a Diogelwch

Gall cyfrifoldebau o dan y Ddeddf Iechyd a Diogelwch yn y Gwaith gael eu dirprwyo i reolwyr a goruchwylwyr. Dylai'ch datganiad ddangos yn eglur sut y caiff y dyletswyddau hyn eu dyrannu. Pan fo unigolion allweddol yn cael eu henwi, rhaid i'w cyfrifoldebau gael eu diffinio.

3. Y Trefniadau ar gyfer Iechyd a Diogelwch

Dylech ddadansoddi'r gweithgareddau a gyflawnir gan eich cwmni a meddwl am y peryglon a allai godi. Yna, gallai'r peryglon gael eu rhestru gyda rheolau a rhagofalon ar gyfer eu hosgoi. Gelwir hyn yn asesiad risg. Archwiliad gofalus yw asesiad risg o'r hyn a allai achosi niwed i bobl yn eich gweithle, er mwyn ichi bwysu a mesur a ydych wedi cymryd digon o gamau diogelwch neu a oes angen ichi wneud rhagor i atal niwed rhag digwydd. Y nod yw gwneud yn siŵr na fydd neb yn cael ei anafu neu'n mynd yn sâl. I gael rhagor o wybodaeth am asesiadau risg gweler cyhoeddiad yr Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch, **5 cam tuag at asesiad risg**.

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

Pencadlys y Gwasanaeth Tân,

Lôn Pisgwydd, Caerfyrddin, SA31 1SP

0370 6060699 01267 220562

mail@mawwfire.gov.uk www.mawwfire.gov.uk

Cymorth Cyntaf a

Damweiniau

Mae'n ofyniad cyfreithiol i ddarparu offer cymorth cyntaf, gweithwyr hyfforddedig a chyfleusterau sy'n gymesur â maint a risgiau'r safle, i ddiogelu'ch cyflogeion.

Rhaid i bob damwain gael 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 a fu yn y gweithle. Dylai'r adolygiad hwn fod yn ychwanegol i ymchwiliad unigol ynghylch amgylchiadau pob digwyddiad.

Dylid rhoi gwybod hefyd ynghylch damweiniau a osgowyd o drwch blewyn fel y gellir cymryd camau i ymchwilio i'w hachosion ac i'w hatal rhag digwydd eto.

Rhaid riportio unrhyw anaf a gafwyd yn y gwaith sy'n peri i berson fod yn absennol o'r gwaith am dros saith diwrnod (neu anafiadau mawr/angheuol).

Dylech hefyd roi gwybod am unrhyw anafiadau i'r cyhoedd sy'n deillio o'r gwaith neu'n gysylltiedig â'r gwaith, os ydynt yn angheuol neu'n peri i berson gael ei gludo i'r ysbyty i gael triniaeth. I gael rhagor o wybodaeth gellir cael hyd i gyhoeddiad yr Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch, 'Esbonio'r Rheoliadau Adrodd ar Anafiadau, Clefydau neu Ddigwyddiadau Peryglus' ar wefan yr Awdurdod:

 www.hse.gov.uk/riddor

SEFYDLIADAU

ARLWYO ERAILL

Cerbydau Symudol,

Stondinau, Safleoedd Dros

Dro

Daw mathau o strwythurau megis pebyll mawr, stondinau a faniau o dan y categori hwn, ac maent yn destun yr un gofynion hylendid â busnesau bwyd eraill.

- Rhaid peidio â gosod Cerbydau Symudol yn agos at ffynonellau halogi neu blâu.
- Os na all y safle gael ei ddiogelu rhag plâu, rhaid ichi beidio â storio bwyd yn y safle dros dro oni bai bod y bwyd mewn uned storio neu gynhwysydd sy'n atal plâu rhag cael mynediad.
- Rhaid sicrhau bod arwynebau sydd mewn cyswllt â bwyd mewn cyflwr da a'u bod yn hawdd eu glanhau a, lle bo angen, eu diheintio. I wneud hyn bydd angen defnyddio deunyddiau llyfn y gellir eu golchi, nad ydynt yn wenwynig.
- Rhaid i arwynebau sydd mewn cyswllt â bwyd gael eu glanhau a'u diheintio'n aml.
- Rhaid i offer fod yn lân a heb halogiad cyn dechrau sesiwn waith.
- Rhaid cael gwared ar wastraff solet yn aml o'r manau lle caiff bwyd ei baratoi a'i storio. Rhaid cadw'r gwastraff mewn cynwysyddion â chaead wrth ichi aros am iddo gael ei gludo o'r safle.
- Rhaid bod basn neu fasnau ar gael a ddefnyddir yn unig i olchi dwylo, â dŵr twym ac oer neu ddŵr ar dymheredd priodol, yn ogystal â chyflenwad o sebon neu lanhäwr ar gyfer golchi dwylo.
- Rhaid bod cyflenwad da o ddŵr twym ac oer ar gael ar gyfer golchi offer a chyfarpar ynghyd â chyflenwad o sebon glanhau. Rhaid bod darpariaeth ddigonol ar gyfer glanhau bwydydd.
- Mae'n arfer da defnyddio basnau ar wahân ar gyfer golchi bwyd. Lle nad yw hyn yn bosibl, dylai'r sinc gael ei lanhau rhwng y gwahanol weithgareddau.

- Bydd cyfleusterau dros dro wedi'u cysylltu, yn ddelfrydol, â chyflenwad dŵr yfadwy, o ddewis, y prif gyflenwad dŵr. Lle nad yw hyn yn ymarferol, gellir defnyddio cyflenwad o danceri dŵr ond rhaid iddo fod o safon yfed.

