

# 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 partiïon stryd, gwyliau ysgolion neu ddigwyddiadau codi arian, gydymffurfio â chyfraith bwyd a bod yn ddiogel i'w fwyta.

## Cofrestru

Os ydych yn coginio, storio, trin, paratoi, dosbarthu, gwerthu neu gyflenwi bwyd, boed hynny am gost neu am ddim, mae'n bosib y cewch eich ystyried yn fusnes bwyd ac efallai y bydd angen i chi [gofrestru gyda'ch awdurdod lleol](#).

Mae hyn yn cynnwys busnesau bwyd sy'n masnachu:?

- yn ystod digwyddiad elusennol neu ddigwyddiad codi arian
- o eiddo ffisegol sy'n gweini cwsmeriaid
- o gartref
- o uned symudol neu safle dros dro
- ar-lein (er enghraifft ar y cyfryngau cymdeithasol neu wefan) neu drwy werthu o bell (mae gwerthu o bell yn golygu unrhyw werthu sy'n digwydd heb gysylltiad wyneb yn wyneb â'r defnyddiwr)

Os yw'r gweithgaredd bwyd yn gyfyngedig iawn ac yn digwydd yn anaml, gallai'r awdurdod lleol benderfynu nad oes angen i chi gofrestru. Fodd bynnag, dylai'r bwyd a ddarperir gennych chi fod yn ddiogel i'w fwyta, ac rydym yn argymhell eich bod yn dilyn arferion gorau o ran diogelwch a hylendid bwyd. Os nad ydych yn si?r a oes angen i chi gofrestru neu os oes angen rhagor o gyngor arnoch, [cysylltwch â'ch awdurdod lleol](#).

## Gwybodaeth am alergenau

Mae'r gyfraith o ran labelu alergenau yn gymwys i [fusnesau bwyd cofrestredig](#). Os ydych yn fusnes bwyd cofrestredig, bydd angen i chi ddilyn y [rheolau alergenau](#).

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. Rydym yn argymhell eich bod yn rhoi cymaint o wybodaeth am alergenau i gwsmeriaid â phosib, a hynny er mwyn sicrhau bod pobl â gorsensitifrwydd i fwyd (alergeddau, anoddefiadau a chlefyd seliag) yn gallu gwneud dewisiadau diogel.

## Bwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw i'w werthu'n uniongyrchol (PPDS)

Mae cynhyrchion wedi'u pecynnu ymlaen llaw yn cyfeirio at unrhyw fwyd sydd wedi'i roi mewn pecyn cyn ei werthu, er enghraifft bwyd mewn archfarchnadoedd.

Mae bwyd PPDS yn cael ei becynnu yn yr un lle ag y mae'n cael ei gynnig neu ei werthu i ddefnyddwyr, ac mae yn y deunydd pecynnu hwn cyn i'r cwsmer ei archebu neu ei ddewis, fel 'bwyd i fynd'.

Mae'n ofynnol i fwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw a bwyd PPDS nodi enw'r bwyd a rhestr gynhwysion lawn, gan hefyd bwysleisio'r [14 alergen](#).

Os ydych yn gweini bwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw neu fwyd PPDS mewn digwyddiad cymunedol neu elusennol, rydym yn argymhell eich bod yn cadw'r deunydd pecynnu fel y gall pobl â gorsensitifrwydd i fwyd wirio am y cynhwysion y maent yn eu hosgoi.

## Bwyd heb ei becynnu ymlaen llaw

O ran y busnesau bwyd hynny sy'n darparu bwyd heb ei becynnu ymlaen llaw (bwyd nad yw mewn deunydd pecynnu fel pryd o fwyd neu dafelli rhydd o gacen) i ddefnyddwyr, mae'n ofynnol iddynt roi gwybodaeth am unrhyw un o'r 14 alergen sydd yn y bwyd dan sylw.

Gall y busnes bwyd ddewis sut i wneud hyn, gan gynnwys:

- yn ysgrifenedig, er enghraifft ar fwydlen, matrices neu label
- ar lafar, ag arwydd sy'n nodi'n glir o ble y gall y defnyddiwr gael yr wybodaeth hon, er enghraifft, trwy holi aelod o staff

Os ydych yn gweini bwyd heb ei becynnu ymlaen llaw mewn digwyddiad cymunedol neu elusennol, fel cacen a wnaed gartref, rydym yn argymhell eich bod yn gwneud nodyn o'r rysâit neu'r rhestr gynhwysion er mwyn i chi allu darparu'r wybodaeth hon i'r rhai â gorsensitifrwydd i fwyd.

Mae gan yr Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB) [gwrs e-ddysgu ar alergeddau ac anoddefiadau](#) am ddim lle gallwch ddysgu mwy am reoli alergenau mewn cegin, yn ogystal â sut i gydymffurfio â'r gofynion o ran gwybodaeth am 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 cynnes, 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

## Bwyd oer

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 fwy tebygol o achosi gwenwyn bwyd na bwydydd eraill, fel:

- llaeth amrwd
- pysgod cregyn amrwd
- caws meddal
- pâté
- bwydydd sy'n cynnwys wyau amrwd
- cig wedi'i goginio a'i sleisio

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
- y cacennau'n cael eu storio a'u cludo'n ddiogel
- rhestr o alergenau ar gyfer pob eitem yn cael ei darparu

## Gwneud a chludo cacennau

Os ydych chi'n gwneud cacen yn y cartref:

- golchwch eich dwylo bob amser cyn paratoi bwyd
- gwnewch yn si?r 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 ddefnyddol 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 siytni cartref cyn belled â bod y jariau wedi'u golchi'n iawn. Os bydd jariau jam yn cael eu hailddefnyddio, 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 ailddefnyddio jariau jam, yn berthnasol i fusnesau. Os oes gennych chi unrhyw bryderon ynghylch ailddefnyddio jariau jam [cysylltwch â thîm diogelwch bwyd yr awdurdod lleol](#).