

# Canllawiau ar alergenau ar gyfer busnesau bwyd

Canllawiau i fusnesau bwyd ar ddarparu gwybodaeth am alergenau ac arfer gorau ar gyfer trin alergenau.

Mae'n ofynnol i weithredwyr busnesau bwyd yn y sector manwerthu ac arlwyyo ddarparu gwybodaeth am alergenau a dilyn rheolau labelu, fel sydd wedi'i nodi mewn [cyfraith bwyd](#).

Mae hyn yn golygu bod yn rhaid i weithredwyr busnesau bwyd:

- ddarparu gwybodaeth am alergenau i'r defnyddiwr ar gyfer bwyd a diod wedi'u pecynnu ymlaen llaw a bwyd a diod heb eu pecynnu ymlaen llaw
- trin a rheoli alergenau bwyd yn effeithiol wrth baratoi bwyd

Rhaid i fusnesau bwyd sicrhau bod staff yn cael hyfforddiant ar alergenau. Gall staff a rheolwyr gwblhau a rhannu'r canlynol:

- [hyfforddiant alergedd bwyd am ddim](#)
- [rhestr wirio alergenau](#) i gael awgrymiadau ar arferion gorau mewn perthynas ag alergeddau bwyd

Mae gennym ni ganllawiau ar wahân ar gyfer [gweithgynhyrchwyr bwyd](#) ac [arlwywyr sefydliadol](#).

## 14 alergen

Mae angen i fusnesau bwyd ddweud wrth gwsmeriaid os oes unrhyw fwyd y maen nhw'n ei ddarparu yn cynnwys unrhyw un o'r alergenau rhestredig fel cynhwysyn.

Gall defnyddwyr fod ag alergedd neu anoddefiad i gynhwysion eraill, ond dim ond yr [14 prif alergen](#) y mae'n ofynnol eu datgan fel alergenau yn ôl y gyfraith bwyd.

Yr 14 alergen yw: **seleri**, **grawnfwydydd sy'n cynnwys glwten** (fel gwenith, rhyg, haidd a cheirch), **cramenogion** (fel corgimychiaid, crancod a chimychiaid), **wyau**, **pysgod**, **bys y blaid** (lupin), **llaeth**, **molysgiaid** (fel cregyn gleision ac wystrys), **mwstard**, **pysgnau**, **hadau sesame**, **ffa soia**, **syllfwr deuocsid** a **syllffitau** (os yw'r sylfwr deuocsid a sylffitau mewn crynodiad o fwy na deg rhan y filiwn) a **chnau coed** (fel cnau almon, cnau cyll, cnau Ffrenig, cnau Brasil, cnau cashiw, cnau pecan, cnau pistasio a chnau macadamia).

Mae hyn hefyd yn berthnasol i ychwanegion, cymhorthion prosesu ac unrhyw sylweddau eraill sy'n bresennol yn y cynnyrch terfynol.

## Labelu alergenau ar gyfer gwahanol fathau o fwyd

Mae yna nifer o ffyrdd y gellir darparu gwybodaeth am alergenau i'ch cwsmeriaid. Bydd angen i chi ddewis y dull sydd orau i'ch busnes a'r math o fwyd rydych chi'n ei weini.

Mae bwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw yn cyfeirio at unrhyw fwyd sy'n cael ei becynnu cyn ei roi ar werth, tra bo bwyd heb ei becynnu ymlaen llaw (bwyd rhydd) yn fwyd heb ei roi mewn pecyn. Mae gwahanol reolau labelu alergenau yn berthnasol yn dibynnu ar sut mae'r bwyd yn cael ei

ddarparu.

Mae ein [canllawiau technegol](#) yn rhoi esboniad manwl o'r gofynion labelu ar gyfer pob math o fwyd.

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 'EC' 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).

Gair i gall

Defnyddiwch ein teclyn labelu alergenau a chynhwysion bwyd i ddarganfod rhagor am y gwahanol ofynion ar gyfer labelu bwyd a beth mae angen i'ch busnes ei wneud.

## Bwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw

Mae cynhyrchion wedi'u pecynnu ymlaen llaw yn cyfeirio at unrhyw fwyd sydd wedi'i roi mewn pecyn cyn ei werthu. Mae bwyd yn fwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw pan:

- fo un ai wedi'i amgáu'n rhannol neu'n llwyr yn y pecyn
- ni ellir ei newid heb agor neu newid y pecyn
- fo'n barod i'w werthu

Rhaid i fwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw fod â rhestr gynhwysion ar y deunydd pecynnu. Rhaid pwysleisio'r alergenau sy'n bresennol yn y cynnyrch bob tro maen nhw'n ymddangos ar y rhestr gynhwysion.

## Bwyd wedi'i becynnu ymlaen llawn i'w werthu'n uniongyrchol

Mae 'cynhyrchion wedi'u pecynnu ymlaen llawn i'w gwerthu'n uniongyrchol' yn fwyd sydd wedi'i becynnu ar yr un safle ag y caiff ei werthu.

Mae bwydydd cyffredin a all ddod o dan y categori hwn yn cynnwys brechedanau, saladau a phastai wedi'u paratoi a'u gwerthu ar yr un safle.

Mae'n rhaid i [fwyd wedi'i becynnu ymlaen llawn i'w werthu'n uniongyrchol \(PPDS\)](#) gynnwys label sydd â rhestr gynhwysion lawn gyda phwyslais ar unrhyw gynhwysion alergenaid.

Bydd y newidiadau hyn yn darparu gwybodaeth hanfodol i helpu pobl sydd ag alergeddau neu anoddefiadau bwyd i wneud dewisiadau bwyd diogel.

## **Bwyd heb ei becynnu ymlaen llaw (bwyd rhydd)**

Os ydych chi'n darparu bwydydd heb eu pecynnu ymlaen llaw, bydd rhaid i chi ddarparu gwybodaeth am alergenau ar gyfer pob eitem sy'n cynnwys unrhyw un o'r 14 alergen.

Mae bwydydd heb eu pecynnu ymlaen llaw (bwyd rhydd) yn cynnwys:

- bwydydd sy'n cael eu gwerthu'n rhydd mewn siopau manwerthu
- bwydydd nad ydynt yn cael eu gwerthu wedi'u pecynnu ymlaen llaw

Gall gofynion o ran gwybodaeth am alergenau ar fwyd heb ei becynnu ymlaen llaw fod yn berthnasol i eitemau rhydd a werthir mewn cownter delicatessen, becws, cigydd, yn ogystal â phrydau bwyd sy'n cael eu gweini mewn bwyty, a bwyd o siop tecawê.

## **Honiadau 'rhydd rhag', 'heb glwten' a 'figan'**

Mae gwneud honiadau 'rhydd rhag' ar gyfer bwydydd yn golygu rheolaeth lym o gynhwysion, a'r ffordd maen nhw'n cael eu trin a'u paratoi. Mae honiad 'rhydd rhag' yn gwarantu bod y bwyd yn addas i bawb sydd ag alergedd neu anoddefiad.

Er enghraifft, os ydych chi'n trin blawd gwenith mewn cegin ac nid ydych chi'n gallu cael gwared ar y perygl o groeshalogi trwy wahanu oherwydd amser a lle, dylech roi gwybod i'r cwsmer. Ni ddylech wneud unrhyw honiadau 'heb glwten' neu 'heb wenith'.

Mae'r Ffederasiwn Bwyd a Diod yn darparu gwybodaeth a chanllawiau penodol ar [honiadau 'rhydd rhag' a 'heb glwten'](#).

Weithiau mae cwsmeriaid yn tybio bod prydau figan yn rhydd rhag alergenau sy'n dod o anifeiliaid (wyau, pysgod, cramenogion, molysgiaid, llaeth). Nid yw hyn yn wir bob amser oherwydd gellir croeshalogi rhywfaint o'r cynhwysion hyn yn ystod y broses gynhyrchu. Rhaid i chi fod yn glir ar y risg hon yn y bwyd rydych chi'n ei ddarparu.

Mae'r Ffederasiwn Bwyd a Diod yn darparu gwybodaeth a chanllawiau penodol ar [honiadau 'heb alergenau' a 'figan'](#).

