



PECYN DIOGELWCH BWYD

AR GYFER POBWYR CARTREF



Enw'r Busnes Bwyd:

Cyfeiriad y Busnes Bwyd:

Gweithredwr Busnes Bwyd /
Enw Perchennog Busnes:

Dyddiad Cwblhau Pecyn:

Dyddiadau Adolygu:

*Dylai'r ddogfen hon gael ei
hadolygu bob blwyddyn (neu'n
gynt os byddwch yn dechrau ar
gynnyrch newydd neu'n rhoi
cynnig ar ddulliau newydd o
baratoi) a'u newid ble bo'r angen.*

Mae hwn yn becyn generig a luniwyd ar gyfer pobwyr cartref; felly mae'n bosibl na fydd yn cynnwys yr holl weithgareddau rydych yn eu cynnal. Os mai dyma'r achos yna dylech addasu'r pecyn yn unol â hynny ac ychwanegu unrhyw bwyntiau diogelwch ychwanegol sy'n ofynnol ar gyfer eich busnes.

GWYBODAETH / YSTYRIAETHAU CYFFREDINOL

CYFRAITH DIOGELWCH BWYD MEWN LLEOLIADAU DOMESTIG

Mae'r cyfreithiau ar ddiogelwch bwyd yn berthnasol yn yr un modd i fusnesau sy'n cael eu rhedeg o gartref fel maent i holl eiddo masnachol arall. Byddwch yn cael eich archwilio yn rheolaidd gan swyddogion o dîm iechyd amgylcheddol y Cyngor. Mae'r cyfreithiau ar labelu ac alergedd hefyd yn berthnasol i fusnesau bwyd sy'n gweithredu o leoliadau domestig.

COFRESTRU BWYD A NEWIDIADAU BUSNES

Mae'n ofyniad cyfreithiol i gofrestru unrhyw eiddo (gan gynnwys lleoliad domestig), a ddefnyddir i weithredu busnes bwyd, ble mae bwyd yn cael ei ddarparu'n rheolaidd (pa un a ydych yn gwneud arian ai peidio). Nid oes yna ffi ar gyfer cofrestru busnes bwyd. Mae'r ffurflen cofrestru bwyd yn gallu cael ei llenwi ar-lein drwy'r ddolen hon: [www.food.gov.uk/sfbb](#). Mae'n rhaid i chi gofrestru o leiaf 28 diwrnod cyn dechrau.

Mae gan fusnesau bwyd presennol, sydd eisoes wedi cofrestru gyda'r Awdurdod Lleol hefyd gyfrifoldeb i'n hysbysu ni am unrhyw newidiadau sylweddol i'w busnes, gweithgareddau neu os bydd y busnes yn dod i ben, o fewn 28 diwrnod o'r newid hwn. Gallwch ein hysbysu ni am unrhyw newidiadau drwy e-bost:

SYSTEM RHEOLI DIOGELWCH BWYD

Mae'n ofynnol gan y gyfraith i holl fusnesau bwyd fod â system rheoli diogelwch bwyd wedi'i dogfennu ar waith, i ddangos sut maent yn cynhyrchu bwyd yn ddiogel. Mae'r system rheoli diogelwch bwyd wedi'i dogfennu yn rhan bwysig o holl weithredoedd busnes bwyd ac mae'n cyfrannu tuag at sgorio ar gyfer y cynllun sgorio hylendid bwyd. Os nad oes gennych system rheoli diogelwch bwyd wedi'i dogfennu ar waith, mae'n bosibl y gall hyn effeithio'n andwyol ar eich Sgôr Hylendid Bwyd. Mae'r pecyn hwn yn gallu cael ei ddefnyddio i gwrdd â'r gofyniad hwn ar gyfer pobwyr cartref ar raddfa fach.

Os ydych yn arlwygo ac yn trin mwy o fwyd risg uchel neu ar raddfa fwy, yna mae'n bosibl na fydd y pecyn hwn yn addas, neu bydd angen ei ddiwygio. Neu, gall y pecyn Bwyd Mwy Diogel Busnes Gwell a gyhoeddwyd gan yr Asiantaeth Safonau Bwyd fod yn addas a gellir ei lawrlwytho yma: www.food.gov.uk/sfbb

Mae'r pwyntiau diogelwch yn dechrau ar dudalen 4. Edrychwch ar bob pwynt diogelwch yn ei dro a llenwch y golofn ar yr ochr dde i egluro sut rydych chi, fel y gweithredwr busnes, yn sicrhau bod y bwyd a gynhyrchir gennych yn ddiogel. Dylech hefyd archwilio'r siart lif i weld os ydych yn dilyn yr un camau a'i newid os oes angen ar gyfer eich ffordd chi o weithio.

MONITRO, OLRHAIN A CHOFNODION

Bydd angen cadw rhai cofnodion ar y dyddiau y byddwch yn pobi, i gofnodi bod gwiriadau a gweithgareddau penodol wedi cael eu cynnal. Bydd rhai agweddau o'r paratoi bwyd angen gwiriadau monitro, er enghraifft, sicrhau bod eich oergelloedd yn rhedeg ar dymheredd islaw 8°C. Mae'r wybodaeth hon yn gallu cael ei chofnodi mewn dyddiadur dyddiol syml neu ar restr gwirio'r diwrnod cynhyrchu y gallwch ddod o hyd iddi yn atodiad I, (gallwch lungopio'r copi gwag a'i ddefnyddio ar bob diwrnod cynhyrchu).

Mae'n rhaid i chi gadw cofnodion o'r cynnyrch bwyd rydych wedi'i brynu, gan bwy wnaethoch ei brynu, faint a'r dyddiad (e.e. anfonebau/derbynebau) Yn ogystal, os ydych yn cyflenwi cynnyrch i fusnesau eraill, mae'n rhaid i

chi allu eu holrhain nhw, felly cadwch gofnod o bwy, pryd a beth wnaethoch ei gyflenwi iddyn nhw. Mae'r wybodaeth olrhain hon yn angenrheidiol, os byddwch angen adalw cynnyrch a werthwyd i fusnes arall.

CYNLLUN SGORIO HYLENDID BWYD

Bydd pob sefydliad sydd wedi eu sgorio o dan y Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd yn derbyn sticer sgorio (o Bump - Da lawn i Ddim - Angen Gwella ar Frys), sy'n rhaid ei arddangos mewn lle amlwg ble gellir ei ddarllen yn hawdd gan gwsmeriaid cyn iddynt fynd i mewn i'r sefydliad pan fydd yn agor ar gyfer busnes. Ar gyfer arlwywyr cartref, gall hyn fod yn y lleoliad ble mae'r cwsmeriaid yn rhyngweithio (e.e. coridor, mynedfa, portsh, drws cefn, os mai dyma ble mae cwsmeriaid yn arfer mynd i mewn/casglu pan fydd y busnes yn agor ar gyfer busnes).

Mae sgôr hylendid bwyd hefyd yn cael ei gyhoeddi ar wefan yr Asiantaeth Safonau Bwyd: ratings.food.gov.uk

EITEMAU / GWYBODAETH AMRYWIOL ARALL

Caniatâd Cynllunio: Yn dibynnu ar y math a faint o fwyd rydych yn ei baratoi, mae'n bosibl y byddwch angen caniatâd cynllunio i redeg busnes o gartref, am gyngor pellach dylech gysylltu ag adran gynllunio'r Cyngor (

Ardrethi Busnes: Mae'n bosibl y bydd yn rhaid i chi dalu mwy o ardrethi os byddwch yn defnyddio rhan o'ch eiddo ar gyfer busnes. Cysylltwch ag Adran Ardrethi Busnes y Cyngor am fwy o wybodaeth (

Yswiriant: Yn dibynnu ar y math a faint o fwyd rydych yn ei baratoi, mae'n bosibl y byddwch angen hysbysu eich darparwr yswiriant cartref, i sicrhau eich bod wedi eich yswirio ar gyfer defnydd busnes. Dylech gysylltu â'ch cyfreithiwr neu eich cwmni yswiriant am wybodaeth bellach. Rydych hefyd angen ystyried yswiriant Atebolwydd Cyhoeddus rhag ofn bod yna broblem gydag un o'r cynnyrch rydych yn eu cyflenwi.

Morgais: Os oes gennych forgais ar eich eiddo, dylech gysylltu â'ch benthyciwr a siarad gyda nhw am eich bwriad.

Gwastraff Masnachol: Os ydych yn cynhyrchu llawer o wastraff, mae'n bosibl y bydd yn rhaid i chi ystyried cael contract gwastraff masnach gyda chlodwr gwastraff masnach trwyddedig.

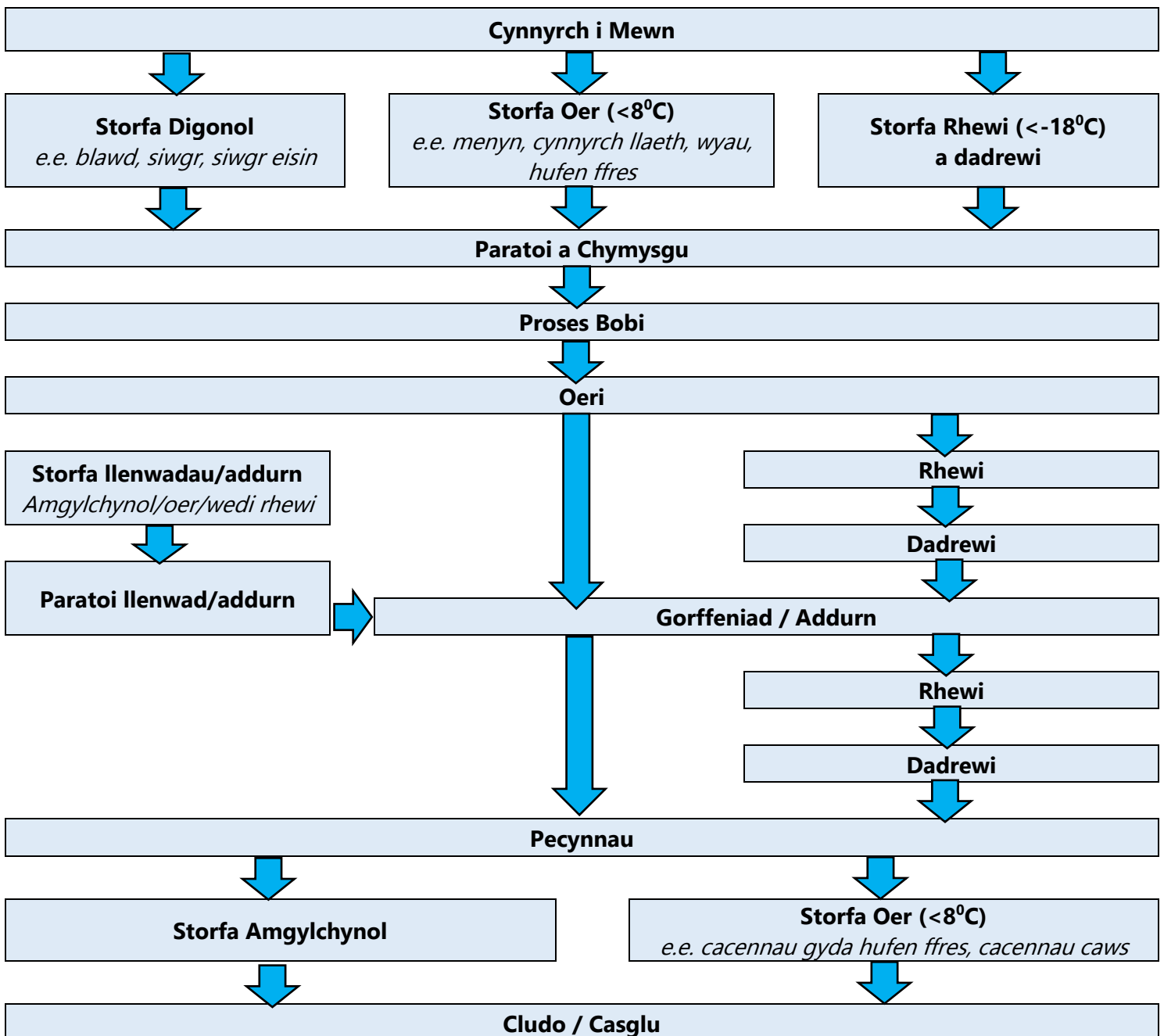
Cyngor Diogelwch Bwyd Ychwanegol: Gellir cysylltu â'r tîm diogelwch bwyd i gael cyngor neu wybodaeth bellach (

Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB): Mae gan yr Asiantaeth Safonau Bwyd gyngor busnes bwyd pellach ar gael ar eu gwefan yma: www.food.gov.uk.

