

Troseddau bwyd - Canllawiau ar gyfer busnesau bwyd

Canllawiau i fusnesau ar sut i adnabod ac atal troseddau bwyd.

Beth yw troseddau bwyd

Mae bwyd a diod y DU gyda'r mwyaf diogel a dilys yn y byd. Er gwaethaf hyn, gall lleiafrif bach o unigolion geisio cael budd o ymddygiad twyllodrus. Mae troseddau bwyd yn ymwneud ag anonestrwydd ar unrhyw gam wrth gynhyrchu neu gyflenwi bwyd, diod neu fwyd anifeiliaid.

Gellir diffinio troseddau bwyd fel twyll difrifol a throseddu cysylltiedig o fewn cadwyni cyflenwi bwyd. Cyfeirir at y gweithgareddau hyn yn aml fel twyll bwyd. Gall fod yn niweidiol iawn i ddefnyddwyr, i fusnesau bwyd ac i'r diwydiant bwyd ehangach. Gall troseddau bwyd ddigwydd mewn amrywiol ffyrdd, a gallant amrywio o weithredoedd anonest, neilltuol gan droseddwyr unigol i weithgarwch anghyfreithlon wedi'i drefnu a'i gydlynu gan rwydweithiau troseddol.

Mae'r [Uned Genedlaethol Troseddau Bwyd \(NFCU\)](#) wedi nodi saith math gwahanol o ymddygiad troseddol a welir yn aml mewn troseddau bwyd, sef: difwyno (adulteration), amnewid, dwyn, camgyfleu, prosesu anghyfreithlon, dargyfeirio gwastraff a thwyll dogfennol.

Enghreifftiau o droseddau bwyd

Dwyn – Gall enghreifftiau gynnwys dwyn da byw neu nwyddau wrth eu cludo. Er mai mater i'r heddlu yw dwyn, mae gan yr Uned Genedlaethol Troseddau Bwyd fuddiant yn y modd y mae cynhyrchion bwyd wedi'u dwyn yn cyrraedd y gadwyn cyflenwi bwyd.

Prosesu anghyfreithlon – Gall enghreifftiau o brosesu anghyfreithlon gynnwys lladd da byw wedi'u dwyn mewn warws neu breswylfa breifat. Rhaid i'r gwaith o ladd anifeiliaid a phrosesu cynhyrchion sy'n dod o anifeiliaid gael eu cyflawni mewn safle cymeradwy, yn unol â dull cymeradwy, a chan unigolyn sydd â'r drwydded gywir. Mae hyn er mwyn sicrhau bod safonau o ran lles anifeiliaid a diogelwch bwyd yn cael eu bodloni, a bod cofnod llawn o olrheiniadwyedd.

Dargyfeirio gwastraff – Gall enghreifftiau gynnwys achosion o gynhyrchion bwyd sydd, am ba bynnag reswm, wedi'u nodi fel rhai i'w gwaredu yn mynd i mewn i'r gadwyn fwyd gyfreithlon. Gall hyn gynnwys dargyfeirio sgil-gynhyrchion anifeiliaid i'r gadwyn gyflenwi neu lwythi o fwyd sydd wedi'u gwrthod ac y bernir eu bod yn anaddas i'w bwyta gan bobl yn mynd i mewn i'r gadwyn gyflenwi.

Difwyno – Gall enghreifftiau gynnwys ychwanegu dŵr at sudd ffrwythau, neu ychwanegu powdr pysgnau at bowdr cnau almon heb roi gwybod i gwsmeriaid. Gall mathau o ddifwyno hefyd gynnwys ychwanegu eitemau nad ydynt yn fwyd at gynhwysion.

Amnewid – Gall enghreifftiau gynnwys amnewid cig oen â gafr neu fanila dilys â fanilin synthetig.

Camgyfleu – Gall enghreifftiau gynnwys dweud bod rhywbeth yn organig, yn gynnyrch maes, yn Halal, neu'n Kosher, er nad yw hynny'n wir, neu ddweud bod rhywbeth wedi'i gynhyrchu yn y DU pan gaiff ei fewnforio o dramor.

Twyll Dogfennol – Gall enghreifftiau gynnwys dogfen sy'n nodi symudiadau da byw neu olrheiniadwyedd cynnyrch bwyd yn anghywir, neu gall gynnwys dogfennau mewnfurio twyllodrus neu dystysgrif ffug sy'n ceisio profi honiadau fel ardystiad organig.

