



Asiantaeth
Safonau
Bwyd
food.gov.uk

HYLENDID BWYD CANLLAW I FUSNESAU

Hylendid bwyd – canllaw i fusnesau

Mae'r llyfryn hwn ar gyfer bwytai, caffis a busnesau arlwyo eraill, yn ogystal â siopau sy'n gwerthu bwyd.

Mae'n cynnwys gwybodaeth am y cyfreithiau pwysig sy'n effeithio ar eich busnes, yr hyn y maent yn gofyn i chi ei wneud a sut y cânt eu gorfodi. Ond mae busnesau bwyd unigol yn gyfrifol am ganfod sut y mae'r gyfraith yn berthnasol iddynt hwy.

Mae'r llyfryn hwn hefyd yn egluro arferion hylendid bwyd da, sy'n hanfodol i werthu bwyd sy'n ddiogel i'w fwyta – i ddiogelu eich busnes a sicrhau eich bod yn cydymffurfio â'r gyfraith.

Mae'r rhan fwyaf o'r pwyntiau yn y llyfryn hwn yn ofynion cyfreithiol. Pan fydd rhywbeth yn arfer da neu'n cael ei nodi er gwybodaeth, yn hytrach nag yn ofyniad cyfreithiol, amlygir y testun mewn blwch gyda'r symbol hwn: 🌟

1

Beth mae'r gyfraith yn ei ddweud	2
Gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd	3
Cofrestru eich busnes	5
Eich safle	6
Ystafelloedd lle y caiff bwyd ei baratoi, ei drin neu ei brosesu	8
Cludiant	10
Offer	11
Gwastraff bwyd	11
Cyflenwad dŵr	12
Hylendid personol	13
Bwyd	14
Tymheredd	15
Dadmer	17
Lapio a pheccynnu	17
Hyfforddiant	18
Safleoedd symudol a safleoedd dros dro	18

2

Gorfodi'r gyfraith	20
Camau gorfodi	21

3

Hylendid bwyd da	22
Croeshalogi	23
Glanhau	24
Oeri	24
Coginio	25

Pa help sydd ar gael?	26
-----------------------	----

BETH MAE'R
GYFRAITH YN
EI DDWEUD

Beth mae'r gyfraith yn ei ddweud

Y rheoliadau hylendid bwyd sydd bwysicaf i'ch busnes yw:

- > Rheoliad (CE) Rhif 852/2004 ar hylendid bwyd
- > Rheoliadau Hylendid Bwyd (Cymru) 2006 (fel y'u diwygwyd) (a rheoliadau cyfatebol yn Lloegr, yr Alban a Gogledd Iwerddon)

Nodant y gofynion hylendid sylfaenol ar gyfer pob agwedd ar eich busnes, o'ch safle a'ch cyfleusterau i hylendid personol eich staff.

Un o brif ofynion y gyfraith yw bod yn rhaid i chi ddangos beth ydych chi'n ei wneud i gynhyrchu neu werthu bwyd sy'n ddiogel i'w fwyta a'ch bod wedi cofnodi hyn. Disgrifir manylion y gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd hyn isod.

Gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd

Rhaid i chi gyflwyno 'gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd' sy'n seiliedig ar egwyddorion HACCP (dadansoddi peryglon a phwynt rheoli critigol). Rhaid i chi hefyd:

- > sicrhau bod y gweithdrefnau ar waith bob amser
- > cadw dogfennau a chofnodion diweddar sy'n ymwneud â'ch gweithdrefnau
- > adolygu eich gweithdrefnau os byddwch yn newid yr hyn a gynhyrchir gennych neu'r modd yr ydych chi'n gweithio

Mae hyn yn golygu bod yn rhaid i chi ddilyn gweithdrefnau i reoli 'peryglon' diogelwch bwyd yn eich busnes. Mae'n rhaid i chi gofnodi'r gweithdrefnau hyn a'u diweddarau yn ôl y gofyn a chadw cofnodion y gall eich awdurdod lleol eu gwirio.

Bwriedir i'r rheoliadau fod yn hyblyg, felly gall y gweithdrefnau hyn gyfateb i faint eich busnes a'r math o waith a wneir gennych. Mae hyn yn golygu y bydd llawer o fusnesau bach yn gallu dilyn gweithdrefnau syml iawn a chadw cofnodion syml.

Os ydych chi'n trin bwyd amrwd a bwyd sy'n barod i'w fwyta, mae'n bosibl bod angen i chi ystyried gweithdrefnau ychwanegol i reoli bacteria niweidiol. Darllenwch **Pa help sydd ar gael?** ar dudalen 26.



Beth yw HACCP?

Mae HACCP yn ffordd o reoli diogelwch bwyd. Mae'n seiliedig ar ddilyn gweithdrefnau i **reoli** peryglon. Mae'n cynnwys:

- > **Edrych yn ofalus ar yr hyn yr ydych yn ei wneud** yn eich busnes a beth allai fynd o'i le
- > **Nodi'r 'pwyntiau rheoli critigol'** – dyma'r manau y mae angen i chi ganolbwyntio arnynt er mwyn atal peryglon neu eu lleihau i lefel dderbyniol
- > **Cyflwyno gweithdrefnau** i sicrhau bod peryglon yn cael eu rheoli yn eich pwyntiau rheoli critigol
- > **Penderfynu pa gamau gweithredu y bydd angen i chi eu cymryd os aiff rhywbeth o'i le**
- > **Sicrhau bod eich gweithdrefnau yn gweithio**
- > **Cadw cofnodion priodol** i ddangos bod eich gweithdrefnau yn gweithio

Mae rhai pobl o'r farn bod HACCP yn gymhleth iawn, ond nid oes rhaid iddo fod. Y peth pwysig yw sicrhau bod gennych weithdrefnau rheoli diogelwch bwyd sy'n briodol i'ch busnes. Cofiwch fod yr ASB yn cynhyrchu pecynnau a all eich helpu i gyflwyno'r gweithdrefnau hyn. Darllenwch **Pa help sydd ar gael?** ar dudalen 26.

Beth yw perygl neu 'hazard'?

Defnyddir y term perygl neu 'hazard' i ddisgrifio rhywbeth a allai fod yn beryglus, ac mae llawer o wahanol fathau o beryglon. O ran peryglon sy'n gysylltiedig â bwyd, maent yn rhywbeth a all olygu nad yw bwyd yn ddiogel i'w fwyta.