1 – TROSOLWGW BUSNES

Rhestr o gynnyrch a gynhyrchwyd:

Diagram llif cynhyrchu - Er mwyn eich helpu chi i nodi unrhyw beryglon yn eich busnes, dylech ystyried pob cam o'r cynhyrchu. Meddyliwch am y peryglon yn ystod pob cam a'r mesurau rheoli i leihau'r risg halogi bwyd:



2 - HYLENDID PERSONOL A FFITRWYDD I WEITHIO

Mae'n hawdd i chi ledaenu bacteria a firysau i fwyd heb i chi sylweddoli. Mae'r bacteria yma yn anweladwy a gallai wneud cwsmeriaid yn sâl. Mae eich hylendid personol yn bwysig.

BETH I'W WNEUD / PWYNTIAU DIOGELWCH	PAM? / GWYBODAETH ARALL	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD /CYFLAWNI HYN?
Dylai'r sawl sy'n trin bwyd bob amser olchi eu dwylo yn drwyadl cyn trin/paratoi bwyd ac ar ôl trin bwyd sydd o bosibl wedi'i halogi, fel wyau amrwd neu lysiau/ffrwythau/salad amrwd.	Golchi dwylo yw un o'r ffyrdd gorau i atal bacteria niweidiol, firysau a baw rhag lledaenu ar fwyd a phwyntiau cyswllt. Dylai dwylo gael eu golchi yn defnyddio dŵr poeth a sebon.	A yw trinwyr bwyd wedi eu hyfforddi i olchi eu dwylo cyn paratoi bwyd? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐
Dylai trinwyr bwyd sy'n defnyddio menig untro wneud yn siŵr nad ydynt byth yn cael eu defnyddio yn lle golchi dwylo effeithiol.	Ble mae menig untro yn cael eu defnyddio, gwnewch yn siŵr: eich bod yn golchi eich dwylo yn drwyadl cyn eu gwisgo ac ar ôl eu tynnu, cofiwch eu newid yn rheolaidd (yn arbennig rhwng trin bwyd amrwd a bwyd parod), taflu ar ôl defnyddio ac ar ôl eu difrodi.	A yw pawb sy'n trin bwyd yn defnyddio menig tafladwy? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐
Dylai pawb sy'n trin bwyd wisgo dillad glân pan maent yn gweithio gyda bwyd.	Mae dillad yn gallu dod â baw a bacteria i mewn i ardaloedd paratoi bwyd. Mae gwisgo dillad glân yn helpu i atal hyn. Mae dillad lliw golau yn dangos baw yn glir.	A yw pawb sy'n trin bwyd yn gwisgo dillad glân wrth baratoi bwyd? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐
Dylai pawb sy'n trin bwyd wisgo ffedog lân wrth drin/paratoi bwyd agored.	Mae ffedogau yn helpu i atal baw a bacteria rhag mynd ar ddillad gwaith a gellir eu tynnu'n hawdd ar gyfer golchi neu eu taflu i ffwrdd os ydynt yn dafladwy.	Math o ffedog a ddefnyddir:
Dylai pawb sy'n trin bwyd glymu eu gwallt yn ôl a/neu wisgo het wrth baratoi bwyd.	Os nad yw gwallt wedi'i glymu yn ôl neu wedi'i orchuddio, mae'n fwy tebyg o ddisgyn i fwyd ac mae staff yn fwy tebyg o gyffwrdd eu gwallt.	A yw'r sawl sy'n trin bwyd yn clymu eu gwallt yn ôl? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ A yw'r sawl sy'n trin bwyd yn gwisgo hetiau / rhwyd gwallt wrth baratoi bwyd? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐
Dylai'r sawl sy'n trin bwyd dynnu eu tlysau (heblaw modrwy priodas) ac oriawr cyn dechrau paratoi bwyd	Mae oriawr a thlysau yn gallu casglu a lledaenu baw a bacteria niweidiol a disgyn i mewn i'r bwyd.	A yw pawb sy'n trin bwyd yn tynnu oriawr a thlysau cyn paratoi bwyd? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐
Ni ddylai'r sawl sy'n trin bwyd ysmegu, yfed, bwyta na chnoi gwm tra'n trin bwyd a dylent hefyd osgoi cyffwrdd eu hwyneb/trwyn neu dagu/tisian dros neu ger bwyd a	Mae hyn i gyd yn arwain at staff yn cyffwrdd eu hwyneb neu eu ceg. Mae bacteria niweidiol yn gallu lledaenu o wyneb neu geg rhywun i'w dwylo ac yna ar fwyd.	A yw'r sawl sy'n trin bwyd yn ymwybodol ac wedi eu hyfforddi i beidio gwneud y pethau hyn? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐

golchi eu dwylo os byddant yn gwneud hynny.		
Dylai'r sawl sy'n trin bwyd fod yn 'iach i weithio' bob amser (e.e. ddim yn dioddef nac yn cario salwch neu glefyd sy'n gallu achosi pryder diogelwch bwyd). Os bydd y sawl sy'n trin bwyd yn dioddef gyda dolur rhydd a/neu chwydu, ni ddylent drin bwyd a dylent ond dychwelyd i'r gwaith ar ôl bod yn rhydd o'r symptomau am o leiaf 48 awr.	Mae pobl sy'n dioddef gyda'r symptomau hyn yn gallu lledaenu bacteria neu firysau niweidiol i fwyd neu offer maent yn ei gyffwrdd. Mae bacteria niweidiol yn dal yn gallu cael ei ledaenu am hyd at 48 awr ar ôl i'r symptomau ddod i ben.	A yw'r sawl sy'n trin bwyd yn ymwybodol o'r gofynion ffit i weithio? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ Pa drefniadau wrth gefn sydd gennych i ddelio gyda gorchmynion os byddwch yn sâl:
Dylai toriadau neu friwiau gael eu gorchuddio yn llwyr gyda rhwymyn gwrth ddŵr llachar.	Mae toriadau a briwiau yn gallu cynnwys bacteria niweidiol. Mae eu gorchuddio nhw yn atal bacteria rhag lledaenu i fwyd. Mae'n haws gweld rhwymynnau gwrth-ddŵr lliwgar os byddant yn disgyn i fwyd.	A yw'r sawl sy'n trin bwyd yn gwisgo plastr / rhwymyn lliwgar dros doriadau a briwiau? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐

3 - STRWYTHUR CYFFREDINOL

Nid yw ceginau domestig wedi eu dylunio ar gyfer defnydd masnachol, felly mae'n bosibl y bydd angen eu haddasu i gydymffurfio gyda chyfreithiau diogelwch bwyd. Dylech ystyried sut rydych yn cwrdd â'r gofynion hyn.

BETH I'W WNEUD / PWYNTIAU DIOGELWCH	PAM? / GWYBODAETH ARALL	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD /CYFLAWNI HYN?
STRWYTHUR, OFFER A CHYNNAL A CHADW		
Mae'n rhaid i holl arwynebau cyswllt di-fwyd (waliau, lloriau, nenfydau) fod yn llyfn, anhydraidd neu ddim yn amsugnl.	Ni fydd rhai arwynebau yn addas mewn ardal fwyd, gan na ellir eu glanhau yn effeithiol. Gall hyn gynnwys pren, nenfwd artecs a charpedi. Mae'n bosibl y bydd angen newid y rhain.	Manylion arwyneb: Waliau: Lloriau Nenfydau:
Mae'n rhaid i holl arwynebau cyswllt bwyd (bwrdd gwaith, byrddau torri ac ati) fod mewn cyflwr da, hawdd i'w glanhau ac wedi eu diheintio.	Mae'n bosibl y bydd gorffeniad strwythurol domestig yn foddhaol os gellir eu cadw'n lân ac y cynhelir mewn cyflwr da e.e. wyneb gweithio lamedig domestig safonol yn dderbyniol ond nid yw gorffeniad pren heb ei drin yn dderbyniol.	Manylion arwyneb cyswllt bwyd:

Trwsio difrod strwythurol gynted ag y bydd yn digwydd e.e. plastr llaith/wedi tolacio, teils wedi torri a thyllau mewn waliau neu ffenestri.	Mae difrod strwythurol yn gallu gwneud eich eiddo yn anoddach i'w lanhau. Mae'n gallu denu pla, baw a chaniatáu i facteria niweidiol gasglu yno.	Trefniadau cynnal a chadw:
Mae'n rhaid i holl offer a ddefnyddir ar gyfer paratoi bwyd fod mewn cyflwr da, yn hawdd i'w lanhau a'i ddiheintio. Mae'n rhaid i offer/teclynnau sydd wedi eu difrodi gael eu trwsio neu eu disodli.	Mae baw a bacteria niweidiol yn gallu casglu mewn offer/teclynnau wedi eu difrodi. Mae rhannau llac yn gallu disgyn i mewn i fwyd. Ni argymhellir teclynnau pren, gan ei bod yn anodd eu glanhau/diheintio. Ar gyfer cynhyrchu bwyd mwy cynhwysfawr, mae'n bosibl y bydd angen buddsoddi mewn offer masnachol.	Manylion offer:
Mae'n rhaid i gynwysyddion bwyd gael eu cadw mewn cyflwr da. Ni ddylid defnyddio cynwysyddion wedi eu difrodi/cracio	Mae baw a bacteria niweidiol yn gallu casglu mewn craciau ac mae darnau rhydd yn gallu halogi bwyd.	
AWYRU		
Gwnewch yn siŵr fod y gegin yn cynnwys awyriad naturiol a/neu fecanyddol	Bydd hyn yn atal anwedd, llwydni a difrod i addurn. Ble mae awyriad naturiol yn cael ei ddefnyddio, mae'n rhaid ystyried pryfaid/anifeiliaid anwes rhag mynd i mewn i'r gegin (gweler rheoli pla isod). Yn dibynnu ar raddfa gweithredoedd, mae'n bosibl y bydd angen echdyniad mecanyddol.	Manylion awyru: Naturiol ☐ Mecanyddol ☐
Rheoli Plâu		
Os byddwch yn gweld arwyddion o bla, dylech ffonio contractwr pla ar unwaith. Os ydych yn meddwl bod unrhyw offer, arwynebau neu declynnau wedi eu cyffwrdd gan bla; dylid eu golchi, diheintio a'u sychu i atal bacteria niweidiol rhag lledaenu. Os byddwch yn meddwl bod bwyd neu becynnau bwyd wedi eu cyffwrdd gan bla mewn unrhyw ffordd, dylech ei daflu.		
Dylech wirio eich eiddo yn rheolaidd am arwyddion o bla (llygod mawr, llygod, pryfaid hedfan, pryfaid cropian, adar ac ati).	Mae pla yn cario bacteria niweidiol ac yn gallu halogi bwyd ac arwynebau.	Pryd ydych chi'n gwirio ar gyfer pla?
Yn ogystal â chynnal gwiriadau pla eich hun, mae'n bosibl y byddwch yn penderfynu cyflogi contractwr rheoli pla.		A ydych yn cyflogi contractwr rheoli pla? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ Os ydych, nodwch y manylion:

Cadw ardaloedd allanol yn daclus. Gwnewch yn siŵr bod biniau yn cynnwys caeadau sy'n cau'n dynn ac yn cael eu cadw'n lân.	Mae sbwriel yn gallu denu pla ac yn darparu bwyd a lloches iddynt.	A yw ardaloedd allanol yn cael eu cadw'n daclus/glân? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐
Gwnewch yn siŵr fod pob ffenestr a drws wedi eu cau tra rydych yn trin ac yn oeri bwyd (oni bai eu bod wedi eu gosod gyda sgriniau rhag pla).	Mae drysau a ffenestri agored yn gallu gadael pla (yn arbennig pryfaid) i mewn i'r eiddo.	A ydych yn cadw drysau/ffenestri ynghau tra'n cynhyrchu bwyd? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ Os na, rheoliadau eraill ar waith:
Ni ddylai abwyd/cemegion/chwistrell rheoli pla ddod i gysylltiad â bwyd, pecynnau, offer neu arwyneb.	Mae'r rhain yn debyg o fod yn wenwynig i bobl.	A ydych yn defnyddio abwyd/cemegion/chwistrell? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ Os ydych, mesurau rheoli ar waith:

4 - CYFLEUSTERAU GOLCHI DWYLO A THOILED

BETH I'W WNEUD / PWYNTIAU DIOGELWCH	PAM? / GWYBODAETH ARALL	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD /CYFLAWNI HYN?
Mae'n rhaid i gyfleusterau golchi dwylo priodol fod ar gael	Yn ddelfrydol, sinc golchi dwylo dynodedig ar wahân yw'r dewis gorau. Ble mae yna sinc a hanner gosod, mae'r hanner sinc yn gallu cael ei ddynodi ar gyfer golchi dwylo. Mae'n bosibl y bydd angen newid sinc sengl, yn dibynnu ar y math o fwyd sy'n cael ei drin a graddfa'r gweithrediadau a'r mesurau rheoli ychwanegol sydd ar waith (e.e. amser gwahaniad, glanhau a diheintio ac ati). Nid yw sinc golchi dwylo mewn cysylltiad â thoiledau yn addas.	Ble ydych chi yn golchi eich dwylo? ☐ Sinc golchi dwylo dynodedig ☐ Sinc a hanner (hanner ar gyfer golchi dwylo) ☐ Sinc sengl (manylion isod)
Cyfleusterau priodol ar gyfer golchi a sychu dwylo ar gael ar gyfer golchi dwylo	Bydd hyn yn cynnwys cael cyflenwad o ddŵr poeth, sebon hylif a thyweli tafladwy. Argymhellir eich bod yn defnyddio sebon dwylo gwrthfacterol sy'n bodloni safonau BS EN1499 ar gyfer amddiffyn ychwanegol yn erbyn bacteria a halogi niweidiol.	A ydych yn defnyddio sebon hylif? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ A ydych yn defnyddio tyweli papur tafladwy? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ A ydych yn defnyddio sebon BS EN 1499? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐

Ble bo'n bosibl, ni ddylai toiledau/ystafelloedd ymolchi agor yn uniongyrchol i ardaloedd paratoi bwyd	Dylai toiledau/ystafelloedd ymolchi fod wedi eu lleoli i ffwrdd o ardal y gegin neu gynnwys cyntedd/ystafell rhyngddo a'r gegin. Ble nad yw'n cynnwys hyn, dylai drysau hunan-gau gael eu gosod ac ni ddylai'r toiled gael ei ddefnyddio yn ystod gweithgareddau paratoi bwyd.	A yw toiledau/ystafelloedd ymolchi yn agor yn uniongyrchol i ardaloedd paratoi bwyd? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ Os ydyn, rheoliadau ar waith:
--	--	--

5 – GLANHAU

BETH I'W WNEUD / PWYNTIAU DIOGELWCH	PAM? / GWYBODAETH ARALL	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD /CYFLAWNI HYN?
CEMEGAU A CHYFLENWADAU GLANHAU		
Dylai cyflenwad digonol o ddeunydd/cemegau glanhau fod ar gael yn yr eiddo.	Mae glanhau effeithiol yn hanfodol ar gyfer cael gwared bacteria niweidiol, firysau ac alergeddau i'w hatal rhag lledaenu i fwyd.	Rhestrwch eich cemegau a deunyddiau glanhau a'u defnydd:
Mae angen glanhau a diheintio mewn dau gam: 1. Glanhau: Defnyddio naill ai dŵr poeth, sebon neu gynnyrch glanhau (fel diheintydd neu ddiseimydd). Cael gwared â baw gweladwy, saim a gweddillion o arwynebau/offer. 2. Diheintio: Yn dilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr, rhowch ddiheintydd dros yr arwyneb/offer a'i adael ymlaen am yr amser gofynnol.	Mae diheintyddion cemegol ond yn gweithio ar arwynebau sydd wedi eu glanhau yn drwyadl yn gyntaf i gael gwared â saim a baw arall.	A ydych yn glanhau ac yn diheintio yn defnyddio dau gam? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐
Defnyddiwch ddiheintyddion sy'n cwrdd â'r Safonau Prydeinig canlynol: Safonau BS EN 1276 a/neu Safonau BS EN 13697.	Mae llawer o'r cynnyrch sy'n cwrdd â'r safon hwn i'w gweld mewn archfarchnadoedd lleol. Dylai'r wybodaeth hon fod yn bresennol ar y label.	A yw eich diheintydd yn cwrdd â'r BS1276 neu 13697? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐

Mae'n rhaid i chi ddilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwyr ar sut i ddefnyddio eich diheintydd a sicrhau eich bod yn gwybod yr amser cyswllt cywir, a ble bo'n briodol, y raddfa gwanhau.	Mae hyn yn bwysig i wneud yn siŵr bod y cemegau yn gweithio'n effeithiol a bod bacteria niweidiol yn gostwng i lefelau diogel.	A ydych yn dilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar gyfer diheintio? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐
Dylech storio cemegau glanhau ar wahân i fwyd/pecynnau a sicrhau eu bod wedi eu labelu yn glir.	Bydd storio cywir yn sicrhau nad yw cemegau yn gallu halogi bwyd.	Ble ydych chi'n storio eich cemegau glanhau?
Defnyddiwch gadachau tafladwy ble bo'n bosibl a thafllwch nhw ar ôl gorffen pob tasg. Os bydd cadachau aml dro yn cael eu defnyddio, gwnewch yn siŵr eu bod yn cael eu golchi yn drwyadl, eu diheintio a'u sychu rhwng tasgau. Yn ddelfrydol, dylent gael eu glanhau yn y peiriant golchi ar gylch poeth (90°C). Os byddwch yn golchi â llaw, dylech gael gwared ag unrhyw faw/bwyd yn defnyddio dŵr sebon poeth cyn diheintio mewn dŵr poeth neu ddiheintydd addas (nid yw cannydd yn ddiheintydd addas).	Mae hyn yn sicrhau na fydd bacteria neu alergeddau yn y lliain yn lledaenu. Mae defnyddio llieiniau budr yn gallu lledaenu bacteria ac alergeddau yn hawdd iawn. Mae llieiniau nad ydynt wedi eu sychu yn gywir yn gallu cynyddu'r risg o facteria. Bydd cylch golchi poeth yn glanhau'r lliain yn drwyadl a lladd bacteria (diheintio). Os bydd yna fwyd neu faw yn dal ar y cadachau, bydd hyn yn atal y broses ddiheintio rhag bod yn effeithiol, felly mae'n bosibl na fydd yn lladd bacteria niweidiol.	Cadachau a ddefnyddir a sut maent yn cael eu glanhau? ☐ cadachau tafladwy/tyweli papur ☐ cadachau aml dro (manylion glanhau isod)
Glanhau		
Mae offer cegin domestig ac arwyneb gan gynnwys sinc a thapiau, yn gorfod cael eu glanhau yn drwyadl a'u diheintio cyn eu defnyddio.	Gall bacteria a baw/gweddillion eraill fod yn bresennol o ddefnydd domestig blaenorol o'r gegin.	A ydych yn glanhau ac yn diheintio'r gegin yn llawn cyn dechrau? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐
Mae pwyntiau cyswllt dwylo fel handlen drws oergell, cypyrddau, handlen drôr, switsys ac eitemau eraill mae pobl yn eu cyffwrdd yn aml yn gorfod cael eu glanhau a'u diheintio yn rheolaidd.	Bydd hyn yn helpu i atal baw a bacteria rhag lledaenu i ddwylo pobl ac yna i fwyd neu arwynebau.	Pa mor aml ydych chi yn glanhau ac yn diheintio'r ardaloedd hyn?
Mae'n rhaid i'r oergell gael ei lanhau'n rheolaidd	Mae oergelloedd budr yn gallu lledaenu bacteria ar ddwylo a chynnyrch arall sy'n cael ei storio yn yr oergell yn hawdd.	Pa mor aml ydych chi'n glanhau eich oergell?

Mae'n rhaid cadw offer cymhleth gyda rhannau sy'n symud (e.e. cymysgwr) yn lân.	Mae'r rhain yn gallu bod yn fwy anodd i'w glanhau, ond mae'n bwysig glanhau offer yn iawn i atal bacteria a baw rhag casglu.	Sut ydych chi yn glanhau offer cymhleth fel cymysgwyr?
Yn ddelfrydol, dylai bwyd gael ei olchi mewn sinc un pwrpas. Ble nad yw hyn yn bosibl a bod sinc aml ddefnydd yn cael ei ddefnyddio, mae'n rhaid i'r sinc gael ei glanhau a'i diheintio, ac mae'n rhaid defnyddio bowlen un pwrpas i ddiogelu bwyd tra'n golchi ac yna defnyddio colandr ar gyfer y golchi terfynol.		A oes gennych sinc un pwrpas ar wahân ar gyfer golchi bwyd? Oes ☐ Nac oes ☐ Amherthnasol ☐ Os na, ydych chi yn glanhau ac yn diheintio'r sinc rhwng defnydd, yn defnyddio bowlen a cholandr un pwrpas? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐

6 – CYNHWYSION I MEWN (OLRHAIN A CHYFLENWYR)

Y man cychwyn ar gyfer bwyd diogel yw bod yn hyderus am ddiogelwch eich cynnyrch amrwd ac unrhyw gynnyrch parod rydych yn eu prynu i mewn.

Rhestrwch ble rydych yn prynu eich cynhwysion a deunydd pacio: Ydy'r rhain yn cael eu: ☐ Cludo ☐ Casglu	Nwyddau sych:	
	Nwyddau wedi eu hoeri:	
	Bwyd wedi'i rewi:	
	Wyau:	
	Pecynnau:	
	Arall:	

BETH I'W WNEUD / PWYNTIAU DIOGELWCH	PAM? / GWYBODAETH ARALL	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD /CYFLAWNI HYN?
Defnyddiwch gyflenwr ag enw da	Mae'n bwysig fod gennych gyflenwyr ag enw da y gallwch ymddiried ynddynt i gyflenwi a thrin bwyd yn ddiogel.	A ydych yn defnyddio cyflenwyr ag enw da? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐
Cadwch gofnod o'r cynnyrch bwyd rydych wedi'i brynu, gan bwy wnaethoch ei brynu, faint a'r dyddiad.	Mae hyn yn ofyniad cyfreithiol fel y gallwch chi neu swyddog gorfodi wirio i weld o ble mae'r bwyd wedi dod. Mae'n rhaid cadw'r cofnodion hyn mewn ffordd sy'n ei gwneud yn hawdd i chi neu swyddog gorfodi eu gwirio nhw.	Pa ddull ydych yn ei ddefnyddio i gofnodi'r cynnyrch bwyd rydych wedi'i brynu, gan bwy, faint a'r dyddiad? ☐ Anfonebau/derbynebau ☐ Dull arall (rhowch fanylion)

	Yn ddelfrydol, dylech gadw'r cofnodion hyn nes byddwch yn siŵr bod y bwyd maent yn cyfeirio ato wedi'i fwyta heb unrhyw broblemau.	
Wyau Graddfa A o ansawdd da, ffres, gyda stamp Llew neu defnyddiwch wyau hylif wedi'i basteureiddio	Mae'n ofyniad cyfreithiol i fusnesau arlwyio ddefnyddio wyau Graddfa A. Mae wyau wedi eu huwchraddio yn gallu achosi perygl gan eu bod yn gallu bod o ddiadell mewn perygl o ffliw adar a salmonela, sy'n gallu halogi wyau a'r bwyd a gynhyrchir gyda nhw. Ni ddylid defnyddio wyau iard gefn at ddibenion busnes bwyd. Mae'r cod Llew Prydeinig neu gynlluniau sicrwydd cyfatebol yn dangos bod wyau wedi eu cynhyrchu mewn modd diogel ac felly gellir eu bwyta heb eu coginio'n drwyadl.	Manylion wyau a ddefnyddiwyd ac ym mha eitemau bwyd: Wyau gyda stamp Llew wedi eu defnyddio? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ (manylion isod)
Gwirio holl stoc pan fydd yn cael ei gludo neu pan fyddwch yn casglu bwyd gan eich cyflenwr.	Mae'r gwiriadau hyn yn helpu i sicrhau bod bwyd yn ddiogel i chi ei ddefnyddio. Gallai pecyn wedi'i ddifrodi olygu na fydd bwyd yn ddiogel i'w ddefnyddio. Gallai pecynnau wedi chwyddo neu 'chwythu' fod yn arwydd bod bacteria wedi tyfu yn y bwyd. Os yw poteli neu jariau wedi eu hagor, neu os yw'r sêl wedi torri, mae'n bosibl na fydd y bwyd yn ddiogel i'w ddefnyddio.	Gwiriadau wedi eu cynnal: Dyddiadau Do ☐ Naddo ☐ Gweledol Do ☐ Naddo ☐ Tymheredd Do ☐ Naddo ☐ Pecynnu Ydy ☐ Nac ydy ☐ Arall (manylion isod) Ydy ☐ Nac ydy ☐
Cludo cynhwysion wedi eu hoeri/rhewi gan eich cyflenwyr i'ch eiddo gynted â phosibl ar gyfer storio. Sicrhewch bod y cerbyd a ddefnyddir yn lân.	Os nad yw'r bwyd yn cael ei gadw'n oer am gyfnodau maith, mae bacteria niweidiol yn gallu tyfu arno. Mae cerbydau budr yn gallu halogi bwyd a deunydd pacio.	Trefniadau cludiant: ☐ Amh (holl gynnyrch wedi eu cludo)