Troseddau bwyd a busnesau bwyd llai

Gall troseddau bwyd effeithio ar unrhyw fusnes bwyd, ni waeth beth fo'i faint neu'r sector. Nid yw'n drosedd heb ddiodeffwyr, a gall effeithio ar enw da eich brand a pheri risg i'ch cwsmeriaid. Gall troseddau bwyd arwain at berson neu fusnes yn profi colled ariannol o ganlyniad i unigolyn neu rwydwaith yn gweithredu'n anonest yn fwriadol, a gall effeithio ar ddiogelwch bwyd hefyd.

Er enghraifft, gallai cynhwysion nad ydynt yn rhai alergenaidd gael eu disodli â chynhwysion alergenaidd ac, os na chânt eu datgan, gallai hyn arwain at ganlyniadau dinistriol. Gallai bwyd nad yw'n addas i'w fwyta gan bobl, fel sgil-gynhyrchion anifeiliaid, gael ei ddargyfeirio'n ôl i'r gadwyn gyflenwi. Mae'r gweithgareddau hyn yn peri risg bosib i'ch cwsmeriaid ac i'ch busnes.

Dylech allu darparu bwyd sy'n ddiogel ac sy'n cyd-fynd â'r hyn sydd ar y label ar gyfer eich cwsmeriaid gwerthfawr. I wneud hyn, mae angen i chi sicrhau eich bod yn ymwybodol o dwyll bwyd a'ch bod yn cymryd camau i'w liniaru.

Sut i adnabod yr arwyddion

Mae pethau y mae angen i chi gadw llygad amdanynt a allai fod yn arwydd o droseddau bwyd. Mae'n bwysig bod pawb sy'n gweithio mewn busnes bwyd yn cael gwybod am yr arwyddion posib hyn o droseddau bwyd, ac yn deall sut i roi gwybod am unrhyw bryderon.

- Pan fydd cwsmeriaid yn cwyno'n fwy am bethau fel dirywiad yn ansawdd y cynnyrch neu newid yn y blas.
- Nid yw cynhyrchion neu gynhwysion yr ydych wedi'u prynu gan gyflenwyr yn cyfateb i'r disgrifiad.
- Nid yw cyflenwyr yn gallu darparu hanes olrhain ar gyfer cynhyrchion.
- Mae profion yr ydych wedi'u cynnal yn dangos bod problem ynghylch dilysrwydd, tarddiad neu ansawdd y cynhyrchion rydych wedi'u cael.
- Mae anghywirdeb yn y gwaith papur yr ydych wedi'i gael ynghylch cynhyrchion yr ydych wedi'u prynu. Er enghraifft, nid yw'r wybodaeth a roddir ar anfoneb yn cyfateb i'r label ar gynnrych. Gallai hyn fod yn arwydd o dwyll dogfennol.
- Cwsmer neu gyflenwr newydd posib yn defnyddio gramadeg gwallus ac yn camsillafu ym mhob un o'i ddogfennau busnes fel e-byst, anfonebau, a gwefan y busnes.
- Honiadau gan gyflenwyr sy'n mynd yn groes i'ch gwaith sganio'r gorwel eich hun/gwybodaeth am eich sector a'ch cadwyni cyflenwi. Er enghraifft, os oes gan gyflenwr swmp mawr o gynhwysyn a'i fod yn ei werthu am bris isel er bod eich ymchwil eich hun yn awgrymu bod y cynhwysyn hwnnw'n brin ar hyn o bryd neu'n mynnu pris uwch nag arfer.
- Gallai prisiau sy'n ymddangos yn rhy dda i fod yn wir fod yn arwydd o dwyll. Er enghraifft, cynigion dethol a gostyngiadau ar gynhyrchion sy'n anodd cael gafael arnynt ar hyn o bryd neu sy'n mynnu pris uwch.
- Staff o fewn y busnesau'n ymddwyn mewn modd amddiffynnol ac yn anfodlon rhannu dyletswyddau neu wybodaeth, neu'n ceisio cadw rheolaeth dros systemau.
- Trafodion arian parod anarferol o fewn y busnes.

Sylwer: Nid yw'r arwyddion a restrir uchod o reidrwydd yn golygu bod troseddau bwyd wedi digwydd, ac nid yw'r rhestr hon yn hollgynhwysfawr. Fodd bynnag, maent yn bethau y dylai busnesau ymchwilio'n drylwyr iddynt i'w diogelu eu hunain rhag troseddau bwyd.