Gall peryglon diogelwch bwyd gynnwys:

- > **peryglon microbiolegol** – sef peryglon a achosir gan facteria niweidiol, e.e. pan gaiff bwydydd penodol eu cadw allan o'r oergell am ormod o amser ac mae bacteria yn dechrau tyfu ynddynt
- > **peryglon cemegol** – pan fydd cemegau yn mynd i mewn i fwyd, e.e. cynnyrch glanhau neu gemegau rheoli pla

Beth mae'r gyfraith yn ei ddweud

> **peryglon ffisegol** – pan fydd pethau yn mynd i mewn i fwyd, e.e. darnau o wydr neu ddarnau o ddeunydd pecynnu

Gall peryglon godi unrhyw bryd, boed hynny wrth dderbyn nwyddau neu wrth weini bwyd i gwsmeriaid.

Sut y gallaf gyflwyno gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd?

Gallwch ddatblygu eich gweithdrefnau eich hun sy'n seiliedig ar egwyddorion HACCP. Fel arall, gallwch ddefnyddio pecyn a gynhyrchwyd gan yr ASB neu eich awdurdod lleol, neu ganllaw diwydiant bwyd a gydnabyddir gan yr ASB, i'ch helpu i gydymffurfio â'r gyfraith. Darllenwch **Pa help sydd ar gael?** ar dudalen 26.

A oes angen i bob busnes arlwyo a phob siop sy'n gwerthu bwyd gyflwyno'r gweithdrefnau hyn?

Mae'n bosibl na fydd angen cyflwyno'r gweithdrefnau hyn mewn rhai busnesau sydd â phrosesau syml iawn. Yn y sefyllfa hon, gall busnesau gydymffurfio â'r gofyniad cyfreithiol drwy fabwysiadu arferion hylendid da. Byddai angen iddynt gydymffurfio â'r gofynion eraill a ddisgrifir yn y llyfryn hwn o hyd. Cysylltwch â'ch awdurdod lleol am gyngor.

Cofrestru eich busnes

Rhaid i chi gofrestru eich safle busnes gyda'ch awdurdod lleol. Os ydych yn bwriadu agor safle busnes newydd, dylech ei gofrestru o leiaf 28 diwrnod cyn agor. Os ydych yn defnyddio mwy nag un safle, bydd angen i chi gofrestru pob un ohonynt. Rhaid i chi hefyd:

- > sicrhau bod gan eich awdurdod lleol yr wybodaeth ddiweddaraf am eich safle
- > hysbysu eich awdurdod lleol os bydd yr hyn a wnewch yn eich busnes yn newid yn sylweddol

Eich safle

Mae eich safle yn cynnwys yr holl ystafelloedd neu adeiladau a ddefnyddir gennych yn eich busnes.

Gofynion cyffredinol

Rhaid i chi gadw eich safle yn lân ac mewn cyflwr da.

Rhaid i gynllun, dyluniad, adeiladwaith, lleoliad a maint eich safle:

- > ganiatáu iddo gael ei gynnal a'i gadw, ei lanhau a/neu ei ddiheintio'n ddigonol
- > osgoi neu leihau halogiad a gaiff ei gludo yn yr aer
- > darparu digon o le i weithio sy'n eich galluogi i gyflawni'r holl dasgau mewn modd hylan
- > rhwystro baw rhag casglu, sicrhau na ddeuir i gysylltiad â deunyddiau gwenwynig, na fydd gronynnau'n mynd i mewn i fwyd ac na fydd anwedd na llwydni ar arwynebau
- > caniatáu arferion hylendid bwyd da, gan gynnwys rhwystro halogiad ac, yn arbennig, rheoli pla
- > darparu, lle y bo angen, amodau priodol ar gyfer trin a storio bwyd ac i gadw bwyd ar dymheredd priodol. Dylid monitro'r tymheredd hwnnw a, lle y bo angen, ei gofnodi.



Os ydych chi'n dewis safle newydd neu'n addasu safle presennol, mae'n syniad da gofyn i'ch awdurdod lleol am gyngor.

Cyfleusterau golchi dwylo a thoiledau

- > Rhaid i chi sicrhau bod gennych ddigon o doiledau, sy'n gysylltiedig â system ddraenio effeithiol.
- > Ni ddylai toiledau arwain yn syth i mewn i ystafelloedd lle caiff bwyd ei drin.

Beth mae'r gyfraith yn ei ddweud

- > Rhaid i chi sicrhau bod gennych ddigon o fasnau ymolchi, wedi'u lleoli mewn manau priodol ac a ddefnyddir i olchi dwylo yn unig.
- > Rhaid i chi sicrhau bod gan fasnau ymolchi a ddefnyddir i olchi dwylo ddŵr oer a phoeth, sebon a deunyddiau sy'n eich galluogi i sychu eich dwylo mewn modd hylan.
- > Lle y bo angen, dylech sicrhau bod sinc ar wahân ar gael i olchi bwyd.

System awyru

- > Rhaid i chi sicrhau bod gennych ddigon o aer, naill ai'n naturiol (e.e. agor ffenestri neu awyrellau) neu'n fecanyddol (e.e. ffaniau echdynnu).
- > Rhaid cynllunio systemau awyru mewn modd sy'n caniatáu i chi eu glanhau neu newid eu ffilteri a rhannau eraill.
- > Rhaid sicrhau bod gan doiledau ddigon o aer, naill ai'n naturiol neu'n fecanyddol.

Gofynion eraill

- > Rhaid i chi sicrhau bod gennych ddigon o olau, naill ai golau naturiol (golau dydd) a/neu olau artiffisial (golau trydan).
- > Rhaid sicrhau bod cyfleusterau draenio yn addas at y diben. Rhaid eu cynllunio a'u hadeiladu mewn modd sy'n osgoi'r risg o halogi.
- > Rhaid i chi ddarparu digon o gyfleusterau i staff newid eu dillad, lle y bo angen.
- > Ni ddylech storio cemegau glanhau na diheintyddion mewn manau lle y caiff bwyd ei drin.

Ystafelloedd lle y caiff bwyd ei baratoi, ei drin neu ei brosesu

Ceir gofynion arbennig ar gyfer ystafelloedd lle caiff bwyd ei baratoi, ei drin neu ei brosesu. Nid yw'r rhain yn cynnwys ystafelloedd bwyta.

Rhaid i ddyluniad a chynllun yr ystafell ganiatáu arferion hylendid bwyd da, gan gynnwys sicrhau na cheir achosion o halogi rhwng ac yn ystod tasgau.