7 – STORIO

BETH I'W WNEUD / PWYNT DIOGELWCH	PAM? / GWYBODAETH ARALL	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD /CYFLAWNI HYN?
STORIO CYFFREDINOL		
Mae'n rhaid diogelu bwyd rhag ei halogi tra'n ei storio. Mae hyn yn gallu cael ei gyflawni drwy storio bwyd mewn cynwysyddion graddfa bwyd glân, addas neu ddefnyddio gorchuddion/dull pacio	Mae hyn yn helpu i atal pethau rhag disgyn i mewn i'r bwyd ac mae'n gallu diogelu'r bwyd rhag dirywio. Mae gorchuddion bwyd a awgrymir yn cynnwys ffoil, cling ffilm, blychau plastig gyda chaeadau a bagiau rhewgell.	Cynwysyddion bwyd/deunyddiau lapio a ddefnyddir:
Dylai bwyd sy'n barod i'w fwyta (gan gynnwys cacennau a gwblhawyd) gael eu storio ar wahân neu uwchlaw bwydydd amrwd.	Mae cadw bwyd parod i'w fwyta ac amrwd ar wahân yn hanfodol i atal bacteria niweidiol rhag lledaenu.	Trefniadau storio:
Dylai unrhyw gynhwysion a ddefnyddir gennych ar gyfer eich busnes gael ei storio ar wahân i unrhyw beth a ddefnyddir gennych ar gyfer ei fwyta'n bersonol.	Gellir cyflawni hyn drwy ddefnyddio oergell ar wahân, cwpwrdd ac ati ar gyfer eitemau bwyd busnes, neu drwy ddefnyddio cynwysyddion storio wedi eu labelu'n glir.	Sut ydych chi'n gwahanu eitemau bwyd busnes a phersonol?
Dylai pecynnau bwyd gael eu storio'n briodol, i sicrhau nad ydynt yn cael eu halogi nac yn baeddu.	Bydd hyn yn sicrhau nad yw bwyd yn cael ei halogi o becynnau bwyd.	Ble ydych chi'n storio eich pecynnau bwyd?
STORFA AMGYLCHYNOL		
Dylai nwyddau sych, ar ôl eu hagog gael eu storio yn y pecyn (gyda'r label) a ble bo'n briodol mewn cynwysyddion gyda chaeadau y gellir eu golchi.	Bydd hyn yn sicrhau bod gwybodaeth cynnyrch, gan gynnwys alergeddau yn cael ei gadw a bod bwyd yn cael ei ddiogelu.	Sut ydych chi'n storio nwyddau sych wedi eu hagog?
STORFA OER		
Dylai cynwysyddion sydd angen eu storio'n oer (fel eitemau cynnyrch llaeth) gael eu cadw yn yr oergell. Dylech gael dull o fonitro tymheredd eich oergelloedd i sicrhau bod y bwyd yn cael ei gadw yn 8°C neu'n oerach (arfer gorau: 5°C neu lai)	Mae bacteria yn gallu goroesi a thyfu mewn bwydydd os nad ydynt wedi eu cadw'n gywir yn yr oergell, a all achosi gwenwyn bwyd. Byddwch angen gwirio a nodi'r tymheredd pan fydd gennych fwyd yn eich oergell ar gyfer defnydd busnes.	Sut ydych chi'n gwirio tymheredd eich oergell? ☐ Dangosydd digidol ☐ Thermomedr deialu ☐ Thermomedr oergell Ble ydych chi'n cofnodi hyn?

Os ydych yn defnyddio caws hufen, hufen ffres neu eitemau eraill sydd angen eu hoeri fel llenwad neu i'w roi ar eich cacennau, bydd y cacennau angen eu storio yn yr oergell.	Mae bacteria yn gallu goroesi a thyfu mewn bwydydd os nad ydynt wedi eu cadw'n gywir yn yr oergell, a all achosi gwenwyn bwyd. Dylech gynghori eich cwsmeriaid ar amodau storio penodol e.e. ar y label	Manylion trefniadau storio:
STORFA RHEWI		
Dylai cynwysyddion sydd angen eu rhewi gael eu cadw yn y rhewgell. Dylech gael dull i fonitro tymheredd eich oergelloedd i sicrhau fod bwyd yn cael ei gadw ar dymheredd o -18°C neu is.	Os nad yw bwyd yn cael ei storio yn gywir, bydd yn dechrau dadrewi a gallai bacteria niweidiol dyfu. Argymhellir eich bod yn cofnodi gwiriadau tymheredd yr oergell.	Sut ydych chi'n gwirio tymheredd eich oergell? ☐ Dangosydd digidol ☐ Thermomedr deialu ☐ Thermomedr rhewgell ☐ Amh (dim cynwysyddion wedi rhewi) Ydych chi'n cofnodi'r rhain? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐

8 – PARATOI

BETH I'W WNEUD / PWYNT DIOGELWCH	PAM? / GWYBODAETH ARALL	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD /CYFLAWNI HYN?
Dylai mynediad i'r gegin/ardal paratoi bwyd gael ei gyfyngu tra'n cynhyrchu bwyd. Dylai anifeiliaid anwes gael eu symud a'u hatal o ardaloedd paratoi bwyd cyn dechrau gweithio. Dylech lanhau a diheintio ardaloedd paratoi bwyd yn drwyadl cyn i chi ddechrau gweithio.	Mae plant, anifeiliaid anwes a phobl eraill yn gallu arwain at fwyd ac arwyneb yn cael ei halogi ac mae'n gallu gwneud glanweithdra bwyd da yn anodd. Cadwch ddrysau ynghau neu ble bo'n briodol, gosodwch giatiau grisiau/diogelwch. Mae anifeiliaid yn gallu cario bacteria peryglus o bosibl a allai halogi arwyneb gwaith ac mae eu blew yn gallu halogi bwyd.	A yw anifeiliaid anwes, plant a phobl eraill wedi eu hatal rhag cael mynediad i'r gegin tra'n paratoi bwyd? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ Manylion mesurau ar waith:
Gwiriwch eich ardal waith am unrhyw beth (yn arbennig eitemau bach iawn) fyddai'n gallu disgyn i'ch cynnyrch bwyd.	Gallai bwyd gael ei halogi yn gorfforol, gan beri risg i gwsmeriaid.	Ydych chi'n gwirio ac yn symud eitemau o'r ardal waith a all halogi bwyd cyn dechrau: Ydyn ☐ Nac ydyn ☐
Dylai blodau a phlanhigion gael eu symud o'r ardal paratoi bwyd cyn dechrau gweithio.	Mae blodau a phridd yn gallu dal bacteria peryglus o bosibl fel E.Coli a allai halogi arwyneb gwaith. Gallant hefyd ddenu pryfaid a phryfetach.	Ydych chi'n symud blodau/planhigion cyn paratoi bwyd: ☐ Ydw ☐ Nac ydw ☐ Amh (dim planhigion/blodau)

Gwnewch yn siŵr fod gennych ddigon o le gwaith ac offer i helpu i atal y risg o draws-halogiad.	Os ydych yn defnyddio unrhyw gynnyrch amrwd, dylech baratoi y rhain mewn ardal ar wahân. Os nad yw hyn yn bosibl, paratowch nhw ar adegau gwahanol i fod yn barod i fwyta bwyd a glanhau a diheintio (2 gam) yn drwyadl rhwng tasgau. Ble bo'n bosibl, paratowch fwydydd parod i'w bwyta cyn paratoi bwyd amrwd a defnyddiwch fyrddau torri ac offer torri wedi eu codio â lliw.	Ydych chi'n trin bwyd amrwd: Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ Os ydych, pa reolyddion sydd gennych ar waith:
Defnyddio offer cymhleth ar wahân (e.e. cymysgwyr) ar gyfer bwydydd amrwd a bwyd parod. Mae hyn yn cynnwys cymysgwyr ar wahân ar gyfer cymysgedd cacen amrwd (gyda wyau) a topin/llenwadau parod i'w bwyta, oni bai y defnyddir wyau â stamp llew arnynt.	Mae'r offer hyn yn anodd i'w glanhau oherwydd y rhannau sy'n symud, ac efallai na fydd yn bosibl glanhau bacteria niweidiol oddi ar beiriant cymhleth, a all arwain at fwyd parod yn cael ei halogi.	A ydych yn defnyddio offer cymhleth ar wahân ar gyfer bwydydd amrwd a pharod i'w fwyta? ☐ Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ Amherthnasol
Mae'n rhaid i lysiau, salad a ffrwythau (nad ydynt yn cael eu prosesu ymhellach) gael eu golchi cyn eu defnyddio, oni bai bod eitemau wedi eu golchi ymlaen llaw yn cael eu defnyddio. Dylai unrhyw offer a ddefnyddir i baratoi llysiau, salad neu ffrwythau gyda baw ar y croen gael ei lanhau a'i ddiheintio ar ôl ei ddefnyddio.	Mae golchi yn tynnu gweddillion pridd (a alla gynnwys bacteria) a phlaladdwyr ar y ffrwythau, salad a llysiau.	A ydych yn golchi llysiau, salad a ffrwythau cyn eu defnyddio? ☐ Ydw ☐ Na (wedi eu golchi ymlaen llaw) ☐ Amh (dim yn defnyddio)
Cynnyrch wyau amrwd (e.e. mws siocled a chacennau caws) neu gynnyrch (e.e. gwyn wy fel sglein) i'w osgoi oni bai eich bod yn gallu dangos eu bod yn ddiogel, naill ai drwy ddefnyddio wy wedi'i basteureiddio neu God Lion Prydeinig (neu gyfatebol).	Mae wyau heb eu pasteureuddio neu heb stamp llew yn gallu cynnwys bacteria niweidiol ac mae'n rhaid eu coginio'n drwyadl. Mae'r cod Llew Prydeinig neu gynlluniau sicrwydd cyfatebol yn dangos bod wyau wedi eu cynhyrchu mewn modd diogel ac felly gellir eu bwyta heb eu coginio'n drwyadl. Mae pasteureuddio hefyd yn lladd bacteria niweidiol.	Mathau o gynnyrch wyau amrwd: Mesurau rheoli:

9 - POBI / COGINIO

BETH I'W WNEUD / PWYNT DIOGELWCH	PAM? / GWYBODAETH ARALL	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD /CYFLAWNI HYN?
Gwneud yn siŵr bod tymheredd coginio boddhaol yn cael ei gyflawn ar gyfer eich cynnyrch a'u bod yn cael eu coginio yn wastad. Mae gwiriad gweledol yn ddigonol ar gyfer sbwng a chacen ffrwythau (e.e. pan fydd sgiwer yn cael ei dynnu allan yn lân, mae'r gacen wedi coginio).	Mae methu coginio bwyd yn ddigonol yn gallu arwain at facteria yn goroesi ac yn tyfu.	Sut ydych chi'n sicrhau bod bwyd yn cael ei goginio yn drwyadl?

10 - OERI

BETH I'W WNEUD / PWYNT DIOGELWCH	PAM? / GWYBODAETH ARALL	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD /CYFLAWNI HYN?
Ar ôl coginio, mae bwydydd sydd angen mynd i'r rhewgell angen eu hoeri gynted â phosibl (o fewn 90 munud).	Mae caniatáu i fwyd oeri yn araf yn caniatáu i facteria pathogenig dyfu. Mae defnyddio rhesel oeri yn gallu cyflymu'r broses oeri.	Dull oeri a ddefnyddiwyd a pharhad: ☐ Amherthnasol (cynnyrch amgylchol)
Mae'n rhaid i fwyd gael ei ddiogelu rhag ei halogi yn ystod y broses oeri.	Dylid ystyried yr ardal a ddefnyddiwyd i oeri'r bwyd. Sicrhau nad yw eitemau yn gallu eu halogi nhw na disgyn i mewn iddyn nhw. Ystyried defnyddio gorchudd rhwyll i ddiogelu bwyd rhag pryfetach/pryfaid ac eitemau eraill sy'n disgyn.	Sut ydych chi'n diogelu bwyd yn ystod y broses oeri?