Beth gallwch chi ei wneud i ddiogelu eich busnes, eich staff a'ch cwsmeriaid

Nid oes angen adnoddau diderfyn na thîm ymroddedig o arbenigwyr arnoch er mwyn diogelu eich staff, eich cwsmeriaid, a'ch busnes rhag y risg o droseddau bwyd. Mae camau syml y gallwch eu cymryd i feithrin eich gwydnwch yn erbyn troseddau bwyd ac, o bosib, atal eich hun rhag syrthio'n ysglyfaeth i droseddau bwyd.

Adolygu'r hyn sydd gennych ar waith yn barod

Mae'n bwysig eich bod yn meddwl am y prosesau sydd gennych ar waith yn barod i ddiogelu eich busnes rhag troseddau bwyd. A allwch wneud mwy i gryfhau eich gwydnwch? Mae'r Uned Genedlaethol Troseddau Bwyd wedi creu [adnodd i hunanasesu gwydnwch yn erbyn twyll bwyd](#), sef adnodd hwylus ar-lein y gallwch ei ddefnyddio pryd bynnag y dymunwch, ac mor aml ag y dymunwch. Bwriad yr adnodd yw helpu busnesau bwyd i asesu eu gwydnwch yn erbyn troseddau bwyd.

Bydd busnesau sy'n defnyddio'r adnodd i hunanasesu gwydnwch yn ebyn twyll bwyd hefyd yn gallu cymryd rhan yn ein hasesiad twyll llawn. Bydd ein tîm atal, sy'n weithwyr proffesiynol atal twyll achrededig trwy System Osgoi Twyll y Diwydiant Credyd (CIFAS), yn hwyluso'r asesiad hwn. Prif nod yr asesiad yw edrych yn fanylach ar ddulliau busnesau a'u gwydnwch yn erbyn twyll bwyd yn eu sefydliad. Yn sgil cwblhau'r asesiad llawn, mae busnesau wedi cael gwared ar gyflenwyr ac ailstrwythuro eu hymateb i dwyll.

TACCP a VACCP

Mae modd datblygu a gweithredu cynllun Asesu Bygythiad a Phwyntiau Rheoli Critigol (TACCP) a chynllun Asesu Bregusrwydd a Phwyntiau Rheoli Critigol (VACCP). Mae'r ddau gynllun wedi'u halinio'n agos â Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol (HACCP) ac yn cael eu trin mewn ffordd debyg. Fodd bynnag, tra bo HACCP yn canolbwyntio ar ddiogelwch bwyd, mae TACCP a VACCP yn canolbwyntio ar amddiffyn bwyd ac ar wendidau yn eich cadwyn gyflenwi. Mae mwy o wybodaeth i'w chael yn y [canllaw PAS 96:2017 ar ddiogelu ac amddiffyn bwyd a diod rhag ymosodiadau bwriadol](#).

Deall eich cadwyni cyflenwi

Mae cadwyni cyflenwi'n mynd yn fwyfwy cymhleth. Po hiraf eich cadwyn gyflenwi, y lleiaf o reolaeth sydd gennych drosti, a'r mwyaf tebygol y bydd rhywbeth yn mynd o'i le. Felly, mae'n hanfodol eich bod chi'n gwybod ac yn deall pwy sy'n gweithredu yn eich cadwyni cyflenwi, y prosesau a'r gweithdrefnau sydd ganddynt ar waith, a'ch bod yn barod i'w herio ar hyn. Adolygwch eich cadwyni cyflenwi'n gyson, a nodwch y gwendidau lle gallai twyll ddigwydd. Meddylwch yn gwbl ddilyffethair, a cheisiwch fynd i'r afael â'r gwendidau y byddwch yn eu canfod.

Diwylliant atal twyll yn eich gweithle

Ni waeth beth fo maint eich busnes neu'ch gweithlu, mae'n hollbwysig eich bod yn creu diwylliant sy'n atal twyll. Mae diwylliant sy'n atal twyll yn golygu bod staff yn cael eu hannog i godi unrhyw bryderon heb ofni unrhyw ôl-ffeithiau negyddol. Gall arwyddion o droseddau bwyd fod yn fach, a bydd creu a chynnal diwylliant sy'n atal twyll yn golygu bod staff yn teimlo y gallant roi gwybod am unrhyw beth sydd o'i le yn eu barn nhw. Bydd yn helpu i sicrhau, ym mhob rhan o'r busnes, mai gwneud y peth iawn yw'r norm.