Lloriau

- > Rhaid sicrhau bod arwynebau llawr yn cael eu cadw mewn cyflwr da a'u bod yn hawdd eu glanhau a, lle y bo angen, eu diheintio.
- > Golyga hyn fod angen i arwynebau llawr fod yn anhydraidd (h.y. ni all hylif fynd drwyddynt), yn anamsugol, yn olchadwy ac yn ddiwenwyn, oni bai y gallwch fodloni eich awdurdod lleol fod deunyddiau eraill yn briodol.
- > Lle y bo'n briodol, rhaid sicrhau y gall digon o ddŵr ddraenio oddi ar arwynebau lloriau.

Walïau

- > Rhaid sicrhau bod arwynebau walïau yn cael eu cadw mewn cyflwr da a'u bod yn hawdd eu glanhau a, lle y bo angen, eu diheintio.
- > Golyga hyn fod angen i arwynebau walïau fod yn anhydraidd (h.y. ni all hylif fynd drwyddynt), yn anamsugol, yn olchadwy ac yn ddiwenwyn, a rhaid iddynt fod yn llyfn hyd at uchder sy'n briodol i'r gwaith a wneir gennych, oni bai y gallwch fodloni eich awdurdod lleol fod deunyddiau eraill yn briodol.

Nenfydau

- > Rhaid sicrhau bod nenfydau (neu, os na cheir unrhyw nenfydau, arwyneb mewnol y to) a gosodion uwchben yn cael eu hadeiladu a'u cwblhau mewn modd sy'n rhwystro baw rhag casglu ac yn lleihau anwedd, yn rhwystro llwydni annymunol rhag tyfu a gronynnau rhag cwmpo.

Beth mae'r gyfraith yn ei ddweud

Ffenestri

- > Rhaid adeiladu ffenestri ac agoriadau eraill mewn modd sy'n rhwystro baw rhag casglu.
- > Rhaid sicrhau bod sgriniau gwrth-bryfed, sy'n hawdd eu glanhau, yn cael eu gosod ar ffenestri ac agoriadau eraill (e.e. drysau) sy'n gallu agor i'r tu allan, lle y bo angen.
- > Rhaid sicrhau bod ffenestri, a fyddai'n gallu halogi bwyd pe baent yn cael eu hagog, yn aros ar gau wrth baratoi bwyd.

Drysau

- > Rhaid sicrhau bod drysau yn hawdd eu glanhau a, lle y bo angen, yn hawdd eu diheintio.
- > Golyga hyn fod angen i arwyneb drysau fod yn llyfn ac yn anamsugol, oni bai y gallwch fodloni eich awdurdod lleol bod deunyddiau eraill yn briodol.

Arwynebau

- > Rhaid sicrhau bod arwynebau (gan gynnwys arwynebau offer) mewn manau lle y caiff bwyd ei drin, yn enwedig y rhai y mae bwyd yn cyffwrdd â hwy, yn cael eu cadw mewn cyflwr da a'u bod yn hawdd eu glanhau a, lle y bo angen, eu diheintio.
- > Golyga hyn fod angen i arwynebau fod yn llyfn, yn olchadwy, yn anghyrydol ac yn ddiwenwyn, oni bai y gallwch fodloni eich awdurdod lleol bod deunyddiau eraill yn briodol.

Golchi offer a bwyd

- > Rhaid sicrhau bod gennych gyfleusterau ar gyfer glanhau, diheintio a storio teclynnau ac offer, lle y bo angen. Mae angen i'r cyfleusterau hyn fod yn anghyrydol, yn hawdd eu glanhau a bod ganddynt ddigon o ddŵr poeth ac oer.
- > Rhaid sicrhau bod gennych ddigon o gyfleusterau ar gyfer golchi bwyd, lle y bo angen. Rhaid sicrhau bod gan bob sinc (neu gyfleusterau eraill) a ddefnyddir i olchi bwyd ddigon o ddŵr poeth a/neu oer. Rhaid i'r dŵr fod yn ddŵr o ansawdd yfed. Rhaid cadw'r cyfleusterau hyn yn lân a, lle y bo angen, eu diheintio. Darllenwch **Cyflenwad dŵr** ar dudalen 12.

Cludiant

- > Rhaid sicrhau bod cerbydau a/neu gynwysyddion a ddefnyddir i gludo bwyd yn cael eu cadw'n lân ac mewn cyflwr da, er mwyn atal bwyd rhag cael ei halogi. Rhaid eu cynllunio a'u hadeiladu mewn modd sy'n ei gwneud yn bosibl i'w glanhau a/neu eu diheintio'n ddigonol, lle y bo angen.
- > Ni ddylai eitemau a ddefnyddir i gludo bwyd (e.e. bocsys) mewn cerbydau a/neu gynwysyddion gael eu defnyddio i gludo unrhyw beth arall heblaw am fwyd lle y gallai hyn achosi croeshalgiad.
- > Pan gaiff cerbydau a/neu gynwysyddion eu defnyddio i gludo unrhyw beth arall heblaw am fwyd, neu i gludo gwahanol fwyd ar yr un pryd, rhaid i chi wahanu cynhyrchion yn effeithiol, lle y bo angen.
- > Rhaid sicrhau bod bwyd a gaiff ei gludo fesul llwyth fel hylif, gronnau neu bowdr yn cael eu cludo mewn eitemau a ddefnyddir i gludo bwyd yn unig a/neu gynwysyddion/ tanceri a ddefnyddir i gludo bwyd yn unig. Rhaid nodi ar y cynwysyddion hyn, yn gwbl glir ac annileadwy (h.y. ni ellir ei rwbio allan/ei ddileu), eu bod yn cael eu defnyddio i gludo bwydydd, mewn un neu fwy o ieithoedd y Gymuned Ewropeaidd (gan gynnwys Saesneg), neu rhaid nodi 'ar gyfer bwyd yn unig' arnynt.
- > Os defnyddir cerbydau a/neu gynwysyddion i gludo unrhyw beth arall heblaw am fwydydd neu i gludo bwyd gwahanol, rhaid i chi eu glanhau'n effeithiol rhwng llwythi er mwyn osgoi'r risg o groeshalgi.
- > Rhaid sicrhau bod bwyd mewn cerbydau a/neu gynwysyddion yn cael ei gludo a'i ddiogelu mewn modd sy'n lleihau'r risg o groeshalgi.
- > Lle y bo angen, rhaid sicrhau bod cerbydau a/neu gynwysyddion a ddefnyddir i gludo bwyd yn gallu cadw'r bwyd ar dymheredd priodol a'i bod yn bosibl monitro'r tymheredd hwnnw.