11 - RHEWI A DADREWI

BETH I'W WNEUD / PWYNT DIOGELWCH	PAM? / GWYBODAETH ARALL	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD /CYFLAWNI HYN?
Bydd y rhan fwyaf o gacennau a chacennau eisin yn rhewi yn dda.	Dylech ystyried y canlynol wrth benderfynu ble i rewi eich cynnyrch: • Mae cacennau heb eisin yn iawn i'w rhewi ar wahân i'r rhai gydag ychydig neu heb fraster. • Cacen gydag eisin: mae'r rhan fwyaf o gacennau gydag eisin yn iawn i'w rhewi, fodd bynnag, peidiwch â rhewi eisin/eisin trwchus sy'n cynnwys caws hufen, wyau, hufen ffres neu fersiynau wedi berwi. Mae eisin trwchus hufen menyn yn rhewi yn dda iawn am ychydig fisoedd.	Mathau o gynnyrch wedi rhewi:
Dylai cynnyrch gael eu cadw wedi eu diogelu pan fyddant yn cael eu storio (rhewgell) a dylid eu gorchuddio mewn gorchudd gwrth lleithder	Mae enghreifftiau yn cynnwys: •Papur gwrthsaim yn gorchuddio'r gacen yn drwyadl •Ffoil alwminiwm •Ffoil alwminiwm a gorchudd plastig/papur gwrthsaim oddi tano •Bag hunanselio plastig. • Rhoi cacen wedi'i gorchuddio mewn tun metalig os dymunir	Sut ydych chi'n diogelu bwyd yn y rhewgell?
Cofnodi ar orchudd y gacen y dyddiad y cafodd ei rhewi a'r math o gacen.	Bydd hyn yn ei wneud yn haws i nodi a chynorthwyo gyda chylchdroi'r stoc. Yr amser a argymhellir ar gyfer cacennau wedi rhewi: • Rhewi cacennau heb eisin / heb eu haddurno am hyd at dri mis. • Rhewi cacennau gydag eisin am hyd at ddau fis	Ydych chi'n gwneud hyn? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ Am faint ydych chi'n cadw cacennau wedi rhewi?
Dadrewi cacen wedi rhewi: • Ar gyfer cacen heb eisin: gadewch hi ar resel weiar mewn rhan glân o'r gegin. Peidiwch â chynhesu cacen wedi rhewi yn y microdon nac yn y popty. Bydd yn cymryd tua 2 awr i gacen fawr ddadrewi o dan amodau tymheredd ystafell arferol.	Mae bacteria niweidiol yn gallu tyfu ar fwydydd sydd heb ddadrewi yn iawn a gall effeithio ar yr ansawdd.	Dull / gweithdrefn dadrewi:

•Ar gyfer cacen gydag eisin : gadewch iddi ddadrewi yn yr oergell. Bydd hyn yn atal anwedd rhag ffurfio ar yr eisin/eisin trwchus.		
--	--	--

12 - GORFFEN AC ADDURNO (GLITER, LLIW A LLWCH)

BETH I'W WNEUD / PWYNT DIOGELWCH	PAM? / GWYBODAETH ARALL	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD /CYFLAWNI HYN?
Mae'n rhaid i addurniadau bwydwy a rhai na ellir eu bwyta fod yn ddiogel i'r cwsmer Mae'n rhaid i addurn nad yw'n fwydwy sy'n dod i gysylltiad â bwyd, fod yn addas i drin bwyd.	Mae'n rhaid i chi sicrhau nad ydynt yn achosi perygl llyncu i'r cwsmer. Bydd y rhain fel arfer yn cael eu marcio gyda 'ar gyfer cyswllt bwyd' neu wedi eu marcio gyda symbol (gwydr gwin a fforcen)	Math o addurniadau a ddefnyddir: A ydych chi'n defnyddio addurniadau nad ydynt yn fwydwy ar gyfer bwyd? ☐ Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ Amherthnasol
Mae'n rhaid i unrhyw addurniadau nad ydynt yn fwydwy allu cael eu tynnu oddi ar y cynnyrch cyn iddo gael ei fwyta. Mae'n rhaid i chi gynghori eich cwsmeriaid am hyn.	Cynghorir mai ond addurniadau bwydwy a ddefnyddir. Mae'n arfer da i ddarparu cyfarwyddiadau ysgrifenedig ar gyfer addurniadau nad ydynt yn fwydwy. Os ydych yn pacio eich cynnyrch ymlaen llaw, dylai'r rhybudd fod ar y label. Os ydych yn gwerthu yn rhydd (heb orchudd) yna dylech gynghori pob cwsmer ar lafar.	Ydych chi'n defnyddio addurniadau nad ydynt yn fwydwy? Ydyn ☐ Nac ydyn☐ Os ydych, a yw'n bosibl tynnu'r rhain? Ydyn ☐ Nac ydyn☐ Dulliau cyfathrebu: ☐ Llafar ☐ Cyfarwyddiadau ysgrifenedig
Mae'n rhaid i gliter a llwch fod yn fwydwy ar gyfer defnydd bwyd, felly dylech ddarllen y label bob tro wrth eu prynu. Os oes yna unrhyw amheuaeth, ni ddylid eu defnyddio.	Dylech gadw manylion y gliter ac addurniadau rydych yn eu defnyddio yn y pecyn gwreiddiol gan fod hyn yn profi bod y cynnyrch wedi'i labelu yn fwydwy. Mae'n bosibl y bydd Swyddog Gorfodi yn gofyn am y wybodaeth hon wrth gynnal ymweliad arferol neu os bydd yna ymchwiliad yn dilyn digwyddiad neu gwyn.	Ydych chi'n defnyddio gliter/llwch bwydwy ac ar gyfer defnydd bwyd? Ydyn ☐ Nac ydyn☐

Mae rhai addurniadau neu gynnyrch yn cynnwys lliwiau sy'n gysylltiedig â gorfywiogrwydd mewn plant. Mae'r lliwiau i'w gwirio ar gyfer: • E102 :Tartrasin • E104 :Cwinolin melyn • E110 :Melyn machlud haul • E122 :Carmoisin • E124 :Ponceau 4R • E129: Coch Alura Os ydych yn gwerthu bwyd wedi'i bacio'n barod drwy fusnes arall, mae'n rhaid i chi arddangos rhybudd gorfodol, os yw eich cynnyrch yn defnyddio unrhyw un o'r lliwiau uchod ar y label.	Y rhybudd gorfodol yw: 'enw/E-rif: gall gael effaith difrifol ar weithgaredd a sylw mewn plant'. Mae rhagor o wybodaeth am liwiau bwyd ac ychwanegion eraill ar gael yma: www.businesscompanion.info	Rhestr o liwiau a ddefnyddir: Ydych chi'n defnyddio'r lliwiau a restrwyd ac a oes gennych rybudd gorfodol ar y label? ☐ Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ Amherthnasol (lliwiau heb eu defnyddio) ☐ Amh (dim bwyd wedi eu pacio yn barod)
Mae rhai lliwiau ac ychwanegion eraill ond wedi eu hawdurdodi ar gyfer eu defnyddio mewn rhai categorïau bwyd a gallent gynnwys uchafswm terfynau. Mae'n rhaid i chi sicrhau eich bod yn dilyn cyfarwyddiadau'r gwneuthurwr ar y defnydd a faint a ganiateir.	Mae gorddefnydd o rai ychwanegion/lliwiau wedi ei gysylltu ag adweitheg alergaidd a salwch.	Ydych chi'n gwneud hyn? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐

13 – OES A CHYFANSODDIAD CYNNYRCH

BETH I'W WNEUD / PWYNT DIOGELWCH	PAM? / GWYBODAETH ARALL	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD /CYFLAWNI HYN?
Gwnewch yn siŵr eich bod yn defnyddio bwyd cyn y dyddiad 'defnyddio'	Nid yw bwyd sydd wedi mynd heibio ei ddyddiad 'defnyddio' yn cael ei ystyried yn ddiogel ac ni ddylid ei ddefnyddio.	Ydych chi'n gwneud hyn? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐
Ble mae bwyd yn cael ei baratoi ymlaen llaw ac yna'n cael ei storio ar gyfer ei ddefnyddio yn ddiweddarach (gan gynnwys yn y rhewgell), neu ar gyfer cynwysyddion wedi eu hagor gyda chyfarwyddiadau defnyddio ar ôl agor, maen rhaid i chi gael system ar waith i sicrhau y gallwch olrhain pryd sy'n rhaid defnyddio'r bwyd neu ei daflu.	Y ffordd hawsaf o wneud hyn yw drwy labelu bwyd gyda sticer/labeli dyddiad. Bydd hyn yn sicrhau bod bwyd/cynwysyddion y tu hwnt i'w dyddiad defnydd ddim yn cael eu bwyta.	Gweithdrefn cylchdroi stoc:

Dylech benderfynu ar oes ar gyfer eich cynnyrch. Gall hyn fod yn gysylltiedig â dyddiad defnyddio'r cynwysyddion rydych wedi eu defnyddio. Ar gyfer cynnyrch amgylchynol, bydd yr oes yn dibynnu ar pa mor hir fydd y cynnyrch yn cadw'n ffres/ei ansawdd.	Ble rydych yn defnyddio cynwysyddion gyda dyddiad 'defnyddio', mae'n rhaid i'r cynwysyddion a ddefnyddir gael oes ddigonol ar gyfer parhad y gacen a wneir. e.e. os bydd eich cacen yn para am 3 diwrnod, mae'n rhaid i'r caws hufen a ddefnyddir ar gyfer yr eisin trwchus gael ei ddefnyddio o leiaf 3 diwrnod cyn y dyddiad 'defnyddio'.	Oes ar gyfer diwedd cynnyrch:
Mae yna ofynion ychwanegol a all fod yn berthnasol ar gyfer cyfansawdd eich cynnyrch a labelu os ydych yn defnyddio enwau a ddiogelir yn gyfreithiol e.e. jamiau a marmaled, siocled ac ati	Rheoliadau Jam a Chynnyrch Tebyg (Cymru) 2018 Y Rheoliadau Coco a Chynnyrch Siocled (Cymru) 2003	Manylion cynnyrch:

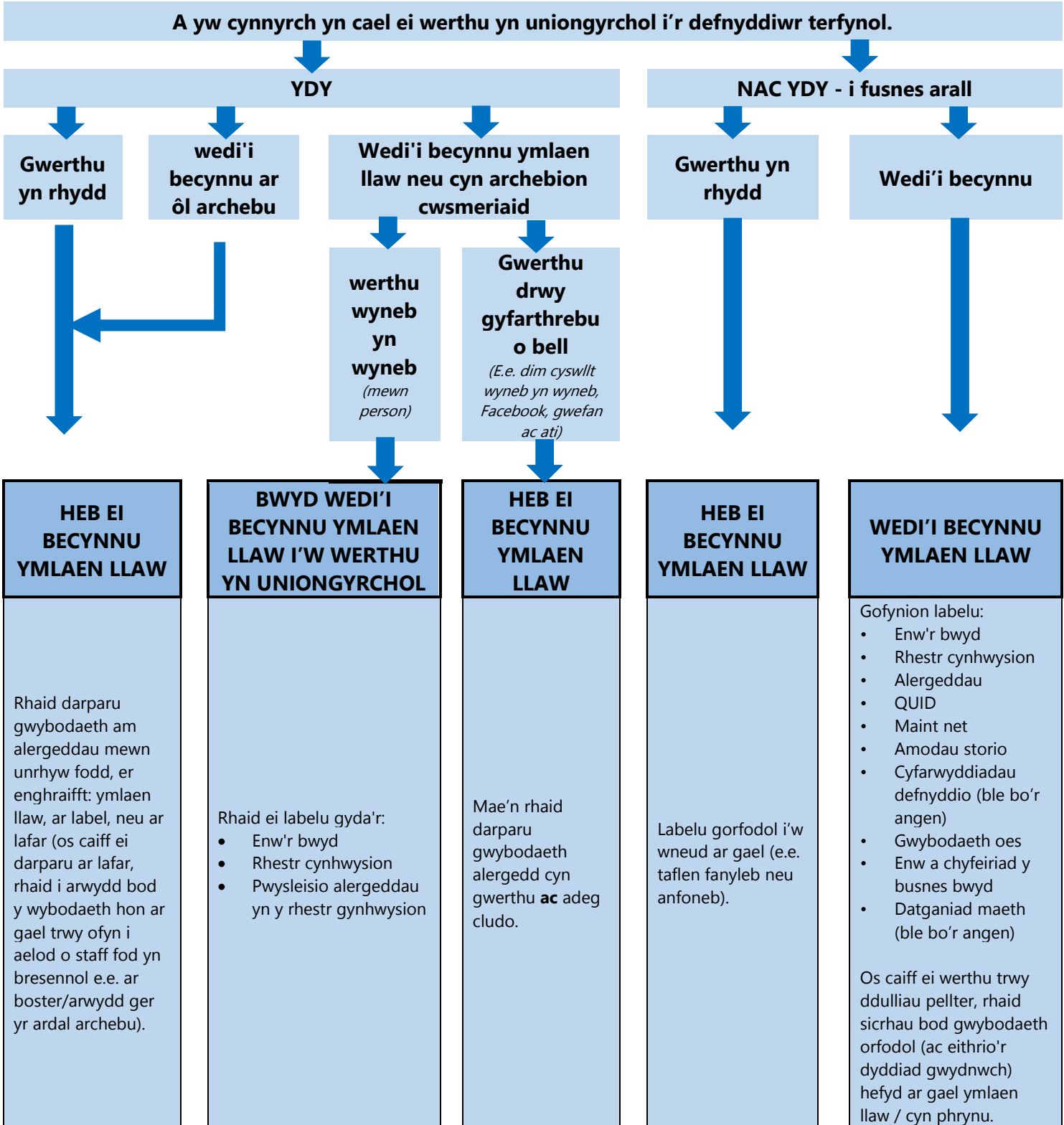
14 - GWERTHIANNAU O LEOLIADAU ERAILL (e.e. STONDINAU MARCHNAD, CERBYDAU ac ati)

