Rheoli diogelwch bwyd

Canllawiau ar sut i reoli bwyd yn eich busnes er mwyn gwneud yn si?r ei fod yn ddiogel i'w fwyta.
Mae'n cynnwys hyfforddiant ac adnoddau ar-lein
Pwysig

Cyfeiriadau at ddeddfwriaeth yr UE yng nghanllawiau'r ASB

Nid yw deddfwriaeth sy'n uniongyrchol gymwys i'r UE bellach yn gymwys ym Mhrydain Fawr. Daeth deddfwriaeth yr UE a ddargadwyd pan ymadawodd y DU â'r UE yn gyfraith a gymathwyd ar 1 Ionawr 2024, yn unol â'r hyn a gyhoeddwyd ar legislation.gov.uk. Dylai cyfeiriadau at unrhyw ddeddfwriaeth yng nghanllawiau'r ASB sydd ag 'UE' neu 'CE' yn y teitl (er enghraifft, Rheoliad (CE) 178/2002) gael eu hystyried yn gyfraith a gymathwyd lle bo hynny'n gymwys i Brydain Fawr. Bellach, dylid ystyried cyfeiriadau at 'Gyfraith yr UE a Ddargedwir' neu 'REUL' fel cyfeiriadau at gyfraith a gymathwyd.

Yn achos busnesau sy'n symud nwyddau o Brydain Fawr i Ogledd Iwerddon, mae gwybodaeth am Fframwaith Windsor ar gael ar GOV.UK.

Mabwysiadwyd Fframwaith Windsor gan y DU a'r UE ar 24 Mawrth 2023. Mae'r Fframwaith yn darparu set unigryw o drefniadau i gefnogi llif cynhyrchion manwerthu bwyd-amaeth o Brydain Fawr i Ogledd Iwerddon, gan ganiatáu i safonau Prydain Fawr o ran iechyd y cyhoedd mewn perthynas â bwyd, marchnata a deunyddiau organig fod yn gymwys i nwyddau manwerthu wedi'u pecynnu ymlaen llaw a gaiff eu symud drwy Gynllun Symud Nwyddau Manwerthu Gogledd Iwerddon (NIRMS).

Mae rheoli diogelwch bwyd yn ymwneud â chydymffurfio â hylendid bwyd a safonau bwyd. Rhaid i chi sicrhau bod gennych weithdrefnau rheoli diogelwch bwyd ar waith. Mae angen i chi hefyd ystyried:

- y cyflenwyr rydych chi'n eu defnyddio
- sut rydych chi'n olrhain y bwyd rydych chi'n ei brynu, a'r bwyd rydych chi'n ei werthu i fusnesau eraill
- sut rydych chi'n cludo bwyd

Gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd

Mae'n rhaid i chi roi gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd ar waith sy'n seiliedig ar egwyddorion Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol (HACCP).

Mae HACCP yn system sy'n eich helpu i adnabod peryglon bwyd posibl a chyflwyno gweithdrefnau i sicrhau eich bod yn cael gwared ar y peryglon hynny, neu eu lleihau i lefel dderbyniol.

Bydd y gweithdrefnau hyn yn eich helpu i gynhyrchu a gwerthu bwyd sy'n ddiogel i'w fwyta, cyn belled â'ch bod yn:

- cadw dogfennau a chofnodion cyfredol o'ch gweithdrefnau

- adolygu eich gweithdrefnau yn rheolaidd i sicrhau eu bod yn adlewyrchu'r hyn rydych chi'n ei gynhyrchu neu eich ffordd o weithio

Er mwyn eich helpu i roi eich gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd ar waith, rydym ni'n cynnig Pecynnau Gwybodaeth Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell (SFBB) ar gyfer busnesau bach.

Pecynnau Gwybodaeth Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell

Efallai na fydd angen gweithdrefnau diogelwch bwyd os yw'r prosesau yn eich busnes yn syml iawn. Os mai'r dyma'r achos, fe allwch chi gydymffurfio â'r gofyniad cyfreithiol trwy ddilyn arferion hylendid da. I gael rhagor o wybodaeth, cysylltwch â'ch awdurdod lleol i geisio cyngor.

