

**AROLWG Y DU O SAFONAU HYLENDID MEWN SAFLEOEDD BWYD 2005**

**Crynodeb Gweithredol**

1. Mae'r papur hwn yn rhoi'r wybodaeth ddiweddaraf i'r Bwrdd am ganlyniadau Arolwg y DU o Safleodd Bwyd 2005 a sut y mae'r Asiantaeth yn bwriadu defnyddio'r wybodaeth.
2. Gwahoddir y Bwrdd i:
  - **nodi** canlyniadau'r arolwg
  - **cytuno** ar y ffordd y caiff canlyniadau eu defnyddio (nodi ffyrdd o wella cydymffurfiaeth ac ati)

**ADRAN GORFODI**

Cysylltwch â:

Julie Monk

Ffôn: 020 7276 8439

Ebost: [julie.monk@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:julie.monk@foodstandards.gsi.gov.uk)

Dr Mark Woolfe

Ffôn: 020 7276 8176

Ebost: [mark.woolfe@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:mark.woolfe@foodstandards.gsi.gov.uk)



**AROLWG Y DU O SAFONAU HYLENDID MEWN SAFLEOEDD BWYD 2005****Mater**

1. I gyflwyno adroddiad i'r Bwrdd ar:

- Ganlyniadau Arolwg y DU o Safleoedd Bwyd 2005;
- Sut y mae'r Asiantaeth yn bwriadu defnyddio'r wybodaeth.

**Nod Strategol**

2. Cynhaliwyd yr arolwg fel rhan o amcan strategol yr Asiantaeth i leihau afiechydon a gludir mewn bwyd, a hefyd wireddu ein gweledigaeth o orfodi i wella cydymffurfiaeth â deddfwriaeth bwyd. Mae'r arolwg yn ychwanegol at ffurflenni monitro blynyddol yr Asiantaeth gan awdurdodau lleol ar weithgaredd gorfodi (y cyflwynwyd y canlyniadau mwyaf diweddar o'r rhain i'r Bwrdd ym mis Chwefror 2006). Mae sawl menter bresennol gan yr Asiantaeth i wella hylendid bwyd, ac mae'r rhain yn cynnwys y canlynol:

- Ymgyrch Hylendid Bwyd ar gyfer defnyddwyr ac arlwywyr
- Dadansoddi Peryglon a Phwynt Rheoli Critigol (HACCP) o dan y Rheoliadau Hylendid a wedi'u cydgrynhoi (mewn grym o 1 Ionawr 2006)
- 'Safer Food, Better Business' (SFBB) – a lanswyd ym mis Medi 2005 yn Lloegr
- 'Cooksafe' yn yr Alban
- 'Safe Catering' yng Ngogledd Iwerddon
- Strategaeth gweithredu HACCP yng Nghymru

3. Amcan yr arolwg hwn oedd rhoi sylfaen y gellir mesur effeithiau'r holl fentrau i wella cydymffurfiaeth yn ei herbyn (h.y. gweithredu fel Dangosyddion Perfformiad). Bydd yr arolwg hefyd yn darparu rhagor o wybodaeth nad yw ar gael drwy waith fonitro arferol, ac yn rhoi sail dystiolaeth gryfach i lywio strategaeth a pholisi'r Asiantaeth ar orfodi yn y dyfodol.

**Cefndir**

4. Cynhaliwyd yr arolwg diwethaf o'r math hwn gan y Comisiwn Archwilio a'i gyhoeddi yn 1990. Nid yn unig y mae'r wybodaeth hon yn dyddio'n ôl o gyfnod

15 mlynedd yn ôl, ond mae'r ddeddfwriaeth sy'n rheoli hylendid bwyd mewn busnesau bwyd yn y DU hefyd wedi newid yn sylweddol ers hynny, a digwyddodd newid mawr arall pan ddaeth Rheoliad Hylendid Bwyd Cyffredinol y CE i rym ym mis Ionawr 2006. Mae'r rhan fwyaf o fentrau'r Asiantaeth wedi'u cynllunio i helpu gyda chydymffurfiaeth o fis Ionawr 2006, ac felly, penderfynwyd cynnal arolwg newydd yn ystod hanner olaf 2005. Bydd y canlyniadau o'r arolwg newydd hwn yn sylfaen ar gyfer ymyriadau gorfodi, ac ni ddylid eu cymharu'n uniongyrchol â data 1990.

5. Anfonwyd holiadur i bobl awdurdod lleol yn y DU ym mis Gorffennaf 2005 yn gofyn am wybodaeth o archwiliadau am reoli a gweithredu hylendid mewn detholiad cynrychioliadol o bob math o safle bwyd. Cwblhawyd yr arolwg ym mis Tachwedd 2005 a derbyniwyd 4846 o ymatebion gan 316 o awdurdodau lleol (67% o holl awdurdodau lleol y DU).

### **Crynodeb o'r Canlyniadau**

6. Mae adroddiad llawn yr arolwg wedi'i atodi fel Atodiad A. Mae'r canlyniadau allweddol fel a ganlyn:

- Dangosodd asesiad cyffredinol o'r ymarferion, gweithdrefnau a'r rheolaethau hylendid fod 13% o'r safleoedd a archwiliwyd yn dangos diffyg cydymffurfio mawr â rhwymedigaethau hylendid statudol. Dangosodd 46% arall o safleoedd rhywfaint o ddiffyg cydymffurfio â naill ai gofynion statudol neu godau ymarfer y diwydiant.
- Mae'r Asiantaeth yn pryderu bod 13% o fusnesau dangos diffyg cydymffurfio mawr. Fodd bynnag, mae gan awdurdodau lleol hierarchaeth o bwerau ar gael iddynt gymryd camau gweithredu. Mae hyn yn amrywio o gau neu erlyn y busnes lle y mae risg i iechyd ar fin codi, i gyhoeddi hysbysiadau gwella neu gyngor lle yr ystyrir bod tor-rheol yn llai difrifol. Gan fod y data wedi deillio o wybodaeth a gasglwyd yn ystod archwiliad a gynlluniwyd o fusnesau bwyd, dilynodd pob awdurdod unrhyw ddigwyddiad o ddiffyg cydymffurfio mawr gydag un neu fwy o'r camau unioni a oedd yn agored iddynt.
- Mae'r Asiantaeth yn llywio amrywiaeth o fentrau i leihau lefelau o ddiffyg cydymffurfio. Mae hyn yn cynnwys cynnal cynllun peilot i hysbysu defnyddwyr am sut y perfformiodd busnes bwyd yn ei archwiliad hylendid diwethaf, gan ddarparu adnoddau i awdurdodau lleol i roi cyngor wedi'i dargedu i arlwywyr a manwerthwyr annibynnol.
- Aseswyd safleoedd ar gyfer y risg gyffredinol i iechyd y cyhoedd, ac ystyriwyd bod 7.2% o'r safleoedd yn cyflwyno risg 'uchel'.
- Roedd y risg i iechyd y cyhoedd yn wahanol rhwng mathau gwahanol o fusnesau, gyda sefydliadau arlwygo yn cael cyfran fwy o safleoedd yr ystyrir eu

bod yn risg uchel na mathau eraill. O ran yr arlwywyr, siopau cludfwyd oedd y grŵp a gyflwynodd y risg uchaf i iechyd y cyhoedd.

- Ar adeg yr arolwg, ystyrir bod gan 39% o'r busnesau ddogfennaeth gwbl foddhaol o weithdrefnau rheoli diogelwch bwyd ar sail egwyddorion HACCP. Cyn 1 Ionawr 2006, roedd cadw dogfennaeth yn wirfoddol, ond mae'r gofyniad hwn bellach wedi dod yn orfodol o dan Reoliadau Hylendid 2006 y CE.
- Cyflwynodd safleoedd a oedd wedi bod mewn busnes am lai na 3 mis risg is i iechyd y cyhoedd na'r busnesau hynny a oedd wedi bod yn gweithredu rhwng 3 mis a blwyddyn.
- Dangosodd data a gasglwyd am y rheolaethau rheoli mewn busnesau bwyd fod gan 74% o fusnesau ymwybyddiaeth lawn neu dda o 'bedair Efen' hylendid: 'oeri', 'croes-halogi', 'glanhau' a 'coginio'.

### **Sut y bydd yr Asiantaeth yn defnyddio'r canlyniadau**

7. Y prif ddefnydd a wneir o'r data fydd llywio a gosod targedau ar gyfer y strategaeth gorfodi newydd i wella cydymffurfiaeth a gweithredu fel sylfaen i alluogi mesur y newidiadau a lywir gan Reoliad Hylendid 2006 y CE.
8. Yn ogystal â hyn, defnyddir y data i:
  - Lywio datblygiad yn y dyfodol a thargedu sectorau penodol o fusnes mewn perthynas â mentrau 'SFBB', 'Cooksafe' a 'Safe Catering'.
  - Meithrin dealltwriaeth bellach o ddangosyddion diffyg cydymffurfio (gan gynnwys archwilio modelau i ragfynegi tebygolïaeth diffyg cydymffurfio safleoedd unigol) er mwyn helpu i gynllunio gwell gweithdrefnau gorfodi.
  - Penderfynu pa feysydd o reoli hylendid bwyd y mae angen eu gwella e.e. gwella safonau ar gyfer cyfleusterau golchi dwylo ymhlith arlwywyr.
  - Trafod goblygiadau'r adroddiad gydag awdurdodau lleol, a sut y gallent ddefnyddio'r canlyniadau i dargedu eu hadnoddau'n fwy effeithiol i wella cydymffurfiaeth e.e. archwiliadau amlach ar gyfer busnesau newydd bach a chanolig (3-12 mis mewn busnes), a llai ar gyfer busnesau sydd wedi'u sefydlu'n hwy.
  - Llywio arolygon yn y dyfodol i fesur effeithiolrwydd a pherfformiad ymyriadau'r Asiantaeth ac Awdurdodau Lleol, ac i baraddau y cydymffurfir â deddfwriaeth hylendid e.e. cynnydd yn nifer y busnesau sydd â systemau rheoli diogelwch bwyd ar sail egwyddorion HACCP.

**Casgliad**

9. Gwahoddir y Bwrdd i:

- **nodi** canlyniadau'r arolwg
- **cytuno** ar y ffordd y caiff canlyniadau eu defnyddio (nodi ffyrdd o wella cydymffurfio ac ati.)



## **AROLWG Y DU O SAFONAU HYLENDID MEWN SAFLEOEDD BWYD 2005**

### **Rhagair**

Mae newidiadau mawr wedi digwydd mewn rheolaethau hylendid bwyd ers mis Ionawr 2006, gyda'r gofyniad o dan Reoliad Hylendid Bwyd y CE i bob busnes roi drefnau ar waith ar sail egwyddorion HACCP. Bydd yr arolwg hwn yn rhoi sylfaen i alluogi'r Asiantaeth i fesur gwelliant yn y dyfodol o ran safonau hylendid o ganlyniad i'r Rheoliad newydd, a bydd y mentrau amrywiol yn helpu busnesau bach a chanolig i addasu. Ni fyddai wedi bod yn bosibl cynnal yr arolwg heb gymorth a chydweithrediad awdurdodau lleol, Ymarferwyr lechyd yr Amgylchedd unigol, a LACoRS (Cydgysylltwyr Gwasanaethau Rheoliadol yr Awdurdodau Lleol). Hoffwn ddiolch i bawb am yr ymateb arbennig i'n cais am gyfranogiad yn yr arolwg, a gobeithiwn y byddant yn cymryd rhan mewn arolygon yn y dyfodol.

