

Dechrau busnes bwyd o'ch cartref

Mae'r dudalen hon yn darparu gwybodaeth i'r rheiny sy'n rhedeg busnes bwyd o'u cartref. Darllenwch yr holl dudalennau yn y canllaw hwn i sicrhau bod gennych yr wybodaeth sydd ei hangen arnoch i redeg eich busnes bwyd.

Mae'r canllawiau hyn ar gyfer unigolion sy'n dechrau busnesau bwyd o'u cartrefi. Fodd bynnag, mae rhaid i chi hefyd ddarllen ein canllawiau ar [baratoi ar gyfer dechrau eich busnes bwyd a dechrau eich busnes bwyd yn ddiogel](#).

Mae hefyd gennym ganllawiau ar [werthu bwyd i'w ddsbarthu](#).

Er efallai na fyddwch yn diffinio eich hun fel busnes, os ydych yn darparu bwyd yn rheolaidd ac mewn modd trefnus, rydych yn fusnes bwyd o dan gyfraith bwyd.

Unwaith y byddwch wedi cofrestru fel busnes bwyd, bydd swyddogion yr awdurdod lleol yn gwneud trefniadau i ymweld â'ch cartref ar ôl i chi gofrestru er mwyn cynnal arolygiad hylendid bwyd. Diben yr arolygiad hwn yw asesu a yw eich manau paratoi bwyd a'ch gweithdrefnau diogelwch bwyd yn addas ar gyfer rhedeg busnes bwyd.

Gair i gall

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

Rheoli gwastraff bwyd

Rhaid i bob busnes bwyd, gan gynnwys busnesau yn y cartref, gael [gwared ar eu gwastraff mewn modd diogel a phriodol](#).

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

Yn hytrach nag arllwys unrhyw frasterau coginio ac olew yn y sinc, gellir casglu'r rhain mewn cynhwysydd fel jar jam neu bot iogwrt. Mae'r braster, olew a saim yn dod yn galed wrth iddynt oeri. Unwaith y bydd yn galed, dylech ei roi yn y bin. Gellir amsugno unrhyw fwydydd hylifol fel greffi gan ddefnyddio papur cegin neu bapur newydd ac yna ei roi yn y bin hefyd.

Mae'n bwysig cael gwared ar fraster, olew a saim yn ddiogel gan y gall rhwystrau achosi llifogydd yn eich eiddo, ond gallech 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.

Gofynion ymarferol ar gyfer sefydlu busnes bwyd gartref

Cofrestru fel unigolyn hunangyflogedig

Pan fyddwch yn dechrau busnes bwyd gartref, mae angen i chi [roi gwybod i Gyllid a Thollau EF](#) eich bod yn hunangyflogedig. Mae hyn er mwyn eu rhybuddio y byddwch yn talu treth trwy Hunanasesiad. Mae angen i chi gofrestru fel hunangyflogedig wrth ddechrau busnes bwyd, hyd

yn oed os ydych yn gweithio rhan-amser neu os oes gennych chi swydd arall.

Dylech chi gofrestru ar wefan GOV.UK i ddilysu eich cyfrif a chadarnhau manylion eich busnes bwyd. Gall methu â chofrestru arwain at ddirwy.

Mae gan Gyllid a Thollau EF [ganllawiau pellach ar weithio i chi'ch hun](#) a sut i wirio a ddylech [sefydlu fel cwmni cyfyngedig](#).

Gweithredu busnes o'ch cartref

Mae gan y llywodraeth ganllawiau ar gyfer [rhedeg busnes o gartref](#). Mae hyn yn cynnwys cyngor ar y canlynol:

- cael caniatâd gan eich darparwr morgais neu landlord
- cael caniatâd gan y cyngor lleol
- yswiriant
- lwfansau treth
- cyfraddau busnes
- iechyd a diogelwch

ASB yn Esbonio

Rhestr gwirio ar gyfer dechrau busnes bwyd o'ch cartref

Cofrestru gyda'ch awdurdod lleol

Dylech [gofrestru gyda'ch awdurdod lleol](#) o leiaf 28 diwrnod cyn i chi ddechrau eich busnes bwyd.

Gwirio bod gennych chi'r caniatâd priodol

Os ydych yn cynnal eich busnes o'ch cartref, neu mewn safle domestig, mae angen i chi sicrhau bod gennych chi'r [caniatâd priodol](#).

?????Cofrestru fel person hunangyflogedig

Pan fyddwch yn dechrau busnes bwyd, mae angen i chi [roi gwybod i Gyllid a Thollau EF](#) eich bod yn berson hunangyflogedig.

Cysylltu â'ch awdurdod lleol am gyngor

Efallai y bydd gan [wefan eich awdurdod lleol](#) ganllawiau defnyddiol mewn perthynas â dechrau eich busnes bwyd.

Sefydlu gweithdrefnau diogelwch bwyd

Dylai fod gennych [weithdrefn ddiogelwch](#) ar waith ar gyfer eich busnes bwyd.

Ystyried hyfforddiant diogelwch bwyd

Cysylltwch â thîm Diogelwch Bwyd neu Iechyd yr Amgylchedd eich awdurdod lleol i gael cyngor ar [gyrsiau hyfforddi diogelwch bwyd](#) perthnasol.

Arfer hylendid bwyd da

Mae [hylendid bwyd](#) da'n hanfodol wrth sicrhau bod y bwyd rydych yn ei weini'n ddiogel i'w fwyta.

Paratoi eich safle i redeg busnes bwyd

Rhaid cadw [safle eich busnes bwyd](#), a allai fod eich cartref, yn lân a'i gynnal mewn cyflwr da.

Sicrhewch eich bod yn rheoli gwastraff yn gywir

Rhaid i bob busnes bwyd, gan gynnwys busnesau yn y cartref, [gael gwared ar eu gwastraff mewn modd diogel a phriodol](#).

Gair am werthu bwyd heb gyswllt wyneb yn wyneb a'i ddsbarthu'n ddiogel

Mae mwy o wybodaeth am werthu heb gyswllt wyneb yn wyneb a dosbarthu bwyd ar gael ar y dudalen [diogelwch bwyd ar gyfer dosbarthu bwyd](#).

Darparu gwybodaeth am alergenau a dilyn rheolau labelu?

Mae'n ofynnol i fusnesau bwyd o bob maint ddarparu [gwybodaeth am alergenau](#).