CANLLAWIAU CRYNO AR Y RHEOLIADAU HYLENDID BWYD NEWYDD AR GYFER BWYTAI, ARLWYWYR A BUSNESAU SY'N GWERTHU BWYD I'R DEFNYDDIWR TERFYNOL

NODYN AR Y CANLLAWIAU HYN

Bwriad y canllawiau hyn yw'ch helpu chi i ddeall prif ofynion y ddeddfwriaeth hylendid newydd. Dylid eu defnyddio ar y cyd â'r ddeddfwriaeth ac â chanllawiau mwy cynhwysfawr yr ASB. (gweler "Manylion" isod).

CYFLWYNIAD

1. Os ydych yn berchen ar fusnes sy'n paratoi, trafod ac yn gwerthu bwyd, neu os ydych yn bwriadu dechrau busnes o'r fath, rhaid i chi gydymffurfio â rheolau hylendid er mwyn sicrhau bod y bwyd yn ddiogel i'w fwyta. Newidiodd y rheolau hyn ar 1 Ionawr 2006. Er nad yw llawer o'r rheolau wedi newid ers y gofynion blaenorol, mae yna rai gwahaniaethau.

2. Mae'r canllawiau hyn yn amlinellu'ch dyletswyddau cyfreithiol ac yn cyfeirio at ffynonellau eraill a all roi arweiniad pellach i chi. Mae canllawiau manylach ar ofynion y ddeddfwriaeth hylendid bwyd newydd wedi'u cynnwys yn "Canllawiau yr ASB ar ofynion deddfwriaeth hylendid bwyd" (gweler "Manylion" isod).

3. Er nad yw'r canllawiau hyn yn gyfraith gwlad, maent yn cynrychioli barn yr Asiantaeth, a'u nod yw darparu cyngor a gwybodaeth i fusnesau bwyd am y rheolau hylendid bwyd newydd. Dim ond y llysoedd, serch hynny, sy'n gallu deddfu ar y gyfraith.

COFRESTRU'CH SAFLE

4. Rhaid i weithredwyr busnesau bwyd gofrestru'u sefydliadau gyda'r Awdurdod Lleol perthnasol o leiaf 28 diwrnod cyn iddyn nhw ddechrau masnachu, gan nodi pob uned o'u busnesau bwyd. Mae hyn yn rhoi cyfle i fusnesau bwyd newydd ddod o hyd i wybodaeth a chanllawiau pellach gan yr Awdurdod ar faterion yn ymwneud â chyfraith bwyd. Os yw'ch sefydliad eisoes wedi'i gofrestru ac na fu newidiadau ers cofrestru neu ers yr ymweliad adolygu diwethaf gan yr Awdurdod Lleol, nid oes rhaid i chi gymryd camau pellach i gydymffurfio â'r gofyniad hwn.

5. Wrth gofrestru, rhaid i weithredwyr busnesau bwyd ddarparu manylion llawn am natur gweithgareddau eu sefydliadau, gan sicrhau eu bod yn hysbysu'r Awdurdod Lleol am unrhyw newidiadau sy'n dilyn, e.e. y gweithredwr bwyd yn newid, y busnes bwyd yn newid, un o'r sefydliadau presennol yn cau ac ati. Dylid hysbysu'r Awdurdod Lleol am newidiadau o'r fath cyn gynted â phosib, ac ymhen 28 diwrnod ar ôl i'r newid ddigwydd.

- Dylech gysylltu â'r Awdurdod Lleol perthnasol er mwyn rhoi gwybod am unrhyw newidiadau.

- Os ydych yn sefydlu busnes newydd, dylech lenwi ffurflen gofrestru a'i rhoi i'ch Awdurdod Lleol o leiaf 28 diwrnod cyn dechrau masnachu.

Cysylltwch â'ch Awdurdod Lleol i gael mwy o wybodaeth.

GOFYNION HYLENDID

6. Er mwyn cynhyrchu bwyd yn ddiogel, rhaid sicrhau bod eich safle a'r ffordd rydych chi'n cynhyrchu'r bwyd yn hylan. Rhaid i chi sicrhau bod eich safle'n lân a bod eich cyfarpar yn addas at y gwaith o gynhyrchu bwyd. Rhaid trafod bwydydd mewn modd hylan. Rhaid i staff gael eu goruchwylio'n briodol a/neu eu hyfforddi ym maes hylendid bwyd fel y gallant gyflawni'u gwaith mewn ffordd hylan. Mae angen i'r sawl sy'n gyfrifol am ddatblygu a chynnal y weithdrefn y cyfeirir ati ym mharagraff 8 a 9 isod fod wedi derbyn hyfforddiant addas. Mae'r rheolau'n disgrifio'r gofynion cyffredinol y mae angen i chi gydymffurfio â hwy.