David Statham

Cyfarwyddwr Gorfodi

## Crynodeb

- Mae'r Asiantaeth wedi cynnal arolwg cenedlaethol i asesu safonau hylendid mewn safleoedd bwyd yn y DU. Gwahoddwyd pob awdurdod lleol yn y DU i gwblhau holiadur ar sampl o hyd at 20 o safleoedd bwyd yn eu hardal. Rhwng mis Gorffennaf a mis Tachwedd 2005, dychwelodd 316 o awdurdodau lleol (sef 67% o awdurdodau lleol) holiaduron ar sail eu harchwiliadau, am gyfanswm o bron i 5000 o safleoedd bwyd.
- Dangosodd asesiad cyffredinol o'r arferion, gweithdrefnau a'r rheolaethau hylendid fod 13% o'r safleoedd a archwiliwyd yn dangos diffyg cydymffurfio mawr â rhwymedigaethau hylendid statudol. Dangosodd 46% arall o safleoedd rhywfaint o ddiffyg cydymffurfio â naill ai gofynion statudol neu godau ymarfer y diwydiant.
- Mae'r Asiantaeth yn pryderu bod 13% o fusnesau dangos diffyg cydymffurfio mawr. Fodd bynnag, mae gan awdurdodau lleol hierarchaeth o bwerau ar gael iddynt gymryd camau gweithredu. Mae hyn yn amrywio o gau neu erlyn y busnes lle y mae risg i iechyd ar fin codi, i gyhoeddi hysbysiadau gwella neu gyngor lle yr ystyrir bod toriadau yn llai difrifol. Gan fod y data wedi deillio o wybodaeth a gasglwyd yn ystod archwiliad a gynlluniwyd o fusnesau bwyd, dilynodd pob awdurdod unrhyw ddigwyddiad o ddiffyg cydymffurfio mawr ag un neu fwy o'r camau unioni a oedd yn agored iddynt.
- Mae'r Asiantaeth yn llywio amrywiaeth o fentrau i leihau lefelau o ddiffyg cydymffurfio. Mae hyn yn cynnwys cynnal peilot o gynllun i hysbysu defnyddwyr am sut y perfformiodd busnes bwyd yn ei archwiliad hylendid diwethaf, gan ddarparu adnoddau i awdurdodau lleol i roi cyngor wedi'i dargedu i arlwywyr a manwerthwyr annibynnol.
- Aseswyd safleoedd ar gyfer y risg gyffredinol i iechyd y cyhoedd, ac ystyriwyd bod 7.2% o'r safleoedd yn cyflwyno risg 'uchel'.
- Roedd y risg i iechyd y cyhoedd yn wahanol rhwng mathau gwahanol o fusnesau, gyda sefydliadau arlwygo yn cael cyfran fwy o safleoedd yr ystyrir eu bod yn risg uchel na mathau eraill. O fewn maes yr arlwywyr, siopau cludfwyd oedd y grŵp a gyflwynodd y risg uchaf i iechyd y cyhoedd.

## ATODIAD A

- Ar adeg yr arolwg, ystyrir bod gan 39% o'r busnesau ddogfennaeth gwbl foddhaol o weithdrefnau rheoli diogelwch bwyd ar sail egwyddorion HACCP. Cyn 1 Ionawr 2006, roedd cynnal dogfennaeth yn wirfoddol, ond mae'r gofyniad hwn bellach wedi dod yn orfodol o dan Rheoliadau Hylendid 2006 y CE.
- Cyflwynodd safleoedd a oedd wedi bod mewn busnes am lai na 3 mis risg is i iechyd y cyhoedd na'r busnesau hynny a oedd wedi bod yn gweithredu rhwng 3 mis a blwyddyn.
- Dangosodd data a gasglwyd am y rheolaethau rheolaethol mewn busnesau bwyd fod gan 74% o fusnesau ymwybyddiaeth lawn neu dda o 'Bedair C Saesneg' hylendid: 'chilling', 'cross-contamination', 'cleaning' a 'cooking'.
- Dangosodd data a gasglwyd am y rheolaethau rheolaethol mewn busnesau bwyd fod gan 74% o fusnesau ymwybyddiaeth lawn neu dda o 'Bedair C Saesneg' hylendid: 'chilling', 'cross-contamination', 'cleaning' a 'cooking'; a gyflwynwyd yn Ymgyrch Hylendid Bwyd yr Asiantaeth.

### 1. Cyflwyniad

Ar 1 Ionawr 2006, roedd y Rheoliad Hylendid Bwyd Cyffredinol (Rheoliad (EC) 852/2004) yn gymwys ym mhob un o Aelod Wladwriaethau'r UE. Mae hwn yn atgyfnerthu'r ymagwedd yn seiliedig ar risg i reoli hylendid bwyd ac yn gofyn i fusnesau fabwysiadu gweithdrefnau (gan gynnwys dogfennaeth) i ddangos bod yr ymagwedd newydd yn seiliedig ar risg yn cael ei gweithredu. Ers ei sefydlu, mae'r Asiantaeth wedi bod yn ymgymryd â rhaglenni addysgu a hyfforddi i leihau afiechydon a gludir mewn bwyd a gwella arferion hylendid bwyd mewn busnesau ac yn y cartref. Wrth baratoi ar gyfer Rheoliad Hylendid Bwyd newydd y CE, mae'r Asiantaeth hefyd wedi cyflwyno sail rhaglen: 'Safer Food, Better Business' (SFBB) yn Lloegr: 'Cooksafe' yn yr Alban; 'Safe Catering' yng Ngogledd Iwerddon a'r strategaeth gweithredu HACCP yng Nghymru.

Cynhaliwyd yr arolwg cynhwysfawr diwethaf o safonau hylendid mewn safleoedd bwyd gan y Comisiwn Archwilio yn 1990. Fodd bynnag, roedd y gofynion hylendid rheoliadau a oedd ar waith yr adeg honno yn eithaf

gwahanol, a byddai'n anodd gwneud cymariaethau teg â'r gofynion newydd. Felly, er mwyn cael sylfaen o safonau hylendid bwyd cyn cyflwyno'r gofynion hylendid newydd, a hefyd ei wneud yn bosibl i fesur effeithiolrwydd ymyriadau'r Asiantaeth, penderfynwyd cynnal yr arolwg hwn.

## **2. Yr arolwg**

Anfonwyd holiadur, a ddatblygwyd gan Adran Gorfodi'r Asiantaeth i holl awdurdodau lleol y DU. Cynhwyswyd cynllun samplu yn y canllaw a atodwyd i'r holiadur, i sicrhau dosbarthiad da o wahanol fathau a meintiau busnesau bwyd yn y sampl. Oherwydd i natur y cylch archwilio, caiff safleoedd risg uchel eu harchwilio'n amlach ac mae Ychwanegiad A i'r fetholdeg yn esbonio sut y cywirwyd y data i ystyried hyn. Cwblhawyd yr holiaduron gan Ymarferwyr Iechyd yr Amgylchedd (EHPs) yn dilyn archwiliadau hylendid i safleoedd bwyd a gynhaliwyd rhwng mis Gorffennaf a mis Tachwedd 2005, a dychwelwyd hwy at yr Asiantaeth i'w casglu a'u dadansoddi.

Cwmpasodd yr holiadur wybodaeth gefndirol gyffredinol am y safleoedd, yn ogystal ag asesiad o'r safonau hylendid bwyd o'r busnes a wnaed yn ystod yr archwiliad. Roedd hyn yn cynnwys asesiad cyffredinol o'r graddau y cydymffurfiwyd â deddfwriaeth hylendid bwyd, y risg gyffredinol i iechyd y cyhoedd a berir gan y safleoedd, yn ogystal â'r sgorio ar gyfer risgiau unigol a gysylltir â chyfleusterau, arferion hylendid, ymwybyddiaeth rheolwyr a gweithdrefnau rheoli. Mae'r holiadur a'r canllaw a ddefnyddir yn yr arolwg wedi'u hailgynhyrchu yn Ychwanegiad B.

Cwblhawyd yr holiaduron ar ôl archwiliadau a gynlluniwyd, a asesodd safleoedd yn erbyn safonau hylendid, yn ôl Cod Ymarfer Deddf Diogelwch Bwyd 1990. Lle y canfyddir bod gan fusnesau broblemau o ran cydymffurfio, mae hierarchaeth o gamau y gall awdurdodau lleol eu cymryd yn dibynnu ar y graddau nad ydynt yn cydymffurfio (gweler Ychwanegiad C). Mae hyn yn amrywio o ddefnyddio hysbysiadau gwahardd brys i gau'r busnes lle y mae risg i iechyd ar fin codi, anghymwysio trinwyr busnesau bwyd a/neu erlyn gweithredwyr busnesau bwyd. Gall awdurdodau lleol gyhoeddi hysbysiadau gwella, cyngor ysgrifenedig neu gyfarwyddiadau ar lafar lle yr ystyrir bod y tor-rheol yn llai difrifol. Bydd awdurdodau lleol wedi amlinellu, yn eu Polisiâu Gorfodi cyhoeddedig, sut y maent yn bwriadu gwneud defnydd o'r pwerau

## ATODIAD A

hyn. Bydd camau dilynol prydlon wedi'u cymryd ar ôl archwiliadau i unioni unrhyw broblemau a ganfyddir yn y safleoedd a gynhwyswyd yn yr arolwg. Roedd yr arolwg hwn yn ymarfer casglu gwybodaeth i roi sylfaen o safonau hylendid bwyd, ar sail gweithdrefn gorfodi'r awdurdodau lleol, ac aseswyd yr holl safleoedd yn ddiennw.

Dylid nodi hefyd na chynhaliwyd yr arolwg i fesur perfformiad awdurdodau lleol. Mae gan yr Asiantaeth raglenni ar waith eisoes i gasglu ystadegau am archwilio a gweithredu dilynol, yn ogystal ag archwilio awdurdodau lleol yn barhaus, i safonau y cytunwyd arnynt. Gellir cael rhagor o fanylion am y rhaglenni hyn gan yr Asiantaeth ar ein gwefan [www.food.gov.uk](http://www.food.gov.uk) yn yr adran 'Gorfodi', o dan naill ai'r 'Rhaglen Archwilio' neu 'Rheoli Data Bwydydd'.

Os hoffai defnyddwyr ganfod rhagor am orfodi safonau hylendid bwyd yn eu hardal, neu i gofnodi cwyn yn erbyn busnes bwyd penodol, dylent gysylltu â'r Adran Iechyd yr Amgylchedd neu Dîm Diogelwch Bwyd yn eu cyngor neu awdurdod lleol. Gellir cael manylion cyswllt cynghorau neu awdurdodau lleol drwy [www.direct.gov.uk](http://www.direct.gov.uk) neu yn y llyfr ffôn lleol.

Dychwelodd cyfanswm o 316 o awdurdodau lleol, sef dau o bob tri (67%) o holl awdurdodau'r DU, holiaduron ar 4846 o safleoedd. Dangosir yr ymatebion a dderbyniwyd o bob un o bedair gwlad y DU yn Nhabl 1. Fel y gellir gweld o'r ffigurau hyn, y daw'r rhan helaeth o ymatebion o Loegr, a dylid cofio wrth drafod y canlyniadau o'r pedair gwlad ar eu pennau eu hunain, o gymharu â Lloegr, nifer fach o ddychweliadau sydd wedi dod o Gymru, yr Alban a Gogledd Iwerddon.

**Tabl 1. Nifer yr Awdurdodau Lleol a oedd yn cymryd rhan o bedair gwlad y DU**

Gwlad	Awdurdodau Lleol yn cymryd rhan (Cyfanswm Awdurdodau Lleol)	Awdurdodau Lleol yn cymryd rhan fel % o bob gwlad	% o Awdurdodau Lleol yn cymryd rhan
Lloegr	253 (389)	65%	80%
Yr Alban	23 (32)	72%	7%
Cymru	15 (22)	68%	5%
Gogledd Iwerddon	25 (26)	96%	8%

Cyfanswm 316 (469) Cyfartaledd 67% 100%

---

Rhoddir niferoedd y gwahanol fathau o safleoedd a gwmpesir yn yr arolwg yn Nhabl 2. Mae'r ffigurau hyn yn debyg iawn rhwng pedair gwlad y DU (felly ni ddangosir y dadansoddiad fesul gwlad).

Mae'r canlyniadau a nodwyd yn seiliedig ar y manylion a ddychwelwyd am safleoedd, nad ydynt o bosibl yn cynrychioli dadansoddiad o safleoedd fesul math a nodweddion eraill yn y DU yn ei chyfanrwydd.

**Tabl 2. Nifer y safleoedd a archwiliwyd, fesul math o safle**

<b>Math o safle</b>	<b>Nifer (a %) o safleoedd a samplwyd</b>
<b>Gwneuthurwr / prosesydd</b>	<b>375 ( 7.7%)</b>
<b>Manwerthwr bwyd mawr</b>	<b>635 (13.1%)</b>
<b>Manwerthwr bwyd bach</b>	<b>648 (13.4%)</b>
<b>Arlwywr (cyfanswm)</b>	<b>3188 (65.8%)</b>
- Bwyty / caffi	992 (20.5%)
- Siop gludfwyd	848 (17.5%)
- Uned fwyd symudol	196 ( 4.0%)
- Tafarn / clwb	328 ( 6.8%)
- Gwesty	232 ( 4.8%)
- Ysbyty / cartref nyrsio	302 ( 6.2%)
- Ysgol / coleg	290 ( 6.0%)
<b>Cyfanswm</b>	<b>4846 (100%)</b>

### 3. Canfyddiadau

#### 3.1 CYDYMFFURFIAETH BUSNESAU BWYD Â DEDDFWRIAETH HYLENDID

Mae'r adran gyntaf hon yn dangos canlyniadau'r cwestiynau i asesu lefel cydymffurfiaeth hylendid bwyd presennol a gweithdrefnau diogelwch a hefyd yr hyder mewn cynnal systemau rheoli sy'n cydymffurfio yn y dyfodol, sy'n cynnwys digonolrwydd y ddogfennaeth. Rhoddir arweiniad ar y ddau fater hyn yng Nghod Ymarfer Cyfraith Bwyd a dylai Ymarferwyr lechyd yr Amgylchedd fod yn gyfarwydd ag asesu busnesau yn erbyn y safonau hyn yn eu harchwiliadau hylendid rheolaidd.