Efallai y bydd angen **TRWYDDED MASNACHU STRYD** ar fusnesau bwyd symudol cyn cael hawl i fasnachu.

I gael ffurflen gais gallwch gysylltu â'r tîm Trwyddedu. Gallwch ddod o hyd i'w manylion cyswllt yn yr adran **CYSYLLTIADAU DEFNYDDIOL** ar y daflen hon.

Arlwyo o Safleoedd

Domestig

Nod yr adran hon yw helpu'r bobl hynny sy'n bwriadu dechrau busnes lle bydd bwyd yn cael ei baratoi o'u cartref eu hunain.

Fel pob busnes bwyd arall mae gofyniad cyfreithiol ar weithredwyr busnesau bwyd i gofrestru eu sefydliadau gyda'r awdurdod cymwys priodol (Cyngor Sir Caerfyrddin) o leiaf 28 diwrnod cyn dechrau masnachu.

I gael rhagor o wybodaeth am gofrestru eiddo gweler yr adran **COFRESTRU SAFLE BWYD**.

Fel y person sy'n gyfrifol am wneud y bwyd, eich cyfrifoldeb chi yw sicrhau bod y bwyd yn ddiogel i'w fwyta. Fel yn achos pob busnes bwyd, rhaid ichi gydymffurfio â'r canlynol:

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

Bydd safleoedd yn cael eu cynllunio, eu hadeiladu, eu cadw'n lân a'u cynnal mewn cyflwr da er mwyn osgoi'r risg o halogi bwydydd a rhoi lloches i blâu:

- Gallai gorffeniadau strwythurol domestig, traddodiadol fod yn foddhaol os gellir eu cadw'n lân ac mewn cyflwr da.
- Rhaid i arwynebau sydd mewn cyswllt â bwyd gael eu glanhau a'u diheintio'n rheolaidd. Rhaid iddynt fod yn lân a heb eu halogi cyn dechrau paratoi bwyd yn fasnachol.

- Rhaid bod basn â dŵr twym ac oer ar gael i olchi offer a chyfarpar, ynghyd â chyflenwad o sebon glanhau.
- Mae tap unigol, cymysg yn dderbyniol, neu ddŵr o uned wresogi a ddarperir ar dymheredd a reolir. Nid yw cyflenwad dŵr poeth yn hanfodol os yw sinc yn cael ei ddefnyddio yn unig ar gyfer paratoi bwyd.
- Rhaid bod cyfleusterau golchi dwylo ar gael ynghyd â sebon a dŵr a dull o sychu dwylo.
- Rhaid sicrhau bod arwynebau sydd mewn cyswllt â bwyd mewn cyflwr da a'u bod yn hawdd eu glanhau a, lle bo angen, eu diheintio. I wneud hyn bydd angen defnyddio deunyddiau llyfn y gellir eu golchi, nad ydynt yn wenwynig.
- Argymhellir eich bod yn defnyddio peiriant golchi llestri.
- Rhaid bod cyflenwad da o ddŵr oer ar gael yn y sincipiau ar gyfer golchi bwyd. Gellid disgwyl y byddai dŵr oer o'r prif gyflenwad yn ddigon i fodloni'r gofyniad hwn.
- Rhaid gwaredu gwastraff bwyd o'r gegyn yn rheolaidd a'i storio mewn biniau neu gynwysyddion â chaead wrth ichi aros iddo gael ei gludo o'r safle. Os yw paratoi bwyd masnachol yn creu llawer iawn o wastraff bwyd, dylid gwneud trefniadau i'w waredu yn fwy aml na'r casgliad domestig arferol.
- Rhaid i'r person sy'n gweithredu'r busnes bwyd sicrhau bod offer addas ar gael i reoli'r tymheredd yn effeithiol ar gyfer y math o waith paratoi bwyd a wneir.
- Mae'n bosibl na fyddai llawer o oergelloedd domestig yn gallu cyrraedd yn gyson y tymheredd sy'n ofynnol yn ôl y gyfraith, yn enwedig unedau sydd heb gylchrediad aer a gynorthwyr gan ffaniau, neu unedau sy'n cael eu gorlwytho.
- Rhaid bod offer ar gael i fonitro tymheredd bwyd.
- Ni ddylai gweithgareddau sy'n peri risg o halogi'r bwyd, megis rhoi mynediad i anifeiliaid anwes neu drin dillad golch (yn enwedig dillad a chewynnau brwnt iawn) ddigwydd ar yr un pryd â'r gwaith o baratoi bwyd.
- Rhaid darparu sincipiau ar wahân ar gyfer paratoi bwyd a golchi offer os yw maint y paratoi yn y gegyn yn galw am hynny.

- Os bydd yr un sinc yn cael ei ddefnyddio ar adegau gwahanol ar gyfer paratoi bwyd a golchi offer, dylid ei lanhau'n drylwyr rhwng pob gweithdrefn.

Cludo Bwyd

Os oes angen cludo eich bwyd neu gasglu eich bwyd gan y cyflenwyr, mae'n hanfodol eich bod yn gwneud popeth i atal y bwyd hwnnw rhag cael ei halogi â baw neu facteria.

Gellir cymryd nifer o gamau syml i atal digwyddiadau o'r fath:

- Dylai bwyd gael ei gludo 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 a bwyd wedi'i goginio yn cael eu cludo gyda'i gilydd mae'n rhaid iddynt gael eu cadw ar wahân. Gellir cyflawni hyn drwy ddefnyddio cynwysyddion caeëdig.