Dyma rai ffyrdd y gallwch greu a chynnal diwylliant sy'n atal twyll:

- Gosod naws o ran uchaf y busnes – sicrhau bod uwch-reolwyr y busnes wedi ymrwymo i greu diwylliant sy'n atal twyll a'u bod bob amser yn arwain drwy esiampl.
- Sicrhau bod staff yn cael hyfforddiant a gwybodaeth briodol, a'u bod yn ymwybodol o dwyll ac yn gwybod sut i adnabod yr arwyddion.
- Creu diwylliant agored lle mae staff yn teimlo y gallant siarad ar unrhyw adeg.
- Rhoi gweithdrefn chwythu'r chwiban fewnol effeithiol ar waith, a hefyd cyfeirio gweithwyr at lwybrau allanol fel [llinell gymorth gyfrinachol troseddau bwyd yr NFCU](#). Mae'r holl wybodaeth yn cael ei thrin yn sensitif yn yr NFCU, ac mae mwy o wybodaeth am sut rydym yn diogelu eich data i'w chael ar [dudalen yr NFCU ar weithio gyda'r diwydiant](#).
- Hyrwyddo unrhyw bolisiâu a gweithdrefnau sydd gennych ar waith i ganfod ac atal twyll yn eich sefydliad.
- Cymryd camau cyflym a phendant os bydd twyll yn digwydd o fewn eich busnes.
- Sicrhau bod eich cyflenwyr yn ymwybodol o'r hyn yr ydych yn ei ddisgwyl ganddynt, a thynnu sylw at unrhyw gamau a fydd yn cael eu cymryd os byddant yn methu â bodloni'r disgwyliadau hyn.
- Nodi a sôn am bob digwyddiad twyllodrus neu enghraifft o gamymddwyn, ynghyd â'r canlyniadau ar gyfer y busnes.
- Annog staff i roi gwybod i'r NFCU am amheuon sy'n ymwneud â throeddau bwyd.
- Pwysleisio dull dim goddefgarwch tuag at dwyll.

Diwydrwydd dyladwy

Bydd o fudd i chi wirio'n ofalus gyda phwy rydych chi'n delio. Bydd hyn yn eich helpu i osgoi cael eich dal yn ddiarwybod mewn trafodion neu gadwyn gyflenwi twyllodrus.

Mae'n arfer fasnachol dda i fusnesau gynnal gwiriadau er mwyn sicrhau hygrededd a chyfreithlondeb eu cwsmeriaid, eu cyflenwyr a'u cyflenwadau.

Mae'n bwysig nodi mai canllawiau yw'r rhain ac y byddant yn amrywio'n dibynnu ar eich busnes. Fodd bynnag, maent yn feysydd allweddol i'w hystyried wrth wneud dyfarniad ar uniondeb eich cadwyn gyflenwi a'r cyflenwyr, y cwsmeriaid a'r nwyddau.

- Dylai busnesau sy'n masnachu o fewn marchnad wybod y prisiau synhwyrol am y nwyddau ar unrhyw ddiwrnod penodol. Os cynigir nwyddau am bris sy'n ymddangos yn rhy uchel neu'n rhy isel, dylech ddarganfod y rheswm am hyn cyn eu prynu.
- Defnyddiwch eich banc i wirio'r manylion cyfrif banc a roddwyd ar gyfer y person sy'n prynu/gwerthu'r nwyddau.
- Gwiriwch gyfreithlondeb a bodolaeth busnes trydydd parti sydd angen taliad.
- Gwiriwch olrheiniadwyedd cynnyrch i sicrhau bod yr honiad o ran ei darddiad yn wir. Mae'n arfer dda gofyn cwestiynau i gyflenwyr busnesau rydych chi'n gweithio gyda nhw, a hynny er mwyn sicrhau bod eu honiadau am y nwyddau rydych chi'n eu prynu'n wir. Hefyd, gall gwiriadau gwrthbwyso crynswth helpu i wirio olrheiniadwyedd cynhyrchion, gan fod y fath wiriadau'n eich galluogi i weld unrhyw honiadau ffug neu anghysondebau.
- Mynnwch gyswllt personol ag uwch-gynrychiolydd y darpar gyflenwr, gan ymweld â'i safle lle bo modd.
- Darllenwch yr holl waith papur i wirio am unrhyw anghysondebau fel rhifau anfonebau a gramadeg gwael. Gall gwiriadau sylfaenol fel y rhain helpu i ganfod arwyddion posib o dwyll.
- Sicrhewch eich bod yn trefnu i drydydd parti annibynnol gynnal gwiriadau credyd neu wiriadau cefndir eraill.
- Chwiliwch am y busnes yn Nh?'r Cwmnïau er mwyn sicrhau ei fod yn cyfateb i'r wybodaeth a roddwyd i chi a/neu gofynnwch am gopi o'r Tystysgrif Gorffori.