Beth mae'r
gyfraith yn ei
ddweud

Offer

Rhaid sicrhau bod pob eitem, pob gosodiad a phob darn o offer y mae bwyd yn cyffwrdd ag ef:

- > yn cael ei lanhau'n effeithiol a, lle y bo angen, yn cael ei ddiheintio yn ddigon aml i osgoi'r risg o groeshalogi
- > wedi'i wneud o ddeunyddiau priodol ac yn cael ei gadw mewn cyflwr da, mewn modd sy'n lleihau unrhyw risg o halogi
- > wedi'i wneud o ddeunyddiau priodol ac yn cael ei gadw mewn cyflwr da mewn modd sy'n ei gwneud yn bosibl i'w gadw'n lân a, lle y bo angen, ei ddiheintio, heblaw am gynwysyddion a deunydd pecynnu na ellir eu dychwelyd
- > yn cael ei osod mewn modd sy'n ei gwneud yn bosibl i lanhau'r offer ar ardal o'i amgylch yn ddigonol
- > yn cynnwys 'dyfais rheoli' priodol (e.e. synhwyrdd tymheredd), lle y bo angen

Os oes rhaid defnyddio 'ychwanegion cemegol' er mwyn atal yr offer ar cynwysyddion rhag cyrydu, rhaid eu defnyddio yn unol ag arfer da.

Gwastraff bwyd

- > Rhaid cael gwared ar wastraff bwyd a sbwriel arall o ystafelloedd lle mae bwyd yn bresennol mor gyflym â phosibl, er mwyn ei atal rhag casglu.
- > Rhaid rhoi gwastraff bwyd a sbwriel arall mewn cynwysyddion â chaead arnynt, oni bai y gallwch fodloni eich awdurdod lleol bod mathau eraill o gynwysyddion neu systemau gwaredu gwastraff yn briodol. Rhaid i'r cynwysyddion hyn fod yn briodol, rhaid iddynt gael eu cadw mewn cyflwr da, bod yn hawdd eu glanhau a, lle y bo angen, eu diheintio.
- > Rhaid sicrhau bod gennych ddigon o gyfleusterau i storio a chael gwared ar wastraff bwyd a sbwriel arall. Rhaid cynllunio a rheoli storfeydd gwastraff mewn modd sy'n ei gwneud yn bosibl i'w cadw'n lân a, lle y bo angen, cadw anifeiliaid a phla allan.

Beth mae'r gyfraith yn ei ddweud

- > Rhaid i chi waredu pob math o wastraff mewn modd hylan ac ecogyfeillgar, yn unol â deddfwriaeth CE. (Ceir rheolau ar y modd y dylid casglu a gwaredu mathau penodol o wastraff bwyd – cysylltwch â'ch awdurdod lleol am fanylion.)
- > Ni ddylai'r gwastraff fod yn ffynhonnell halogi uniongyrchol neu anuniongyrchol (e.e. cyffwrdd ag arwynebau a ddefnyddir i baratoi bwyd neu ddenu pla).

Cyflenwad dŵr

- > Rhaid sicrhau bod gennych ddigon o ddŵr o ansawdd yfed a dylid ei ddefnyddio pryd bynnag y bo angen er mwyn sicrhau na chaiff bwyd ei halogi.
- > Pan gaiff dŵr nad yw'n ddŵr yfed ei ddefnyddio yn eich busnes, er enghraifft i reoli tân, cynhyrchu stêm, rhedeg system oeri a dibenion tebyg eraill, rhaid iddo gylchredeg mewn system ar wahân, a rhaid nodi hynny. Ni ddylai gysylltu â'r systemau ar gyfer dŵr yfed ac ni ddylai allu mynd i mewn iddynt.
- > Os caiff dŵr a ailgylchir ei ddefnyddio yn ystod y gwaith prosesu neu fel cynhwysyn, ni ddylai beri risg o halogi. Rhaid iddo gyrraedd yr un safon â dŵr yfed, oni bai y gallwch fodloni eich awdurdod lleol na all ansawdd y dŵr effeithio ar ba mor ddiogel yw'r bwyd i'w fwyta ar ei ffurf derfynol.
- > Rhaid i iâ sy'n dod i gysylltiad â bwyd, neu a allai halogi bwyd (gan gynnwys diodydd), gael ei wneud o ddŵr yfed. Rhaid sicrhau bod yr iâ yn cael ei baratoi, ei drin a'i storio mewn modd sy'n atal unrhyw halogi.
- > Ni ddylai stêm sy'n dod i gysylltiad uniongyrchol â bwyd gynnwys unrhyw sylwedd sy'n peri risg i iechyd neu sy'n debygol o halogi'r bwyd.
- > Os ydych chi'n cynhesu bwyd mewn cynwysyddion aerglos (*airtight*), rhaid i chi sicrhau na all y dŵr a ddefnyddir i oeri'r cynwysyddion halogi'r bwyd mewn unrhyw ffordd.

Beth mae'r gyfraith yn ei ddweud

Hylendid personol

Rhaid i bawb sy'n gweithio mewn ardal trin bwyd sicrhau lefel uchel o lendid personol. Rhaid iddynt wisgo dillad glân a phriodol a, lle y bo angen, dillad diogelu.



- > Dylai staff glymu eu gwallt yn ôl a gwisgo gorchudd priodol dros y pen e.e. het neu rwyd gwallt, wrth baratoi bwyd.
- > Ni ddylai staff wisgo oriawr na gemwaith wrth baratoi bwyd (heblaw am fodrwy briodas).
- > Ni ddylai staff gyffwrdd â'u hwynebau na'u gwallt, ysmegu, poeri, tisian, bwyta na chnoi gwm wrth drin bwyd.

Iach i weithio

Ni ddylech ganiatáu i unrhyw un drin bwyd neu ddod i mewn i fan paratoi bwyd os oes ganddynt:

- > glefyd sy'n debygol o gael ei drosglwyddo drwy fwyd
- > clwyfau a heintiwyd, heintiadau ar y croen, briwiau
- > dolur rhydd

Rhaid i unrhyw un sy'n gweithio mewn busnes bwyd sy'n dioddef o un o'r pethau uchod ac sy'n debygol o ddod i gysylltiad â bwyd drwy ei waith, hysbysu perchennog y busnes neu reolwr y busnes o'r salwch neu'r symptomau ar unwaith ac, os yn bosibl, dweud wrthynt beth sydd wedi eu hachosi.