##### 3.1.1 Asesu Gweithdrefnau, Arferion a Rheolaethau Hylendid

Gofynnwyd i Ymarferwyr lechyd yr Amgylchedd gynnal asesiad o weithdrefnau, arferion a rheolaethau hylendid a oedd ar waith yn yr adeilad bwyd yn unol â'r cynllun graddio ar gyfer archwiliadau ar waith ar y pryd, o dan A5.3.2 (Rhan 2) o God Ymarfer Deddf Diogelwch Bwyd 1990 (a gyhoeddwyd ym mis Hydref 2004). (Diweddarwyd y Cod Ymarfer o 1 Ionawr 2006 yn unol â Rheoliad Hylendid Bwyd y CE.) Mae'r sgôr a roddwyd yn nod o'r graddau y cydymffurfir â gofynion deddfwriaethol. Ar y cyfan, dangosodd 13% o'r safleoedd a archwiliwyd ddiffyg cydymffurfio mawr gyda rhwymedigaethau statudol (sgorio 15, 20 neu 25 ar gyfer cydymffurfio presennol; gweler Ffigur 1).

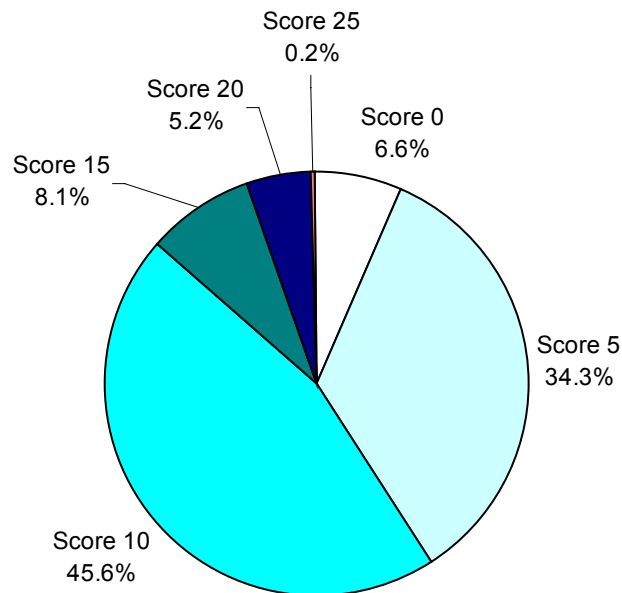
I safleoedd fethu â yn chydymffurfio â'r Rheoliadau mewn sawl ffordd, ac nid yw diffyg cydymffurfio yn golygu o reidrwydd eu bod yn peri risg i ddiogelwch bwyd. Fodd bynnag, mae unrhyw lefel o ddiffyg cydymffurfio mawr yn gofyn am gamau pellach. I'r holl safleoedd hyn, ar ôl yr archwiliad, cymerodd awdurdodau lleol un neu fwy o'r camau unioni priodol a amlinellwyd yn Ychwanegiad C. Dangosodd 46% arall o safleoedd rywfaint o ddiffyg cydymffurfio (mân achosion o ddiffyg cydymffurfio) â naill ai gofynion statudol neu godau ymarfer y diwydiant. Felly, mae cryn le i wella o hyd i fusnesau gyrraedd safonau uwch o gydymffurfio.

## **ATODIAD A**

Mae'r Asiantaeth Safonau Bwyd yn llywio nifer o fentrau, gan weithio mewn partneriaeth gydag awdurdodau lleol, i wella cydymffurfiaeth â deddfwriaeth hylendid. Mae hyn yn cynnwys cynnal peilot o nifer o gynlluniau 'sgoriau ar y drysau' i ddatblygu ymagwedd genedlaethol at gyhoeddi gwybodaeth am sut y perfformiodd busnes bwyd yn ei archwiliad diwethaf. Bydd hyn yn galluogi defnyddwyr i wneud dewisiadau ar sail gwybodaeth am ble y maent yn bwyta. Mae'r Asiantaeth hefyd yn darparu gwybodaeth a chyngor wedi'u targedu i arlwywyr / manwerthwyr bach am sut i gydymffurfio â deddfwriaeth newydd. Caiff canlyniadau'r arolwg hwn eu defnyddio i lywio'r rhain a mentrau eraill a helpu i ganolbwyntio adnoddau i gael yr effaith fwyaf ar y ffigurau cydymffurfiaeth.

Pan ddadansoddwyd y data hwn ar gyfer Cymru, Lloegr, yr Alban a Gogledd Iwerddon ar wahân, canfuwyd bod y gwahaniaethau rhwng y gwledydd yn fach, ac efallai nad ydynt yn ystyrlon. Fodd bynnag, er cyflawnrwydd, dangosir y data hwn yn Nhabl 3.

Ffigur 1. Asesiad cyffredinol o weithdrefnau hylendid



Noder, nad yw'r rhifau yn gwneud cyfanswm o 100% o reidrwydd gan eu bod wedi'u talgrynnu i 1 lle degol

Sgôr	Canllaw ar y system sgorio cydymffurfiaeth
<b>0</b>	Safon uchel o gydymffurfiaeth gyda rhwymedigaethau statudol a chodau ymarfer argymelledig y diwydiant; mae'n cydymffurfio ag arferion da a dderbynnir yn y fasnach.
<b>5</b>	Safon uchel o gydymffurfiaeth gyda rhwymedigaethau statudol a chodau ymarfer argymelledig y diwydiant, mân achosion o dorri rheoliadau hylendid bwyd. Diffyg cydymffurfio ar raddfa fach â rhwymedigaethau statudol a chodau ymarfer argymelledig y diwydiant.
<b>10</b>	Peth diffyg cydymffurfio â rhwymedigaethau statudol a chodau ymarfer argymelledig y diwydiant. Mae'r safleoedd yn y 50% uchaf ac mae safonau'n cael eu cynnal neu eu gwella.
<b>15</b>	Peth diffyg cydymffurfio mawr â rhwymedigaethau statudol - mae angen mwy o ymdrech i atal safonau rhag gostwng.
<b>20</b>	Methiant cyffredinol i fodloni rhwymedigaethau statudol - safonau isel yn gyffredinol.
<b>25</b>	Diffyg cydymffurfio llwyr bron â rhwymedigaethau statudol.

Daw'r manylion o Atodiad 5 Cod Ymarfer Deddf Diogelwch Bwyd 1990 (Hydref 2004)

**Tabl 3. Asesiad cyffredinol o weithdrefnau hylendid, fesul gwlad**

Sgôr	Lloegr	Yr Alban	Cymru	Gogledd Iwerddon
0	6.9%	5.2%	6.3%	4.8%
5	34.8%	32.4%	32.1%	31.5%
10	45.0%	49.9%	42.9%	50.4%
15	7.7%	7.9%	9.7%	10.9%
20	5.4%	4.5%	8.0%	2.3%
25	0.2%	0.0%	0.9%	0.0%

Noder, nad yw'r rhifau yn gwneud cyfanswm o 100% o reidrwydd gan eu bod wedi'u talgrynnu i 1 lle degol

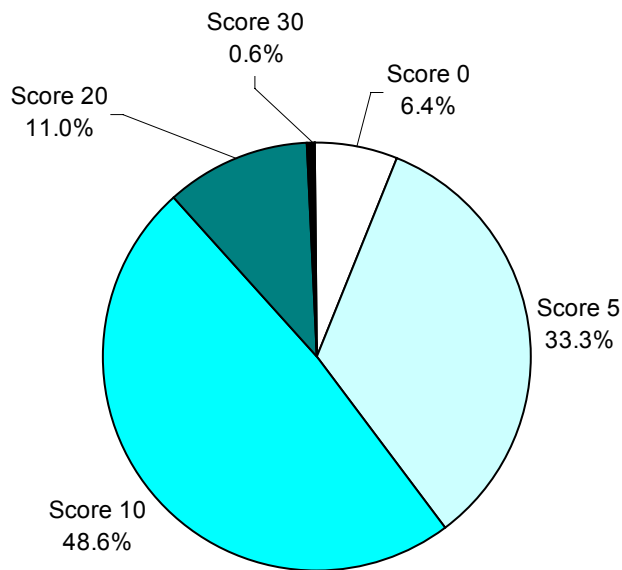
### 3.1.2 Asesiad o Hyder Cyffredinol mewn Rheolaeth

Asesodd Ymarferwyr lechyd yr Amgylchedd hefyd yr hyder cyffredinol yn y ffordd y rheolir y busnesau bwyd a fydd yn cynnal systemau rheoli sy'n cydymffurfio yn y dyfodol. Dilynodd yr asesiad hwn y sgorio yn y cynllun graddio ar gyfer archwiliadau o dan A5.3.3 (Rhan 3) Cod Ymarfer Deddf Diogelwch Bwyd 1990. Ymhlith y ffactorau yr asesir hyn yn eu herbyn y mae: hanes cydymffurfio'r cwmni; agwedd y rheolwyr presennol tuag at hylendid a diogelwch bwyd; y wybodaeth dechnegol am hylendid sydd ar gael i'r cwmni; a p'un a oes ganddynt weithdrefnau ysgrifenedig boddhaol a systemau rheoli hylendid bwyd ar sail egwyddorion HACCP. Roedd y canlyniadau (gweler Ffigur 2) yn debyg i'r rhai a ddangosir ar gyfer cydymffurfiaeth bresennol, gyda ffigur o 12% o fusnesau'n sgorio'n wael a 49% o fusnesau'n cael cofnod boddhaol o gydymffurfio, ond gyda lle i wella.

Gan fod hyder cyffredinol yn cynnwys arwydd o b'un a oes dogfennaeth foddhaol o weithdrefnau ar waith, mae Ffigur 2 hefyd yn dangos bod 39% o fusnesau'n cyflawni'r amod hwn.

Dangosir y canlyniadau ar gyfer Cymru, Lloegr, yr Alban a Gogledd Iwerddon yn Nhabl 4 ac eto, mae'r gwahaniaethau yn y canlyniadau hyn yn fach, ac efallai nad ydynt yn ystyrlon.

**Ffigur 2. Hyder mewn rheolwyr / systemau rheoli**



Noder, nad yw'r rhifau yn gwneud cyfanswm o 100% o reidrwydd gan eu bod wedi'u talgrynnu i 1 lle degol

<b>Sgôr</b>	<b>Canllaw ar yr hyder yn y system sgorio rheolwyr</b>
<b>0</b>	Record dda o gydymffurfio Mae cyngor technegol ar gael o fewn y sefydliad. Bydd ganddo system rheoli diogelwch bwyd ar sail HACCP wedi'i dogfennu'n foddhaol, a all fod yn destun proses archwilio allanol. Mae archwiliad gan Awdurdod Bwyd yn cadarnhau cydymffurfio â system rheoli wedi'i dogfennu gyda phrin/mân ddiffyg cydymffurfiaeth nas nodwyd yn y system fel pwyntiau rheoli critigol.
<b>5</b>	Record weddol dda o gydymffurfio. Mae gwybodaeth dechnegol ar gael yn fewnol neu mae cyngor technegol ar gael gan gymdeithasau masnach a defnydd ohono. Mae ganddynt weithdrefnau a systemau sydd wedi'u dogfennu'n foddhaol. Gallant ddangos rheolaeth effeithiol o beryglon. Bydd ganddynt system rheoli diogelwch bwyd sydd wedi'i dogfennu'n foddhaol. Mae archwiliad gan Awdurdod Bwyd yn cadarnhau cydymffurfiaeth gyffredinol â system sydd wedi'i dogfennu.
<b>10</b>	Record foddhaol o gydymffurfio. Mae cyngor technegol ar gael naill ai'n fewnol neu gan gymdeithasau masnach a gwneir defnydd o'r cyngor hwnnw. O bosibl, bydd ganddynt system rheoli diogelwch bwyd sydd wedi'i dogfennu'n foddhaol.
<b>20</b>	Record amrywiol o gydymffurfio. Gwerthfawrogiad gwael o beryglon a mesurau rheoli. Dim system rheoli diogelwch bwyd.
<b>30</b>	Record wael o gydymffurfio. Fawr ddim gwybodaeth dechnegol.

Fawr ddim o beryglon neu reoli ansawdd. Dim system rheoli diogelwch bwyd.