Hylendid Bwyd

Rhaid i fusnesau ac unigolion sy'n trin bwyd sicrhau bod eu harferion yn lleihau'r risg o niwed i'r defnyddiwr. Rhan o gydymffurfio â diogelwch bwyd yw rheoli hylendid bwyd a safonau bwyd i sicrhau bod y bwyd rydych chi'n ei weini'n ddiogel i'w fwyta.

Pecynnu a labelu

Mae'r gyfraith yn nodi'r hyn sy'n ofynnol i'w ddangos ar ddeunydd pecynnu a labeli bwyd. Caiff labelu ei reoleiddio i ddiogelu defnyddwyr er mwyn sicrhau eu bod yn cael yr wybodaeth gywir i wneud dewisiadau hyderus a gwybodus am fwyd yn seiliedig ar ddeiet, alergeddau, chwaeth bersonol neu gost.

Gallwch ddod o hyd i wybodaeth ychwanegol gan ddefnyddio gwefan Business Companion, sy'n darparu canllawiau manwl ar yr hyn y mae'r gyfraith yn ei nodi ar baratoi a gwerthu bwyd, gan gynnwys hylendid, cyfansoddiad, labelu a phecynnu.

Alergenau Bwyd

Er mwyn sicrhau bod cwsmeriaid sydd ag alergedd bwyd yn ddiogel, rhaid i chi ddilyn y rheolau gwybodaeth am alergenau trwy:

- ddarparu gwybodaeth gywir am alergenau
- trin a rheoli alergenau bwyd yn briodol yn y gegin

Gallwch ddod o hyd i'n cyngor ar alergenau drwy'r canlynol:

- canllawiau ar alergenau ar gyfer gwahanol fathau o fusnesau
- canllawiau ar alergenau i weithgynhyrchwyr

Ychwanegion bwyd

Os ydych chi'n defnyddio ychwanegyn mewn bwyd, rhaid i chi:

- ddefnyddio ychwanegyn sydd wedi'i gymeradwyo yn unig
- dim ond ei ddefnyddio os yw wedi'i gymeradwyo i'w ddefnyddio yn y bwyd hwnnw

Cyflenwyr

Mae'n bwysig defnyddio cyflenwr sydd ag enw da i sicrhau bod y cynhyrchion rydych chi'n eu prynu wedi'u storio, eu prosesu a'u trin yn ddiogel. Pan gaiff bwyd ei ddosbarthu i chi, rhaid i chi

bob amser wirio:

- ei fod wedi'i oeri a'i rewi yn ddigonol
- nad yw'r pecyn wedi'i ddifrodi
- ei fod yn cyd-fynd â'r hyn rydych chi wedi'i archebu

Os nad ydych chi o'r farn fod y bwyd wedi cael ei drin yn ddiogel neu os yw o ansawdd gwael, peidiwch â'i ddefnyddio a chysylltwch â'ch cyflenwr ar unwaith.

Y gallu i olrhain

Mae rheolau olrhain yn helpu i ddilyn trywydd bwyd yn y gadwyn gyflenwi a sicrhau bod unrhyw fwyd anniogel yn cael ei dynnu neu ei alw'n ôl o'r farchnad yn effeithlon ac yn gywir os oes unrhyw broblemau diogelwch bwyd.

Mae'n rhaid i chi gadw cofnodion o'r:

- holl gyflenwyr sy'n darparu bwyd i chi neu unrhyw gynhwysion bwyd
- y busnesau rydych chi'n eu cyflenwi â bwyd neu gynhwysion bwyd

Dylai'r cofnodion gynnwys:

- enw a chyfeiriad y cyflenwr
- enw a chyfeiriad y busnes rydych chi'n ei gyflenwi
- math o gynnyrch a faint o gynhyrchion
- dyddiadau trafodion a chludo

Gallwch hefyd gofnodi:

- rhif swp (batch number)
- anfonebau
- derbynebau cynhyrchion bwyd

Yn aml bydd yr wybodaeth hon wedi'i chofnodi ar yr anfoneb.

Mae angen cadw'ch holl gofnodion yn gyfoes a sicrhau eu bod ar gael ar gyfer arolygiadau bob amser. Byddant yn cael eu gwirio os oes problem diogelwch gyda'r bwyd yr ydych chi wedi'i werthu. Nid yw'r Rheoliad Cyfraith Bwyd Cyffredinol (CE) 178/2002 yn nodi am ba hyd y dylid cadw cofnodion olrhain, er y gallai fod yn ofynnol dan ddeddfwriaeth sector benodol.

Arolygiadau diogelwch bwyd a gorfodi

Mae awdurdodau lleol yn gyfrifol am orfodi deddfau hylendid bwyd. Mae gan swyddogion awdurdodedig yr hawl i fynd i mewn ac arolygu eich safle ar unrhyw adeg resymol heb apwyntiad. Gall swyddogion awdurdodedig gymryd camau gorfodi i ddiogelu'r cyhoedd, megis atafaelu bwydydd yr amheuir eu bod yn anaddas i'w fwyta gan bobl.

Tynnu a galw cynnyrch yn ôl

Ceir digwyddiad bwyd pan fydd pryderon am fygythiadau go iawn, neu amheuon am fygythiadau, i ddiogelwch, ansawdd neu ddilysrwydd bwyd yn gofyn ymyrryd er mwyn diogelu defnyddwyr.

Tynnu yn ôl

Pan fyddwch chi'n gwybod neu'n amau bod y bwyd neu'r bwyd anifeiliaid rydych chi wedi'i gyflenwi naill ai'n niweidiol i iechyd, yn anaddas i bobl ei fwyta neu ddim yn cydymffurfio â gofynion cyfreithiol, bydd angen i chi ei dynnu'n ôl o'r farchnad.

Galw yn ôl

Gellir galw'r cynnyrch yn ôl os yw eisoes wedi cyrraedd cwsmeriaid.

Dylid hysbysu cwsmeriaid i ddychwelyd neu gael gwared ar y cynnyrch.

Rhaid i chi roi gwybod i'ch awdurdod lleol ar unwaith.

Gallwch ddod o hyd i ragor o wybodaeth am dynnu neu alw cynnyrch yn ôl yn ein canllawiau.

Hyfforddiant

Os ydych chi'n gyfrifol am ddatblygu a chynnal gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd busnes, mae'n rhaid bod gennych hyfforddiant addas ar ddiogelwch bwyd a hylendid i wneud hyn. Gallwch ddysgu'r sgiliau hyn trwy:

- hyfforddi wrth weithio
- hunan-astudio
- profiad blaenorol perthnasol.

Rhaid i chi sicrhau bod unrhyw aelod o staff sy'n trin bwyd yn cael ei hyfforddi ar hylendid a diogelwch bwyd, gan gynnwys alergenau, cyn iddynt ddechrau gweithio.

Mae'n syniad da cadw cofnod o unrhyw hyfforddiant yr ydych chi neu'ch staff wedi'i gael. Drwy wneud hyn, byddwch chi'n gallu dangos i swyddogion awdurdodedig pan fyddant yn ymweld â'ch safle.

Adnoddau hyfforddi

Gall ein pecynnau gwybodaeth SFBB helpu i'ch hyfforddi chi a'ch staff.

Rydym hefyd yn cynnig cyrsiau hyfforddi ar-lein i fusnesau sy'n rhad ac am ddim:

- Hyfforddiant alergenau
- Hyfforddiant dadansoddi gwraidd y broblem

Gallwch hefyd gysylltu â'ch awdurdod lleol i ddysgu rhagor am gyrsiau hylendid bwyd.