

Darparu bwyd mewn digwyddiadau cymunedol ac elusennol

Cyngor ar ddarparu bwyd mewn neuaddau pentref neu leoliadau cymunedol eraill ar gyfer gwirfoddolwyr a grwpiau elusen.

Rhaid i fwyd sydd yn cael ei gyflenwi, ei werthu neu ei ddarparu mewn digwyddiadau cymunedol ac elusennol, fel partïon stryd, gwyliau ysgolion neu ddigwyddiadau codi arian, gydymffurfio â chyfraith bwyd a bod yn ddiogel i'w fwyta.

Cofrestru

Efallai y bydd angen i chi [gofrestru gyda'ch awdurdod lleol fel busnes bwyd](#) os ydych chi'n darparu bwyd ar sail rheolaidd, wedi'i drefnu.

Mae ein [canllawiau ar berthnasedd cyfraith hylendid bwyd yr Undeb Ewropeaidd](#) yn rhoi enghreifftiau ymarferol o ddigwyddiadau cymunedol ac elusennol sy'n gwerthu neu'n cyflenwi bwyd a bydd yn eich helpu chi i benderfynu a fydd angen cofrestru eich digwyddiadau.

Os ydych chi'n trin, paratoi, storio a gweini bwyd yn achlysurol ac ar raddfa fach, does dim angen i chi gofrestru.

Gwybodaeth am alergenau

Ers 1 Hydref 2021, mae'r [gofynion newydd o ran labelu alergenau](#) wedi bod yn berthnasol i gategori o fwyd y cyfeirir ato fel bwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw i'w werthu'n uniongyrchol (PPDS).

Bwyd sy'n cael ei becynnu ar yr un safle ag y caiff ei werthu (mae hyn yn cynnwys safleoedd symudol a ddefnyddir gan yr un busnes) cyn i'r cwsmer ei archebu yw bwyd PPDS.

Mae'r gyfraith labelu alergenau, a elwir weithiau yn Gyfraith Natasha, yn berthnasol i [fusnesau bwyd cofrestredig](#). Os nad oes angen cofrestru eich gweithgarwch fel busnes bwyd, nid oes rhaid i chi ddarparu gwybodaeth i ddefnyddwyr am alergenau sy'n bresennol yn y bwyd fel cynhwysion.

Fodd bynnag, rydym ni'n argymhell taw gorau oll po fwyaf o wybodaeth y gallwch chi ei darparu am alergenau ar lafar neu'n ysgrifenedig i gwsmeriaid Mae hyn er mwyn galluogi defnyddwyr, yn enwedig y rheiny sydd ag alergeddau, i wneud dewisiadau diogel.

Os ydych chi'n fusnes bwyd cofrestredig, bydd angen i chi ddilyn y [rheolau alergenau](#).

Tystysgrifau hylendid bwyd

Nid oes angen tystysgrif hylendid bwyd arnoch chi i wneud a gwerthu bwyd ar gyfer digwyddiadau elusennol. Fodd bynnag, mae angen i chi sicrhau eich bod chi'n trin bwyd yn ddiogel.

Cadw bwyd yn ddiogel

Bydd dilyn y 4 Hanfod Diogelwch Bwyd, sef, [glanhau](#), [oeri](#), [coginio](#) ac [atal croeshalogi](#), yn eich helpu i baratoi, gwneud a storio bwyd yn ddiogel.

Dyma rai awgrymiadau ymarferol cyffredinol pan fyddwch chi'n paratoi bwyd ar gyfer llawer o bobl:

- mae'n werth paratoi bwyd ymlaen llaw a'i rewi, os gallwch chi, ond sicrhau bod y bwyd wedi dadmer yn iawn cyn ei ddefnyddio
- golchwch eich dwylo'n rheolaidd gyda sebon a d?r, gan ddefnyddio hylif diheintio dwylo (hand sanitisers) os nad oes cyfleusterau golchi dwylo ar gael
- gwnewch yn si?r eich bod chi'n golchi ffrwythau a llysiau ffres bob amser
- storiwch fwyd amrwd a bwyd sy'n barod i'w fwyta ar wahân
- peidiwch â defnyddio bwyd y tu hwnt i'w ddyddiad 'defnyddio erbyn' (use-by date)
- darllenwch unrhyw gyfarwyddiadau coginio bob amser a gwnewch yn si?r bod bwyd wedi'i goginio'n iawn cyn ei weini
- gwnewch yn si?r bod yr ardaloedd paratoi bwyd yn cael eu glanhau'n briodol ar ôl eu defnyddio a golchwch unrhyw offer rydych chi'n ei ddefnyddio mewn d?r poeth â sebon.
- cadwch fwyd allan o'r oergell am yr amser byrraf posibl

Peidiwch â gadael unrhyw fwyd sydd angen ei oeri, fel brechdanau mewn bwffe, allan o'r oergell am fwy na phedair awr. Ar ôl yr amser hwn, dylid taflu unrhyw fwyd sy'n weddill neu ei roi yn ôl yn yr oergell. Os ydych chi'n rhoi'r bwyd yn ôl yn yr oergell, peidiwch â gadael y bwyd allan ar dymheredd yr ystafell pan fyddwch chi'n ei weini eto.