7. Mae'r ASB yn cyhoeddi amrywiaeth eang o ganllawiau i'ch helpu i wneud bwyd yn ddiogel. Mae Atodiad B "Canllawiau'r ASB ar ofynion deddfwriaeth hylendid bwyd" yn nodi canllawiau'r ASB ynghyd â lle i ddod o hyd iddynt. Hwyrach y bydd gan eich Awdurdod Lleol neu'ch cymdeithas fasnach wybodaeth bellach (os ydych yn aelod).

RHEOLI DIOGELWCH BWYD

8. Nid yw cynhyrchu bwyd yn ddiogel yn digwydd ar hap. Rhaid i chi reoli'r broses er mwyn gwarchod eich cwsmeriaid a'ch enw da ac er mwyn cydymffurfio â'r gyfraith. Dan y rheolau hylendid mae'n ofynnol i chi fod â gweithdrefn ar waith sy'n gwneud hyn yn unol â rhai egwyddorion penodol.

9. Bydd rhaid i'ch gweithdrefnau ddangos i'ch swyddog gorfodi bod mesurau effeithiol ar waith i reoli diogelwch bwyd. Mae'r elfennau canlynol yn hanfodol;

- Mae unrhyw beryglon posib ar eich safle i ddiogelwch bwyd yn cael eu nodi ("Beth all fynd o'i le, pryd a sut?")

- Mae systemau rheoli ar waith i ymdrin â'r peryglon hyn. ("Beth alla' i wneud amdano a ble?")

- Mae systemau rheoli ar waith ac yn cael eu gwirio. Os aiff rhywbeth o'i le mae pawb yn gwybod y drefn ac yn ei rhoi ar waith. ("Beth sy'n dderbyniol?" "Sut alla' i wneud yn siŵr?" "Beth alla' i wneud amdano?")

- Mae gweithdrefnau'n cael eu diweddaru. ("Os bydda' i'n newid fy ffordd o baratoi bwyd, oes angen i mi newid fy systemau diogelu bwyd?")

- Mae cofnodion yn cael eu cadw er mwyn nodi'r gweithdrefnau. ("Pa gofnodion ddylwn i eu cadw er mwyn nodi fy ngweithdrefnau?")

- Mae cofnodion yn cael eu cadw er mwyn dangos bod y gweithdrefnau'n effeithiol. ("Pa gofnodion ddylwn i eu cadw er mwyn dangos bod fy ngweithdrefnau'n effeithiol a bod unrhyw broblemau wedi'u datrys"?)

10. Er mwyn helpu arlwywyr i gydymffurfio â'r ddeddfwriaeth newydd, mae'r ASB wedi cynhyrchu pecynnau canllawiau, sef 'Safer food, better business' yn Lloegr, 'Safe catering – your guide to HACCP' yng Ngogledd Iwerddon a 'Cooksafe' yn yr Alban.

Nid oes rheidrwydd ar fusnesau arlwyo i ddefnyddio pecyn ASB, ond bydd llawer o fusnesau'n eu cael yn ddefnyddiol.

Mae manylion llawn am sut i gael gafael ar y pecyn hwn ar gael yn "Canllawiau ASB ar ofynion deddfwriaeth hylendid bwyd". Fel arall, dylech gysylltu â'ch Awdurdod Lleol.

Mae cyngor cyffredinol gan yr ASB ar reoli diogelwch bwyd hefyd ar gael ar y wefan yn www.food.gov.uk/foodindustry/hygiene/sfbb. Mae yna ddolen ar y dudalen hon â gwybodaeth y gellir ei lawrlwytho am 'Safer food, better business' a 'Cooksafe'.

Mae cymorth pellach i fusnesau ar gynhyrchu bwyd yn ddiogel ar gael yn llyfryn yr ASB, 'Food Hygiene – a guide for businesses'. Gweler www.food.gov/multimedia/pdfs/hygienebusinessguide.pdf.

CANLLAWIAU ARFERION DA

12. Mae'r rheoliadau hylendid bwyd yn darparu ar gyfer datblygu canllawiau ar arferion hylendid da ac ar gyfer rhoi egwyddorion HACCP ar waith. Gall gweithredwyr busnesau bwyd ddefnyddio'r canllawiau hyn yn wirfoddol i'w cynorthwyo i gydymffurfio â'u dyletswyddau dan y ddeddfwriaeth hylendid bwyd. Rhaid i swyddogion gorfodi roi ystyriaeth i'r canllawiau hyn wrth asesu cydymffurfiaeth â chyfraith bwyd. Mae gwybodaeth bellach am ganllawiau arferion da ar gael ar wefan yr ASB yn www.food.gov.uk/foodindustry/hygiene/goodpractice

MANYLION

Mae'r rheolau y cyfeirir atynt yn y canllawiau hyn yn cael eu cynnwys yn:

- Rheoliad (CE) Rhif 852/2004 Senedd Ewrop a'r Cyngor ar hylendid bwydydd.