Os oes angen oeri neu rewi bwydydd, 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 rhewieddiedig.

Gwerthu o Bell

Gwerthu heb gyswllt wyneb-yn-wyneb gyda'r defnyddiwr yw gwerthu o bell, e.e. drwy'r rhyngwyd, negeseuon testun, galwadau ffôn, ffacsio, teledu rhyngweithiol neu drwy'r post.

Cofrestru Eich Busnes

Fel gydag unrhyw fusnes bwyd arall, pan fyddwch yn dechrau busnes bwyd lle archebir drwy'r post neu dros y we mae'n ofynnol yn gyfreithiol i weithredwyr busnesau bwyd gofrestru eu sefydliadau â'r awdurdod cymwys priodol (Cyngor Sir Caerfyrddin) **o leiaf 28 diwrnod cyn dechrau gweithredu'r busnes.**

Cysylltu â Safonau Masnach

Rhaid ichi hefyd geisio cyngor am y gofynion cyfreithiol gan yr Is-adran Safonau Masnach.

 01267 234567

 safonaumasnach@sirgar.gov.uk

Pa mor gyflym ddylai bwyd gael ei ddanfon os bydd yn mynd trwy'r Post neu gwmni cludo?

Os oes angen oeri'r bwydydd e.e. pysgod, cynhyrchion cig, bwydydd wedi'u coginio, dylid eu danfon cyn gynted â phosibl, yn ddelfrydol dros nos, a dylid eu cadw'n oer tan iddynt gyrraedd pen eu taith. Rhaid i chi sicrhau bod bwydydd yn cael eu danfon mewn ffordd sydd ddim yn peri iddynt fod yn niweidiol i iechyd neu'n anaddas i'w bwyta gan bobl. Pan fydd y cwsmer yn gosod archeb, gwnewch yn siŵr bod y defnyddiwr yn gwybod pryd y disgwylir i'r bwyd gyrraedd. Os bydd bwydydd sydd angen eu cadw'n oer yn cael eu danfon yn hwyr, gallai hyn olygu na fyddant yn cael eu cadw'n ddigon oer.

Sut ddylech chi Becynnu Bwyd i'w Bostio

Dylech anfon bwyd mewn deunydd pecynnu sy'n ddigon cryf i gadw'r bwyd yn gyfan. Mae'n rhaid i fwydydd sydd angen eu cadw mewn oergell gael eu cadw'n oer wrth iddynt gael eu cludo. Weithiau bydd angen iddynt gael eu pacio mewn bocsys wedi'i inswleiddio gyda gel oeri, neu mewn bag oer. Dylai unrhyw becyn fod yn gallu diogelu'r bwyd pan fydd yn cael ei gludo.

Gofynion Cyfreithiol

Os ydych yn gwerthu bwyd lle archebir drwy'r post, dros y we ac yn y blaen, fel pob busnes bwyd bydd dyletswydd arnoch i sicrhau bod yr holl fwyd sy'n cael ei gynhyrchu a'i werthu yn ddiogel ac yn iachus a bod y bwyd yr ydych yn ei werthu yn destun cyfraith bwyd Prydain yn ei chyfanrwydd, fel yr eglurwyd eisoes uchod. Wrth ystyried yr agweddau diogelwch ar werthu bwyd o bellter, dylech gadw mewn cof y cyflwr y bydd y bwyd yn debygol o fod ynddo pan fydd yn cyrraedd y prynwr. Rheoliadau Diogelu Defnyddwyr (Gwerthu o Bell) 2000 yw'r brif gyfraith o ran gwerthu o bell. Mae canllaw i'r rheoliadau ar gael ar wefan y **Swyddfa Masnach Teg.**

Os ydych yn gwerthu drwy'r we bydd Rheoliadau Masnach Electronig (CYFARWYDDEB Y CE) 2002 hefyd yn berthnasol i'ch busnes. Mae canllaw i'r rheoliadau hyn ar gael ar wefan yr **Adran Busnes, Arloesedd a Sgiliau.**

I gael mwy o gyfarwydd ynghylch gwerthu o bell, gweler yr adran 'Cyhoeddiadau Defnyddiol' yn y llyfryn hwn.

PRYNU BUSNES SY'N

BODOLI EISOES

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

- Peidiwch â chymryd yn ganiataol ei fod yn bodloni'r gofynion cyfreithiol.
- Gofynnwch am gael gweld copi o'r adroddiad arolygu hylendid bwyd diwethaf.
- Gofynnwch a oes unrhyw hysbysiadau cyfreithiol sydd heb ddod i ben. Cyflwynir hysbysiadau diogelwch bwyd i berchennog y busnes, felly ni fyddant yn ymddangos wrth wneud chwiliad eiddo.
- Cofiwch, os ydych eisiau gwneud unrhyw newidiadau dylech wirio a oes angen caniatâd cynllunio a/neu gymeradwyaeth o ran rheoliadau adeiladu.
- A yw'r cynllun a'r offer yn addas ar gyfer y math o fusnes rydych am ei redeg?
- Mynnwch gyngor cyfreithiol.

Cyfleustodau

Gwnewch yn siŵr eich bod yn holi a yw'r biliau ar gyfer cyfleustodau megis nwy, dŵr a thrydan wedi'u talu a chofiwch roi gwybod i'ch darparwyr cyfleustodau ynghylch y dyddiad y byddwch yn cymryd drosodd.