Dyddiadau 'defnyddio erbyn'

Mae dyddiadau 'defnyddio erbyn' yn dangos pa mor hir y mae'r bwyd yn parhau i fod yn ddiogel i'w fwyta neu ei yfed. Gwiriwch a dilynwch ddyddiadau 'defnyddio erbyn' y bwyd rydych chi'n ei weini. Ni ellir cyflenwi bwyd o dan unrhyw amgylchiadau os yw ei ddyddiad 'defnyddio erbyn' wedi pasio. Mae hyn hefyd yn berthnasol os ydych chi'n cyflenwi bwyd wedi'i becynnu o fanc bwyd. Mae [Canllawiau labelu dyddiad WRAP](#) yn rhoi cyngor ar sut i ddsbarthu bwyd dros ben yn ddiogel ac osgoi gwastraff bwyd.

Bwydydd sydd angen gofal ychwanegol

Mae rhai bwydydd fel llaeth amrwd, pysgod cregyn amrwd, caws meddal, pâté, bwydydd sy'n cynnwys wyau amrwd a chig wedi'i goginio a'i sleisio yn fwy tebygol o achosi gwenwyn bwyd na bwydydd eraill.

Os ydych chi'n gweini unrhyw un o'r bwydydd hyn, edrychwch ar yr adran [Bwydydd sydd angen gofal ychwanegol](#) yn y [Pecyn Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell](#).

Cacennau

Gallwch chi weini cacennau cartref mewn digwyddiadau cymunedol. Dylent fod yn ddiogel i'w bwyta, cyhyd â bod y bobl sy'n eu gwneud yn dilyn cyngor hylendid bwyd da a bod y cacennau'n cael eu storio a'u cludo'n ddiogel.

Gwneud a chludo cacennau

Os ydych chi'n gwneud cacen yn y cartref:

- defnyddiwch ryseitiau o ffynonellau cyfrifol

- golchwch eich dwylo bob amser cyn paratoi bwyd
- gwnewch yn siŵr fod arwynebau, powlenni ac unrhyw offer arall yn lân
- peidiwch â defnyddio wyau amrwd mewn unrhyw beth na chaiff ei goginio'n drylwyr, megis eisin neu mousse
- cadwch gacennau caws ac unrhyw gacennau neu bwdinau sy'n cynnwys hufen ffres yn yr oergell
- storiwch gacennau mewn cynhwysydd glân, wedi'i selio, i ffwrdd o fwydydd amrwd

Ar y diwrnod, pan fyddwch chi'n dod â chacennau o'r cartref neu'n redeg y stondin, cofiwch:

- gludo'r cacennau mewn cynhwysydd glân, wedi'i selio
- sicrhau bod cacennau caws ac unrhyw gacennau neu bwdinau sy'n cynnwys hufen ffres yn cael eu cadw allan o'r oergell am yr amser byrraf posibl, yn ddelfrydol ddim mwy na phedair awr
- defnyddio gefeiliau (tongs) neu sleisydd cacen wrth drin y gacen

Storio cacennau

Gallwch chi gadw cacennau a chynhyrchion wedi'u pobi gyda chynnwys siwgr uchel:

- mewn cynwysyddion aerglos – bydd hyn yn atal twf llwydni trwy amsugno lleithder o'r atmosffer
- yn yr oergell – bydd cacennau'n para am hirach, ond fe allai effeithio ar eu hansawdd

Ni ddylid gadael unrhyw gacennau sydd ag ychwanegiadau sy'n cynnwys lefelau lleithder uchel, fel hufen, sydd wedi'u hychwanegu ar ôl pobi, ar dymheredd ystafell ond rhaid eu cadw'n oer (yn yr oergell) a'u bwyta o fewn oes silff y cynnyrch ychwanegol.

Mae yna rai mathau o eisin megis ganache a hufen menyn (buttercream) y gellir eu cadw y tu allan i'r oergell ond mae'n well eu storio yn rhywle oer a sych. Gwiriwch y canllawiau ar gyfer storio'r cynnyrch sydd ag eisin y byddwch yn ei ddefnyddio.

Defnyddio jariau jam

Mae'n ddiogel ail-ddefnyddio jariau jam gwydr yn achlysurol i gyflenwi jam neu siynti cartref cyn belled â bod y jariau wedi'u golchi'n iawn. Os bydd jariau jam yn cael eu hail-ddefnyddio, ni ddylai fod ganddynt graciau, a dylid eu sterileiddio cyn eu defnyddio bob tro. Bydd caeadau addas hefyd yn lleihau unrhyw risgiau hylendid i'r bwyd yn y jariau.

Mae'r rheoliadau ar ddeunyddiau a ddaw i gysylltiad â bwyd, a all gyfyngu ar ail-ddefnyddio jariau jam, yn berthnasol i fusnesau ac mae'r rheoliadau hyn yn annhebygol o fod yn berthnasol i'r defnydd o jariau jam ar gyfer darpariaeth bwyd cymunedol ac elusen achlysurol. Os oes gennych chi unrhyw bryderon ynghylch ail-ddefnyddio jariau jam [cysylltwch â thîm diogelwch bwyd yr awdurdod lleol](#).