## **Gwybodaeth am alergenau ar gyfer gwahanol fathau o fusnesau bwyd**

Bydd sut rydych chi'n darparu gwybodaeth am alergenau i gwsmeriaid yn dibynnu ar y math o fusnes bwyd sydd gennych. Gall staff busnesau bwyd ddysgu rhagor am ddarparu gwybodaeth am alergenau trwy gwblhau ein [hyfforddiant am ddim ar alergeddau bwyd](#) a thrwy ddefnyddio ein [rhestr wirio alergenau](#).

### **Busnesau bwyd**

Rhaid i chi ddarparu gwybodaeth am alergenau yn ysgrifenedig os ydych chi'n gwerthu neu'n darparu bwyd i'ch cwsmeriaid yn uniongyrchol. Gallai hyn fod naill un o'r canlynol:

- gwybodaeth lawn am alergenau ar fwydlen, bwrdd sialc neu mewn pecyn gwybodaeth
- rhybudd ysgrifenedig wedi'i osod mewn man sy'n amlwg yn egluro sut y gall eich cwsmeriaid gael gafael ar y wybodaeth hon

Pan ddarperir gwybodaeth am alergenau fel rhan o sgwrs gyda chwsmer, gellir ategu hyn gan wybodaeth ysgrifenedig. Byddai hyn yn sicrhau bod yr wybodaeth yn gywir ac yn gyson.

Gallwch arddangos yr [arwydd alergeddau ac anoddefiadau](#) hwn i roi gwybod i gwsmeriaid sut y gallant ddod o hyd i wybodaeth am alergenau, neu gallwch lunio arwydd eich hun.

## **Cinio bys a bawd (buffets)**

Os ydych chi'n gweini bwyd ar ffurf cinio bys a bawd, bydd angen i chi ddarparu gwybodaeth am alergenau ar gyfer pob eitem o fwyd ar wahân. Ni ddylech ei darparu ar gyfer y cinio yn ei gyfanrwydd.

Gallwch chi ddarparu'r wybodaeth hon trwy labelu'r alergenau sydd mewn prydau unigol, neu trwy arddangos arwydd yn cyfarwyddo cwsmeriaid i ofyn i staff am wybodaeth am alergenau.

Rhaid bod y cwsmer yn gallu gweld yr wybodaeth hon, ei darllen yn glir a chael mynediad rhwydd ati.

## **Dosbarthu bwyd a bwyd tecawê**

Os yw bwyd yn cael ei werthu ar-lein neu dros y ffôn trwy ddulliau gwerthu o bell, rhaid darparu gwybodaeth am alergenau yn ystod dau gam yn y broses archebu.

Rhaid i chi ddarparu gwybodaeth am alergenau:

- cyn gorffen prynu'r bwyd – gall hyn fod yn ysgrifenedig (ar wefan, mewn catalog neu ar fwydlen) neu ar lafar (dros y ffôn)
- pan ddanfonir y bwyd - gall hyn fod yn ysgrifenedig (sticeri alergenau ar fwyd neu gopi amgaeedig o fwydlen) neu ar lafar (dros y ffôn).

Dylai gwybodaeth am alergenau fod ar gael i gwsmer yn ysgrifenedig ar ryw bwynt rhwng archebu a chael y bwyd.

Dylai prydau tecawê gael eu labelu'n glir, fel bod cwsmeriaid yn gwybod pa brydau sy'n addas i'r rhai hynny ag alergedd.

## **Gofynion alergenau ac arfer gorau i fusnesau bwyd**

Mae'n bwysig rheoli alergenau'n effeithiol yn eich busnes bwyd er mwyn sicrhau bod bwyd yn ddiogel i gwsmeriaid ag alergeddau bwyd.

Mae hyn yn cynnwys nodi gwybodaeth am alergenau wrth gynllunio bwydlenni a chynnal arferion paratoi a hylendid bwyd da i osgoi croeshalugi yn eich cegin.

Gellir gweld canllawiau manwl ar sut i reoli alergenau yn y gegin yn ein pecynnau gwybodaeth [Bwyd mwy diogel, busnes gwell](#) ar gyfer arlwywyr.