Os nad ydych yn rhoi gwybod i'r cwmnïau hyn pan fyddwch yn meddiannu'r safle efallai y byddwch yn atebol am filiau blaenorol sydd heb eu talu.

Gallwch gysylltu â Dŵr Cymru drwy ffonio:

 0800 052 0145.

Neu gallwch ysgrifennu at:

Dŵr Cymru Welsh Water
Blwch Post 690
Caerdydd
CF23 5WL

GWAITH PAPUR A

CHYLLID

Y Mathau o Fusnesau

Mae'r canlynol ymhlith y prif fathau o fusnesau:


- 'Unig fasnachwr' – os ydych yn hunangyflogedig
- Partneriaeth - gyda pherson arall neu fwy nag un person
- Cwmni Cyfyngedig

Cyn i chi ddechrau masnachu, bydd angen i chi benderfynu pa fath o fusnes yw eich un chi. I gael rhagor o wybodaeth ewch i wefan Business Link:

 www.businesslink.gov.uk

Hunangyflogaeth

Mae angen i bawb sy'n dechrau ar ei ben ei hun gofrestru gyda Chyllid a Thollau Ei Mawrhydi. Rhaid i chi wneud hyn cyn gynted ag y byddwch yn dechrau neu o fewn y tri mis cyntaf, hyd yn oed os ydych eisoes yn defnyddio ffurflen dreth Hunanasesiad. Rhoddir cosbau am beidio â chofrestru. Fel person hunangyflogedig rydych yn gyfrifol am dalu eich treth a'ch cyfraniadau Yswiriant Gwladol eich hun. Bydd angen ichi lenwi ffurflen dreth bob blwyddyn.

I gael rhagor o wybodaeth ynghylch hunangyflogaeth neu faterion treth, ewch i wefan Cyllid a Thollau Ei Mawrhydi:  www.hmrc.gov.uk, neu ffoniwch linell gymorth yr HMRC ar gyfer pobl sydd newydd ddod yn hunangyflogedig

 08459 15 45 15.

Fel arall, mae Cyllid a Thollau Ei Mawrhydi wedi creu taflenni gwybodaeth 'Are you

If you would like advice about record keeping,
contact HM Revenue & Customs on:

 0845 010 9000 or visit  www.hmrc.gov.uk

thinking of working for your self' a Working for yourself - The Guide' sydd ar gael i'w lawrlwytho yma neu i'w casglu yn eich swyddfa dreth leol.

Cofrestru ar Gyfer TAW

'Treth ar Werth' yw ystyr TAW. Mae busnesau sydd wedi cofrestru ar gyfer TAW yn codi TAW ar y nwyddau a'r gwasanaethau a ddarperir ganddynt. Os oes gan eich busnes drosiant (nid dim ond elw) uwchben y 'trothwy cofrestru', rhaid ei gofrestru ar gyfer TAW.

O fis Ebrill 2005 ymlaen, pennwyd mai £60,000 y flwyddyn yw'r trothwy cofrestru.

Os yw eich busnes wedi ei gofrestru ar gyfer TAW bydd modd ichi hawlio'n ôl y TAW


rydych wedi ei thalu i gyflenwyr. A bydd hefyd angen i chi godi TAW ar rai pethau.

Yn gyffredinol, dylai busnesau sy'n gwerthu bwyd a diod sy'n barod i'w fwyta neu ei yfed godi TAW ar y gyfradd safonol (15% ym Mawrth 09).

Nid oes rhaid i fusnesau godi TAW os oes ganddynt drosiant o dan y trothwy cofrestru a'u bod heb gofrestru ar gyfer TAW.

I gael rhagor o wybodaeth ynghylch cofrestru ar gyfer TAW neu ynghylch pa bryd mae angen ichi godi TAW, cysylltwch â Chyllid a Thollau EM.

 0845 010 9000

 www.hmrc.gov.uk


Cadw Cofnodion

Y nod yw gwneud pethau'n haws i chi. Mae'r gyfraith yn dweud bod yn rhaid i chi gadw cofnodion priodol – hefyd, byddech yn ei chael yn anodd llenwi eich ffurflen dreth Hunanasesu hebddynt. Mae cyfriflenni banc, derbynebaw a chofnodion ynghylch trafodion arian parod i gyd yn hanfodol ar gyfer gweld beth yw eich elw am y flwyddyn – defnyddir y wybodaeth hon i gyfrifo eich treth ac Yswiriant Gwladol. Rhaid i chi gadw pob cofnod am o leiaf bum mlynedd.

Cofiwch gadw pob anfoneb a derbynneb ar gyfer y bwydydd rydych yn eu prynu.

Os hoffech gael cyngor ynghylch cadw cofnodion, cysylltwch â Chyllid a Thollau EM.

 0845 010 9000

 www.hmrc.gov.uk

Talu Gweithwyr

Os ydych yn cyflogi pobl, eich dyletswydd chi yw cyfrifo a thalu treth a chyfraniadau Yswiriant Gwladol eich gweithwyr. Mae'r rhain yn dod mas o'r cyflog rydych yn ei dalu iddynt.


Bydd angen i chi gadw cofnod o bopeth rydych yn talu i'ch gweithwyr a rhaid i chi wneud yn siŵr eich bod yn cadw at y gyfraith gyflogaeth o ran materion megis hawliau gweithwyr, isafswm cyflog, oriau gwaith, cyfleoedd cyfartal, ac ati.