Ni ddylai staff â dolur rhydd neu gyfog ddychwelyd i'r gwaith nes eu bod yn rhydd o'r symptomau am 48 awr.



Golchi dwylo

Mae golchi dwylo yn effeithiol yn hynod bwysig er mwyn helpu i atal bacteria niweidiol rhag lledaenu o ddwylo pobl i fwyd, arwynebau gwaith, offer ac ati. Dylech sicrhau bod pob aelod o staff sy'n gweithio gyda bwyd yn golchi eu dwylo yn gywir:

- > pan fyddant yn dod i mewn i'r ardal trin bwyd e.e. ar ôl cael egwyl neu fynd i'r toiled
- > cyn paratoi bwyd
- > ar ôl cyffwrdd â bwyd amrwd, megis cig/dofednod ac wyau
- > ar ôl trin gwastraff bwyd neu wagio bin
- > ar ôl glanhau
- > ar ôl chwythu eu trwyn

Cofiwch y dylai staff sychu eu dwylo'n drylwyr gyda thywel papur – gall bacteria niweidiol gael eu trosglwyddo'n haws os bydd eich dwylo'n wlyb neu'n damp.

Bwyd

- > Ni ddylech dderbyn deunyddiau amrwd na chynhwysion, nac unrhyw ddeunydd a ddefnyddir mewn cynhyrchion prosesu, os ydych chi'n gwybod eu bod wedi'u halogi, neu eich bod yn disgwyl hynny, mewn modd sy'n golygu na fyddai'r cynnyrch terfynol yn addas i'w fwyta gan bobl.
- > Rhaid i chi storio deunyddiau amrwd a chynhwysion o dan amodau priodol, i'w hatal rhag dirywio i lefelau niweidiol a'u diogelu rhag peryglon halogi.
- > Yn ystod y prosesau cynhyrchu, prosesu a dosbarthu, rhaid i chi ddiogelu bwyd rhag unrhyw halogi sy'n debygol o'i wneud yn anaddas i'w fwyta gan bobl, yn niweidiol i iechyd neu ei halogi mewn modd sy'n golygu y byddai'n afresymol disgwyl iddo gael ei fwyta yn y fath gyflwr.
- > Rhaid i chi sicrhau bod gennych weithdrefnau digonol i reoli pla ac atal anifeiliaid anwes rhag mynd i mewn i fannau lle y caiff

Beth mae'r gyfraith yn ei ddweud

bwyd ei baratoi, ei drin neu ei storio. Os yw eich awdurdod lleol yn caniatáu anifeiliaid anwes, mewn achosion arbennig, rhaid i chi sicrhau bod gennych weithdrefnau digonol i atal hyn rhag achosi unrhyw halogi.

- > Rhaid labelu a storio sylweddau peryglus a/neu anfwytadwy mewn cynwysyddion diogel ar wahân.

Rhaid i chi hefyd sicrhau bod y bwyd a gynhyrchir neu a werthir gennych yn cydymffurfio â 'meini prawf microbiolegol' penodol. Mae'r meini prawf hyn yn pennu terfyn ar y lefelau o facteria penodol a all fodoli mewn bwyd. Yn ymarferol, efallai na fydd angen i'r rhan fwyaf o fusnesau arlwyio bach a siopau bwyd bach profi'r lefelau o facteria yn y bwyd a gynhyrchir neu a werthir ganddynt o gwbl. Ond rhaid i chi allu dangos bod gennych weithdrefnau rheoli diogelwch bwyd addas sy'n rheoli'r lefelau o facteria mewn bwyd. Bydd pecynnau a chanllawiau a gynhyrchwyd gan yr Asiantaeth Safonau Bwyd ynghyd â chanllawiau arfer da'r diwydiant yn eich helpu i gydymffurfio â'r gofynion hyn - darllenwch **Pa help sydd ar gael?** ar dudalen 26.

Tymheredd

- > Ni ddylech gadw bwyd ar dymheredd a allai beri risg i iechyd (gweler isod).
- > Ni ddylid torri'r 'gadwyn oer' ar gyfer bwydydd sy'n dibynnu ar reoli tymheredd i'w diogelu. Fodd bynnag, caniateir i chi beidio â rheoli tymheredd bwydydd am gyfnodau cyfyngedig er mwyn eich galluogi i baratoi, cludo, storio, arddangos a gweini bwyd, ar yr amod nad yw hyn yn peri risg i iechyd.
- > Os ydych yn gweithgynhyrchu, yn trin ac yn lapio bwyd wedi'i brosesu, mae gofyn i chi sicrhau bod gennych ystafelloedd addas, sy'n ddigon mawr i storio deunyddiau amrwd a deunyddiau wedi'u prosesu ar wahân, a digon o storfeydd oer ar wahân.
- > Os bwriedir cadw neu weini bwydydd ar dymheredd oer, rhaid i chi eu hoeri mor gyflym â phosibl ar ôl eu coginio (neu ddull arall o'u trin â gwres), neu ar ôl eu paratoi'n derfynol os nad ydych yn cynhesu'r bwydydd, i dymheredd nad yw'n peri risg i iechyd (gweler isod).

Beth mae'r
gyfraith yn ei
ddweud

Bwyd oer...

rhaid ei gadw ar dymheredd o 8°C neu is.

Mae hyn yn ofyniad cyfreithiol yng Nghymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon. Yn yr Alban, rhaid cadw bwyd mewn oergell neu ardal oer sydd wedi'i awyru.

Bwyd poeth...

rhaid ei gadw ar dymheredd o 63°C neu uwch.

Mae hyn yn ofyniad cyfreithiol ledled y DU.

Pan fyddwch yn ailgynhesu bwyd, sicrhewch ei fod yn chwilboeth yr holl ffordd drwyddo. Yn yr Alban, ceir gofyniad cyfreithiol i fwydydd a ailgynhesir gyrraedd o leiaf 82°C.

