

Y nifer uchaf erioed o fusnesau bwyd yn ennill y sgôr hylendid uchaf ledled Cymru 10 mlynedd ers iddi ddod yn ofyniad cyfreithiol i arddangos sgoriau

Bellach mae gan 71% o fusnesau bwyd Cymru y sgôr hylendid uchaf o 5 – o gymharu â 44% o fusnesau 10 mlynedd yn ôl – sy'n golygu mai dyma'r nifer uchaf erioed yng Nghymru.

Yn 2013, Cymru oedd y wlad gyntaf yn y DU i'w gwneud yn ofyniad cyfreithiol i arddangos sticeri sgoriau hylendid mewn manau amlwg, fel drysau blaen a ffenestri busnesau bwyd.

Mae'r Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd wedi helpu i godi safonau hylendid busnesau bwyd ledled Cymru, gyda 96% o fusnesau bellach yn arddangos sgôr o '3' neu uwch.

Mae sicrhau bod sgoriau hylendid i'w gweld yn glir wedi helpu i rymuso defnyddwyr i wneud dewisiadau gwybodus ynghylch ble maen nhw'n prynu ac yn bwyta bwyd bob dydd, ond mae hefyd yn annog busnesau bwyd i wella eu safonau hylendid.

Mae timau awdurdodau lleol yn cynnal arolygiadau ac yn rhoi sgoriau i fusnesau bwyd, yn amrywio o 0-5.

Mae sgoriau hylendid da wedi bod yn fanteisiol i fusnesau hefyd – gan roi mantais gystadleuol i'r rhai sy'n dangos eu bod yn cymryd hylendid bwyd o ddifrif.

Mae ymchwil gan yr Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB) hefyd wedi dangos bod safleoedd sydd â sgoriau uwch yn llai tebygol o gael brigiadau o achosion (*outbreaks*) o salwch a gludir gan fwyd.

Dywedodd y Dirprwy Weinidog Iechyd Meddwl a Llesiant, Lynne Neagle:

"Mae pawb yng Nghymru yn haeddu mwynhau eu bwyd, a theimlo'n gwbl hyderus ei fod wedi cael ei baratoi mewn modd sy'n sicrhau hylendid – mae ei gwneud hi'n orfodol i fusnesau arddangos sgoriau wedi cyflawni hynny.

Mae'n fuddiol i ddefnyddwyr, a hefyd i fusnesau. Rwy'n falch iawn hefyd o weld bod nifer y busnesau bwyd yng Nghymru sydd â sgôr o '5' yn uwch nag erioed.

Rwy'n ddiolchgar am waith agos a chydweithredol awdurdodau lleol Cymru a'r Asiantaeth Safonau Bwyd, wrth helpu i weithredu'r Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd statudol dros y 10 mlynedd diwethaf.

Mae'r ymgysylltiad rheolaidd â busnesau bwyd wedi bod yn hanfodol i lwyddiant y cynllun ac wedi helpu i godi safonau bwyd i'r fath lefelau."

Dywedodd yr Athro Susan Jebb, Cadeirydd yr Asiantaeth Safonau Bwyd:

"Mae'n gwbl addas ein bod yn dathlu llwyddiant y Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd fel un o gyflawniadau mwyaf arwyddocaol yr 21ain ganrif ym maes iechyd y cyhoedd.

Mae'r sticeri du a gwyrdd trawiadol sy'n cael eu harddangos mewn bwytai, caffis, archfarchnadoedd ac ar-lein, yn ffordd syml a thryloyw o roi sicrwydd i bobl bod bwyd yn cael ei baratoi a'i weini mewn ffordd lân a hylan, a bod y busnes yn bodloni ei ofynion deddfwriaethol ar gyfer hylendid bwyd.

Mae'r cynllun yn caniatáu i bobl bleidleisio gyda'u traed neu drwy glicio botwm a dewis y busnesau hynny sy'n cymryd hylendid bwyd o ddifrif.

Rwy'n ddiolchgar i Lywodraeth Cymru am eu hymrwymiad i wneud hwn yn ofyniad gorfodol sydd wedi bod yn hanfodol i lwyddiant y Cynllun.

Edrychaf ymlaen at barhau â'n perthynas gydweithredol â Llywodraeth Cymru ac awdurdodau lleol i sicrhau bod pobl yng Nghymru yn dal i gael eu grymuso i wneud dewisiadau mwy gwybodus ynghylch ble maen nhw'n prynu ac yn bwyta bwyd bob dydd."

Dywedodd Richard Holt, perchennog Melin Llynnon yn Ynys Môn:

"I mi, mae sgôr uchaf yn adlewyrchu holl ymdrechion fy nhîm a minnau i fodloni'r safonau diogelwch a hylendid bwyd uchaf posib. Rwy'n falch iawn o'r 5 yn fy ffenestr.

Dylai unrhyw un sy'n ystyried dechrau busnes bwyd gysylltu â'u Swyddog Iechyd yr Amgylchedd a manteisio ar y cyngor a'r gefnogaeth y gall eu cynnig.

Mae fy Swyddog Iechyd yr Amgylchedd yn ffynhonnell ddi-ben-draw o wybodaeth ac mae'r gefnogaeth y mae wedi'i rhoi i mi wedi bod yn hynod ddefnyddiol."