Mae'r adran hon ond yn berthnasol os ydych yn gwerthu/cyflenwi eich cynnyrch mewn lleoliadau eraill i ffwrdd o'ch lleoliad domestig. Os ydych ond yn gwerthu o gartref (gan gynnwys gwerthu ar-lein), gellir gadael yr adran hon yn wag.		Ydych chi'n mynychu lleoliadau eraill i werthu/cyflenwi eich cynnyrch? ☐ Ydyn (llenwch adran 14 isod) ☐ Nac ydyn
BETH I'W WNEUD / PWYNT DIOGELWCH	PAM? / GWYBODAETH ARALL	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD /CYFLAWNI HYN?
Mae'n rhaid i chi gael darpariaeth oergell addas ar gyfer cynnyrch risg uchel (e.e. cacen gaws, cacennau hufen ffres ac ati). Os ydych yn cadw bwyd risg uchel sydd angen eu cadw o dan 8⁰C heb eu cofrestru, yna gallwch ond gwneud hyn am un cyfnod o hyd at 4 awr yn ystod gwasanaeth.	Gellir cyflawni hyn drwy ddefnyddio blychau oer gyda phe cynnwys rheu neu oergelloedd cludadwy. Os ydych yn dibynnu ar yr eithriad hwn, mae'n rhaid i chi allu dangos pa bryd gafodd y bwyd ei dynnu allan o'r oergell, ac ers faint mae wedi bod yn cael ei arddangos y tu allan i dymheredd yr oergell (uwchlaw 8⁰C).	Ydych chi'n cadw bwyd dan amodau oergell mewn marchnad/standinau? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ Os na: sut ydych yn monitro bod bwyd ond wedi'i gadw heb ei oeri am lai na 4 awr?

Ble mae bwyd agored yn cael ei drin ar stondin mewn marchnad ac ati, mae'n rhaid i sinc llaw a wnaed yn bwrpasol gael ei gosod / fod ar gael, gyda digon o ddŵr oer a phoeth (neu'n boeth ar dymheredd priodol) a chyfleusterau draenio.	Bydd cyfleusterau ar gyfer golchi dwylo yn galluogi cynnal hylendid personol. Ar gyfer gwerthu cynnyrch wedi eu pecynnu oddi ar y safle, a ble nad yw bwyd agored yn cael ei drin ar y stondin yn y farchnad/cerbyd, mae'n bosibl y bydd mesurau amgen fel menig, cadachau gwlyb, hylif diheintio yn addas ar gyfer glendid personol	Ydych chi'n cyflenwi bwydydd heb eu gorchuddio ar stondinau marchnad? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ Manylion cyfleusterau golchi dwylo:
Ble mae bwyd agored yn cael ei drin mewn stondinau marchnad ac ati, mae'n rhaid i chi wneud yn siŵr bod yna ddarpariaeth ddigonol ar gyfer glanhau offer a chyfarpar.	Bydd hyn yn cynnwys cael sinc ar wahân gyda digon o ddŵr poeth ac oer gyda chyfleusterau draenio digonol. Ar gyfer nifer cyfyngedig o offer, mae'n bosibl y byddai'n addas dod â chyflenwad digonol o rai glân gyda chi i'w cadw o'r neilltu. Gall y rhain gael eu cludo a'u glochi ar ôl dychwelyd i'r eiddo parhaol.	Manylion cyfleusterau/trefniadau golchi offer:

15 - LABELU A GWYBODAETH BWYD

Mae'r siart penderfyniad labelu isod yn eich cynorthwyo chi i benderfynu ar y wybodaeth bwyd gorfodol sy'n ofynnol ar gyfer cynnyrch gwahanol, ac mae'n berthnasol i gynhyrchion sy'n cael eu gwneud, eu pecynnu (os yw'n berthnasol), a'u gwerthu/cynnig i'w gwerthu gan yr un busnes. Mae cynhyrchion sy'n cael eu pecynnu gan fusnes arall, a'u gwerthu yn yr un pecyn gan fusnes gwahanol, yn fwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw.

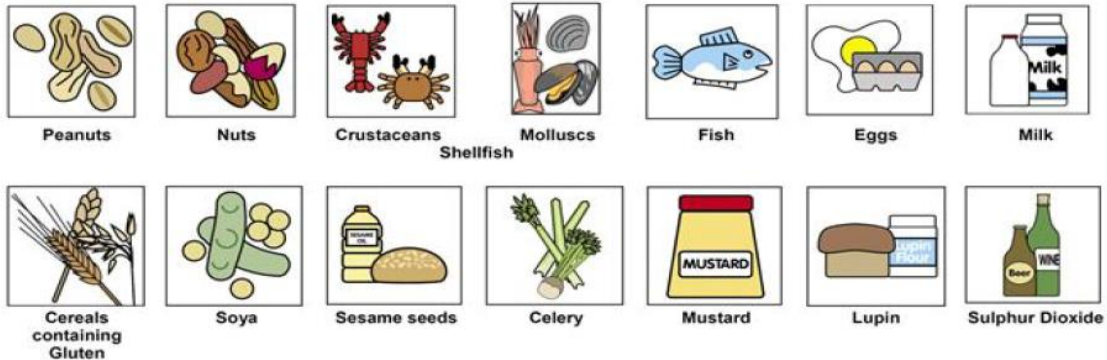


Mae rhagor o wybodaeth a chyngor ar labelu ar gael ar wefan Business Companion:
<https://www.businesscompanion.info/>. Ar gyfer ymholiadau penodol, gallwch gysylltu â'r tîm diogelwch/safonau bwyd am gyngor.

BETH I'W WNEUD / PWYNT DIOGELWCH	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD /CYFLAWNI HYN?
Mae'n rhaid i chi sicrhau eich bod yn cydymffurfio â gofynion labelu ar gyfer y cynnyrch rydych yn ei werthu. Mae'n bosibl y byddwch yn dymuno cyfeirio at y siart lif uchod a gwybodaeth i benderfynu faint o wybodaeth bwyd gorfodol sydd ei angen ar gyfer eich cynnyrch. Mae'n bosibl y byddwch yn dymuno ychwanegu copi o'r label sy'n berthnasol i'ch cynnyrch i'r dudalen hon.	Math o gynnyrch a werthir: ☐ Heb ei becynnu ymlaen llaw (gwerthu o bell) ☐ Heb ei becynnu ymlaen llaw ☐ PPDS ☐ Wedi'i becynnu ymlaen llaw
	Ar gyfer bwydydd heb eu pecynnu ymlaen llaw (gwerthu o bell), sut ydych chi'n darparu gwybodaeth alergaidd cyn gwerthu ac wrth gludo? ☐ Amherthnasol
	Ar gyfer bwydydd heb eu pecynnu ymlaen llaw, sut ydych chi'n darparu gwybodaeth alergaidd? ☐ Amherthnasol
	Ar gyfer bwydydd PPDS, a yw eich label yn cynnwys y wybodaeth orfodol ar y label (enw, rhestr cynhwysion ac alergeddau wedi eu pwysleisio)? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ Amherthnasol ☐
	Ar gyfer bwydydd wedi eu pecynnu ymlaen llaw, a yw eich label yn cynnwys y wybodaeth orfodol? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ Amherthnasol ☐

16 - ALERGEDDAU

Mae pobl gydag alergeddau bwyd yn gorfod cymryd gofal wrth fwyta allan i osgoi bwydydd penodol a allai achosi niwed iddyn nhw. Fel busnes, mae'n ofynnol yn gyfreithiol i chi sicrhau bod unrhyw fwyd rydych yn ei gynhyrchu neu'n ei baratoi yn ddiogel. Mae'n ofynnol yn gyfreithiol i chi ddarparu gwybodaeth i ddefnyddwyr ar yr alergeddau sydd yn y bwyd rydych yn ei gyflenwi. Mae hyn er mwyn i ddefnyddwyr allu gwneud dewis hysbys am yr hyn maent yn ei fwyta. Mae yna 14 alergedd y dylech eu hystyried a darparu gwybodaeth arnynt yn ôl y gyfraith:



Mae'r gofynion o ran sut y dylid darparu gwybodaeth alergaidd yn amrywio yn dibynnu ar pa un a yw'r bwyd yn cael ei gyflenwi i'r defnyddiwr heb ei bacio/wedi'i bacio i archeb, wedi'i bacio cyn ei ddewis/archebu (wedi'i bacio ymlaen llaw ar gyfer gwerthiant uniongyrchol) neu wedi'i bacio gan fusnes arall (pacio ymlaen llaw) - gweler adran 15 am wybodaeth bellach.

Nid yw bellach yn ddigon i fusnesau ddweud nad ydynt yn gwybod pa un a yw bwyd yn cynnwys alergedd ai peidio, ac nid yw'n ddigon i ddweud y gall eu holl fwyd gynnwys alergeddau. Mae'n rhaid i wybodaeth alergedd fod yn benodol i'r bwyd, yn gyflawn ac yn gywir. Fel gweithredwr busnes bwyd, ni allwch wrthod darparu gwybodaeth alergaidd benodol ar fwyd sy'n cael ei weini/werthu. Dylai gwybodaeth alergedd (bwydlen, ar lafar ac ati) fod yn gywir, yn glir ac yn hawdd i'w deall ac ni ddylai fod yn gamarweiniol.

Os nad ydych yn gwbl sicr y gallwch ddarparu bwyd sy'n addas i rywun gydag alergedd bwyd (unwaith y byddwch wedi ystyried y rheolyddion a risgiau croes halogi alergedd), yna mae'n rhaid i chi ddweud wrthyn nhw, fel y gallan nhw benderfynu os ydynt eisiau bwyta'r bwyd rydych yn ei ddarparu.

Os ydych yn meddwl fod cwsmer yn cael adweitheg alergaidd difrifol: peidiwch â'u symud nhw, ffoniwch 999 a gofyn am ambiwlans gyda pharafeddyg ar unwaith, eglurwch y gallai eich cwsmer fod yn cael anaffylaxis, anfonwch rywun y tu allan i aros am yr ambiwlans, os oes gan y cwsmer Epi pen neu un alergedd, helpwch nhw i'w estyn.