Gweini ac arddangos

Pan fyddwch yn gweini neu'n arddangos bwyd, caniateir i chi beidio â rheoli ei dymheredd am gyfnod cyfyngedig:

- > Gellir cadw bwyd oer yn uwch nag 8°C am hyd at bedair awr. Dim ond unwaith y dylech wneud hyn. Os oes unrhyw fwyd ar ôl wedi'r amser hwn, dylech ei daflu neu ei gadw'n oer ar 8°C neu is nes iddo gael ei ddefnyddio.
- > Gellir cadw bwyd poeth o dan 63°C am hyd at ddwy awr. Dim ond unwaith y dylech wneud hyn. Os oes unrhyw fwyd ar ôl wedi'r amser hwn, dylech ei daflu, ei ailgynhesu i 63°C neu tan ei fod yn chwilboeth a'i roi yn ôl mewn offer cadw bwyd yn boeth, neu ei oeri mor gyflym â phosibl i 8°C neu is. Cofiwch gadw'r bwyd ar dymheredd diogel nes iddo gael ei ddefnyddio.

Cofiwch mai dim ond os yw'n angenrheidiol y dylech wneud hyn ac mae'n bwysig iawn cofio mai dim ond o fewn y cyfnodau hyn y caniateir i chi beidio â rheoli tymheredd y bwyd.

Beth mae'r
gyfraith yn ei
ddweud

Dadmer

- > Os byddwch yn dadmer unrhyw fwyd rhaid i chi wneud hynny mewn modd sy'n lleihau'r risg o facteria niweidiol yn tyfu, neu docsinau yn ffurfio, yn y bwyd. Tra bod y bwyd yn dadmer, rhaid i chi ei gadw ar dymheredd na fyddai'n peri risg i iechyd.
- > Os gallai hylif sy'n dod allan o'r bwyd sy'n dadmer beri risg i iechyd (e.e. wrth ddadmer cig amrwd) rhaid i chi gael gwared ohono'n iawn.
- > Ar ôl ei ddadmer, rhaid trin bwyd mewn modd sy'n lleihau'r risg o facteria niweidiol yn tyfu neu docsinau yn ffurfio (e.e. ei gadw yn yr oergell).

Lapio a phecynnu

Os ydych yn lapio neu'n pecynnu bwyd fel rhan o'ch busnes (gan gynnwys gwerthu bwyd tecawê) rhaid i chi fodloni'r gofynion hyn.

- > Ni ddylai deunydd a ddefnyddir i lapio a phecynnu fod yn ffynhonnell o halogi.
- > Rhaid i chi storio deunyddiau lapio mewn modd sy'n sicrhau nad ydynt yn wynebu risg o halogi.
- > Rhaid i chi lapio a phecynnu bwyd mewn modd sy'n osgoi halogi cynhyrchion. Rhaid i chi sicrhau, lle y bo'n briodol, bod y cynhwysydd yn lân ac nad yw wedi'i ddifrodi, yn enwedig os ydych yn defnyddio tuniau a/neu jariau gwydr.
- > Os byddwch yn aildefnyddio unrhyw ddeunydd lapio a/neu becynnu ar gyfer bwydydd, rhaid sicrhau ei fod yn hawdd ei lanhau a, lle y bo angen, ei ddiheintio.

Beth mae'r gyfraith yn ei ddweud

Hyfforddiant

Rhaid i fusnesau bwyd sicrhau bod unrhyw aelod o staff sy'n trin bwyd yn cael ei oruchwylio ac yn cael cyfarwyddyd a/neu hyfforddiant ar hylendid bwyd mewn modd sy'n briodol i'r gwaith a wneir ganddo.

Rhaid sicrhau bod y person neu'r bobl sy'n gyfrifol am ddatblygu a chynnal gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd y busnes, ar sail egwyddorion HACCP (darllenwch **Gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd** ar dudalen 3) wedi cael hyfforddiant digonol i'w galluogi i wneud hyn.



Nid oes rhaid i chi na'ch staff fynychu cwrs hyfforddi ffurfiol neu gael cymhwyster, er y gall llawer o fusnesau ofyn i'w staff wneud hyn. Gellir cael y sgiliau angenrheidiol trwy ddulliau eraill, fel hyfforddiant mewn swydd, hunan-astudio neu brofiad blaenorol perthnasol. Gallech ddefnyddio pecyn a gynhyrchwyd gan yr ASB, neu ganllaw ar arferion hylendid da a gynhyrchwyd gan y diwydiant, i hyfforddi chi a'ch staff. Darllenwch **Pa help sydd ar gael?** ar dudalen 26.

Safleoedd symudol a safleoedd dros dro

Ceir gofynion gwahanol ar gyfer safleoedd symudol a/neu safleoedd dros dro, yn hytrach na'r rhai a gaiff eu hegluro ar dudalennau 6-9. Ond mae'r gofynion a geir yng ngweddill y llyfryn hwn yn gymwys o hyd. Ymhlith yr enghreifftiau o safleoedd symudol a/neu safleoedd dros dro mae pebyll mawr, stondinau marchnad, faniau symudol, peiriannau gwerthu bwyd a chartrefi pobl lle y caiff bwyd ei baratoi'n rheolaidd i'w werthu neu ei roi i'r cyhoedd.

Rhaid sicrhau bod safleoedd a pheiriannau gwerthu bwyd yn cael eu lleoli, eu dylunio, eu hadeiladu a'u cadw'n lân ac mewn cyflwr da mewn modd sy'n osgoi'r risg o halogi, yn enwedig gan anifeiliaid a phla, i'r graddau lle bo hynny'n rhesymol ymarferol.

Beth mae'r
gyfraith yn ei
ddweud

Lle y bo angen:

- > Rhaid i chi sicrhau bod gennych gyfleusterau priodol i gynnal hylendid personol digonol, gan gynnwys cyfleusterau i olchi a sychu dwylo mewn modd hylan, cyfleusterau toiled hylan a chyfleusterau newid.
- > Rhaid sicrhau bod arwynebau sy'n dod i gysylltiad â bwyd mewn cyflwr da ac yn hawdd eu glanhau a, lle y bo angen, eu diheintio. Golyga hyn fod angen iddynt gael eu gwneud o ddeunyddiau sy'n llyfn, yn olchadwy, yn anghrydol ac yn ddiwenwyn, oni bai y gallwch fodloni eich awdurdod lleol bod deunyddiau eraill yn briodol.
- > Rhaid i chi sicrhau bod gennych gyfleusterau digonol i lanhau a, lle y bo angen, diheintio teclynau gwaith ac offer.
- > Os ydych yn golchi neu'n glanhau bwyd fel rhan o'ch busnes, yna rhaid i chi sicrhau bod gennych gyfleusterau digonol i wneud hyn mewn modd hylan.
- > Rhaid i chi sicrhau bod gennych ddigon o ddŵr poeth a/neu oer o ansawdd yfed.
- > Rhaid i chi sicrhau bod gennych drefniadau a/neu gyfleusterau digonol i storio a gwaredu unrhyw sylweddau peryglus a/neu anfwytadwy, ynghyd â gwastraff (p'un a yw'n hylif neu'n solet), mewn modd hylan.
- > Rhaid i chi sicrhau bod gennych gyfleusterau a/neu drefniadau digonol i gadw bwyd ar dymheredd priodol a'i fonitro.
- > Rhaid i chi osod bwyd mewn modd sy'n osgoi'r risg o halogi i'r graddau lle bo hynny'n rhesymol ymarferol.