Os hoffech chi gael cyngor, cysylltwch â Chyllid a Thollau EM drwy'r llinell gymorth newydd i gyflogwyr:

 0845 607 0143

 www.hmrc.gov.uk/newemployers

Gweithwyr Anghyfreithlon

Rhaid i unrhyw weithwyr a gyflogir yn y busnes feddu ar hawl gyfreithiol i weithio yn y Deyrnas Unedig (DU). Gellir cael rhagor o wybodaeth ynghylch hyn gan Asiantaeth Ffiniau'r DU a hynny drwy ffonio  0300 123 4699 neu drwy ei gwefan

 www.ukba.homeoffice.gov.uk

Cynllunio Busnes Bwyd Newydd

Ymgynghori ag Adran Iechyd yr Amgylchedd yr Awdurdod Lleol

Y cam cyntaf wrth gynllunio busnes bwyd newydd yw ymgynghori â'r Adain Gwasanaethau Masnachol – bydd modd ichi drafod eich cynlluniau gyda nhw a byddant yn gallu rhoi cyngor ar lafar. Mae'n bwysig rhoi'r wybodaeth ddiweddaraf i'r Is-adran Bwyd a Diogelwch ynghylch unrhyw gynnydd a wnewch.

Caniatâd Cynllunio a Rheoliadau Adeiladu

Os ydych yn dechrau busnes bwyd ar safle na ddefnyddir at y diben hwnnw ar hyn o bryd, neu'n newid o un math o fusnes bwyd i un arall, neu eich bod yn ystyried newid eich system allanol ar gyfer echdynnu nwyon neu'n adeiladu cysgodfan smygu y tu fas, efallai y bydd angen caniatâd cynllunio arnoch.

Os ydych yn adeiladu safle bwyd newydd neu'n newid adeilad presennol i letya busnes bwyd newydd, efallai y bydd angen ichi gael Cymeradwyaeth Rheoliadau Adeiladu.

Tai bach

Bydd angen i chi ddarparu digon o doiledau i gwsmeriaid os ydych yn rhedeg busnes sydd wedi'i bennu fel lle sy'n darparu adloniant cyhoeddus neu os ydych yn gwerthu bwyd neu ddiod i'r cyhoedd ar gyfer ei fwyta neu ei yfed ar y safle.

Cynllun, Dyluniad, Adeiledd a Maint addas

Rhaid i chi sicrhau bod cynllun, dyluniad, adeiledd a maint eich safle bwyd yn:

- Osgoi achosi i faw Gronni mewn mannau nad oes modd eu cyrraedd i'w glanhau
- Caniatáu i fwyd gael ei baratoi'n ddiogel
- Caniatáu i'r lle gael ei lanhau'n effeithiol

Rhaid bod gweithdrefnau digonol ar waith i sicrhau bod plâu yn cael eu rheoli.

Rhaid darparu ar gyfer y rhai sy'n trin bwyd er mwyn iddynt newid eu dillad a chadw eu dillad stryd a'u heiddo personol i ffwrdd o fwydydd agored.

O dan **DDEDDF DIOGELU'R AMGYLCHEDD 1990** mae gennych '**DDYLETSWYDD GOFAL**' ynghylch sut rydych yn cael gwared â'ch gwastraff. Gan nad yw gwastraff masnachol yn gynwysedig yn eich Ardrethi Busnes rhaid ichi dalu am gludydd gwastraff - sydd wedi'i awdurdodi - i waredu gwastraff o'ch safle.

Rhaid ichi beidio ag arllwys olew coginio gwastraff i ddraeniau neu garthffosydd ac ni ddylid ei waredu gyda gweddill y gwastraff arlwygo a chegin. Ystyriwch osod trapiau saim.

Ystyriaethau o ran Anabledd

O dan Ddeddf Gwahaniaethu ar sail Anabledd 1995 mae dyletswydd cyfreithiol arnoch i sicrhau eich bod yn gwneud popeth rhesymol i sicrhau bod eich gwasanaethau'n haws i'w defnyddio gan gwsmeriaid anabl.

Llygredd

Mae'n angenrheidiol sicrhau nad yw eich eiddo yn achosi Niwsans Statudol i eraill mewn tai neu eiddo cyfagos. Mae hyn yn cynnwys materion fel mwg, nwyon, llwch, stêm, arogl, sŵn neu groniadau neu waddodion sy'n niweidiol i iechyd neu sy'n niwsans.

Trwyddedu Eich Safle Bwyd

Os ydych yn bwriadu cynnal gweithgareddau trwyddedadwy ar eich safle, bydd angen ichi gael eich awdurdodi o dan **Ddeddf Trwyddedu 2003**.

Gall y rhain fod drwy **Drwydded Safle**, **Tystysgrif Safle Clwb** neu **Hysbysiad Digwyddiad Dros Dro**. Os ydych yn gwerthu alcohol o dan drwydded safle, bydd angen ichi benodi **Goruchwylydd Penodedig y Safle** sydd â thrwydded bersonol.

Cofrestru Busnes Bwyd

Mae'n ofynnol yn gyfreithiol i Weithredwyr Busnesau Bwyd gofrestru eu sefydliadau â'r awdurdod priodol (Cyngor Sir Caerfyrddin) o leiaf **28 diwrnod** cyn dechrau gweithredu'r busnes bwyd.

Cofiwch ei bod yn drosedd peidio â chofrestru busnes bwyd gyda'r awdurdod lleol cymwys.