Canllawiau Asiantaeth Safonau Bwyd ychwanegol: <https://www.food.gov.uk/business-guidance/allergen-guidance-for-food-businesses>

Matrics: <https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/allergen-chart.pdf>

Cardiau rysait: <https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/recipe-sheet.pdf>

Arwydd Alergedd: <https://www.food.gov.uk/document/allergy-and-intolerance-sign-colour>

BETH I'W WNEUD / PWYNT DIOGELWCH	PAM? / GWYBODAETH ARALL	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD /CYFLAWNI HYN?
CYFLENWYR / CYNHWYSION I MEWN		
Gwnewch yn siŵr eich bod wedi derbyn gwybodaeth alergedd ar gyfer y cynnyrch a'r cynhwysion rydych yn eu defnyddio gan eich cyflenwyr. Dylid adolygu gwybodaeth alergedd a gyflenwyd yn rheolaidd gan y gall cynhwysion cynnyrch presennol newid.	Bydd hyn yn eich galluogi i ddarparu gwybodaeth alergedd cywir i ddefnyddwyr ar gyfer eich cynnyrch a chydymffurfio â'ch dyletswyddau cyfreithiol. Ar gyfer cynnyrch wedi eu pacio yn barod, bydd hyn fel arfer yn cynnwys cadw labeli, ar gyfer bwydydd agored / rhydd, gall hyn fod ar daflen. Os byddwch yn newid cyflenwr/cynnyrch, mae'n rhaid i chi wirio a newid eich gwybodaeth alergedd, os bydd y rhain yn wahanol i'r cynnyrch blaenorol a ddefnyddiwyd. Mae'n rhaid i labeli bwyd fod yn Saesneg. INGREDIENTS: Water, Carrots, Onions, Red Lentils (4.5%) Potatoes, Cauliflower, Leeks, Peas, Cornflour, Wheat flour, Salt, Cream, Yeast Extract, Concentrated Tomato Paste, Garlic, Sugar, Celery Seed, Vegetable Oil (sunflower), Herb and Spice, White Pepper, Parsley.	Sut ydych chi yn casglu gwybodaeth alergedd ar gyfer cynhwysion / cynnyrch rydych yn eu defnyddio? A ydych bob amser yn adolygu cynnyrch a ddisodlwyd i wirio pa un a oes unrhyw alergeddau gwahanol yn bresennol? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ Pa mor aml ydych yn gwirio cynnyrch presennol ar gyfer newidiadau alergedd?
STORIO		
Storio bwyd a chynnyrch sy'n cynnwys alergeddau mewn ardaloedd dynodedig, neu os na fydd hyn yn bosibl, storio ar silff is mewn cynhwysydd wedi'i selio a'i labelu.	Bydd cael system storio addas ar waith yn helpu i atal croeshalogi cynhwysion gyda chynhwysion eraill sy'n cynnwys alergenau. Os nad ydych yn rheoli croeshalogiad neu nad yw'n bosibl, mae'n rhaid i chi hysbysu cwsmeriaid o'r perygl hwn.	Manylion trefniadau storio i gyfyngu croeshalogiad gydag alergenau:

Cadwch fwyd gyda'u label gwreiddiol (gyda'r wybodaeth alergen wedi'i rhestru) ble bynnag bo'n bosibl, neu sicrhewch fod y wybodaeth hon yn cael ei chadw mewn ffordd arall (e.e. labeli eich hun) Os ydych yn adleoli cynnyrch, dylech ddefnyddio cynhwysyddion glân a sych bob amser, defnyddiwch yr un cynhwysydd ar gyfer yr un math o fwyd (e.e. ni ddylai'r un cynhwysydd sy'n cael ei ddefnyddio i storio cnau gael ei ddefnyddio ar gyfer eitemau bwyd heb alergen).	Bydd hyn yn sicrhau bod y wybodaeth ar gael os byddwch angen gwirio cynhwysyn penodol ar gyfer gwybodaeth alergen.	A ydych yn cadw labeli gwreiddiol gyda bwyd sy'n cael ei storio? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ Os na, sut ydych yn cadw'r wybodaeth hon a pha gynhwysyddion ydych yn eu defnyddio i storio'r rhain?
PARATOI, TRIN A HYLENDID PERSONOL		
Os ydych yn gweini cwsmeriaid gydag alergedd bwyd, mae'n rhaid i chi wneud mwy na nodi pa alergenau sy'n bresennol yn y bwyd a ddarperir. Dylai fod gennych reolyddion hylendid priodol ar waith i sicrhau bod y bwyd sy'n cael ei weini iddynt yn ddiogel. I wneud hyn, yn gyntaf mae angen sicrhau bod bwyd gydag alergenau wedi eu nodi yn gywir, fel y disgrifir yn yr adran storio. Yna mae angen penderfynu sut orau i atal unrhyw groes halogi o fwyd/cynhwysion alergenaudd i fwyd/cynhwysion heb alergen wrth baratoi a thrin bwyd/cynhwysion. Os nad ydych yn gwbl sicr y gallwch ddarparu bwyd sy'n addas i rywun gydag alergedd bwyd, yna mae'n rhaid i chi ddweud wrthyn nhw, fel y gallan nhw benderfynu os ydynt eisiau bwyta'r bwyd rydych yn ei ddarparu.		
Wrth baratoi archebion/bwyd ar gyfer cwsmeriaid gydag alergedd bwyd, mae'n rhaid i chi gael gweithdrefnau ar waith i atal croes halogiad alergen. Dylech bob amser wirio'r label cynhwysion ar gyfer cynhwysion alergaidd gan gynnwys ar gyfer eitemau fel topin, sawsiau ac ati.	Dylai halogiad posibl drwy arwynebau gwaith, offer, cadachau, dillad a dwylo i gyd gael eu rheoli. Nodi cynhwysion alergaidd rydych yn eu trin sy'n gallu lledaenu'n hawdd a sut rydych yn eu rheoli nhw. Mae hyn yn helpu i atal maint bach o fwyd mae unigolyn ag alergedd ato rhag mynd i fwyd yn ddamweiniol, a allai brofi'n angheuol.	Sut ydych chi'n paratoi bwydydd i gwsmeriaid gydag alergeddau?
Wrth baratoi holl fwyd, mae'n rhaid cymryd gofal i sicrhau nad yw unrhyw groes halogi yn gallu digwydd rhwng bwydydd sy'n cynnwys alergenau a bwydydd heb alergen ynddynt. Ble bo'n bosibl, dylai bwydydd heb alergen ynddynt gael eu paratoi ar wahân i fwyd sy'n cynnwys alergen.	Dylid ystyried yr alergenau rydych yn eu trin e.e. alergenau risg uchel - y rhai sy'n lledaenu'n hawdd neu'r rhai sy'n gallu achosi adweitheg alergaidd difrifol (pysgod cragen, cynnyrch powdr, hadau sesame ac ati) a'r ffordd rydych yn eu trin. Meddyliwch am ddosbarthiad yr alergenau pan fyddwch yn eu trin.	A ydych yn defnyddio ardal wahanol ar gyfer paratoi bwyd heb alergen? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ Os na, a yw'r ardaloedd hyn yn cael eu glanhau'n drwyadl cyn paratoi bwyd heb alergen? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐

Dylid rhoi ystyriaeth ychwanegol i'r risg o groes halogiad drwy ddefnyddio'r gegin at ddibenion domestig.	Mae'n rhaid i'r gegin gael ei glanhau a'i diheintio cyn ei defnyddio ar gyfer gweithgareddau cysylltiedig â busnes. Dylai bwyd a chynhwysion domestig gael eu storio ar wahân i eitemau cysylltiedig â busnes. Ble nad yw'r risg o groes halogiad alergen yn bosibl o weithgareddau domestig, yna dylai cwsmeriaid gael eu hysbysu am y peryglon hyn a dylai manylion gael eu cynnwys mewn unrhyw ddogfennau gwybodaeth alergen (matrics/cardiau rysâit ac ati).	Manylion:
Ble bo'n bosibl, dylid defnyddio potiau, sosbenni, bwrdd torri, cyllyll a llwyau ar gyfer bwyd alergen a heb alergen. Os nad yw'n bosibl, dylid glanhau offer/cyfarpar/arwyneb yn drwyadl rhwng eu defnyddio.	Os nad ydych yn rheoli croeshalogiad neu nad yw'n bosibl, mae'n rhaid i chi hysbysu cwsmeriaid o'r perygl hwn.	A oes gennych chi offer a chyfarpar ar wahân ar gyfer bwyd alergen a bwyd yn rhydd o alergen? Oes ☐ Nac oes ☐ Manylion:
Mae rhai darnau o offer yn anodd i'w glanhau'n iawn e.e. microdon, cymysgydd a darnau eraill o offer cymhleth.	Mae'n bosibl na fydd yn hawdd glanhau rhai offer oherwydd darnau sy'n symud, arwyneb anwastad neu rannau cymhleth. Ble mae pryddau heb alergen yn cael eu paratoi yn defnyddio darnau mwy cymhleth o offer, dylid eu glanhau rhwng eitemau alergen. Os nad yw'n bosibl, dylai offer ar wahân gael eu defnyddio ar gyfer eitemau heb alergen, neu os nad yw'n bosibl, dylai'r cwsmer gael ei hysbysu am y perygl.	Ydych chi'n defnyddio offer fel hyn? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ Os ydych, pa offer ac ar gyfer beth? Gweithdrefn ar gyfer eitemau heb alergen, yn defnyddio offer anodd i'w lanhau:

Ble mae cacennau ac eitemau eraill yn cael eu harddangos ar werth, mae'n rhaid ystyried croeshalogiad. Defnyddiwch offer a chyfarpar gweini ar wahân ac ystyriwch drefniadau storio.	Mae defnyddio'r un cyfarpar i weini/trin eitemau o fwyd gwahanol yn gallu arwain at groeshalogi alergen. Mae eitemau sy'n cael eu storio ger neu uwchben yn gallu arwain at fwyd yn cael ei halogi gydag alergenau. Ble nad yw croeshalogi alergen yn cael ei reoli/yn bosibl, mae'n rhaid hysbysu'r cwsmer am y perygl.	Pa reolyddion sydd ar waith i osgoi croeshalogi o offer gweini a threfniadau storio?
Mae croeshalogi o archebion cwsmer alergedd bwyd yn gallu digwydd wrth gludo o'ch busnes i gartref y cwsmer. Dylech gymryd camau i atal halogi fel cadw bwyd ar gyfer y cwsmer gydag alergedd ar wahân, wedi'i labelu a'i orchuddio.	Os yw archeb cwsmer gydag alergedd bwyd wedi'i halogi gydag alergenau, gallent ddioddef adweitheg alergaidd.	Sut ydych chi'n atal halogi gydag alergenau wrth gludo/dosbarthu archebion?
Gwnewch yn siŵr eich bod yn glanhau'n drwyadl cyn ac ar ôl trin/paratoi bwydydd gwahanol.	Mae'n rhaid i lanhau mewn dau gam ddigwydd i gael gwared gweddillion alergenaidd o offer ac arwynebau.	Pa gynnyrch ac/neu offer glanhau ydych chi'n eu defnyddio?
Defnyddiwch gadachau untro/tafladwy ble bo hynny'n bosibl. Os bydd cadachau aml dro yn cael eu defnyddio, gwnewch yn siŵr eu bod yn cael eu golchi yn drwyadl, eu diheintio a'u sychu rhwng tasgau. Yn ddelfrydol, dylent gael eu golchi yn y peiriant golchi ar gylch poeth (90°C). Os byddwch yn golchi â llaw, dylech gael gwared ag unrhyw faw/bwyd yn defnyddio dŵr sebon poeth cyn diheintio mewn dŵr poeth neu ddiheintydd addas (nid yw cannydd yn ddiheintydd addas).	Mae hyn yn sicrhau na fydd unrhyw alergeddau yn y lliain yn lledaenu. Bydd defnyddio cadachau glân newydd neu untro (wedi eu golchi a'u diheintio) yn helpu i atal alergenau rhag lledaenu ar fwyd arall o arwynebau bwyd. Dylid glanhau gollyngiadau gynted ag y byddant yn digwydd. Mae hyn yn helpu i atal alergenau rhag lledaenu.	A ydych yn defnyddio cadachau y gellir eu haildefnyddio? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ Os ydych, sut ydych chi'n eu glanhau?

