

Hydref 2009

Cyngor i Ofalwyr Plant Cofrestredig sy'n Gweithio ar Safle Domestig ac yn Gweithredu fel Busnes Bwyd

Cafodd y cyngor canlynol ei baratoi gan yr Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB) ar gyfer gofalwyr plant cofrestredig sy'n gweithio ar safle domestig ac yn darparu gwasanaeth bwyd i'r rhai yn eu gofal. Cafodd y cyngor ei baratoi mewn ymateb i gwestiynau yn holi a oes gofyn i ofalwyr plant hefyd gofrestru fel gweithredwyr busnesau bwyd.

Anelir y cyngor hwn at ofalwyr plant cofrestredig sy'n gweithio ar safle domestig, gan gynnwys gwarchodwyr plant ac **nid yw** wedi'i fwriadu ar gyfer nanis a rhai sy'n gofalu am blant yn eu cartref nac ar gyfer gofalwyr plant mewn cartrefi sy'n gweithredu o eiddo annomestig megis meithrinfeydd, cartrefi gofal ac ysgolion.

Nid wyf yn darparu unrhyw wasanaethau bwyd. Oes raid i mi gofrestru fel gweithredwr busnes bwyd?

Os nad ydych yn darparu dim mwy na'r lefelau canlynol o wasanaethau bwyd fel rhan o'ch busnes arferol, **nid oes gofyn i chi** gofrestru fel gweithredwr busnes bwyd.

- a. Darparu dŵr tap i'w yfed.
- b. Darparu llestri a chyllyll, ffyrc a llwyau i'r plant eu defnyddio i fwyta eu pecynnau bwyd eu hunain.
- c. Darparu oergell i gadw pecynnau bwyd y plant eu hunain.
- d. Rhoi cymorth yn achlysurol i blant dorri eu bwyd eu hunain drwy ymateb i gais gan unigolyn yn hytrach nag fel gwasanaeth arferol.
- e. Darparu bwyd yn achlysurol nad yw'n rhan o wasanaeth arferol (e.e. cacen i ddathlu pen-blwydd plentyn neu ddarparu bwyd pa fo riant neu warchodwr yn hwyr).
- f. Gweithredu yng nghartref plentyn a darparu bwyd yn perthyn i riant neu warcheidwad y plentyn e.e. nanis neu ofalwyr plant yn y cartref.

Os dylwn i gofrestru fel gweithredwr busnes bwyd, sut ddylwn i wneud hynny?

I gofrestru fel gweithredwr busnes bwyd, dylech hysbysu eich awdurdod lleol – yr awdurdod lle mae'ch 'busnes' yn gweithredu.

Gallwch gofrestru yn rhad ac am ddim fel gweithredwr busnes bwyd. Efallai y bydd y broses ychydig yn wahanol mewn gwahanol awdurdodau ond mae'n debyg y bydd gofyn i chi gwblhau ffurflen gofrestru syml yn cadarnhau eich manylion cyswllt a chyfeiriad a natur eich busnes.

Gallwch gael manylion cyswllt eich awdurdod lleol agosaf ar wefan yr ASB (Saesneg yn unig): www.food.gov.uk/enforcement/enforceessential/yourarea/

Beth sy'n digwydd unwaith y byddaf wedi cofrestru fel gweithredwr busnes bwyd?

Unwaith y byddwch wedi cofrestru fel gweithredwr busnes bwyd gyda'ch awdurdod lleol, bydd swyddog diogelwch bwyd yn cysylltu â chi i drefnu amser cyfleus i ymweld. Bydd y swyddog diogelwch bwyd yn cynnal archwiliad cychwynnol o'ch 'safle' ac yn trafod ymarferion hylendid bwyd cyffredinol er mwyn sicrhau fod bwyd yn cael ei baratoi'n ddiogel.

A fydd fy nhrefniadau cartref yn derbyn sylw?

Mae gennych ddyletswydd gyffredinol, yn ogystal â'r gofynion lles sydd yn Fframwaith Statudol Ofstead ar gyfer Cyfnod Sylfaen y Blynnyddoedd Cynnar neu o dan Ddeddf Gofal Plant 2006, i sicrhau fod y bwyd yr ydych yn ei ddarparu yn ddiogel.