GORFODI'R GYFRAITH

Gorfodi'r gyfraith

Mae awdurdodau lleol yn gyfrifol am orfodi cyfreithiau hylendid bwyd. I wneud hyn, efallai y bydd swyddogion gorfodi yn ymweld â'ch safle busnes i'w archwilio, naill ai fel rhan o archwiliad arferol neu oherwydd cwyn. Caniateir iddynt gael mynediad i'ch safle a'i archwilio ar unrhyw adeg resymol ac fel arfer byddant yn dod heb ddweud wrthyhych yn gyntaf.

Camau gorfodi

Pan fyddant o'r farn ei bod yn angenrheidiol, gall swyddogion gymryd 'camau gorfodi' i ddiogelu'r cyhoedd. Gall hyn gynnwys:

- > cymryd samplau bwyd
- > archwilio eich cofnodion
- > ysgrifennu llythyr yn gofyn i chi unioni unrhyw broblemau
- > rhoi hysbysiad cyfreithiol ffurfiol i chi sy'n nodi'r pethau penodol y mae'n rhaid i chi eu gwneud, neu sy'n eich gwahardd rhag defnyddio prosesau, safle neu offer penodol
- > argymhell erlyn mewn achosion difrifol

Am fwy o wybodaeth, darllenwch 'Arolygiadau cyfraith bwyd a'ch busnes', sef llyfryn a gyhoeddwyd gan yr Asiantaeth – ewch i dudalen 27 am fanylion.

Hylendid
bwyd da



Mae hylendid bwyd da yn hanfodol er mwyn i chi baratoi neu werthu bwyd sy'n ddiogel i'w fwyta. Felly, er ei bod yn bosibl na fydd pob darn o gyngor yn yr adran hon yn seiliedig ar ofyniad cyfreithiol, mae'n bwysig iawn eich bod chi a'ch staff yn deall beth yw hylendid bwyd da ac yn dilyn y cyngor hwn.

Mae hylendid bwyd da yn eich helpu i:

- > gydymffurfio â'r gyfraith
- > lleihau'r risg o wenwyn bwyd ymhlith eich cwsmeriaid
- > diogelu enw da eich busnes

Mae hylendid bwyd da yn ymwneud â rheoli bacteria niweidiol, a all achosi salwch difrifol. Y pedair prif elfen o ran hylendid da yw:

- > **Croeshalogi**
- > **Glanhau**
- > **Oeri**
- > **Coginio**

Byddant yn eich helpu i atal y problemau mwyaf cyffredin o ran diogelwch bwyd.



Croeshalogi

Mae croeshalogi yn digwydd pan fydd bacteria yn cael ei drosglwyddo rhwng bwyd, arwynebau neu offer. Mae'n fwyaf tebygol o ddigwydd pan fydd bwyd amrwd yn cyffwrdd â bwyd sy'n barod i'w fwyta, offer neu arwynebau neu pan fydd bwyd amrwd yn diferu arnynt.

Croeshalogi yw un o achosion mwyaf cyffredin gwenwyn bwyd. Dylech wneud y canlynol i'w osgoi:

- > Glanhau arwynebau gwaith, byrddau torri ac offer yn drylwyr cyn i chi ddechrau paratoi bwyd ac ar ôl i chi eu defnyddio i baratoi bwyd amrwd.

- > Yn ddelfrydol, defnyddio byrddau torri a chyllyll gwahanol ar gyfer bwyd amrwd a bwyd sy'n barod i'w fwyta.
- > Golchi eich dwylo cyn paratoi bwyd.
- > Golchi eich dwylo yn drylwyr ar ôl cyffwrdd â bwyd amrwd.
- > Cadw bwyd amrwd a bwyd sy'n barod i'w fwyta ar wahân bob amser.
- > Storio bwyd amrwd o dan fwyd sy'n barod i'w fwyta yn yr oergell. Os yn bosibl, defnyddio oergelloedd ar wahân ar gyfer bwyd amrwd a bwyd sy'n barod i'w fwyta.
- > Sicrhau bod eich staff yn gwybod sut i osgoi croeshalogi.



Glanhau

Mae glanhau effeithiol yn cael gwared â bacteria oddi ar ddwylo, offer ac arwynebau. Felly, mae'n helpu i atal bacteria niweidiol rhag cael eu trosglwyddo i fwyd. Dylech wneud y pethau canlynol:

- > Sicrhau bod pob aelod o'ch staff yn golchi ac yn sychu eu dwylo'n drylwyr cyn trin bwyd.
- > Glanhau ardaloedd bwyd ac offer rhwng tasgau gwahanol, yn enwedig ar ôl trin bwyd amrwd.
- > Clirio a glanhau wrth i chi fynd yn eich blaen. Clirio offer a ddefnyddiwyd, bwyd a gollwyd ac ati wrth i chi weithio a glanhau arwynebau gwaith yn drylwyr.



Oeri

Mae oeri bwyd yn gywir yn helpu i atal bacteria niweidiol rhag tyfu. Mae angen cadw rhai bwydydd yn oer er mwyn eu cadw'n ddiogel, er enghraifft bwyd â dyddiad 'defnyddio erbyn', prydau a goginiwyd a bwyd arall sy'n barod i'w fwyta megis saladau a phwdinau a baratowyd. Mae'n bwysig iawn peidio â gadael y mathau hyn o fwyd allan ar dymheredd ystafell. Felly, sicrhewch eich bod yn gwneud y pethau canlynol:

- > Sicrhau bod bwyd sydd wedi'i oeri yn ddigon oer pan gaiff ei dderbyn.
- > Rhoi bwyd y mae angen ei gadw'n oer yn yr oergell ar unwaith.
- > Oeri bwyd a goginiwyd mor gyflym â phosibl ac yna ei roi yn yr oergell.
- > Cadw bwyd sydd wedi'i oeri allan o'r oergell am y cyfnod byrraf posibl yn ystod y broses baratoi.
- > Monitro tymheredd eich oergell a'ch unedau arddangos yn rheolaidd i sicrhau eu bod yn ddigon oer.