Mae hyn yn rhan o becyn o ddeddfwriaeth y CE ar hylendid bwyd, sydd hefyd yn cynnwys:

- Rheoliad (CE) Rhif 853/2004 Senedd Ewrop a'r Cyngor yn pennu rheolau hylendid penodol ar gyfer bwyd sy'n dod o anifeiliaid; a
- Rheoliad (CE) Rhif 854/2004 Senedd Ewrop a'r Cyngor yn pennu rheolau penodol ynglŷn â threfniadau swyddogol ar gyfer cynhyrchion sy'n dod o anifeiliaid i'w bwyta gan bobl.

Cyhoeddwyd y ddeddfwriaeth hon yng Nghyfnodolyn Swyddogol yr Undeb Ewropeaidd ar 30 Ebrill 2004, L139. Cyhoeddwyd fersiynau wedi'u cywiro yng Nghyfnodolyn Swyddogol yr Undeb Ewropeaidd ar 25 Mehefin 2004, L226.

Yn ogystal, mae nifer o fesurau manylach wedi’u cyhoeddi, gan gynnwys mesurau dros dro a mesurau i’w rhoi ar waith, sef:

- Rheoliad Rhif 1688/2005 y Comisiwn (CE) yn gweithredu Rheoliad (CE) Rhif 853/2004 Senedd Ewrop a’r Cyngor ar warantau arbennig ynghylch salmonela ar gyfer llwythi o rai mathau o gig ac wyau i’r Ffindir a Sweden;

- Rheoliad Rhif 2073/2005 y Comisiwn (CE) ar feini prawf microbiolegol ar gyfer bwydydd;

- Rheoliad Rhif 2074/2005 y Comisiwn (CE) yn pennu mesurau gweithredu ar gyfer rhai cynhyrchion penodol dan Reoliad (CE) Rhif 853/2004, ar gyfer trefniadaeth rheolaethau swyddogol dan Reoliadau (CE) Rhifau 854/2004 a 882/2004, yn rhanddirymu Rheoliad (CE) Rhif 852/2004 ac yn diwygio Rheoliadau (CE) Rhifau 853/2004 a 854/2004;

- Rheoliad Rhif 2075/2005 y Comisiwn (CE) yn pennu rheolau penodol ar gyfer rheolaethau swyddogol *Trichinella* mewn cig; a

- Rheoliad Rhif 2076/2005 y Comisiwn (CE) yn pennu trefniadau trosiannol ar gyfer gweithredu Rheoliadau (CE) Rhif 853/2004, (CE) Rhifau 854/2004 a 882/2004 Senedd Ewrop a’r Cyngor ac yn diwygio Rheoliadau (CE) Rhifau 853/2004 a 854/2004.

Cyhoeddwyd Rheoliad 1688/2005 yng Nghyfnodolyn Swyddogol yr Undeb Ewropeaidd ar 15 Hydref 2005, L271. Cyhoeddwyd Rheoliadau 2073/2005, 2074/2005, 2075/2005 a 2076/2005 yn y Cyfnodolyn ar 22 Rhagfyr 2005, L 338.

Os am weld copïau o Reoliadau'r CE mewn fformat pdf ewch i wefan yr Asiantaeth Safonau Bwyd yn:

www.food.gov.uk/foodindustry/regulation/europeleg/eufoodhygieneleg/

Os am weld copïau o’r Cyfnodolyn Swyddogol ewch i wefan yr Undeb Ewropeaidd yn:

www.europa.eu.int/eur-lex/lex/JOIndex.do?ihmlang=en

Dyma’r deddfau perthnasol yn y DU:

- Rheoliadau Hylendid Bwyd (Lloegr) 2006 (OS 2006/14)
- Rheoliadau Hylendid Bwyd (Yr Alban) 2006 (OS yr Alban 2006/3)
- Rheoliadau Hylendid Bwyd (Cymru) 2006 (OS 2006/31 (W.5))
- Rheoliadau Hylendid Bwyd (Gogledd Iwerddon) 2006 (SR 2006/3)

Mae copïau ar gael gan Swyddfa Gwybodaeth y Sector Cyhoeddus. Er mwyn eu gweld, ewch i’r wefan ganlynol:

www.opsi.gov.uk

Mae canllawiau manwl ar gael yn "Canllawiau yr ASB ar ofynion deddfwriaeth hylendid bwyd" ar wefan yr ASB yn:

http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fsaguidefoodleg.pdf