Ymwadiad

Nid rhestr gynhwysfawr o ofynion yw hon. I gael rhagor o wybodaeth darllenwch weddill y ddogfen hon.

Atgynhychir y wybodaeth a geir yn y cyhoeddiad hwn o'r llyfryn 'Dechrau Busnes Bwyd Newydd'.

Cyfrifoldeb y busnesau unigol yw gwirio ym mha fodd mae'r gyfraith yn berthnasol yn ymarferol iddynt hwy.

Rheoli Diogelwch Bwyd

Systemau Rheoli Diogelwch Bwyd

Cyn ichi ddechrau meddwl am unrhyw beth arall, bydd angen ichi ystyried y bwyd y byddwch yn ei weini a llunio'ch System Rheoli Diogelwch Bwyd. Mae'n ofynnol yn gyfreithiol i bob busnes bwyd gael system rheoli diogelwch bwyd ar waith, **wedi'i chofnodi** ar sail egwyddor **Dadansoddi Peryglon a Phwynt Rheoli Critigol** (HACCP).

Mae angen i bron pob math o fusnes roi'r gweithdrefnau hyn ar waith, ond mae'r math o system sydd ei hangen arnoch yn dibynnu ar faint eich busnes.

Mae'r Asiantaeth Safonau Bwyd wedi datblygu pecyn ar gyfer busnesau bwyd bach **"Bwyd mwy Diogel, Busnes Gwell"**. Dyma ddull arloesol ac ymarferol o reoli diogelwch bwyd ac mae pecynnau ar gael ar gyfer **Arlwywyr a Manwerthwyr**.

Os hoffech gael copi o'r naill becyn neu'r llall ffoniwch ☎ 0845 606 0667 neu e-bostiwch ✉ foodstandards@ecgroup.uk.com.

Cymwysterau a Hyfforddiant

Mae'r ddeddfwriaeth yn ei gwneud yn ofynnol i'r rheiny sy'n gweithio mewn busnes bwyd gael y wybodaeth angenrheidiol i sicrhau nad ydynt yn peryglu diogelwch y bwyd wrth gyflawni eu dyletswyddau, boed trwy drin a thrafod bwyd yn uniongyrchol neu drwy reoli'r busnes a'i weithdrefn ar gyfer rheoli diogelwch bwyd. Ni ellir dangos cydymffurfiaeth drwy fynychu cwrs hyfforddi ffurfiol neu drwy gynhyrchu tystysgrif yn unig; rhaid i reolwyr a staff fynd ati i roi eu gwybodaeth am hylendid bwyd ar waith yn y gweithle, waeth sut y cafwyd y wybodaeth honno.

Olrhain y Bwyd

O dan Erthygl 18 o Reoliad CE Rhif 178/2002, mae'n ofynnol i fusnesau bwyd wneud y canlynol:

- Nodi pwy sy'n cyflenwi eu bwyd, yr anifeiliaid sy'n cynhyrchu bwyd ac unrhyw gynnyrch arall y bwriedir neu y disgwylir iddo gael ei gynnwys yn y bwyd;
- Nodi'r busnesau y maen nhw wedi eu cyflenwi â chynnyrch; a
- Dangos y wybodaeth hon i'r awdurdodau cymwys pan ofynnir amdani.

Atal Digwyddiadau Bwyd ac Ymateb Iddynt

Dylai pob busnes, waeth beth yw ei faint, gymryd pob gofal rhesymol i sicrhau bod y cynnyrch mae'n ei gyflenwi yn bodloni'r gofynion diogelwch. Serch hynny, mae'n ofynnol yn gyfreithiol i fusnesau roi gwybod i'w hawdurdod lleol os oes rheswm i gredu bod yna fwyd sydd ddim yn cydymffurfio â'r gofynion o ran diogelwch bwyd.

Dylai busnesau dynnu bwyd yn ôl yn syth, neu os oes angen, ei alw'n ôl, os oes rheswm i gredu ei fod yn anniogel.

Labelu Bwydydd, a'u Cynnwys

Mae gwahanol safonau y bydd angen ichi gydymffurfio â nhw gan ddibynnu a fyddwch yn arlwyo neu'n manwerthu bwyd. Serch hynny, mae'n rhaid ichi sicrhau bod y bwyd rydych yn ei werthu wedi'i labelu'n gywir a bod y bwyd rydych yn ei ddefnyddio neu'n gwerthu yn cyd-fynd â'i ddyddiadau 'defnyddiwch erbyn'. Yn ogystal, ni ddylai'r bwyd rydych yn ei werthu gynnwys lefelau niweidiol o ychwanegion megis lliwiau neu gadwolion. Yn yr un modd, os yw eich bwyd yn cynnwys cynhwysion sydd wedi'u harbelydru neu sydd wedi'u haddasu'n enetig, rhaid ichi ddatgan hyn ar y label bwyd, neu'r fwydlen, neu ar arwydd sy'n weladwy i'r cwsmeriaid.

Salwch

No person, known or suspected to be suffering from, or to be a carrier of, a disease likely to be transmitted through food or while suffering, for example with infected wounds, skin infections, sores or with diarrhoea, shall be permitted to work in any food area in any capacity in which there is a likelihood of directly or indirectly contaminating food.

Alergenau

Mae'n bwysig iawn bod pawb sy'n arlwyo yn ymwybodol o alergedd bwyd ac yn ymdrin â'r mater o ddifrif. Mae hyn oherwydd pan fydd rhywun yn bwyta bwyd y mae ganddo alergedd iddo, gall hyd yn oed y swm lleiaf achosi adwaith difrifol iawn o'r enw anaffylaxis, a all beryglu bywyd.