Daw'r manylion o Atodiad 5 Cod Ymarfer Deddf Diogelwch Bwyd 1990 (Hydref 2004)

**Tabl 4. Hyder mewn rheolwyr, fesul gwlad**

<b>Sgôr</b>	<b>Lloegr</b>	<b>Yr Alban</b>	<b>Cymru</b>	<b>Gogledd Iwerddon</b>
0	6.7%	6.1%	4.6%	4.4%
5	34.5%	32.4%	27.7%	24.7%
10	47.4%	49.9%	51.5%	58.4%
20	10.7%	11.2%	14.5%	11.8%
30	0.6%	0.4%	1.7%	0.6%

Noder, nad yw'r rhifau yn gwneud cyfanswm o 100% o reidrwydd gan eu bod wedi'u talgrynnu i 1 lle degol

### **3.2 ASESIAD O'R RISG I IECHYD Y CYHOEDD**

Mae'r adran hon yn mynd i'r afael ag un o gwestiynau allweddol yr arolwg hwn: yr asesiad cyffredinol o'r risg y mae busnes yn ei pheri i iechyd y cyhoedd. Dylid pwysleisio mai yn asesiad goddrychol oedd hwn at ddibenion yr arolwg hwn yn unig, ac fel y cyfryw, gallai fod wedi bod rhai anghysondebau yn y dehongli. Nid yw'n ymwneud ag unrhyw safonau a gydnabyddir yn genedlaethol, fel y Cod Ymarfer. Yn benodol, mae'n asesiad risg ar wahân i'r Gradd Risg (A - E) a roddir i fusnesau ar ôl archwiliad yn ôl y Cod Ymarfer.

#### **3.2.1 Asesiad Cyffredinol o'r Risg i Iechyd y Cyhoedd**

Gwerthuswyd pob un o'r safleoedd a archwiliwyd o ran y risg i iechyd y cyhoedd. Gofynnwyd i Ymarfer Iechyd yr Amgylchedd farnu eu hasesiad ar y raddfa ganlynol:

1. *Bach iawn*
2. *Bach*
3. *Sylweddol*
4. *Ar fin codi*

## ATODIAD A

Yn y dadansoddiad hwn, mae safleoedd wedi'u grwpio yn ddau gategori: y rhai yr ystyrir eu bod yn peri risg 'isel' (Bach iawn neu Fach) a'r rhai yr ystyrir eu bod yn peri risg 'uchel' (Sylweddol neu Ar fin codi).

Ystyrir bod oddeutu 7% o'r holl safleoedd yn yr arolwg yn peri risg uchel i iechyd y cyhoedd yn ôl Ymarferwyr Iechyd yr Amgylchedd (gweler Tabl 5). Dangosir y canlyniadau ar wahân ar gyfer Cymru, Lloegr, yr Alban a Gogledd Iwerddon yn Nhabl 6, ac roedd y gwahaniaethau yn y canlyniadau rhwng y gwledydd yn fach, ac efallai nad ydynt yn ystyrllon.

**Tabl 5. Risg gyffredinol i iechyd y cyhoedd**

Risg i Iechyd y Cyhoedd	% o safleoedd
<b>'Isel'</b>	
Bach iawn	37.3%
Bach	55.5%
<b>'Uchel'</b>	
Sylweddol	6.9%
Ar fin codi	0.3%

**Tabl 6. Risg gyffredinol i iechyd y cyhoedd, fesul gwlad**

Risg i Iechyd y Cyhoedd	Lloegr	Yr Alban	Cymru	Gogledd Iwerddon
<b>'Isel'</b>				
Bach iawn	37.8%	36.8%	31.0%	36.5%
Bach	54.8%	58.6%	61.3%	57.2%
<b>'Uchel'</b>				
Sylweddol	7.1%	4.5%	7.7%	5.8%
Ar fin codi	0.3%	0.0%	0.0%	0.4%

Noder, nad yw'r rhifau yn gwneud cyfanswm o 100% o reidrwydd gan eu bod wedi'u talgrynnu i 1 lle degol

Nid yw'r risg i iechyd y cyhoedd yn gyfartal ar draws gwahanol fathau o safleoedd (fel y dangosir yn Nhabl 7). Mae gan arlwywyr y gyfran fwyaf o

## ATODIAD A

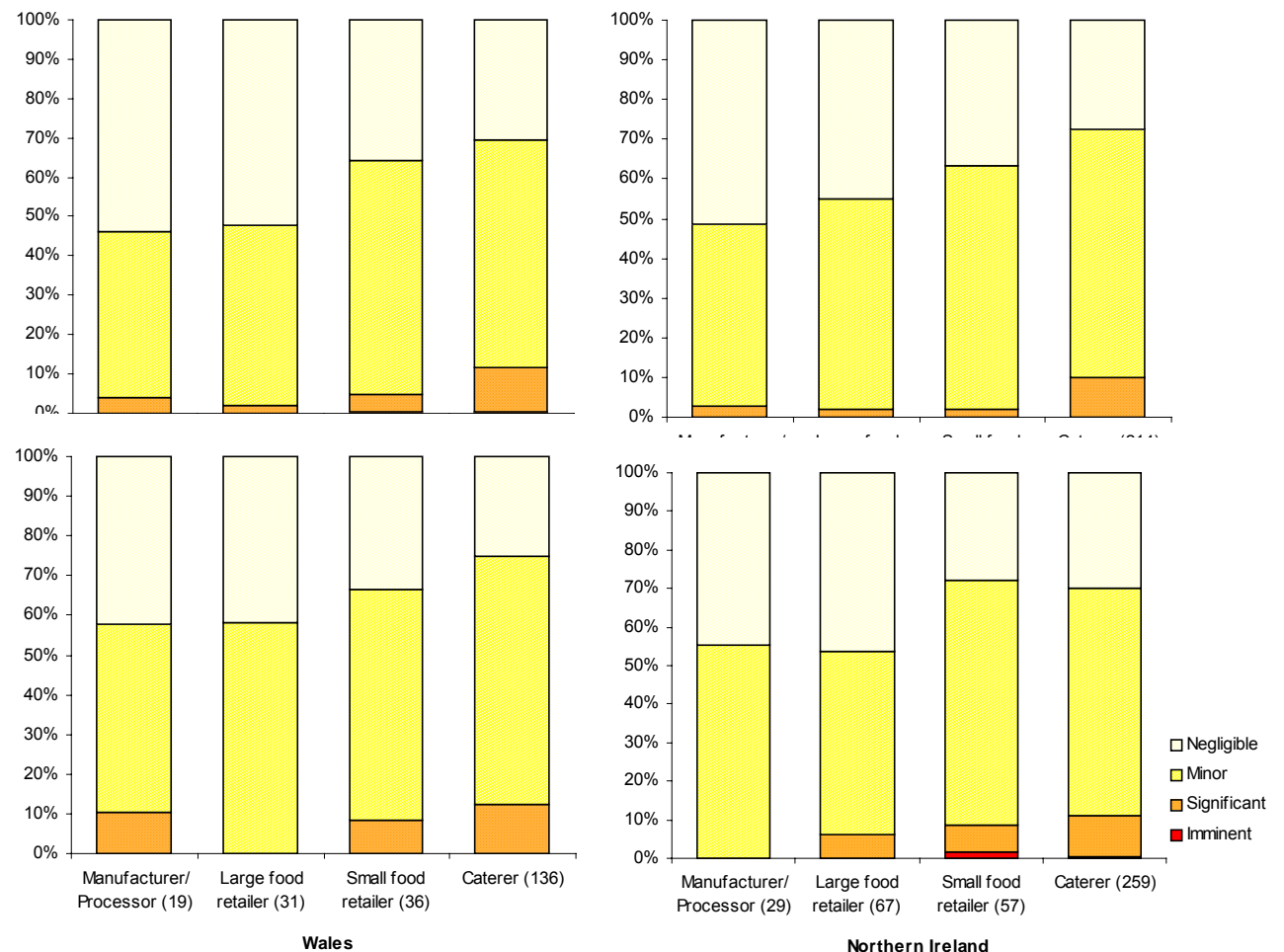
safleoedd yr ystyrir eu bod yn peri risg uchel, gyda mwy na dwbl y gyfran o safleoedd â gradd 'Sylweddol' neu 'Ar fin codi' nag unrhyw rai o'r mathau eraill. Dylid nodi hefyd bod gan fanwerthwyr bwyd mawr gyfran lai o safleoedd risg uchel na'r mathau eraill. Dangosir y dadansoddiad o'r data hwn i ganlyniadau ar gyfer Cymru, Lloegr, yr Alban a Gogledd Iwerddon yn Ffigur 3.

**Tabl 7. Risg i iechyd y cyhoedd, fesul math o adeilad**

Risg i Iechyd y Cyhoedd	Gweithgynhwr chwr	Manwerthwr mawr	Manwerthwr bach	Arlwywr
<b>'Isel'</b>				
Bach iawn	52.3%	50.6%	35.1%	30.0%
Mân	43.7%	47.1%	69.9%	58.5%
<b>'Uchel'</b>				
Sylweddol	4.0%	2.4%	4.7%	11.1%
Ar fin digwydd	0.0%	0.0%	0.3%	0.3%

Noder, mae pob colofn yn adio at 100% ac mae anghysondebau o ganlyniad i rifau'n cael eu talgrynnu i 1 lle degol

**Ffigur 3. Risg i iechyd y cyhoedd, fesul math o safle a gwlad**



Dangosir nifer y safleoedd ym mhob categori mewn cromfachau

### 3.2.2 Asesiad o'r Risg i Iechyd y Cyhoedd mewn Arlwywyr

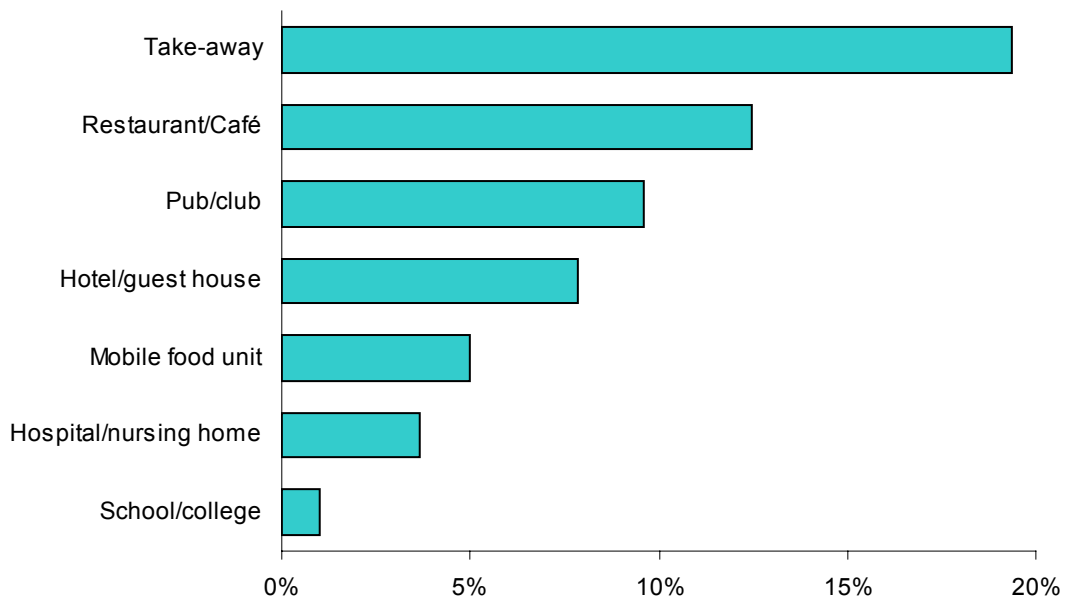
Mae'r data ar gyfer yr holl sefydliadau arlwyyo wedi'i rannau'n fathau gwahanol o arlwywyr, gyda'r data llawn yn cael ei ddangos yn Nhabl 8.