Coginio

Mae coginio bwyd yn drylwyr yn lladd bacteria niweidiol mewn bwyd. Felly, mae'n hynod bwysig sicrhau bod bwyd yn cael ei goginio'n gywir. Wrth goginio neu ailgynhesu bwyd, dylech sicrhau ei fod yn chwilboeth yr holl ffordd drwyddo.

Mae'n hollbwysig sicrhau eich bod yn coginio dofednod, porc, darnau o gig wedi'u rhoio a chynhyrchion a wneir o friwggig, megis byrgyrs a selsig, yn drylwyr, oherwydd gallai bacteria fodoli yng nghanol y mathau hyn o gynnyrch. Ni ddylid eu gweini'n binc nac yn waedlyd a dylent fod yn chwilboeth yr holl ffordd drwyddynt. Gellir gweini darnau cyfan o gig (megis stêcs a golwythion) a darnau cyfan o gig eidion a chig oen yn binc/yn waedlyd cyn belled â'u bod wedi'u selio'n dda ar y tu allan.

Pa help sydd ar gael?

Pa help sydd ar gael?

Os hoffech gael cyngor ar gydymffurfio â chyfreithiau hylendid bwyd, cysylltwch â'ch awdurdod lleol.

Os ydych yn rhedeg busnes arlwyio bach, mae pecynnau ar gael i'ch helpu i ddilyn gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd ar sail egwyddorion HACCP. Cynhyrchwyd y pecynnau hyn gan yr ASB.

> Cymru a Lloegr

Mae'r ASB, mewn partneriaeth â busnesau arlwyio bach ac awdurdodau lleol, wedi datblygu 'Bwyd mwy diogel, busnes gwell', sef cyhoeddiad arloesol ac ymarferol i fynd i'r afael â rheoli diogelwch bwyd. Os hoffech archebu copi o 'Bwyd mwy diogel, busnes gwell', cysylltwch â chyhoeddiadau'r ASB gan ddefnyddio'r manylion cyswllt ar gefn y llyfryn hwn. Mae fersiynau hefyd ar gael ar gyfer manwerthwyr a bwydydd o wahanol wledydd a DVD rhyngweithiol yn cynnwys 16 o wahanol ieithoedd. I gael rhagor o wybodaeth am y prosiect cyfan, ewch i food.gov.uk/sfbb

> Yr Alban

Mae ASB yr Alban wedi defnyddio arbenigedd y diwydiant bwyd gan gynnwys busnesau bach, awdurdodau lleol a Phwyllgor Cyngori ar Fwyd yr Alban i ddatblygu system o'r enw 'CookSafe', sy'n seiliedig ar HACCP. Mae'r system ar gael yn Saesneg, Tsieinëeg, Pwnjabeg ac Wrddw. Mae 'RetailSafe' ar gael i fanwerthwyr hefyd. I gael rhagor o wybodaeth, ewch i food.gov.uk

> Gogledd Iwerddon

Mae ASB Gogledd Iwerddon wedi datblygu canllawiau ar gyfer y sector arlwyio o'r enw 'SafeCatering', gan weithio gydag arlwywyr ac awdurdodau lleol. Mae'r canllawiau hyn, a ddatblygwyd ac a fireiniwyd dros nifer o flynyddoedd, yn cael eu derbyn yn eang gan y sector arlwyio yng Ngogledd Iwerddon. Dylai busnesau gysylltu â'u hawdurdod lleol am wybodaeth.

Pa help sydd ar gael?

Nid oes rhaid i fusnesau bwyd ddefnyddio pecyn na model penodol, ond rhaid iddynt sicrhau bod ganddynt weithdrefnau rheoli diogelwch bwyd sy'n addas i'w busnes. Bydd gan rai busnesau system briodol eisoes a gallant barhau i'w defnyddio.

Dogfennau cyfarwyddyd

Mae'r ASB hefyd wedi cynhyrchu dogfennau cyfarwyddyd ar y rheoliadau hylendid bwyd, a gallwch eu gweld yn food.gov.uk/foodindustry

Mae canllawiau ar gyfer busnesau ar drin bwyd amrwd a bwyd sy'n barod i'w fwyta ar gael drwy food.gov.uk/foodindustry/guidancenotes/hygguid/ecoliguide – Cliciwch ar 'Cymraeg'

Cyhoeddiadau'r ASB

Mae gan yr ASB nifer o gyhoeddiadau a allai fod yn ddefnyddiol. Yn eu plith mae:

- > Dechrau busnes – Eich camau cyntaf i redeg busnes arlwyio
- > Arolygiadau cyfraith bwyd a'ch busnes

Mae gwybodaeth am archebu copïau i'w gweld ar dudalen gefn y llyfryn hwn.

Canllawiau'r diwydiant bwyd

Mae canllawiau ar gyfer y diwydiant bwyd a gynhyrchwyd gan y diwydiant bwyd hefyd yn rhoi cyngor ar sut i gydymffurfio â rheoliadau hylendid bwyd. Nid oes rhaid i chi ddefnyddio'r canllawiau hyn, ond cânt eu cydnabod yn swyddogol gan y Llywodraeth ac mae'n ofynnol i swyddogion gorfodi eu hystyried wrth asesu a yw busnesau yn cydymffurfio â'r rheoliadau.

Mae rhagor o fanylion ar gael yn food.gov.uk

www.food.gov.uk



I gael rhagor o wybodaeth a chyngor ar fwyd,
ewch i wefan yr Asiantaeth Safonau Bwyd: food.gov.uk – Cliciwch ar ‘Cymraeg’

Cyhoeddiadau'r Asiantaeth Safonau Bwyd

I archebu copïau o'r llyfryn hwn neu gyhoeddiadau eraill yr Asiantaeth,
cysylltwch â Chyhoeddiadau'r Asiantaeth Safonau Bwyd:

ffôn 0845 606 0667

minicom 0845 606 0678

ffacs 01375 484 556

e-bost foodstandards@ecgroup.co.uk

Cyhoeddwyd gan yr Asiantaeth Safonau Bwyd 2006
Cyhoeddwyd gyda newidiadau Mehefin 2011

Dyluniwyd gan Hoop Associates

© Hawlfraint y goron 2006

FSA/1039/0611

 ailgylchwch

Ar ôl gorffen gyda'r llyfryn hwn
a fydddech cystal â'i ailgylchu