Gall arlwywyr gymryd rhai camau syml i geisio lleihau'r perygl o halogi bwyd ag alergenau drwy storio'r bwyd yn gywir, glanhau a golchi dwylo'n effeithiol, cadw mannau ac offer ar wahân, a thrwy hyfforddiant.

Gellir cael mwy o wybodaeth am alergenau a choginio ar gyfer cwsmeriaid sydd ag alergeddau bwyd drwy fynd i wefan yr Asiantaeth Safonau Bwyd:

 www.food.gov.uk/wales/wales

Ymwadiad

Nid rhestr gynhwysfawr o ofynion yw hon. I gael rhagor o wybodaeth darllenwch weddill y ddogfen hon.

Atgynhychir y wybodaeth a geir yn y cyhoeddiad hwn o'r llyfryn 'Dechrau Busnes Bwyd Newydd'

Cyfrifoldeb y busnesau unigol yw gwirio ym mha fodd mae'r gyfraith yn berthnasol yn ymarferol iddynt hwy.

Cyhoeddiadau'r Asiantaeth


Safonau Bwyd


- Dechrau Busnes: Eich camau cyntaf i ddechrau busnes arlwyo - Cymraeg
- Starting up - your first steps to running a catering business - Saesneg
- Dechrau Busnes: Eich camau cyntaf i ddechrau busnes arlwyo - Bengaleg
- Dechrau Busnes: Eich camau cyntaf i ddechrau busnes arlwyo - Tsieineeg
- Dechrau Busnes: Eich camau cyntaf i ddechrau busnes arlwyo - Gwjarati
- Dechrau Busnes: Eich camau cyntaf i ddechrau busnes arlwyo - Hindi
- Dechrau Busnes: Eich camau cyntaf i ddechrau busnes arlwyo - Pwnjabeg
- Dechrau Busnes: Eich camau cyntaf i ddechrau busnes arlwyo - Twrceg
- Hylendid bwyd – Canllaw i fusnesau
Canllaw cyffredinol i reoliadau hylendid bwyd
- Arolygiadau Cyfraith Bwyd a'ch Busnes
Yn egluro'r broses arolygu
- Wyau: Yr hanfodion i arlwywyr
Yn rhoi cyngor i arlwywyr ar ddefnyddio wyau yn ddiogel
- Keeping Food Cool and Safe
Cyngor ynghylch sut mae storio bwyd
- Germs Love to Travel
Cyngor ynghylch atal germau rhag lledaenu
- Alergedd Bwyd
Cyngor ynghylch osgoi rhai bwydydd
- Bwyd Mwy Diogel Busnes Gwell i Arlwywyr
Pecyn rheoli hylendid bwyd i arlwywyr
- Bwyd Mwy Diogel Busnes Gwell i Fanwerthwyr
Pecyn rheoli hylendid bwyd i fanwerthwyr

- Natural Toxins
Ffeithlen – beth yw tocsinau naturiol ac ymhle mae dod o hyd iddyn nhw
- Yr egwyddorion o ran atal digwyddiadau bwyd ac ymateb iddynt
Cyngor ynghylch atal digwyddiadau bwyd ac ymateb iddynt
- Better Food Labelling Report
Ymchwil defnyddwyr – labelu bwyd yn well

Mae'r cyhoeddiadau hyn (ac eraill) ar gael gan yr Asiantaeth Safonau Bwyd, a gellir cysylltu â nhw drwy'r ffyrdd canlynol:

 0845 607 0667

 Minicom: 0845 606 0678

 020 8867 3225

 foodstandards@ecgroup.uk.com

Cyhoeddiadau Iechyd a

Diogelwch

- Cyflwyniad i Iechyd a Diogelwch
- COSHH, canllaw i'r rheoliadau
- Esbonio RIDDOR
- Cymorth Cyntaf yn y Gwaith
- Y camau cyntaf i asesu risg
- Effeithiau Gwres yn y gweithle: beth sydd angen i chi wybod fel cyflogwr
- Rheoli Iechyd a Diogelwch - mae'n talu ffordd yn y diwydiant arlwy
- Hyfforddi Iechyd a Diogelwch - mae'n talu ffordd yn y diwydiant arlwy: Canllawiau i berchnogion a rheolwyr
- Y brif gyfraith o ran Iechyd a Diogelwch sy'n berthnasol i arlwy
- Arwyddion Diogelwch yn y diwydiant arlwy
- Rhoi gwybod am ddamweiniau yn y diwydiant arlwy
- Iechyd a diogelwch mamau newydd a gwragedd beichiog yn y diwydiant arlwy
- Iechyd a diogelwch staff gweini
- Iechyd a Diogelwch Plant a phobl ifanc yn y diwydiant arlwy
- Defnyddio cemegion glanhau yn ddiogel yn y diwydiant lletygarwch
- Atal achosion o lithro a Baglu yn y gegin ac yn y Gwasanaeth bwyd
- Diogelwch nwy yn y diwydiant arlwy a lletygarwch
- Awyru'r gegin mewn sefydliadau arlwy
- Blaenoriaethau cynnal a chadw yn y maes arlwy
- Cynllunio ar gyfer Iechyd a Diogelwch wrth ddewis a defnyddio offer a gweithleoedd arlwy
- Rhagofalon ar gyfer offer arlwy nwy a gyneuir â llaw
- Diogelwch wrth wacáu a glanhau peiriannau ffriô
- Diogelwch o ran trafniadaeth yn y gweithle mewn safleoedd bwyd a diod
- Dyluniad peiriannau o ran hylendid yn y diwydiant bwyd a diod
- Atal codymau o uchder yn y diwydiannau bwyd a diod
- Lleihau faint o sŵn y deur i gysylltiad ag ef yn y diwydiannau bwyd a diod