**Tabl 8. Risg i iechyd y cyhoedd mewn safleoedd arlwyyo**

Math o safle	Bach iawn	Mân	Sylweddol	Ar fin digwydd
<b>Siop gludfwyd</b>	17.5%	63.1%	18.5%	0.8%
<b>Bwyty / caffi</b>	26.0%	61.5%	12.3%	0.2%
<b>Tafarn / clwb</b>	29.4%	61.0%	9.6%	0.0%
<b>Gwesty</b>	31.9%	60.3%	7.9%	0.0%
<b>Uned fwyd symudol</b>	28.4%	66.7%	5.0%	0.0%
<b>Ysbyty / cartref nyrso</b>	47.5%	48.8%	3.3%	0.3%
<b>Ysgol / coleg</b>	61.2%	37.8%	1.0%	0.0%

Noder, nid yw pob rhes yn adio at 100% ac mae anghysondebau o ganlyniad i rifau'n cael eu talgrynnu i 1 lle degol

**Ffigur 4. Y ganran o arlwywyr 'risg uchel'**



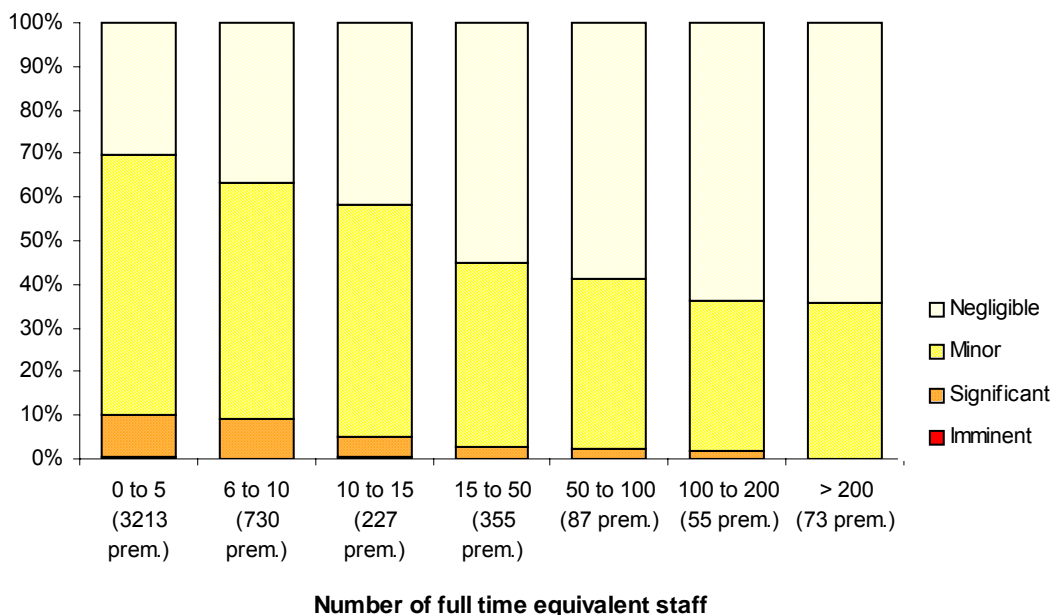
Mae Ffigur 4 yn dangos crynodeb o'r ganran o safleoedd yr ystyrir eu bod yn peri risg uchel i iechyd y cyhoedd (h.y. y ganran gyfan o'r safleoedd â gradd

'Sylweddol' neu 'Ar fin digwydd' o Dabl 8) ar gyfer pob math o arlwywr. Mae amrywiaeth eithaf eang yn y sgorio rhwng y gwahanol fathau, gyda bron i 20% o siopau cludfwyd yn peri risg uchel, wedi'u dilyn gan fwytai/caffis (12%). Mewn cyferbyniad â hynny, roedd gan ysgolion/ colegau, ysbytai/cartrefi nyrsio ac unedau bwyd symudol niferoedd cymharol fach o safleoedd a oedd yn peri risg uchel (llai na 5% o bob math).

**3.2.3 Maint y Busnes a'r Gydberthynas â Risg i Iechyd y Cyhoedd**

Yn yr adran hon, caiff gwybodaeth am nifer y staff cyfwerth ag amser llawn sy'n ymwneud â thrin bwyd ei chymharu â'r risg i iechyd y cyhoedd. Mae maint yn nodwedd gynhenid o fusnes ac un nad oes fawr dim rheolaeth drosto.

**Ffigur 5. Risg i iechyd y cyhoedd, fesul maint y busnes.**



Un o'r pwyntiau cyntaf i'w nodi o'r data am faint y busnesau bwyd, a ddangosir yn Ffigur 5, yw bod gan y mwyafrif o'r safleoedd a archwiliwyd (67%) 5 neu lai o gyflogeion (staff cyfwerth ag amser llawn).

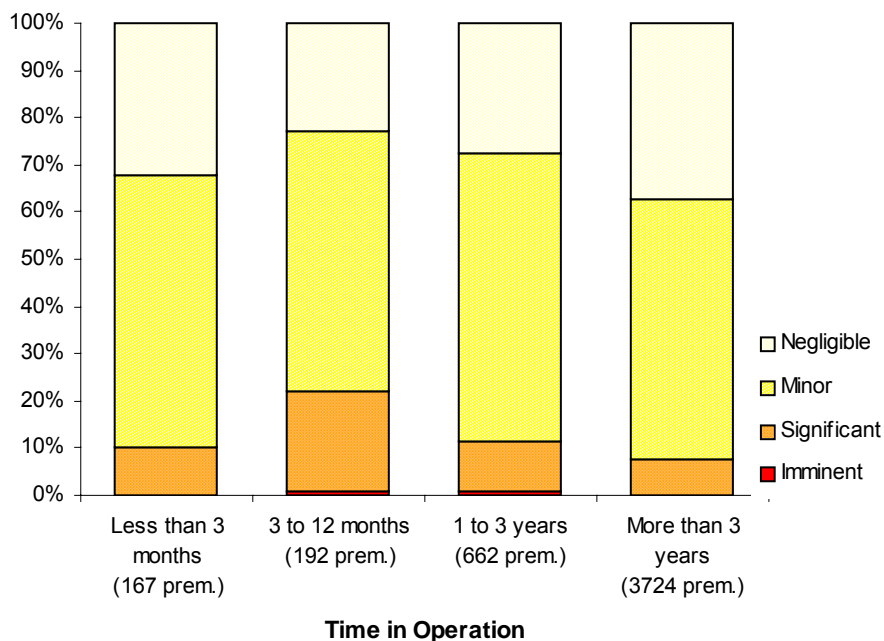
Roedd gan fusnesau bach y gyfran uchaf o safleoedd yr ystyrir eu bod yn peri risg uchel i iechyd y cyhoedd ('Sylweddol' neu 'Ar fin digwydd'). Mae busnesau â 10 neu lai o gyflogeion yn gyfrifol am 83% o gyfanswm y

busnesau yn Ffigur 5, ond maent yn cyfrif am 94% o'r grŵp risg uchel. Mae gan fusnesau mawr nid yn unig nifer fach iawn o safleoedd risg uchel, ond hefyd nifer fwy o safleoedd â gradd 'Bach iawn' na'r grwpiau eraill.

Mae nifer o esboniadau posibl am y canlyniadau uchod. Mae'n bosibl bod gan fusnesau llai drosiant uwch o staff sy'n peri problemau o ran hyfforddiant, a hefyd fynediad mwy cyfyngedig at gyngor technegol. Ar y llaw arall, mae'n bosibl bod gan fusnesau mawr gwell adnoddau technegol, rhagor o adnoddau i hyfforddi staff, ac yn ogystal â hyn, bydd y rhan fwyaf o weithgynhyrchwyr mawr eisoes wedi cyflwyno dogfennaeth ar sail egwyddorion HACCP i mewn i'w systemau rheoli. Mae'n amlwg y byddai angen rhagor o ymchwilio i ddatrys hyn, ond mae'r canlyniadau'n amlygu'r heriau i wella safonau mewn busnesau bach, gan gefnogi ffocws yr Asiantaeth yn "Safer Food Better Business" a rhaglenni eraill.

**3.2.4 Ers faint o amser y mae Busnes wedi bod yn gweithredu a'r Gydberthynas â Risg i Iechyd y Cyhoedd**

**Ffigur 6. Risg i iechyd y cyhoedd yn ôl yr amser y mae'r busnes wedi bod yn gweithredu**



## **ATODIAD A**

Roedd y rhan fwyaf o'r safleoedd sydd wedi'u cynnwys yn yr arolwg wedi bod yn gweithredu am fwy na 3 blynedd (78%). Roedd nifer llawer llai a oedd wedi bod yn gweithredu am gyfnod byrrach (llai na 3 mis 4%; 3 – 12 mis 4%; 1 – 3 blynedd 14% o'r safleoedd a archwiliwyd).

Y duedd gyffredinol yn y data hwn yw bod busnesau hŷn yn peri llai o risg i iechyd y cyhoedd (Ffigur 6). Gellid priodoli hyn i fusnesau'n dysgu ac yn cynyddu eu hymwybyddiaeth o faterion diogelwch bwyd wrth iddynt weithredu, o bosibl â chyngor o Adrannau Iechyd yr Amgylchedd.

Yr unig eithriad i'r duedd hon yw busnesau newydd (llai na 3 mis o weithredu), sydd â chyfran is mewn gwirionedd o safleoedd risg uchel na busnesau sydd wedi bod yn gweithredu rhwng 3 mis a blwyddyn. Gall hyn fod am nifer o resymau. Er enghraifft, mae'n debygol bod gan safleoedd sydd newydd eu hagor staff hyfforddedig ac mae'n debygol y bydd y cyfleusterau'n fodern. Hefyd, gallai Ymarferwyr Iechyd yr Amgylchedd sy'n archwilio dreulio rhagor o amser yn rhoi arweiniad i fusnes newydd. Mae'n dangos y gallai'r system bresennol ar gyfer cofrestru ac archwilio busnesau newydd fod yn anodd ei gwella.

### **3.3 FFACTORAU SY'N CYFRANNU AT SAFONAU HYLENDID**

Gofynnwyd i Ymarferwyr Iechyd yr Amgylchedd asesu safonau yn strwythur y safleoedd (h.y. cynllun, goleuo, awyru, draeniad, gwaredu gwastraff), a hefyd y cyfleusterau ar gyfer rheoli hylendid bwyd (offer, cyfleusterau lle y rheolir y tymheredd, cyfleusterau golchi bwyd a golchi dwylo, a'r defnydd o ddillad diogelu). Mae'r rhain yn ffactorau y mae busnes yn rheoli'n uniongyrchol. Gofynnwyd i Ymarferwyr Iechyd yr Amgylchedd hefyd asesu'r risg i iechyd y cyhoedd a berwyd gan ffactorau penodol y mae rheolwyr a staff yn dylanwadu arnynt, fel glendid cyffredinol. Yn ogystal â hyn, aseswyd dealltwriaeth staff o faterion hylendid, gwybodaeth rheolwyr o beryglon a'r systemau rheoli ar waith.

### 3.3.1 Ffactorau ffisegol

**Tabl 9. Cyflwr ffisegol y safleoedd a digonolrwydd cyfleusterau**

	Safleoedd gyda safon isel* (% o'r holl safleoedd)
Cyflwr ffisegol cyffredinol	19.0%
Cyfleusterau Hylendid	
- Storfa oeri / rhewi	6.9%
- Offer addas	5.4%
- Cyfleusterau golchi bwyd	4.9%
- Cyfleusterau golchi dwylo	11.9%
- Dillad diogelu	8.6%

\* Ystyr 'safon isel' yw gradd 15, 20 neu 25 am gyflwr ffisegol cyffredinol, yn ôl y Cod Ymarfer, neu naill ai 'sylfaenol ond angen gwella' neu'n 'annigonol' o ran cyfleusterau.

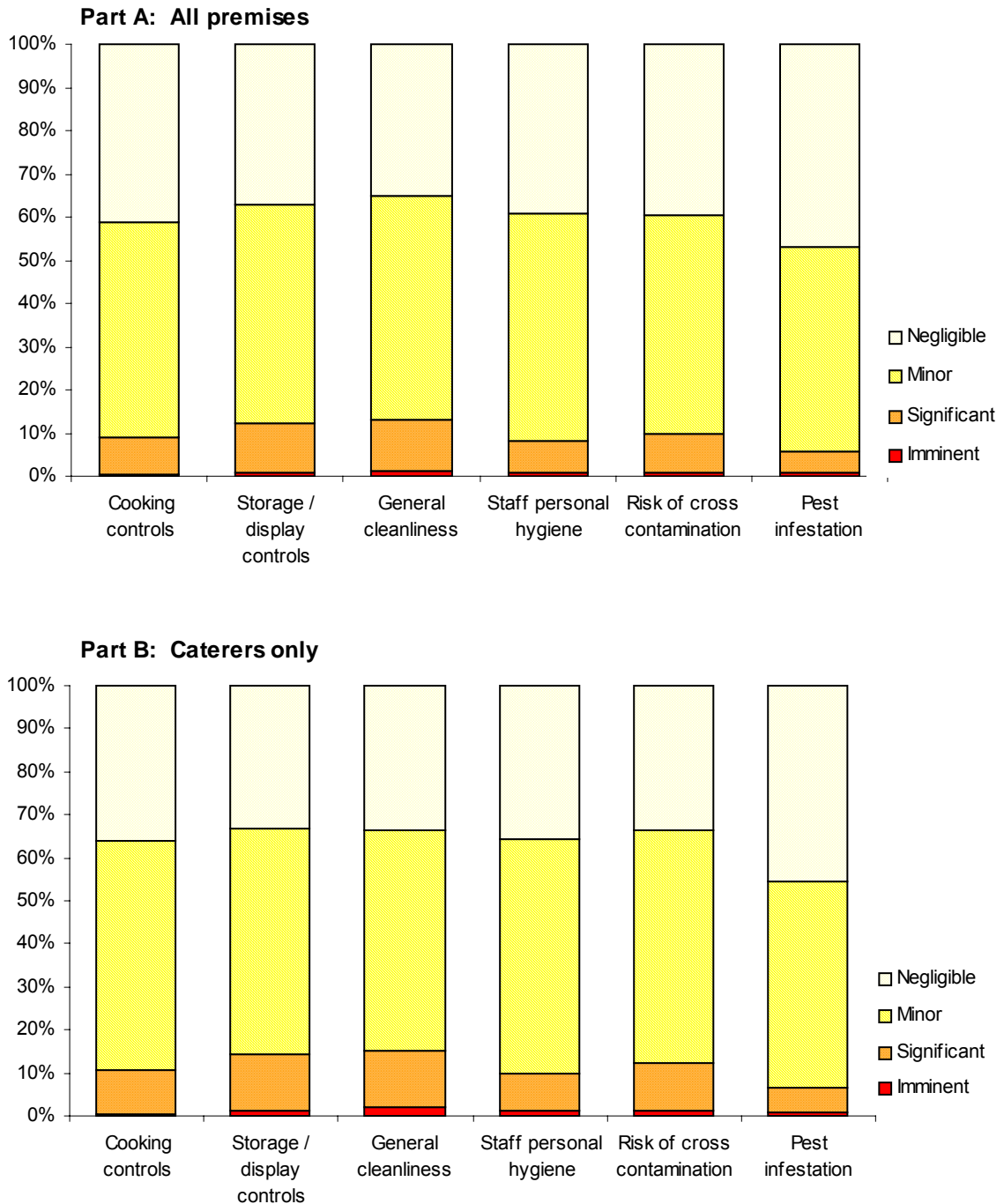
Dengys y canlyniadau yn Nhabl 9 fod Ymarferwyr Iechyd yr Amgylchedd yn ystyried bod gan gyfran gymharol uchel (19%) o safleoedd safon hylan isel o ran cyflwr eu seilwaith. Mesurwyd hyn yn ôl y sgôr strwythurol yn Rhan 2 o Gynllun Graddio Archwiliadau y Cod Ymarfer Cyfraith Bwyd, ac mae'n rhan o archwiliadau hylendid rheolaidd. Rhoddodd yr asesiad o ddigonolrwydd cyfleusterau hylendid bwyd amrywiaeth o ganlyniadau, gyda bron i 12% o fusnesau'n cael safonau isel ar gyfer cyfleusterau golchi dwylo (y categori â'r gyfran uchaf lle nodwyd gradd 'sylfaenol ond angen gwella' neu 'annigonol').

