

# Paratoi ar gyfer dechrau eich busnes bwyd

Mae'r dudalen hon yn cynnwys canllawiau ar sut y gallwch baratoi ar gyfer dechrau eich busnes bwyd. Darllenwch yr holl dudalennau yn y canllaw hwn i sicrhau bod gennych yr wybodaeth sydd ei hangen arnoch i redeg eich busnes bwyd.

## Cynllunio cyn i chi ddechrau eich busnes bwyd

Cyn dechrau busnes bwyd, rhaid i chi gymryd amser i gynllunio a pharatoi. Bydd gwneud hyn yn rhoi'r cyfle gorau i chi redeg eich busnes bwyd yn ddiogel.

Mae mwy o ganllawiau ar gael yn ein rhestr wirio ['pethau i'w hystyried cyn dechrau busnes bwyd'](#) ar y dudalen hon.

## Pwy sydd angen cofrestru

Bydd angen i chi [gofrestru eich busnes bwyd](#) os ydych yn:

- gwerthu bwyd
- coginio bwyd
- storio neu drin bwyd
- paratoi bwyd
- dosbarthu bwyd

Bydd angen i bob math o fusnes sy'n gwerthu bwyd a diod gofrestru, ni waeth o ble rydych yn gweithredu.

Dylai cwmnïau sy'n ymwneud â dosbarthu, broceru neu gyflenwi bwyd ac sy'n gweithredu o swyddfeydd hefyd gofrestru fel busnesau bwyd. Mae hyn yn berthnasol hyd yn oed os na chaiff bwyd ei gadw ar y safle.

Os ydych yn gweithredu mewn mwy nag un lleoliad, mae angen i chi gofrestru pob safle gyda'r awdurdodau lleol y maent wedi'u lleoli ynddynt. 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](#).

## Canllawiau ar sut i gofrestru eich busnes bwyd gyda'ch awdurdod lleol

Pan fyddwch yn dechrau busnes bwyd newydd, neu'n cymryd yr awenau mewn busnes sy'n bodoli eisoes, mae'n rhaid i chi gofrestru gyda'ch awdurdod lleol. Dylech wneud hyn o leiaf 28 diwrnod cyn i chi ddechrau masnachu.

Mae cofrestru eich busnes bwyd yn rhad ac am ddim, ac ni ellir ei wrthod. Os ydych eisoes yn masnachu ond heb gofrestru eto, bydd angen i chi gofrestru cyn gynted â phosib, gan fod hwn yn ofyniad cyfreithiol.

Os ydych yn cyflenwi bwyd yn rheolaidd i'r cyhoedd am ddim ac am dâl, mae angen i chi gofrestru fel busnes bwyd.

Cofrestrwch eich busnes bwyd ar [borth cofrestru busnesau bwyd](https://gov.uk) GOV.UK.

Mae rhaid i unrhyw un sy'n gwerthu, coginio, storio, trin, paratoi neu ddsbarthu bwyd i'r cyhoedd [gofrestru fel busnes bwyd](#). Fodd bynnag, mae canllawiau eraill y mae angen i chi eu dilyn hefyd i wneud yn si?r eich bod yn rhedeg eich busnes bwyd yn gywir.

## **Pryd i gofrestru**

Mae'n ofynnol i chi gofrestru o leiaf 28 diwrnod cyn masnachu. Rydym yn argymhell nad ydych yn cofrestru'n rhy gynnar ond, yn hytrach, eich bod yn aros tan 28 diwrnod cyn i chi ddechrau gweithredu. Defnyddiwch ein rhestr wirio i sicrhau eich bod wedi ystyried popeth cyn cofrestru.

## **Gwerthu bwyd o safleoedd sy'n ymdrin â chwsmeriaid**

Os ydych yn masnachu o safle ffisegol sy'n ymdrin â chwsmeriaid, gwnewch yn si?r eich bod hefyd yn darllen ein canllawiau ar [sefydlu safle eich busnes bwyd](#). Efallai y byddwch hefyd am ddarllen ein canllawiau ar [werthu bwyd i'w ddsbarthu](#).

## **Gwerthu bwyd o'ch cartref**

Os ydych yn masnachu o'ch cartref, gwnewch yn si?r eich bod yn darllen ein canllawiau ar [ddechrau busnes bwyd yn ddiogel](#) a [dechrau busnes bwyd o'ch cartref](#).

## **Gwerthu bwyd o safle symudol neu dros dro**

Os ydych yn masnachu o uned symudol neu safle dros dro, gwnewch yn si?r eich bod hefyd yn darllen ein canllawiau ar [ddechrau busnes bwyd yn ddiogel](#) a [sefydlu safle eich busnes bwyd](#).

## **Gwerthu bwyd ar-lein**

Os ydych yn gwerthu bwyd ar-lein (er enghraifft ar y cyfryngau cymdeithasol neu wefan) neu'n gwerthu bwyd o bell (mae gwerthu o bell yn golygu unrhyw werthu sy'n digwydd heb gysylltiad wyneb yn wyneb â'r defnyddiwr) darllenwch ein canllawiau ar [ddechrau busnes bwyd yn ddiogel](#), [sefydlu safle eich busnes bwyd](#), a [gwerthu bwyd i'w ddsbarthu](#).

## **Cofrestru fel gwarchodwr plant**

Os ydych yn darparu bwyd fel rhan o'ch busnes gwarchod plant yn Lloegr, bydd y manylion rydych yn eu rhoi i [Ofsted](#) neu eich [asiantaeth gwarchod plant](#) hefyd yn cael eu defnyddio i'ch cofrestru fel busnes bwyd gyda'ch awdurdod lleol. Ni fydd rhaid i chi gofrestru ar wahân.

Rhaid i chi gydymffurfio â rheoliadau diogelwch a hylendid bwyd os ydych yn darparu bwyd a diod i blant neu fabanod gan gynnwys:

- prydiau
- byrbrydau
- diodydd (ar wahân i dd?r tap o'r prif gyflenwad)
- bwyd wedi'i ailgynhesu a ddarperir gan riant/gofalwr
- bwyd yr ydych yn ei dorri a'i baratoi

Mae gofynion cofrestru gwarchodwyr plant yn wahanol yng Nghymru a Gogledd Iwerddon os ydych yn darparu bwyd gyda'ch busnes gwarchod plant. Cysylltwch â'ch awdurdod lleol i gael rhagor o wybodaeth.

Gallwch ddod o hyd i ragor o wybodaeth am reoli diogelwch bwyd ar gyfer gwarchodwyr neu ofalwyr plant cofrestredig yn ein [Pecyn Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell](#).

## Rhestr wirio: pethau i'w hystyried cyn dechrau busnes bwyd

### England, Northern Ireland and Wales

WORD

[Gweld Rhestr Wirio ar gyfer Cofrestru Busnes Bwyd as Word\(Open in a new window\)](#) (106.98 KB)

### Cynllunio

Mae cynllun busnes yn bwysig os ydych am redeg busnes bwyd llwyddiannus. Mae [canllawiau pellach](#) ar sut i ysgrifennu cynllun busnes, gan gynnwys enghreifftiau o gynlluniau busnes ar gael ar-lein.

### Cofrestru

Unwaith y byddwch yn barod i ddechrau eich busnes bwyd, rhaid i chi [gofrestru gyda'ch awdurdod lleol](#) o leiaf 28 diwrnod cyn i chi ddechrau masnachu.

### Caniatâd

Os ydych yn rhedeg eich busnes o'ch cartref, mae angen bodloni [rhai gofynion](#). I gael rhagor o wybodaeth, darllenwch ein canllawiau ar [ddechrau busnes bwyd o'ch cartref](#).  
????

Cofrestru fel unigolyn hunangyflogedig

Os ydych yn dechrau busnes bwyd, mae angen i chi [roi gwybod i Gyllid a Thollau EF](#) eich bod yn berson hunangyflogedig. I gael mwy o gyngor ar yr effeithiau ariannol yn sgil dod yn berchennog busnes bwyd, darllenwch ein [cymorth a chefnoogaeth ychwanegol](#).

### Sefydlu gweithdrefnau diogelwch bwyd

Rhaid i fusnesau bwyd fod â gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd ar waith. Darllenwch ein canllawiau ar [ddechrau eich busnes bwyd yn ddiogel](#).??????

### Ystyried hyfforddiant diogelwch bwyd

Mae'n bwysig dangos y safonau uchaf o ran paratoi, trin, storio a gweini bwyd. I gael mwy o wybodaeth, darllenwch ein canllawiau ar [ddechrau eich busnes bwyd yn ddiogel](#).

### Arfer hylendid bwyd da

Mae hylendid bwyd da yn hanfodol i sicrhau bod y bwyd rydych yn ei weini'n ddiogel i'w fwyta. I gael mwy o wybodaeth, darllenwch ein canllawiau ar [ddechrau eich busnes bwyd yn ddiogel](#).

??????Paratoi eich safle i redeg busnes bwyd

Rhaid cadw safle eich busnes bwyd, eich cartref o bosib, yn lân a'i gynnal mewn cyflwr da. I gael mwy o wybodaeth, darllenwch ein canllawiau ar [sefydlu safle eich busnes bwyd](#).

## **Gwerthu bwyd ar-lein a'i ddsbarthu'n ddiogel**

Mae'n rhaid i chi sicrhau bod bwyd yn cael ei ddsbarthu i ddefnyddwyr mewn ffordd sy'n sicrhau na fydd yn anniogel neu'n anaddas i'w fwyta. Mae mwy o wybodaeth am ddsbarthu'n ddiogel ar y dudalen '[gwerthu bwyd i'w ddsbarthu](#)'.

## **Darparu gwybodaeth am alergenau a dilyn rheolau labelu**

Mae'n ofynnol i fusnesau bwyd o bob maint ddarparu gwybodaeth am alergenau a dilyn rheolau labelu fel y'u nodir mewn cyfraith bwyd. Mae mwy o wybodaeth am reoli alergenau yn ein canllawiau ar [ddechrau eich busnes bwyd yn ddiogel](#).

A oedd yr wybodaeth ar y dudalen hon yn ddefnyddiol? [Rhannwch eich adborth](#).