Rydym yn darparu:

- [hyfforddiant alergedd bwyd](#) am ddim ar arferion gorau ar gyfer rheoli alergenau
- [rhestr wirio alergenau](#) y gallwch ei rannu gyda staff
- [arwydd alergedd ac anoddefiad bwyd](#) y gallwch ei arddangos

## **Cofnodi cynhwysion alergenaid**

Mae angen i chi sicrhau eich bod chi'n gwybod beth sydd yn y bwyd rydych chi'n ei ddarparu. Gallwch wneud hyn trwy gofnodi gwybodaeth am gynhwysion alergenau ar ffurf ysgrifenedig. Dylai gwybodaeth am gynhwysion alergaidd:

- gael ei chofnodi ar daflenni
- cael ei chynnwys ar labeli cynhwysion a dylai cynhwysion gael eu cadw mewn cynwysyddion gwreiddiol neu wedi'u labelu
- cael ei chynnwys mewn ryseitiau neu esboniadau o brydau a ddarperir – bydd angen i chi ystyried yr effaith pan fydd ryseitiau'n newid
- cael ei diweddarau

Mae gennym ni [demptedi cynhwysion alergenau](#) ac adnoddau hyfforddi eraill a allai fod yn ddefnyddiol wrth gynllunio alergenau ar gyfer eich bwydlen.

## Osgoi croeshalugi alergenau

Mae'n bwysig bod busnesau bwyd yn cymryd camau i osgoi croeshalugi wrth baratoi bwyd er mwyn diogelu cwsmeriaid ag alergedd bwyd.

Mae yna nifer o gamau y gallwch chi eu cymryd i atal croeshalugi ag alergenau. Mae'r rhain yn cynnwys:

- glanhau offer cyn eu defnyddio bob tro, yn enwedig os oeddent yn cael eu defnyddio i baratoi prydau yn cynnwys alergenau
- golchi dwylo'n drylwyr ar ôl paratoi prydau sy'n cynnwys alergenau penodol a chyn coginio prydau nad ydynt yn cynnwys alergenau
- storio cynhwysion a bwyd wedi'i baratoi ar wahân mewn cynwysyddion wedi'u cau a'u labelu
- cadw cynhwysion sy'n cynnwys alergenau ar wahân i gynhwysion eraill
- gall croeshalugi alergenau hefyd ddigwydd drwy ddefnyddio'r un olew coginio. I goginio sglodion heb glwten, ni chewch ddefnyddio'r un olew sydd wedi'i ddefnyddio o'r blaen i goginio pysgod mewn cyteu.

Os nad oes modd osgoi croeshalugi wrth baratoi bwyd, dylech roi gwybod i'ch cwsmeriaid na allwch chi ddarparu pryd heb alergenau.

Mae'r Ffederasiwn Bwyd a Diod yn darparu gwybodaeth a chanllawiau penodol ar [honiadau 'rhydd rhag' a 'heb glwten'](#).

## Gorfodi a chosbau

Ar wahân i'r posibilrwydd o wneud cwsmer yn ddifrifol wael, fe allech chi hefyd wynebu'r risg o gael colledion ariannol a cholli enw da eich busnes bwyd os byddwch chi'n methu â chydymffurfio â gofynion gwybodaeth am alergenau.

Awdurdodau lleol sy'n gorfodi'r rheoliadau gwybodaeth am alergenau. Gall methu â chydymffurfio arwain at gamau'n cael eu cymryd gan yr awdurdod lleol.

Os byddwch chi'n methu â gweithredu ar gyngor a roddwyd gan yr awdurdod lleol, gall hysbysiad gwella gael ei gyflwyno i chi. Os nad ydych chi'n bodloni gofynion yr hysbysiad hwn, byddwch chi'n cael cosb.

Mae gennych 14 diwrnod i apelio yn erbyn hysbysiad gwella o'r dyddiad y cyhoeddwyd yr hysbysiad. Mewn rhai achosion gall busnesau hefyd gael eu herlyn.

PDF

[Gweld Arwydd Alergedd neu Anoddefiad bwyd \(Lliw\) as PDF\(Open in a new window\)](#) (124.19 KB)

Gair i gall

Mae rhagor o wybodaeth ar labelu alergenau rhagofalus yn ein canllaw ar gyfer labelu alergenau rhagofalus.