### 3.3.2 Ffactorau sy'n effeithio ar hylendid bwyd

Gellir gweld o Ffigur 7A nad oes fawr ddim gwahaniaeth bach iawn sydd yn lefel y risg i iechyd y cyhoedd o ffactorau hylendid penodol. Roedd hylendid cyffredinol a rheolaethau storio/arddangos yn fwy o broblem na'r pedwar ffactor arall (er nad yn wahanol iawn i'w gilydd).

Os archwilir yr arlwywyr fel grŵp ar wahân (Ffigur 7B), mae'r canlyniadau'n dilyn yr un patrwn cyffredinol hwn, heblaw bod y lefelau o risg ychydig yn uwch ar draws y ffactorau.

**Ffigur 7. Y risg i iechyd y cyhoedd a berir gan ffactorau hylendid allweddol**



'Rheolaethau coginio' – Rheolaethau i sicrhau y caiff bwyd ei goginio'n iawn

'Rheolaethau storio/arddangos' - Rheolaethau amser a thymheredd yn ystod storio ac arddangos

### 3.3.3 Gwybodaeth staff

Pan aseswyd gwybodaeth staff am hylendid bwyd, roedd gan 57% o safleoedd aelodau o staff yr oedd eu gwybodaeth am drin bwyd yn 'ardderchog' neu'n 'dda', tra roedd gan 34% aelodau o staff yr oedd eu gwybodaeth yn 'foddhaol' a 9% â gwybodaeth 'wael' neu 'wael iawn'. Noder mai at ddibenion yr arolwg hwn y cynhaliwyd yr asesiad hwn, ac nid yw'n berthnasol i unrhyw safonau cenedlaethol fel y Cod Ymarfer.

### 3.3.4 Systemau rheoli

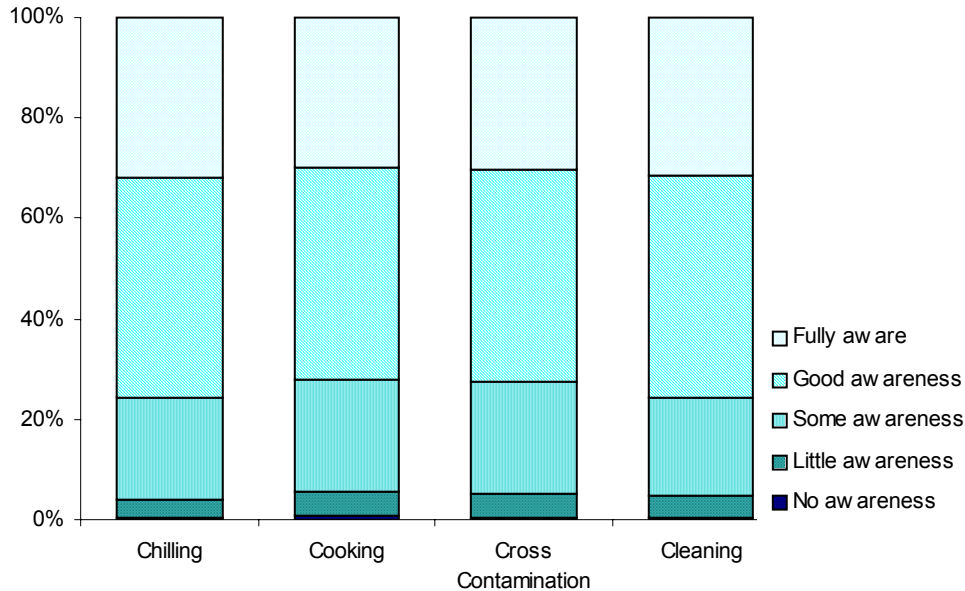
Roedd dau gwestiwn yn ymwneud ag ymwybyddiaeth y perchennog / rheolwr o beryglon diogelwch bwyd yn ei fusnes: un am nodi peryglon; a'r llall am reoli'r peryglon. Dangosir canlyniadau'r cwestiynau hyn yn Nhabl 10, a gellir gweld bod 73% o fusnesau wedi nodi pob perygl neu'r rhan fwyaf ohonynt ac roedd gan 65% o fusnesau ymwybyddiaeth lawn neu dda o sut y rheolir y peryglon hyn.

**Tabl 10. Rheoli peryglon diogelwch bwyd**

Nodi peryglon		Ymwybyddiaeth o reoli peryglon	
Gradd	% o Safleoedd	Gradd	% o Safleoedd
Nodwyd pob perygl	29.7%	Cwbl ymwybodol	24.1%
Rhan fwyaf o beryglon	42.7%	Ymwybyddiaeth dda	41.2%
Rhai peryglon	24.6%	Fawr ddim ymwybyddiaeth	27.9%
Dim peryglon	3.0%	Prin ymwybyddiaeth	6.0%
		Dim ymwybyddiaeth	0.7%

Noder, nid yw pob colofn yn adio at 100% ac mae anghysondebau o ganlyniad i rifau'n cael eu talgrynnu i 1 lle degol

**Ffigur 8. Ymwybyddiaeth rheolwyr am y peryglon o ran diogelwch bwyd mewn perthynas â rheolaethau oeri, coginio, croeshalogi a glanhau**



Nifer y safleoedd perthnasol: Oeri 4758; Coginio 4040; Croeshalogi 4628; Glanhau 4840.

Dengys Ffigur 8 i ba raddau yr oedd y rheolwr yn ymwybodol o reolaethau ar gyfer y canlynol: oeri/cynnal cadwyn oer; 'coginio' (gwres/dal/cadw); croeshalogi; a glanhau. Datblygwyd fframwaith y 'Pedair Efen' gan yr Asiantaeth ar gyfer ei Hymgyrch Hylendid Bwyd, rhaglen amlgyfryngol i wella ymwybyddiaeth o faterion hylendid bwyd. Datblygwyd y fframwaith hwn ymhellach gan yr Asiantaeth i greu 'Safer Food, Better Business', y pecyn rheoli diogelwch bwyd ar gyfer busnesau arlwygo a manwerthu bach. Dim ond y busnesau hynny yr oedd y Pedair Efen yn berthnasol iddynt sydd wedi'u cynnwys yn y dadansoddiad (dangosir cyfanswm y busnesau ar gyfer pob ffactor yn y troednodyn i Ffigur 8). Mae'r canlyniadau'n debyg iawn ar draws y Pedair Efen ac mae'n debygol os oes gan fusnesau reolaethau da ar waith ar gyfer un o'r ffactorau, y bydd ganddynt reolaethau ar gyfer pob un ohonynt. Roedd 5% o fusnesau lle nad oedd eu rheolwyr yn ymwybodol iawn neu'n ymwybodol o gwbl am beryglon mewn perthynas â choginio, croeshalogi neu lanhau, a 4% heb fawr ddim ymwybyddiaeth neu ddim ymwybyddiaeth o beryglon mewn perthynas ag oeri. Ar draws y pedwar ffactor, roedd gan 21%

## **ATODIAD A**

arall o safleoedd reolwyr a ddangosant beth ymwybyddiaeth o beryglon yn unig.

## Ychwanegiad A. Manylion am Fethodoleg

Paratowyd holiadur yr arolwg gan Adran Gorfodi'r Asiantaeth, a chafodd ei ragbrofi gydag awdurdod lleol i sicrhau eglurdeb a rhwyddineb o ran ei lenwi. Anfonwyd yr holiadur a'r nodiadau canllaw i bob awdurdod lleol yn y DU (468 i gyd) drwy system e-bost yr Asiantaeth.

Roed y cynllun samplu i sicrhau bod y gwahanol fathau o safleoedd yn cael eu cynnwys (e.e. siopau cludfwyd ac ati) yn seiliedig ar amcangyfrifon o'r niferoedd ym mhob categori yn y DU. Roedd hyn oherwydd nid oes gennym wybodaeth gyflawn am gyfanswm a dosbarthiad y gwahanol fathau o safleoedd yn y DU. Felly, pan ddosbarthwyd yr holiadur, gofynnwyd i awdurdodau lleol hefyd ddarparu gwybodaeth am nifer gwirioneddol y safleoedd ym mhob categori yn eu hardal. Yn anffodus, ychydig iawn a ymatebodd gyda data gwirioneddol am safleoedd, felly nid oedd yn bosibl i bwysoli'r data am safleoedd gyda'i gilydd. Dylid cofio hyn wrth edrych am y canlyniadau cyffredinol.

O ganlyniad i'r ffordd yr ymgwymerwyd â'r arolwg, mae safleoedd gyda Gradd Risg uwch (yn ôl y Cod Ymarfer Cyfraith Bwyd) wedi'u gor-samplu. Cyfarwyddwyd awdurdodau lleol i samplu busnesau lle y bwriedid cynnal archwiliad yn ystod cyfnod yr arolwg (Gorffennaf - Tachwedd 2005), yn hytrach na samplu o'u rhestr gyflawn o *busnesau cofrestredig*. Golyga hyn fod y safleoedd hynny sy'n cael eu harchwilio'n fwy aml (fel arfer gan fod ganddynt Radd Risg uwch, h.y. A - E) wedi'u cynrychioli'n ormodol yn y sampl. Bydd hyn wedi peri i'r data fod â thuedd gan fod y safleoedd hyn yn fwy tebygol o beri risg uchel i iechyd y cyhoedd. Addaswyd y data i gywiro'r duedd hon drwy bwysoli'r canlyniadau yn ôl yr amledd archwilio tybiedig, a benderfynwyd o edrych ar Radd Risg yr adeiladu yn yr archwiliad blaenorol. Gwnaeth yr addasiad wahaniaeth bach i werthoedd y data cydymffurfio (Adran 3.1) a'r risg gyffredinol i iechyd y cyhoedd (Adran 3.2.1, Tablau 5 a 6 yn unig) ac mae'r gwerthoedd wedi'u haddasu ar gyfer y canlyniadau hynny wedi'u rhoi yn yr adroddiad hwn.

Ni chymhwyswyd cywiro ar gyfer y duedd at ddadansoddiadau dilynol (Tabl 7, Ffigur 3 ac Adran 3.2.2 ymlaen) a oedd yn cymharu'r risg i iechyd y cyhoedd, neu safonau, a berir gan grwpiau o safleoedd yn y boblogaeth â'i gilydd. Mae hyn oherwydd: yn gyntaf, bydd grwpio mathau o safleoedd â'i gilydd yn aml yn

arwahanu safleoedd gyda Gradd Risg uchel, er enghraifft; ac yn ail, pan gaiff y data ei rannu yn ôl math neu ffactorau amrywiol, mae'r addasiad yn fwyfwy cymhleth.

Arolwg y DU o Safleoedd Bwyd 2005

1 Enw'r Awdurdod Lleol

2 Cod yr Awdurdod Lleol




(fel y'i defnyddir ar ffurflen Dychwelyd  
Monitro'r FSA)

Rhif ffurflen



**RHAN A - Cyn yr archwiliad**

3. Math o safleoedd bwyd a archwilir: *(Ticiwch un blwch yn unig gan adlewyrchu'r prif weithgaredd - gweler y nodiadau cyfarwyddyd)*

Manwerthwr bwyd mawr yn gwerthu rhai bwydydd risg uchel (e.e. archfarchnadoedd, groseriaid ac ati)

Manwerthwyr bwyd bach yn gwerthu bwyd agored yn bennaf (e.e. cigyddion).....