- Gwnewch yn si?r bod eicon clo yng nghornel chwith yr URL wrth edrych ar wefan y busnes. Os nad yw'r eicon yno, mae hyn yn dangos nad yw'r wefan yn ddiogel, ac er nad yw'n arwydd uniongyrchol o weithgarwch twyllodrus, mae'r mwyafrif helaeth o fusnesau cyfreithlon yn gweithredu o wefan diogel. Dylai safle anniogel eich rhybuddio i fod yn wyladwrus iawn yn ystod gwiriadau diwydrwydd dyladwy, yn enwedig os cynhelir trafodion ar y wefan.
- Chwiliwch ar y rhyngwyd i sicrhau bod y cyfeiriad a roddir gan y busnes yn ddilys ac yn cyfateb i'r cyfeiriad a ddarparwyd, ond hefyd ei fod yn addas wrth ystyried natur y busnes, er enghraifft, ystâd ddiwydiannol neu stryd breswyl.
- Edrychwch ar y cyfryngau cymdeithasol am y busnes a'r gweithiwr/gweithwyr. Mae'n bwysig sicrhau bod yr wybodaeth a ddangosir ar gyfrifon cyfryngau cymdeithasol y gweithiwr/gweithwyr yn cyfateb i'r wybodaeth a roddir ar lwyfan y busnes. A yw'r gweithiwr wedi nodi'r busnes fel ei weithle presennol? A yw llwyfan y busnes yn rhestru teitl swydd/rôl y gweithiwr/gweithwyr? Peidiwch â bod ofn anfon neges atynt ar y llwyfannau hyn i wirio ddwywaith. Gellir croesgyfeirio llwyfannau cyfryngau cymdeithasol hefyd â [Th?'r Cwmnïau](#) er mwyn sicrhau bod cyfarwyddwyr y cwmni a restrir yn cyfateb.
- Rhowch polisi gorfodol ar waith ar gyfer cludwyr sy'n golygu y bydd yn rhaid iddynt stopio ar unwaith i wirio gyda'r brif swyddfa os byddant yn cael gwybod am newid cyfeiriad wrth deithio.
- Ailwiriwch fanylion pob cyflenwr newydd, fel yr e-bost a'r rhifau cyswllt a ddarperir. Mae'n arfer dda darganfod pwy yw personél y busnes trwy chwilio ar y rhyngwyd a dod o hyd i fanylion cyswllt ar eu cyfer er mwyn cadarnhau.
- Peidiwch â bod ofn gofyn am flaendal neu daliad llawn ymlaen llaw. Nid yw hwn yn afresymol, yn enwedig os mai dyma'r tro cyntaf i chi weithio gyda'r busnes.
- Byddwch yn ymwybodol o bwysau sydyn i gynnal busnes neu dacteg gwerthu ymosodol. Gall hyn fod yn arwydd o unigolyn yn ceisio rhoi pwysau diangen arnoch, a allai achosi i chi brofi twyll.

Os yw eich gwiriadau'n awgrymu y gallai fod twyll, dylech ystyried a ydych am barhau â'r trafodiad. Os oes gennych unrhyw bryderon, gallwch roi gwybod amdanynt i NFCU trwy unrhyw un o'r dulliau a nodir isod.

Sganiao'r gorwel

Dull o nodi tueddiadau yn eich maes busnes a risgiau a allai effeithio ar eich sefydliad yw sganiao'r gorwel.

Gwnewch bopeth o fewn eich gallu i ragweld unrhyw broblemau posib a chynlluniwch ar eu cyfer ymlaen llaw. Chwiliwch am achosion o droseddau bwyd sydd wedi digwydd yn eich sector neu yn y diwydiant bwyd ehangach. A yw busnes sy'n debyg i'ch busnes chi wedi profi troseddau bwyd? Meddyliwch bob tro sut y gallwch ddiogelu eich busnes pe bai rhywbeth tebyg yn digwydd i chi.

