Dechrau busnes bwyd

Sut i gofrestru, sefydlu a rheoli busnes bwyd.

Cofrestru fel busnes bwyd

Pan fyddwch chi'n dechrau busnes bwyd newydd neu'n cymryd yr awenau mewn busnes sydd eisoes yn bodoli, rhaid i chi gofrestru eich busnes bwyd gyda'r awdurdod lleol. Dylech wneud hyn o leiaf 28 diwrnod cyn agor.

Dysgwch pa fathau o fusnesau bwyd y mae angen iddynt gofrestru.

Mae rheolau gwahanol yn berthnasol os ydych chi'n un o'r canlynol:

- gwarchodwr plant
- sefydliad gwirfoddol neu elusennol

Os oes unrhyw newidiadau i'ch busnes bwyd, fel newid perchennog neu os yw'ch busnes yn cau, rhaid i chi ddiweddaru manylion eich busnes gyda'r awdurdod lleol. Os ydych chi'n berchennog newydd ar fusnes sydd eisoes yn bodoli, bydd angen i chi ailgofrestru'r busnes yn eich enw chi.

Ar ôl cofrestru, gall eich busnes gael ei arolygu gan yr awdurdod lleol a chael sgôr hylendid bwyd o dan y Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd.

Sefydlu busnes bwyd

Mae angen i chi ystyried nifer o ofynion wrth sefydlu busnes bwyd.

Mae dewis y safle cywir ar gyfer eich busnes yn bwysig iawn. Rhaid i'r safle gydymffurfio â'r rheoliadau angenrheidiol a'ch galluogi chi i baratoi bwyd yn ddiogel.

Bydd angen i chi ystyried sut i reoli:

- ardaloedd paratoi bwyd
- offer
- gwastraff bwyd

Rhaid i chi hefyd fodloni'r gofynion ar gyfer diogelwch tân ac iechyd a diogelwch yn y gweithle.

Mae rhagor o wybodaeth ar gael am sut i gael cymorth a chefnogaeth i'ch busnes bwyd wrth sefydlu busnes bwyd.

Rheoli diogelwch bwyd

Mae rheoli diogelwch bwyd yn ymwneud â chydymffurfio â gofynion hylendid bwyd a safonau

bwyd.

Rhaid i chi gael gweithdrefn rheoli diogelwch bwyd ysgrifenedig sy'n dangos eich bod yn cydymffurfio â gofynion hylendid bwyd. Mae'n bwysig eich bod chi, fel perchennog neu reolwr busnes bwyd, wedi cael hyfforddiant addas mewn diogelwch a hylendid bwyd.

Rhaid i chi hefyd arddangos gwybodaeth benodol am labeli bwyd a deunydd pecynnu. Mae hyn er mwyn galluogi defnyddwyr i wneud dewisiadau gwybodus.

Os ydych chi'n defnyddio bwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw, mae'n rhaid i chi hefyd gynnwys unrhyw ychwanegion bwyd yn y rhestr gynhwysion. Rhaid i gyflenwyr bwyd nad yw wedi'i becynnu ymlaen llaw a gweithgynhyrchwyr bwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw ddatgan a oes unrhyw rai o'r 14 alergen yn bresennol yn y bwyd.

At hynny, rhaid i fusnesau bwyd allu dangos o ble maen nhw'n prynu ac yn cyflenwi bwyd neu gynhwysion bwyd. Cyfeirir at hyn fel y gallu i olrhain.

Os oes digwyddiad bwyd a bod pryderon am fygythiadau gwirioneddol neu fygythiadau a amheuir i ddiogelwch, ansawdd neu ddilysrwydd bwyd, rhaid i chi ddweud wrth eich awdurdod lleol ar unwaith. Efallai y bydd angen i chi dynnu neu alw eich cynhyrchion yn ôl.

Mae awdurdodau lleol yn gyfrifol am orfodi cyfreithiau hylendid bwyd ac maent yn gallu arolygu eich busnes ar unrhyw adeg yn y broses gynhyrchu a dosbarthu bwyd.

Hylendid bwyd yn eich busnes

Mae angen i chi sicrhau eich bod chi'n dilyn yr arferion hylendid bwyd cywir, o'r dechrau. Mae hyn yn cynnwys gweithredu'r pedwar hanfod hylendid bwyd: glanhau, coginio, oeri a chroeshalogi.

Wrth storio a chludo bwyd, rhaid i chi atal y bwyd rhag cael ei halogi a sicrhau bod bwydydd wedi'u hoeri a'u rhewi yn cael eu cadw ar y tymheredd cywir.

Rhaid i'ch staff gael eu goruchwylio a'u hyfforddi'n briodol mewn hylendid bwyd.