Arlwywr bwyd.....

Gweithgynhyrchwr / prosesydd.....

4. I arlwywr bwyd yn unig, math o safleoedd *(Ticiwch un blwch yn unig gan adlewyrchu'r prif weithgaredd - gweler y nodiadau cyfarwyddyd)*

Bwyty / caffi

Gwesty

Tafarn / clwb

Siop gludfwyd

Ysbyty / cartref nyrsio

Ysgol / coleg

Uned fwyd symudol

5. Gradd risg archwiliad hylendid bwyd cyn yr archwiliad fel yn Atodiad 5 y Cod Ymarfer *(Ticiwch un blwch yn unig)* A  B  C  D  safleoedd yn benodol i gynnyrch

6. Ers faint o amser y mae'r busnes wedi gweithredu o'r safleoedd *(Ticiwch un blwch yn unig)*

llai na 3 mis

3 i 12 mis

1 i 3 blynedd

mwy na 3 blynedd

7. Cyfnod ers yr archwiliad hylendid bwyd 'sylfaenol' diwethaf *(Ticiwch un blwch yn unig)*

Llai na 12 mis

12 i 18 mis

18 i 24 mis

24 i 36 mis

mwy na 36 mis

8. Cyfnod ers yr ymweliad diwethaf o unrhyw fath i'r safle *(Ticiwch un blwch yn unig)*

Llai na 12 mis

12 i 18 mis

18 i 24 mis

24 i 36 mis

mwy na 36 mis

## Ychwanegiad B Holiadur yr Arolwg a Chanllawiau

9. Pa gamau a gymerwyd adeg yr archwiliad sylfaenol diwethaf, neu ar ei ôl? *Ticiwch unrhyw rai sy'n gymwys*)

Gwobr hylendid (neu wobr gyfatebol)

Ymweliad dilynol

Llythyr gydag argymhellion  
o arfer gorau

Cyngor ysgrifenedig parthed toriadau cyfreithiol

Adroddiad boddhaol / cyngor ar lafar

Hysbysiad ffurfiol

Adroddiad boddhaol / dim camau

Cau gwirfoddol

Hysbysiad Gwahardd Brys

Gwahardd neu ddirymu cymeradwyaeth / trwydded

Rhybudd gwella

Erllyn (adrodd i'r Procuradur Ffisgal yn yr Alban)

# Ychwanegiad B Holiadur yr Arolwg a Chanllawiau

## RHAN B - Gwybodaeth o'r archwiliad o'r safleoedd

### Nifer a gyflogir

10. Amcangyfrif o nifer y staff cyfwerth ag amser llawn sy'n ymwneud â thrin bwyd?

### Cyflwr ffisegol y safleoedd

11. Asesiad cyffredinol o lendid, cynllun, strwythur, goleuo, system awyru, draeniad, cyfleusterau gwaredu gwastraff ac ati

(Rhowch sgôr 'strwythurol' fel yn Rhan 2 o'r Cynllun graddio archwiliad, h.y. 0, 5, 10, 15, 20 neu 25)

### Cyfleusterau hylendid bwyd a risgiau

12. Asesiad o ddigonolrwydd y cyfleusterau

(Rhowch 1 am ardderchog; 2 am dda; 3 am foddhaol; 4 am sylfaenol ond angen gwella; 5 am annigonol neu 0 am ddim yn gymwys)

(a) Cyfleusterau storfa oer / rhewedig addas a digonol.....

(b) Offer addas at y diben.....

(c) Cyfleusterau golchi bwyd .....

(d) Cyfleusterau golchi dwylo .....

(e) Y defnydd o ddillad diogelu.....

13. Asesiad o'r risg i iechyd y cyhoedd yn sgîl y canlynol:

(Rhowch 1 am fach iawn; 2 am fân; 3 am sylweddol; 4 am ar fin digwydd; 5 am ddim yn gymwys)

(a) Rheolaethau i sicrhau y caiff bwyd ei goginio'n iawn

(b) Rheolaethau amser a thymheredd yn ystod storio ac arddangos.....

(c) Glendid cyffredinol (e.e. o'r safleoedd, offer, llestri ac ati) .....

(d) Hylendid personol staff .....

(e) Risg o groeshalogi .....

(f) Pla.....

14. Asesiad o wybodaeth hylendid bwyd y staff trin bwyd/eu gallu i drin bwyd (Ticiwch un yn unig)

Ardderchog

Da

Boddhaol

Gwael

Gwael iawn

### Gweithdrefnau i reoli diogelwch bwyd

15. I ba raddau y mae'r perchennog/rheolwr wedi nodi'r peryglon diogelwch bwyd yn ei fusnes?

(Rhowch 1 os nodwyd pob perygl; 2 os nodwyd y rhan fwyaf ohonynt; 3 os nodwyd rhai ohonynt; 4 os na nodwyd dim ohonynt)

16. I ba raddau y mae'r perchennog/rheolwr yn ymwybodol o'r modd y caiff y peryglon hyn eu rheoli yn ei fusnes?

(Rhowch 1 am gwbl ymwybodol; 2 am ymwybyddiaeth dda; 3 am rywffaint o ymwybyddiaeth; 4 am ymwybyddiaeth brin; 5 am ddim ymwybyddiaeth)

17. I ba raddau y mae'r perchennog/rheolwr yn ymwybodol o'r peryglon diogelwch bwyd a all godi os na chymhwysir rheolaethau priodol mewn perthynas â:

(Rhowch 1 am gwbl ymwybodol; 2 am ymwybyddiaeth dda; 3 am rywffaint o ymwybyddiaeth; 4 am ymwybyddiaeth brin; 5 am ddim ymwybyddiaeth)

Oeri / cynnal cadwyn oer

Croeshalogi

Glanhau

# Ychwanegiad B Holiadur yr Arolwg a Chanllawiau

Gwres / dal / cadw

18. A yw'r busnes wedi cymryd camau cywirol priodol pan mae pethau wedi mynd o chwith? Oes  Nac oes  Dd/G  Ar waith
19. Pa mor ddigonol yw dogfennaeth wirfoddol y busnes o weithdrefnau / tystiolaeth ar gyfer cynhyrchu bwyd yn ddiogel?   
(Rhowch 1 am fwy na digonol; 2 am ddigonol; 3 am annigonol; 4 am ddim dogfennaeth)
20. Pa mor ddigonol yw'r dystiolaeth a gedwir sy'n dangos y dilynir y gweithdrefnau hyn wrth weithio?   
(Rhowch 1 am fwy na digonol; 2 am ddigonol; 3 am annigonol; 4 am ddim dogfennaeth)
21. Asesiad cyffredinol o'r gweithdrefnau hylendid a diogelwch bwyd presennol yn cynnwys arferion trin bwyd, gweithdrefnau a rheoli tymheredd?   
(Rhowch un sgôr fel yn Rhan 3 o'r Cynllun graddio archwiliad, h.y. 0, 5, 10, 20 neu 25)
22. Pa mor hyderus ydych chi, yn gyffredinol, y bydd rheolwyr yn cynnal systemau rheoli sy'n cydymffurfio yn y dyfodol?   
(Rhowch un sgôr fel yn Rhan 3 y Cynllun graddio archwiliad, h.y. 0, 5, 10, 20 neu 30)
- Asesiad cyffredinol o'r risg i iechyd y cyhoedd**
23. Beth yw'ch asesiad cyffredinol o'r risg i iechyd y cyhoedd?   
(Rhowch 1 am fach iawn; 2 am fân; 3 am sylweddol; 4 am ar fin digwydd )

---

## RHAN C - Camau ar ôl yr archwiliad

### Graddau archwilio ar ôl yr archwiliad

24. Graddau risg archwilio hylendid bwyd ar ôl yr archwiliad fel yn Atodiad 5 i'r Cod Ymarfer: (Ticiwch un blwch yn unig) A  B  C  D  E   
safleoedd yn benodol i gynnyrch

### Camau i'w cymryd yn dilyn yr archwiliad

25. Pa gamau sydd i'w cymryd? (Ticiwch unrhyw rai sy'n gymwys)
- Gwobr hylendid (neu gyfwerth)  Ymweliad dilynol
- Llythyr gydag argymhellion  Cyngor ysgrifenedig parthed tor-cyfraith o arfer gorau
- Adroddiad boddhaol / cyngor ar lafar  Rhybudd ffurfiol
- Adroddiad boddhaol / dim camau  Cau gwirfoddol
- Hysbysiad Gwahardd Brys  Atal dros dro neu ddirymu cymeradwyaeth / trwydded
- Hysbysiad gwella  Eryl   
(adrodd i'r Procuradur Ffisgal yn yr Alban)

---

**Anfonwch y ffurflen a gwblhawyd gan eich awdurdod fel rhan o'r arolwg hwn i'r Asiantaeth yn:**

**Enforcement Division  
Food Standards Agency  
Aviation House**

**Ychwanegiad B Holiadur yr Arolwg a Chanllawiau**  
125 Kingsway  
London WC2B 6NH

**Diolch am eich help gyda'r arolwg hwn**

# Ychwanegiad B Holiadur yr Arolwg a Chanllawiau

## Arolwg y DU o Safonau Hylendid Bwyd

### Canllawiau i Awdurdodau Lleol



#### Cyflwyniad

1. Diben yr arolwg hwn yw cael gwybodaeth mewn perthynas â safonau hylendid bwyd yn y prif fathau o safleoedd bwyd sy'n destun archwiliadau hylendid bwyd Awdurdodau Lleol. Bydd yn darparu gwybodaeth am y cyfleusterau a'r gweithdrefnau i reoli risgiau ar sail diogelwch bwyd. Bwriedir i'r arolwg gael ei gynnal ar adegau rheolaidd fel y gellir dadansoddi tueddiadau dros amser. Yn y pen draw, dylai'r wybodaeth hon helpu i hysbysu penderfyniadau'r Asiantaeth ac Awdurdodau Lleol i wella a chodi safonau.
2. Mae llwyddiant y fenter hon yn dibynnu'n fawr ar bob Adran Iechyd yr Amgylchedd Awdurdodau Lleol yn cymryd rhan yn yr arolwg, felly mae eich cefnogaeth yn bwysig i ni. Mae wedi'i gynllunio fel y gellir ymgymryd ag ef fel rhan o'r rhaglen arferol o waith archwilio safleoedd bwyd ac mae holiadur yr arolwg wedi'i beilota gan ddetholiad o Awdurdodau Lleol i sicrhau ei fod yn hawdd ei ddefnyddio. Fodd bynnag, os oes gennych unrhyw gwestiynau, mae croeso i chi ffonio xxxxxx xxxxxx ar 020 7276 8151 am gymorth a chyngor. Gwerthfawrogi eich cydweithrediad a'ch cyfranogiad yn fawr.

#### Cyfnod yr arolwg

3. Gofynnir i Awdurdod Lleol gynnal yr arolwg o fewn y cyfnod archwilio o 4 mis. Y dyddiad olaf ar gyfer dychwelyd holiaduron yw 31 Hydref 2005.

#### Nifer a math y safleoedd i'w cynnwys yn yr arolwg

4. Gofynnir Awdurdod Lleol i gwblhau ffurflen archwilio ar gyfer 20 o safleoedd. Dylai'r rhain gynnwys, lle y bo'n ymarferol bosibl:

<b>Gweithgynhyrchwyr Bwyd</b> (cyfanswm o 2)	Un mawr
	Un bach
<b>Arlwywyr</b> (cyfanswm o 12 o safleoedd o'r categorïau canlynol)	O leiaf tri bwyty
	Un gwesty
	Un dafarn neu glwb
	O leiaf tair siop cludfwyd
	Un ysbyty neu gartref nyrsio
	Un coleg neu ysgol
<b>Manwerthwyr</b> (cyfanswm o 6 safle o'r categorïau canlynol)	Un uned bwyd symudol
	Tair archfarchnad

Tri manwerthwr bach (gan gynnwys siopau cornel, siopau bara, siopau cig a siopau pysgod)

Peidiwch â chynnwys safleoedd risg isel h.y. categori E neu F yn yr hen god neu categori E o dan y cod newydd.

Mae'n bosibl nad oes gan rai awdurdodau lleol yr holl categorïau o safleoedd o fewn eu hardaloedd neu efallai nad oes ganddynt niferoedd digonol mewn categori penodol. Os felly, cwblhewch arolwg llai gan adlewyrchu math a nifer y safleoedd yn eich ardal.