Darllenwch yr wybodaeth ddiweddaraf am yr hyn sy'n digwydd yn eich sector, a sut y gall pethau fel prinder cynydau, prinder staff yn eich cadwyn gyflenwi a digwyddiadau mawr y byd effeithio ar eich cadwyn gyflenwi – a byddwch yn barod.

Gall cymdeithasau masnach, cyrff achredu, neu grwpiau/fforymau'r diwydiant fod yn adnodd defnyddiol i ddeall problemau a wynebier mewn sectorau penodol, ond gallant hefyd fod yn ddefnyddiol fel pwynt cyswllt i roi gwybod am unrhyw bryderon.

Hyfforddi staff

Rhaid i bob aelod o staff fod yn ymwybodol o'r bygythiad y mae troseddau bwyd yn eu peri i'r busnes. Mae'n arfer orau cynnal sesiynau hyfforddi o fewn eich sefydliad, gan gynnwys rhannu

gwybodaeth mewn pecynnau cynefino â dechreuwyd newydd. Sicrhewch fod yr wybodaeth hon yn cael ei diweddarau, a bod yr holl staff yn ymwybodol o arwyddion posib o droseddau bwyd a beth i'w wneud os byddant yn sylwi ar rywbeth. Gwnewch yn siŵr bod gwybodaeth am droseddau bwyd ar gael i bob aelod o staff.

Polisi cadarn ar gyfer cwynion gan gwsmeriaid

Gall cwynion am gynhyrchion bwyd fod yn arwydd bod yna broblem ehangach. Drwy fod â'r polisi cywir ar waith i gasglu ac ymchwilio i unrhyw gŵynion, efallai y gellir sylwi ar bethau mewn da bryd. Dylech chi gadw llygad am gŵynion gan gwsmeriaid sy'n nodi ansawdd gwael, gwahaniaeth mewn blas neu wahaniaeth mewn ymddangosiad.

Rhoi troseddau bwyd ar yr agenda

Yn olaf, siaradwch am droseddau bwyd yn eich busnes a sicrhewch fod eich staff yn gwybod beth i gadw llygad amdano. Yn union fel diogelwch bwyd ac iechyd a diogelwch, dylai'r risg a achosir gan droseddau bwyd bob amser fod yn rhywbeth yr ydych yn ei ystyried wrth redeg eich busnes o ddydd i ddydd. Efallai yr hoffech gyflwyno ymarferion bwrdd gwaith i helpu i godi ymwybyddiaeth o dwyll bwyd yn eich busnes. Gallech ddatblygu'r ymarferion hyn yn fewnol yn dibynnu ar ba mor bwrpasol yr hoffech wneud yr hyfforddiant ar gyfer adrannau/staff allweddol, neu gallwch ddewis hyfforddiant mwy cyffredinol y gellir ei gyrchu'n allanol. Mae'n bwysig bod pob gweithiwr yn cael mynediad at hyfforddiant twyll, gan ei fod yn gwneud iddynt deimlo'n fwy hyderus wrth nodi a rhoi gwybod am dwyll.

Rhoi gwybod am achosion o droseddau bwyd

Os oes gennych chi unrhyw amheuan o droseddau bwyd neu os ydych chi'n meddwl eich bod chi wedi bod yn destun troseddau bwyd, gallwch chi roi gwybod i'r NFCU.

Mae sawl ffordd o roi gwybod i'r NFCU am achosion o droseddau bwyd.

Trechu Troseddau Bwyd yn Gyfrinachol

Ffoniwch: [0800 028 1180](tel:08000281180)

Ar gyfer ffonau symudol nad ydynt yn y DU neu alwadau o dramor, defnyddiwch [020 7276 8787](tel:02072768787)

E-bost

Anfonwch e-bost at: foodcrime@food.gov.uk

Adnodd adrodd cyfrinachol ar-lein

[Rhoi gwybod am droseddau bwyd](#)

Os hoffwch wybod mwy am droseddau bwyd a beth gallwch chi ei wneud i leihau'r risg i'ch busnes, cysylltwch â ni. Gallwch gysylltu â thîm atal yr Uned yn: NFCU.Prevention@food.gov.uk

Adnoddau defnyddiol

Adnodd i Hunanasesu Gwydnwch yn erbyn Twyll Bwyd

Mae'r [Adnodd i Hunanasesu Gwydnwch yn erbyn Twyll Bwyd](#) yn arwain perchnogion a gweithwyr busnesau bwyd trwy gyfres o gwestiynau sydd wedi'u dylunio i'w helpu i nodi risg troseddau bwyd yn eu busnes, ac yn amlinellu'r camau y gallant eu cymryd i liniaru hyn.