Mae'r cyhoeddiadau hyn i gyd ar gael yn rhad ac am ddim gan yr Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch. Gallwch agor y dogfennau trwy'r dolenni uchod. Fel arall, gallwch ymweld â gwefan yr Awdurdod:

 www.hse.gov.uk/pubns/caterdex.htm

NEU, gallwch archebu cyhoeddiadau o

 www.hsebooks.co.uk

 01787 881165

Gwerthu o Bell

- Rheoliadau'r Diwydiant Bwyd
- Rheoliadau Diogelu Defnyddwyr (Gwerthu o Bell) 2000
- Rheoliadau Diogelu Defnyddwyr (Gwerthu o Bell) (Diwygio) 2005
- Canllaw i'r Rheoliadau Diogelu Defnyddwyr (Gwerthu o Bell)
- Canllaw i Reoliadau Masnach Electronig (Cyfarwyddeb y CE) 2002
- Canllaw Asiantaeth Safonau Bwyd i Gwsmeriaid ynghylch Prynu Bwyd ar-lein a Thrwy'r Post

Cyhoeddiadau Llygad

Busnes/Business Link

- 'The No-Nonsense Guide to Government rules and regulations for setting up your business'

Gellir cael gafael arno drwy'r ddolen uchod neu drwy archebu:

 publications@dti.gsi.gov.uk

 www.dti.gov.uk/publications

 0845 015 0010


 Ffôn Testun: 0845 015 0030

 0845 015 0030

Cyllid a Thollau ei Mawrhydi

- Working for yourself- The Guide
- 'Are you thinking of working for your self'

Gellir cael gfael ar y cyhoeddiadau hyn uchod. Fel arall, gellir eu harchebu yn y ffyrdd canlynol:

 www.hmrc.gov.uk

 0845 9000

 0845 9000 604

Yr Adran Cymunedau a

Llywodraeth Leol

- Gwneud eich Safle'n Ddiogel rhag Tân
- Asesiad Risg Diogelwch Tân – Swyddfeydd a Siopau
- Asesiad Risg Diogelwch Tân – Ffatrioedd a Warysau
- Asesiad Risg Diogelwch Tân – Llety Cysgu
- Asesiad Risg Diogelwch Tân – Safleoedd Gofal Preswyl
- Asesiad Risg Diogelwch Tân – Safleoedd Addysgol
- Asesiad Risg Diogelwch Tân – Mannau Ymgynnull Bach a Chanolig
- Asesiad Risg Diogelwch Tân – Mannau Ymgynnull Mawr
- Asesiad Risg Diogelwch Tân – Theatrau, Sinemâu a Safleoedd Tebyg
- Asesiad Risg Diogelwch Tân – Digwyddiadau a Mannau Cyfarfod Awyr Agored
- Asesiad Risg Diogelwch Tân – Safleoedd Gofal Iechyd
- Asesiad Risg Diogelwch Tân – Safleoedd a Chyfleusterau Trafnidiaeth
- Gorchymyn Diwygio Rheoleiddio (Diogelwch Tân) 2005

CYSYLLTIADAU

DEFNYDDIOL

Cyngor Sir Caerfyrddin

Adran Diogelu'r Amgylchedd

 01267 234567

 diogelurcyhoedd@sirgar.gov.uk

Cynllunio

 01267 246012 / 246015

 01267 237612

 cynllunio@sirgar.gov.uk

Trwyddedu

 01267 234567

 galw@sirgar.gov.uk

Safonau Masnach

 01267 234567

 safonaumasnach@sirgar.gov.uk

RHAGOR O


GYSYLLTIADAU

Gwasanaeth Tân ac Achub Canolbarth

a Gorllewin Cymru

 0370 6060699

 01267 220562


 mail@mawwfire.gov.uk

Business Link (Lloegr)

 0845 600 9006

 www.businesslink.gov.uk

Cymorth Busnes Cymru

 03000 6 03000

 businesswales.gov.wales/cy

Cyllid a Thollau Ei Mawrhydi

Llinell Gymorth i Gyflogwyr newydd:


 0845 607 0143

Llinell gymorth ar gyfer pobl sydd newydd ddod yn hunangyflogedig:  08459 15 45 15

Llinell Gymorth yr Isafswm Cyflog Cenedlaethol:

 0845 600 0678


Cofrestru ar gyfer TAW:

 0845 010 9000

 www.hmrc.gov.uk

Yr Awdurdod Gweithredol Iechyd a

Diogelwch

 0845 345 0055

 www.hse.gov.uk

Y Comisiwn Cyfleoedd

Cyfartal

 0845 601 5901

 www.eoc.org.uk

Tŷ'r Cwmnïau

 0303 1234 500

 www.companies-house.gov.uk

HCIMA (Hotel & Catering

International Management

Association)

 020 8661 4900

 www.instituteofhospitality.org.

British Hospitality Association

 0845 880 7744

 www.bha.org.uk

British Beer & Pub Association

 020 7627 9191

 www.beerandpub.com

British Institute of Innkeeping

 01276 684449

 www.bii.org