Fodd bynnag fe **fydd** y swyddog diogelwch yn talu sylw i drefniadau'ch cartref a bydd yn eich helpu i sefydlu trefniadau ymarferol a chymesur i sicrhau diogelwch bwyd.

Hwyluso Hylendid

Anifeiliaid anwes – dylid eu cadw allan o fannau paratoi bwyd er mwyn osgoi'r perygl o groeshalugi, pan fydd bacteria niweidiol yn trosglwyddo i fwyd oddi ar arwynebau gwaith eraill, dwylo neu offer cegin. Felly mae gofyn i chi ddangos fod gennych, yn yr achosion hynny lle caiff anifeiliaid anwes fynediad at y manau lle paratwir bwyd, drefniadau digonol ar waith er mwyn glanhau a diheintio arwynebau gwaith a chyfarpar coginio cyn trin neu baratoi bwyd.

Cyfleusterau newid clytiau / cewynnau – dylid eu cadw allan o fannau paratoi bwyd. Ni ddylid dod â chlytiau neu gewynnau budur a brwnt i fannau paratoi bwyd na byth eu rhoi ar arwynebau gwaith. Os oes gofyn cael cyfleusterau newid babanod, bydd yn rhaid i chi ddangos fod gennych drefniadau digonol i sicrhau na fydd y manau paratoi bwyd yn cael eu halogi a'ch bod wedi sefydlu trefniadau glanhau a diheintio effeithiol.

Cyfleusterau golchi dillad - yn ddelfrydol dylai'r rhain fod ar wahân i'r manau paratoi bwyd ond efallai na fydd hyn yn ymarferol mewn llawer o gartrefi. Pan nad oes cyfleusterau ar wahân ar gael, bydd yn rhaid dangos nad oes dillad yn cael eu cario allan ar yr un adeg ag y mae bwyd yn cael ei baratoi a bod yna drefniadau i sicrhau nad yw glanedyddion a dillad budur a brwnt yn dod i gysylltiad uniongyrchol ag arwynebau gwaith nac offer coginio. Byddwch hefyd am sicrhau fod gennych drefniadau digonol ar gyfer glanhau a diheintio arwynebau gwaith a chyfarpar coginio cyn bod bwyd yn cael ei baratoi.

Golchi dwylo – Gall eich dwylo ledaenu bacteria'n hawdd o amgylch y gegin ac ar fwyd. Mae'n bwysig golchi eich dwylo'n drwyadl gyda dŵr cynnes a sebon bob tro:

- cyn dechrau paratoi neu drin bwyd
- ar ôl cyffwrdd cig amrwd gan gynnwys dofednod
- ar ôl bod yn y toiled ac ar ôl newid clytiau neu gewynnau
- ar ôl cyffwrdd bin neu ddillad budron a brwnt ac ati
- ar ôl cyffwrdd ag anifeiliaid anwes

Cyrsiau hylendid bwyd – mae'r rhain ar gael gan wahanol ddarparwyr. Fodd bynnag, nid oes rhaid i'r rhai sy'n trin bwyd fynychu cyrsiau ffurfiol na chael cymwysterau hylendid bwyd. Mae'n bwysig, fodd bynnag, fod gan y rhai sy'n trin bwyd ddigon o wybodaeth i'w drin a'i ddarparu'n ddiogel.

Mae **rhagor o wybodaeth** i ofalwyr plant sy'n gweithredu busnes bwyd i'w chael drwy'r ddolen hon:

www.food.gov.uk/wales/aboutus_wales/fsawalesw/diogelwch/sfbbwelsh/sfbbgwar_chodwyr. Yn y cyfamser, mae rhagor o wybodaeth gyffredinol ar gael ar wefan yr ASB ar www.eatwell.gov.uk – Cofiwch glicio ar 'Cymraeg'. Gall gofalwyr plant cofrestredig hefyd drafod y materion hyn a phryderon eraill gyda'u hawdurdod lleol.