Gall busnesau ddefnyddio'r adnodd yn ddiennw neu ddewis rhannu eu manylion gyda'r Uned Genedlaethol Troseddau Bwyd (NFCU) i gael cyngor a chefnogaeth wedi'u teilwra.

Asesiad manwl yr Uned Genedlaethol Troseddau Bwyd o wydnwch yn erbyn twyll

Ar ôl defnyddio'r adnodd i hunanasesu gwydnwch yn erbyn twyll, mae tîm atal yr NFCU yn cynnig cyfle i bartneriaid yn y diwydiant gymryd rhan mewn asesiad manylach o wydnwch yn erbyn twyll. Drwy hyn, rydym yn ceisio deall prosesau presennol busnesau a darparu cyngor pellach ar sut y gellid eu cryfhau. Bydd y tîm atal yn siarad â chynrychiolwyr allweddol o wahanol feysydd o fewn sefydliad, a hynny ar ffurf cyfweiliad anffurfiol, gan ddadansoddi lefel y risg ym mhob un o'r meysydd. Bydd yr atebion a roddir yn cael eu hadolygu gan y Tîm Atal, a bydd cyfarfod dilynol yn cael ei drefnu i drafod yr ymatebion. Yn ystod y cyfarfod hwn, mae'n bosib y byddwn yn rhoi rhywfaint o gyngor i'r busnes ar sut y gall feithrin ei wydnwch, neu drafod arferion da.

Dogfen yr NFCU ar gyfer Gweithio Gyda'r Diwydiant

Mae'r NFCU wedi cyhoeddi'r [canllaw Gweithio Gyda'r Diwydiant](#) sy'n esbonio ein rôl wrth ymladd yn erbyn troseddau bwyd, sut y gallwn gefnogi'r diwydiant, a sut y gall y diwydiant ein cefnogi ni.

Strategaeth Reoli'r Uned Genedlaethol Troseddau Bwyd

Mae [Strategaeth Reoli'r NFCU](#) yn amlinellu ein blaenoriaethau presennol o ran troseddau bwyd, a'r camau yr ydym yn eu cymryd i atal troseddau bwyd, i rwystro ac i darfu ar droseddau bwyd ac i ddod â throseddau o flaen eu gwell. Rydym hefyd yn tynnu sylw at feysydd lle rydym wrthi'n datblygu ein dealltwriaeth fel y gallwn wella ein dull o weithredu yn erbyn troseddau bwyd. Mae'r blaenoriaethau hyn yn cael eu hadnewyddu'n rheolaidd, a chyhoeddir diweddariad blynyddol ar wefan [food.gov](#).

Cylchlythyr yr Uned Genedlaethol Troseddau Bwyd i'r diwydiant

Mae cylchlythyr y diwydiant yn cael ei rannu drwy e-bost bob chwarter.

Dyma'r prif nodau:

- Tynnu sylw at y prif risgiau a materion a allai fod yn cael effaith ar y diwydiant bwyd
- Rhannu arferion gorau er mwyn cryfhau ymateb y diwydiant i droseddau bwyd
- Tynnu sylw at waith parhaus yr NFCU

Gall unrhyw un sy'n gweithio yn y diwydiant bwyd gofrestru i gael y cylchlythyr. Os hoffech chi danysgrifio i'r cylchlythyr, cysylltwch ag NFCU.Prevention@food.gov.uk

PAS 96:2017

[Canllawiau i ddiogelu ac amddiffyn bwyd a diod rhag ymosodiadau bwriadol](#)

Rhwydwaith Dilysrwydd Bwyd

Adnodd ar-lein rhad ac am ddim yw'r [Rhwydwaith Dilysrwydd Bwyd](#), a ariennir yn rhannol gan adrannau o'r llywodraethau ledled y DU. Gallwch gofrestru i gael rhybuddion e-bost am ddim ar

faterion o ran dilysrwydd bwyd, gan gynnwys straeon newyddion perthnasol am dwyll a dilysrwydd bwyd, a datblygiadau o ran dulliau dadansoddi. Mae'r wefan hefyd yn cynnig amrywiaeth o adnoddau, gan gynnwys dolenni i ddigwyddiadau hyfforddi, yn ogystal â manylion am ganolfannau arbenigedd dadansoddol ar gyfer amrywiol ddulliau dilysrwydd. Gall yr adnodd ar-lein hwn fod yn ffynhonnell gyfeirio ar-lein, a, thrwy'r rhybuddion e-bost, yn fewnbwn i brosesau sganio'r gorwel.

