

Sefydlu safle eich busnes bwyd

Mae'r dudalen hon yn cynnwys gwybodaeth am sut i ddewis y safle cywir a pha gyfleusterau y mae angen i chi eu darparu yn 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.

Dewis y safle cywir

Rhaid i'r safle a ddewiswch ar gyfer eich busnes, boed yn safle masnachol neu yn eich cartref:

- gydymffurfio â'r rheoliadau angenrheidiol
- eich galluogi i baratoi bwyd yn ddiogel

Rhaid i chi gadw eich safle'n lân, a'i gynnal a'i gadw mewn cyflwr da. Rhaid i'ch safle eich galluogi i ddilyn [arferion hylendid bwyd da](#), gan gynnwys diogelu yn erbyn [halogiad](#) a rheoli plâu.

Gair i gall

Pan fyddwch yn dewis safle newydd, neu'n gwneud newidiadau i safle, mae'n syniad da gofyn i'ch [awdurdod lleol](#) am gyngor.

Mae'r rheolau canlynol yn berthnasol i'ch holl safleoedd, nid dim ond yr ardaloedd sy'n cael eu defnyddio i baratoi bwyd.

Cyfleusterau golchi dwylo a thoiledau

Rhaid bod gennych ddigon o sinciau i bawb yn y busnes allu [golchi eu dwylo](#) gyda d?r poeth ac oer a deunyddiau ar gyfer glanhau dwylo a'u sychu'n hylan.

Cyfleusterau newid

Rhaid i chi ddarparu cyfleusterau digonol i bawb sy'n gweithio i'r busnes newid eu dillad, lle bo angen.

Gofynion eraill

Rhaid i'ch safle gael systemau awyru, goleuo a draenio digonol.

Mannau paratoi bwyd

Mae'r rheolau canlynol yn berthnasol i ystafelloedd lle mae bwyd yn cael ei baratoi.

Lloriau a waliau

Rhaid i loriau a waliau fod:

- mewn cyflwr da
- yn hawdd i'w glanhau
- wedi'u diheintio

- yn llyfn, yn gadarn ac yn olchadwy

Nenfydau

Dylai nenfydau fod:

- mewn cyflwr da
- yn hawdd i'w glanhau i atal baw rhag cronni
- heb anwedd (*condensation*) na llwydni
- heb baent na phlastr sy'n dod i ffwrdd

Ffenestri a drysau

Rhaid i ffenestri ac unrhyw agoriadau eraill (fel drysau) gael eu hadeiladu mewn ffordd sy'n atal baw rhag cronni. Os ydynt yn agor i fynd allan, mae'n rhaid iddynt gael sgriniau atal pryfed y gellir eu tynnu'n hawdd i'w glanhau.

Rhaid i ddrysau fod yn hawdd i'w:

- glanhau
- diheintio

Arwynebau

Rhaid i arwynebau (gan gynnwys arwynebau offer) mewn mannau lle mae bwyd yn cael ei drin, yn enwedig y rhai hynny sy'n dod i gysylltiad â bwyd, fod:

- mewn cyflwr da
- yn hawdd i'w glanhau
- wedi'u diheintio

Cyfleusterau ar gyfer glanhau offer

Rhaid bod gan eich safle gyfleusterau digonol ar gyfer glanhau, diheintio a storio offer. Rhaid i'r cyfleusterau gael cyflenwad digonol o ddŵr poeth ac oer.

Cyfleusterau ar gyfer golchi bwyd

Rhaid cael sinciau ar wahân, lle bo angen, ar gyfer golchi bwyd ac offer glanhau mewn ardaloedd paratoi bwyd.

Rhaid i bob sinc gael cyflenwad digonol o ddŵr poeth ac oer ar gyfer golchi bwyd a rhaid i'r dŵr fod yn addas i'w yfed. Rhaid cadw'r cyfleusterau hyn yn lân a'u diheintio.

Offer

Rhaid i'r holl eitemau, ffitiadau ac offer sy'n dod i gysylltiad â bwyd fod:

- mewn trefn a chyflwr da
- wedi'u glanhau'n effeithiol a'u diheintio'n ddigon aml i osgoi unrhyw risg o [halogiad](#)

Gallwch ddod o hyd i fwy o wybodaeth am gynnal a chadw yn ein pecyn [Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell ar gyfer arlwywyr](#).

Gwastraff bwyd

Rhaid i bob busnes bwyd [gael gwared ar eu gwastraff mewn modd diogel a phriodol](#).

Er mwyn sicrhau nad yw eich cegin, nac unrhyw eiddo cyfagos, yn llawn [gwastraff a charthion](#), dylech roi'r holl wastraff bwyd yn y bin yn hytrach na'r sinc a defnyddio hidlenni masnachol ar gyfer sinciau er mwyn atal braster, olew, saim a darnau bach o wastraff bwyd rhag mynd i mewn i'r system garthffosiaeth.

Dylech sychu platiau a phadelli gyda phapur cegin cyn eu golchi, a gosod offer rheoli saim fel trap saim neu uned gwaredu saim. Rhaid cynnal a chadw'r offer hwn i gael gwared ar unrhyw fraster, olew a saim sy'n weddill. Mae mwy o wybodaeth am reoli saim ar gael yn y [canllaw hwn gan Foodservice Equipment Association](#).

Gall rhwystrau yn y system garthffosiaeth achosi llifogydd yn eich eiddo, a gallech chi hefyd fod mewn perygl o gael eich erlyn os bydd eich busnes yn cael gwared ar fraster, olew a saim heb ofal. Cysylltwch â'ch awdurdod lleol i gael gwybod am y ffordd gywir o waredu gwastraff mewn modd cyfrifol.

Mae rhaid i chi hefyd gael [gwared ar wastraff bwyd a sbwriel arall](#) o ystafelloedd sy'n cynnwys bwyd cyn gynted ag y bo modd i'w osgoi rhag cronni a denu plâu.

Dyma'r tri phrif grŵp o blâu sydd i'w gweld mewn busnesau bwyd:

- cnofilod (*rodents*) – llygod mawr a llygod
- pryfed – chwilod du, chwilod, morgrug a phry
- adar – colomennod ac ati

Gallwch ddod o hyd i fwy o wybodaeth am [reoli plâu](#) yn ein pecyn Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell ar gyfer arlwywyr.

Diogelwch tân

Rhaid i chi gynnal asesiad risg tân yn eich safle a chymryd rhagofalon diogelwch tân i'ch diogelu chi, eich staff a'ch cwsmeriaid.

Bydd y mesurau diogelu y bydd angen i chi eu rhoi ar waith yn dibynnu ar ganlyniad asesiad risg tân o'r safle.

Os ydych yn bwriadu addasu eich safle, mae'n syniad da cael cyngor diogelwch tân cyn i chi ddechrau arni. Gallwch ofyn i'ch [awdurdod tân lleol](#) am gyngor.

Sgôr hylendid bwyd

Mae'r [Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd](#) yn rhoi sgôr allan o 5 i fusnesau, a hynny er mwyn galluogi defnyddwyr i wneud dewisiadau gwybodus ynghylch ble i brynu a bwyta bwyd.

Bydd yr awdurdod lleol yn arolygu eich busnes bwyd ac yn [cyhoeddi'r sgôr](#).

Mae'r sgôr uchaf, sef 5, o fewn cyrraedd pob busnes. Os nad ydych yn cyrraedd y sgôr hon, bydd y swyddog diogelwch bwyd yn nodi'r gwelliannau y mae rhaid i chi eu rhoi ar waith ac yn rhoi cyngor ymarferol ar sut i gael sgôr uwch.

Mae'r Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd yn amrywio rhwng [Cymru](#), [Lloegr](#) a [Gogledd Iwerddon](#).

Rhestr wirio ar gyfer dewis y safle cywir

Cyfleusterau golchi dwylo a thoiledau

Rhaid bod gennych ddigon o sinciau i bawb sy'n gweithio yn y busnes [olchi eu dwylo](#).

Cyfleusterau newid

Rhaid i chi ddarparu cyfleusterau digonol i bawb sy'n gweithio i'r busnes newid eu dillad, lle bo angen.

Gofynion eraill

Rhaid i'ch safle gael systemau awyru, goleuo a draenio digonol.

Lloriau a waliau mewn mannau paratoi bwyd

Rhaid i loriau a waliau fod mewn cyflwr da, yn hawdd i'w glanhau, wedi'u diheintio, yn llyfn, yn gadarn ac yn olchadwy.

Nenfydau mewn mannau paratoi bwyd

Dylai nenfydau fod yn hawdd i'w glanhau, mewn cyflwr da, yn rhydd o lwydni, anwedd, paent a phlaster sy'n dod i ffwrdd.

Ffenestri a drysau

Ni ddylid gadael i faw Gronni ar ffenestri a drysau. Os ydynt yn agor i fynd allan, mae'n rhaid iddynt gael sgriniau atal pryfed y gellir eu glanhau'n hawdd.

Arwynebau

Rhaid cadw arwynebau (gan gynnwys arwynebau offer) mewn mannau lle mae bwyd yn cael ei drin mewn cyflwr da a sicrhau eu bod yn hawdd i'w glanhau a'u diheintio er mwyn atal [halogiad](#).

Cyfleusterau ar gyfer glanhau offer

Rhaid bod gan eich safle gyfleusterau digonol ar gyfer glanhau, diheintio a storio offer, gan gynnwys offer i atal [halogiad](#).

Cyfleusterau ar gyfer golchi bwyd

Rhaid cael sinciau ar wahân ar gyfer golchi bwyd ac offer glanhau mewn mannau paratoi bwyd.

Offer

Rhaid cadw'r holl eitemau, ffitiadau ac offer y mae bwyd yn dod i gysylltiad â nhw mewn cyflwr da a'u glanhau'n effeithiol i osgoi unrhyw risg o halogiad.

Gwastraff bwyd

Rhaid i chi gael [gwared ar wastraff bwyd a sbwriel](#) arall a chael cyfleusterau digonol ar gyfer storio a chael gwared ar fwyd.

Atal plâu

Ewch ati i ddysgu mwy am [reoli plâu](#) yn ein canllaw Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell.

Diogelwch tân

Rhaid i chi gynnal asesiad risg tân yn eich eiddo. Gallwch ofyn i'ch [awdurdod tân lleol](#) am gyngor.

Paratoi ar gyfer eich arolygiad hylendid bwyd

Bydd yr awdurdod lleol yn arolygu eich busnes bwyd ac yn [cyhoeddi'r sgôr](#).

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