#### Dethol safleoedd ar hap

5. Mae'n hanfodol y caiff y safleoedd a gynhwysir yn yr arolwg eu dethol ar hap. Mae angen i'r dull y dylech ei ddefnyddio i dethol y safleoedd fod yn gyson i sicrhau canlyniadau ystyrlon, felly dilynwch y weithdrefn a amlinellir isod. Dylid dewis dyddiad o fewn cyfnod yr arolwg pan fydd eich awdurdod yn dechrau gwaith ar yr arolwg. Wedyn, dylid cynhyrchu rhaglen o archwiliadau y bwriedir eu cynnal o'r dyddiad hwnnw. O'r rhestr honno, dylai rheolwr y tîm bwyd ddewis bob trydydd safle i'w cynnwys yn yr arolwg nes bod un safle wedi'i ddewis am bob un o'r mathau o safleoedd. Lle nad yw'r broses hon yn dewis un safle o bob math, cwblhewch arolwg llai yn adlewyrchu'r safleoedd yn eich ardal. Yn olaf, noder na ddylid cynnwys safleoedd a raddiwyd yng nghategoriâu E neu F o dan yr hen Godau ymarfer, a categori E o dan y Cod newydd yn yr Arolwg gan y gallai'r safleoedd hyn fod yn ddarostyngedig i strategaethau gorfodi amgen ac felly ddim yn destun archwiliadau sylfaenol.

#### Cwblhau Ffurflen yr Arolwg

6. Mae ffurflen yr arolwg wedi'i chynllunio fel y gellir ei chwblhau fel rhan annatod o archwiliad hylendid bwyd wedi'i raglennu. Gall unrhyw nifer o swyddogion Awdurdodau Lleol gwblhau'r ffurflenni. Ni fydd angen rhagor o ymweliadau ag safleoedd bwyd.
7. Gellir rhannu'r ffurflen yn dair rhan:
  - manylion am yr Awdurdod Lleol a Rhan A, yn gofyn am wybodaeth gyffredinol o gofnodion ffeil. Dylid cwblhau hyn cyn yr archwiliad.
  - Rhan B, ar wybodaeth o'r archwiliad, y dylid ei chwblhau yn yr archwiliad neu'n fuan ar ei ôl.
  - Rhan C, ar gamau yn dilyn yr archwiliad, y dylid ei chwblhau ar ôl yr archwiliad.

## Ychwanegiad B Holiadur yr Arolwg a Chanllawiau

8. Mae'r rhan fwyaf o'r cwestiynau ar y ffurflen yn gofyn am roi sgôr rhifiadol mewn blwch ateb. Rhoddir cyngor ar yr amrediad o sgorau i bob cwestiwn a'u hystyron ar y ffurflen mewn testun wedi'i italeiddio. Oni nodir yn wahanol ar y ffurflen, dylech ddewis un sgôr yn unig mewn ymateb i bob cwestiwn.
9. Lle y bo'n bosibl, mae amrediad y sgorau ar gyfer rhai cwestiynau (Rhifau 11, 21 a 22) wedi'i gysylltu â'r asesiadau y bydd angen eu gwneud o dan Gynllun Graddio Archwiliad y Cod Ymarfer.
10. Mae Cwestiwn 5 yn gofyn am radd risg archwiliad bresennol y safleoedd o dan Atodiad 5 i'r Cod Ymarfer. Fodd bynnag, yn enwedig ym mlwyddyn gyntaf yr arolwg, mae'n bosibl bod y radd risg archwiliad bresennol yn seiliedig ar yr hen Godau. Ni ddylai hyn fod yn broblem yn gyffredinol, a dylid ticio'r blwch priodol. Fodd bynnag, yn achos safleoedd cymeradwy sy'n benodol i gynnyrch, ticiwch y blwch "safleoedd yn benodol i gynnyrch" yn unig.
11. Mae Cwestiynau 7 a 9 yn cyfeirio at yr 'archwiliadau sylfaenol' fel y'u diffiniwyd yn Adran 4 o'r Cod Ymarfer. Yn enwedig ym mlwyddyn gyntaf yr Arolwg, mae'n bosibl y cafodd yr archwiliad diwethaf o'r safleoedd ei gynnal o dan yr hen God. Os felly, cyfeiriwch yn ôl at yr archwiliad a raglennwyd ddiwethaf o'r safleoedd wrth ateb cwestiynau 7 a 9.

### Beth fydd yr FSA yn gwneud â'r canlyniadau?

12. Bydd yr Asiantaeth yn mewnbynnu'r wybodaeth o'r ffurflenni i gronfa ddata, y byddwn yn gallu ei defnyddio i gynhyrchu adroddiadau cryno ar y canlyniadau ar gyfer categorïau unigol o fusnes bwyd a phob math o fusnes a gwmpesir yn yr arolwg. Caiff crynodebau hefyd eu cynhyrchu ar sail y DU ar gyfer Cymru, Lloegr, yr Alban a Gogledd Iwerddon.
13. Caiff y wybodaeth gryno hon ei thrafod â grwpiau rhanddeiliaid a chaiff ei chyhoeddi ynghyd ag unrhyw gasgliadau y gellir eu ffurfio am safonau hylendid o fewn yr hapsampl o fusnesau bwyd ar wefan yr Asiantaeth: ([www.food.gov.uk](http://www.food.gov.uk))
14. Gan mai diben yr Arolwg yw ffurfio casgliadau cyffredinol am safonau hylendid, caiff data'r arolwg ei ddadansoddi a'i gyhoeddi yn ddienw. Ni fydd unrhyw asesiad o adeiladau, awdurdodau lleol na swyddogion unigol.

### Dychwelyd ffurflenni'r arolwg i'r Asiantaeth

15. Gofynnir Awdurdodau Lleol i ddychwelyd ffurflenni'r arolwg pan fyddant wedi'u cwblhau neu fel swp, i xxxx xxxxxx, Enforcement Division, Food Standards Agency, Aviation House, 125 Kingsway, London, WC2B 6NH. Gofynnir i Awdurdodau Lleol gadw copïau o'r ffurflenni rhag ofn bod angen i'r Asiantaeth gadarnhau manylion ar yr arolwg. Y dyddiad olaf i ddychwelyd y ffurflen yw 31 Hydref 2005.

## Diffiniad o gategoriâu safleoedd

At ddibenion yr arolwg hwn, mae categorïau'r safleoedd wedi'u diffinio yn ôl y disgrifiad isod. Gall rhai safleoedd rychwantu dau ddiffiniad, ac mae'r diffiniadau isod yn dosbarthu'r safleoedd i'r categori sy'n cynrychioli prif ffynhonnell incwm y busnes.

### **Bwyty / Caffi / Ffreutur:**

Safleoedd yn cynnig coginio / paratoi bwyd i'r cwsmeriaid i'w fwyta yn yr adeilad, gydag ardal eistedd. Mae'r categori hwn yn cynnwys ffreuturau yn y gwaith, caffis ac safleoedd hunanarlwyo.

### **Gwesty:**

Safleoedd sydd ond yn arlwyo i gwsmeriaid y maent hefyd yn darparu llety dros nos iddynt. Mae hyn yn cynnwys sefydliadau gwely a brecwast. Noder, dylid cofnodi gwestai sy'n darparu gwasanaeth bwyty i gwsmeriaid ehangach na'u gwesteion o dan y categori bwytai.

### **Tafarn / Clwb:**

Safle masnachol y mae ei fusnes sylfaenol yw gwerthu alcohol mewn bar cyhoeddus, ond sydd hefyd yn darparu prydau a arlywir yn yr adeilad. Os oes gan y dafarn gyfleusterau bwyty ar wahân, dylid ei ddsbarthu i gategori'r dafarn.

### **Siop gludfwyd:**

Sefydliad sy'n darparu bwyd parod i gwsmeriaid, yn bennaf i'w fwyta y tu allan i'r safleoedd. Ni all safleoedd fod yn symudol ac mae'n rhaid iddynt fod yn adeiladau dynodedig. Er enghraifft, siop pysgod a sglodion, siopau brechdanau a siopau cludfwyd Tsieineaidd neu Indiaidd.

### **Ysbyty / Cartref nyrsio:**

Safleoedd lle y darperir gwasanaethau arlwyo i gwsmeriaid sy'n preswyllo yno ac sy'n cael triniaeth neu gymorth meddygol. Er enghraifft, cartrefi gofal a chyfleusterau i'r henoed; ysbytai a chyfleusterau gofal preswyl.

### **Ysgol / coleg:**

Safle arlwyo, a leolir ar safle sy'n darparu addysg a chymwysterau ffurfiol. Dylai'r safleoedd fod yn gysylltiedig ag awdurdod addysg lleol o bosibl drwy gytundeb arlwyo.

### **Uned bwyd symudol:**

Safleoedd bwyd lle nad yw'r adeilad, gan gynnwys y gegin, mewn strwythur safle parhaol. Mae'n rhaid i'r cyfleusterau arlwyo cyfan (cegin ac ati) allu symud lleoliad daearyddol. Er enghraifft, faniau byrgyrs ac unedau arlwyo symudol.

### **Archfarchnad:**

Siopau manwerthu sy'n darparu amrywiaeth o nwyddau o fwy nag un sector groser ac o amrywiaeth o frandiau. Ymhlith y safleoedd yn y sector hwn dylai fod aelodau o un o'r cadwyni mawr o fanwerthwyr, fel Sainsburys, Tesco, Asda, Morrison, Co-op, Marks & Spencer, Waitrose a Budgens. Dylid hefyd gynnwys Metro, Central neu Extra, deilliadau canol dinas y grwpiau archfarchnadoedd mwy hefyd yn y categori hwn.

### **Manwerthwyr bach:**

Y safleoedd i'w cynnwys yn y categori hwn fydd siopau groser a siopau bwyd sy'n fusnesau bwyd ar raddfa fach. Er enghraifft, siopau cig, siopau, siopau pysgod, siopau pentref neu siopau groser. Mae manwerthwyr annibynnol fel Cost Cutter, One Stop, All Days a Premier i'w cynnwys yn y categori hwn.

## **YCHWANEGIAD C Bwyd**

## **Camau Gorfodi Ffurfiol ar gyfer Hylendid**

Roedd y camau canlynol ar gael i awdurdodau lleol adeg yr arolwg yn dibynnu ar nifer yr achosion o ddiffyg cydymffurfiaeth a'r risg i iechyd y cyhoedd:

- rhybuddion ysgrifenedig
- hysbysiadau gwella
- hysbysiadau camau adfer/hysbysiadau cadw (ar gyfer safleoedd cymeradwy yn unig)
- cau gwirfoddol
- atafaelu bwyd, ildiadau neu gadw bwyd
- rhybuddion ffurfiol
- hysbysiadau / gorchmynion gwahardd brys
- gorchymyn gwahardd (gwahardd perchennog busnes bwyd)
- erlyn

Ceir canllaw ar lefel y camau i'w cymryd a phryd i'w cymryd yng Nghod Ymarfer Deddf Diogelwch Bwyd 1990.

FSA 06/07/03

Figure 1

English	Welsh
Score	Sgôr

Figure 2

English	Welsh
Score	Sgôr

Figure 3

English	Welsh
Manufacturer / Processor	Gwneuthurwr / Prosesydd
Large food retailer	Manwerthwr bwyd mawr
Small food retailer	Manwerthwr bwyd bach
Caterer	Arlwywr
England	Lloegr
Scotland	yr Alban
Wales	Cymru
Northern Ireland	Gogledd Iwerddon
Negligible	Bach iawn
Minor	Mân
Significant	Sylweddol
Imminent	Ar fin digwydd

Figure 4

English	Welsh
Take-away	Siop cludfwyd
Restaurant/Café	Bwyty/Caffi
Pub/club	Tafarn/clwb
Hotel/guest house	Gwesty
Mobile food unit	Uned bwyd symudol
Hospital/nursing home	Ysbyty/cartref nyrsio
School/college	Ysgol/ coleg

Figure 5

English	Welsh
prem	adeilad
Negligible	Bach iawn

Minor	Mân
Significant	Sylweddol
Imminent	Ar fin digwydd

Figure 6

English	Welsh
Less than 3 months	Llai na 3 mis
3 to 12 mis	3 i 12 mis
1 to 3 years	1 i 3 blynedd
More than 3 years	Mwy na 3 blynedd
prem	adeilad
Neglible	Bach iawn
Minor	Mân
Significant	Sylweddol
Imminent	Ar fin digwydd

Figure 7

English	Welsh
Cooking controls	Rheolaethau coginio
Storage / display controls	Rheolaethau storio / arddangos
General cleanliness	Glendid cyffredinol
Staff personal hygiene	Hylendid personol staff
Risk of cross contamination	Risg croeshalogi
Pest infestation	Pla
Neglible	Bach iawn
Minor	Mân
Significant	Sylweddol
Imminent	Ar fin digwydd

Figure 8

English	Welsh
Chilling	Oeri
Cooking	Coginio
Cross Contamination	Croeshalogi
Cleaning	Glanhau
Fully aware	Cwbl ymwybodol
Good awareness	Ymwybyddiaeth dda
Some awareness	Peth ymwybyddiaeth
Little awareness	Ymwybyddiaeth brin
No awareness	Dim ymwybyddiaeth

Presentation – Staff Allocation

English	Welsh
Aim 1 – Food Safety	Nod 1 – Diogelwch Bwyd
Aim 2 – Eating for Health	Nod 2 – Bwyta ar gyfer Iechyd
Aim 3 – Choice	Nod 3 – Dewis