Papurau academiaidd

Mae Defra a'r ASB wedi ariannu ymchwil a allai fod yn ddefnyddiol i fusnesau wrth iddynt lywio eu strategaethau atal twyll eu hunain.

- [Beth sy'n gweithio i atal twyll bwyd](#)
- [Adolygiad o sbardunau twyll bwyd ac offer lliniaru](#)

Rhestr wirio ar gyfer gweithredwyr busnesau bwyd / rheolwyr

Tasg	Cwblhawyd
Rwyf wedi defnyddio adnodd hunanasesu gwydnwch yn erbyn twyll bwyd yr NFCU i adolygu'r hyn sydd gennyf ar waith er mwyn diogelu fy musnes rhag bygythiad troseddau bwyd	
Rwyf wedi cwblhau asesiad manwl yr NFCU ar wydnwch yn erbyn twyll	
Mae hyfforddiant i staff ar gyfer staff sefydledig a dechreuwyr newydd yn cynnwys adran ar droseddau bwyd	
Rwy'n gweithio tuag at ddatblygu a chynnal diwylliant sy'n atal twyll o fewn fy musnes	
Mae fy staff yn ymwybodol o'r risgiau y gall troseddau bwyd eu peri i'r busnes yn ogystal â'r dangosyddion posib o droseddau bwyd i gadw llygad amdanynt	
Mae gennyf TACCP/VACCP ar waith	
Mae gennyf bolisi diwydrwydd dyladwy cadarn ar waith yn fy musnes	
Mae gennyf gofrestr risg ar gyfer cynhyrchion rydym yn eu prynu/gwerthu	
Mae ein trefn archwilio yn gwbl ddirybudd	

Tasg	Cwblhawyd
Mae gennyf strategaeth atal twyll sy'n cael ei hadolygu o leiaf bob blwyddyn.	

WORD

[Gweld Rhestr wirio ar gyfer gweithredwyr busnesau bwyd neu reolwyr_0.docx as Word\(Open in a new window\)](#) (21.75 KB)

Gair am yr Uned Genedlaethol Troseddau Bwyd

Diben yr Uned Genedlaethol Troseddau Bwyd (NFCU) yw arfer swyddogaeth gorfodi'r gyfraith ar ran yr Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB). Mae'r Uned yn arwain ar droseddau bwyd ledled Cymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon, ac mae'n gweithio'n agos gydag Uned Troseddau a Digwyddiadau Bwyd yr Alban sy'n rhan o Safonau Bwyd yr Alban.

Mae'r NFCU yn gyfrifol am ddiogelu defnyddwyr a'r diwydiant bwyd rhag troseddau bwyd o fewn cadwyni cyflenwi, gan weithio gyda'r diwydiant bwyd i sicrhau bod ein bwyd yn ddiogel a'i fod yn cyd-fynd â'r hyn sydd ar y label. Mae'n ceisio sicrhau bod gan y diwydiant bwyd wybodaeth gyfredol am risgiau o ran troseddau bwyd, a'i fod yn gallu rhoi mesurau ar waith i ddiogelu pawb rhag troseddau bwyd. Mae hyn yn sicrhau bod y sectorau cynhyrchu, gweithgynhyrchu a manwerthu yn amgylcheddau gelyniaethus i unigolion neu grwpiau sy'n bwriadu cyflawni troseddau.

Fel rhan o'r ASB, ein cenhadaeth yw nodi, ymchwilio i, atal a tharfu ar yr achosion mwyaf difrifol o dwyll bwyd.

Rydym yn diogelu defnyddwyr a busnesau cyfreithlon trwy gynnal ymchwiliadau twyll bwyd a arweinir gan gudd-wybodaeth. Gwneir hyn trwy gynnal asesiadau strategol o'r bygythiad o droseddau bwyd, trosglwyddo gwybodaeth am y rhain, a thrwy weithgarwch atal troseddau bwyd gyda rheoleiddwyr, y llywodraeth a'r diwydiant.

[Mae mwy o wybodaeth am yr NFCU ar gael ar wefan yr ASB.](#)