Gwiriwch fod pawb sy'n trin bwyd yn dilyn gweithdrefnau golchi dwylo digonol. Mae'n rhaid i'r sawl sy'n trin bwyd olchi eu dwylo yn drwyadl cyn paratoi saig di-alergaidd. How to wash your hands properly 	Mae dwylo yn chwarae prif rôl mewn croeshalogi alergen, felly mae golchi dwylo yn bwysig iawn. Nid yw gel/hylif diheintio yn cael gwared alergenau.	A yw pawb sy'n trin bwyd yn dilyn gweithdrefnau golchi dwylo digonol? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐																												
Ni ddylai dillad fod yn ffynhonnell croeshalogi alergen. Dylid defnyddio ffedogau untro ble bo'n bosibl, neu ffedogau glân, ar wahân.	Gall defnyddio'r un ffedog ar gyfer eitemau alergen a di-alergen arwain at groeshalogi.	A ydych yn defnyddio ffedogau untro neu ar wahân ar gyfer eitemau/archebion heb alergedd? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐																												
GWYBODAETH ALERGEN, YMWHYDDIAETH A HYFFORDDIANT STAFF																														
DISHES AND THEIR ALLERGEN CONTENT - (INSERT THE NAME OF YOUR FOOD BUSINESS HERE) <table><thead><tr><th>DISHES</th><th>Wheat</th><th>Eggs</th><th>Gluten</th><th>Mustard</th><th>Peanuts</th><th>Soya</th><th>Sulphur dioxide</th></tr></thead><tbody><tr><td>...</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table> ALLERGENS: CHEF RECIPE CARDS Dish/ingredient: _____ Date: _____ Chef: _____ Please state the name of the cereal(s) containing gluten* AND/OR the name of the nut(s)† <table><tbody><tr><td> Cereals containing gluten* ☐</td><td> Crustaceans ☐</td><td> Eggs ☐</td><td> Fish ☐</td></tr><tr><td> Lupin ☐</td><td> Milk ☐</td><td> Molluscs ☐</td><td> Mustard ☐</td></tr><tr><td> Peanuts ☐</td><td> Sesame seeds ☐</td><td> Soya ☐</td><td> Sulphur dioxide ☐</td></tr></tbody></table> * Tick the allergens which are in the dish	DISHES	Wheat	Eggs	Gluten	Mustard	Peanuts	Soya	Sulphur dioxide	...								Cereals containing gluten* ☐	Crustaceans ☐	Eggs ☐	Fish ☐	Lupin ☐	Milk ☐	Molluscs ☐	Mustard ☐	Peanuts ☐	Sesame seeds ☐	Soya ☐	Sulphur dioxide ☐	Rydych angen gwybod pa alergenau sydd yn yr holl gynnyrch rydych yn ei werthu/gyflenwi. Er mwyn gwneud hyn, mae'n rhaid i chi sicrhau fod gennych y rhestrau cynhwysion ar gael ar gyfer holl gynnyrch/cynhwysion rydych yn eu defnyddio. Os ydych yn prynu bwyd agored/rhydd gan gyflenwr, mae'n rhaid i chi ofyn i'r cyflenwr ddarparu gwybodaeth alergenaidd ar gyfer y cynnyrch hwn, os nad ydynt wedi gwneud hynny'n barod. Gallwch gadw'r labeli ar y pecynnau bwyd, sy'n cynnwys y wybodaeth alergen a/neu drosglwyddo'r wybodaeth hon ar fatrics alergen. Os ydych yn cadw labeli, dylech sicrhau y gellir eu hadfer a'u bod wedi eu diweddarau, mae'n arfer da i gadw'r label diweddaraf a chael gwared rhai hen. Mae hefyd yn arfer da i wirio ar gyfer newidiadau rysait/cynnyrch yn rheolaidd. Os ydynt yn gynnyrch gyda nifer o gynhwysion gwahanol, argymhellir eich bod yn llenwi matrics alergen neu gerdyn rysait i gofnodi'r alergenau maent yn eu cynnwys. Mae enghreifftiau o'r ddau wedi eu dangos ar y chwith. Cofiwch wirio'r holl gynhwysion a ddefnyddiwyd, gan gynnwys topin a llenwadau. Unwaith y byddwch wedi nodi pa fwyd/seigiau sy'n cynnwys pa alergeddau, mae'n rhaid i chi gadw'r wybodaeth hon wedi'i diweddarau.	
DISHES	Wheat	Eggs	Gluten	Mustard	Peanuts	Soya	Sulphur dioxide																							
...																														
Cereals containing gluten* ☐	Crustaceans ☐	Eggs ☐	Fish ☐																											
Lupin ☐	Milk ☐	Molluscs ☐	Mustard ☐																											
Peanuts ☐	Sesame seeds ☐	Soya ☐	Sulphur dioxide ☐																											
Pan fydd cais yn cael ei dderbyn am alergenau, mae'n rhaid i chi allu nodi unrhyw un o'r 14 alergen sy'n bresennol yn y bwyd rydych yn ei werthu/gyflenwi. Dylai'r wybodaeth hon fod ar gael fel y gallwch ei darparu i gwsmeriaid pan fydd angen.	Mae yna amrywiol ffyrdd y gallwch wneud hyn, gan gynnwys matrics alergen, cardiau rysait alergen neu drwy wirio labeli cynhwysion (dylech gael y rhain i gyd ar gael ar y safle). Mae'n rhaid i fatrics a chardiau rysait gael eu hadolygu'n rheolaidd, yn arbennig wrth newid cynnyrch neu gyflenwyr.	Pa ddull ydych yn ei ddefnyddio ar gyfer gwybodaeth alergen? ☐ Labeli ☐ Matrics alergen ☐ Cerdyn rysait alergen ☐ Arall (manyllion isod)																												

Dylid rhoi ystyriaeth i ryseitiau cynnyrch a pha un a fyddai rhai cynhwysion alergenig yn gallu cael eu dileu yn llwyr, felly yn eu symud o amgylchedd y gegin.	Bydd hyn yn helpu i leihau'r risg o groeshalogi alergen.	A yw ryseitiau yn gallu cael eu newid i gael gwared cynhwysion alergenig? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ Os ydyn, nodwch y manylion:
Dylech sicrhau eich bod wedi derbyn hyfforddiant ymwybyddiaeth alergedd. Dylech chi/holl staff ddeall na ddylent byth ddyfalu pa un a yw alergen yn bresennol mewn bwyd ai peidio. Dylech bob amser fod yn onest gyda'r cwsmer, os nad ydych yn gwybod, cyfaddefwch hynny. Mae hyfforddiant FSA alergen ar gael ar-lein yma allergytraining.food.gov.uk. Dylai hyfforddiant hefyd gael ei gynnal ar eich gweithdrefnau eich hun (adran 17).	Gwnewch yn siŵr eich bod yn ymwybodol o: • Effaith darparu'r wybodaeth anghywir neu weini bwyd sy'n cynnwys cynhwysyn mae gan gwsmer alergedd iddo. • Gweithdrefnau i atal croeshalogi wrth storio, paratoi a gweini • Sut rydych yn adnabod cwsmeriaid gydag alergeddau bwyd (wrth gymryd archebion ac ati). • Sut mae gwybodaeth alergen yn cael ei chadw a sut mae ceisiadau yn cael eu cofnodi.	A ydych chi/staff wedi derbyn hyfforddiant alergen bwyd? Ydyn ☐ Nac ydyn ☐ Manylion hyfforddiant a dyddiadau:
Dylech chi/staff allu delio yn gyfrifol gyda chwyn gan gwsmer am bryderon ei bod yn bosibl bod eu bwyd wedi'i halogi gyda chynhwysyn alergenig.	Ni ddylech dynnu'r alergen 'bygythiol' yn unig o'r eitem a baratowyd, gan y bydd olion yr alergen yn parhau a allai achosi adweitheg.	Manylion:

NODIADAU A GWEITHDREFNAU ERAILL

Lle ar gyfer nodiadau a chamau eraill:

17 - HYFFORDDIANT STAFF

BETH I'W WNEUD / PWYNT DIOGELWCH	PAM? / GWYBODAETH ARALL	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD /CYFLAWNI HYN?
Mae'n bosibl y byddwch angen mynychu cwrs hyfforddiant hylendid bwyd os nad ydych wedi bod ar un yn ddiweddar. Un o brif ofynion y gyfraith yw y dylai pawb sy'n trin bwyd wybod digon am ddiogelwch bwyd i ganiatáu iddynt allu gweithio'n ddiogel. Mae hyn fel arfer yn golygu llwyddo ar gwrs hyfforddiant mewn hylendid bwyd, ar lefel sy'n briodol i'r math o fwyd sy'n cael ei baratoi. I unrhyw un sy'n trin bwyd agored, y cwrs a argymhellir yw Lefel 2.	Ble mae hyfforddiant allanol (yn bersonol neu ar-lein) wedi'i gwblhau, gwnewch yn siŵr eich bod yn cadw copi o dystysgrifau yn yr eiddo. Argymhellir bod hyfforddiant diweddarau yn cael ei gynnal bob 3 blynedd.	Manylion yr hyfforddiant a gynhaliwyd a'r dyddiad: Dyddiadau diweddarau:

HYFFORDDIANT / CYFARWYDDYD MEWNOL

Yn ogystal â hyfforddiant allanol, mae'n rhaid i chi wneud yn siŵr eich bod chi/staff wedi eich hyfforddi ac yn ymwybodol o'ch system rheoli diogelwch bwyd (e.e. y pecyn hwn). Gallwch ddefnyddio'r cofnod hyfforddi isod i lofnodi eich bod wedi darllen, deall ac y byddwch yn gweithredu pob maes diogelwch yn y pecyn hwn.

Enw:		Swydd / Rôl:	
Dyddiad:			
Maes / Pwynt Diogelwch			Darllen a Deall
Hylendid Personol a Ffitrwydd i Weithio			☐
Strwythur Cyffredinol			☐
Cyfleusterau Golchi Dwylo a Thoiled			☐
Glanhau			☐
Cynhwysion (Olrhain a Chyflenwyr)			☐
Storio			☐
Paratoi			☐
Pobi / Coginio			☐
Oeri			☐
Rhewi a Dadrewi			☐
Gorffen ac Addurno (Gliter, Lliw a Llwch)			☐
Oes a Chyfansoddiad Cynnyrch			☐
Gwerthiannau o Leoliadau Eraill (e.e. Stondinau Marchnad, Cerbydau ac ati)			☐
Gwybodaeth Labelu Bwyd			☐
Alergenau:			☐

TAFLEN WIRIO COFNOD CYNHYRCHU

I'w ddefnyddio pob diwrnod rydych yn cynhyrchu bwyd ar gyfer eich busnes.
Ticiwch pob blwch isod os yw'r gwiriad rydych wedi'i gynnal yn foddhaol ☒. Os nad ydych yn gallu ticio blwch, llenwch yr adran camau cywiro.

Dyddiad:

GWIRIADAU CYN-CYNHYRCHU		GWIRIADAU DIWEDD CYNHYRCHU	
Dillad glân a dillad diogelwch yn cael eu gwisgo.	☐	Arwynebau a lloriau yn cael eu glanhau	☐
Tlysau yn cael eu tynnu	☐	Offer yn cael ei lanhau	☐
Dim salwch yn y 48 awr ddiwethaf	☐	Dim bwyd wedi cael ei adael allan	☐
Anifeiliaid anwes wedi eu hatal a'u symud o'r ardal paratoi	☐	Bin wedi'i wagu	☐
Pobl eraill/plant wedi eu hatal o'r ardal paratoi bwyd	☐	Holl fwyd risg uchel yn yr oergell (o dan 8°C)	☐
Planhigion/eitemau eraill wedi eu symud o'r ardal paratoi bwyd	☐	Holl fwyd sy'n cael ei storio wedi'i orchuddio	☐
Ffenestri a drysau wedi cau	☐	Bwyd sydd wedi cyrraedd dyddiad defnyddio wedi'i daflu	☐
Dim gweithgaredd pla yn y tŷ nac mewn bwyd	☐	Offer glanhau budr wedi'i daflu i ffwrdd/lanhau	☐
Dŵr poeth, sebon a thyweli papur i'r sinc	☐		
Diheintiad a chadachau glân ar gael	☐		
Cemegau glanhau wedi eu storio oddi wrth ardal paratoi bwyd	☐		
Cegin/offer wedi'i lanhau cyn cynhyrchu bwyd	☐		
Holl fwyd o fewn dyddiad defnyddio/ar ei orau cyn	☐		
Tymheredd oergell (islaw 8°C) – nodwch	°C		
Tymheredd rhewgell (islaw -18°C)	°C		
Materion wedi eu nodi a chamau wedi eu cymryd			

Eitemau bwyd wedi eu paratoi						
Cynnyrch	Rhif.	Cynhwysion	Alergenau			Cwsmer
			☐ Seleri	☐ Cramenogion	☐ Wyau	
			☐ Pysgod	☐ Bleiddbys	☐ Llaeth	
			☐ Molysgiaid	☐ Mwstard	☐ Cnau	
			☐ Cnau daear	☐ Sesame	☐ Sylffitau	
			☐ Glwten:		☐ Soia	
			☐ Seleri	☐ Cramenogion	☐ Wyau	
			☐ Pysgod	☐ Bleiddbys	☐ Llaeth	
			☐ Molysgiaid	☐ Mwstard	☐ Cnau	
			☐ Cnau daear	☐ Sesame	☐ Sylffitau	
			☐ Glwten:		☐ Soia	
			☐ Seleri	☐ Cramenogion	☐ Wyau	
			☐ Pysgod	☐ Bleiddbys	☐ Llaeth	
			☐ Molysgiaid	☐ Mwstard	☐ Cnau	
			☐ Cnau daear	☐ Sesame	☐ Sylffitau	
			☐ Glwten:		☐ Soia	

Alergenau ac Anoddefgarwch		
A oes yna unrhyw ofynion dietegol, alergen neu anoddefiad bwyd gyda'r archeb hwn?	Oes ☐	Nac oes ☐
Os oes, nodwch y manylion:		

Nodiadau ychwanegol
Llofnod: