

# 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 dd?r poeth ac oer.

## Cyfleusterau ar gyfer golchi bwyd

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

Rhaid i bob sinc fod â chyflenwad digonol o dd?r poeth ac oer ar gyfer golchi bwyd a rhaid i'r d?r 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 fwrdd.

### **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](#).