

Arferion gorau – Gwybodaeth am alergenau ar gyfer bwyd heb ei becynnu ymlaen llaw: Crynodeb

Darparu gwybodaeth am alergenau i ddefnyddwyr yn effeithiol

Crynodeb

Diben

Mae'r cyhoeddiad hwn yn nodi canllawiau arferion gorau ar gyfer busnesau bwyd sy'n darparu bwyd heb ei becynnu ymlaen llaw, ar sut y gallant ddarparu gwybodaeth orfodol am alergenau i ddefnyddwyr. Bwriad y canllawiau yw cefnogi busnesau i gydymffurfio â rheoliadau yn y ffyrdd mwyaf effeithiol, a bodloni disgwyliadau defnyddwyr drwy fabwysiadu arferion da, a galluogi defnyddwyr i wneud dewisiadau gwybodus am y bwyd y maent yn ei fwyta yn rhwyddach.

Statws cyfreithiol

Canllawiau arferion gorau (enghreifftiau defnyddiol o ddulliau y gallech eu defnyddio, ond nad yw'n ofynnol yn gyfreithiol i chi eu dilyn). Bydd dull sy'n gyson â'r canllawiau hyn yn eich helpu i gydymffurfio â'ch cyfrifoldebau perthnasol a rhagori arnynt.

Ar gyfer pwy mae'r canllawiau hyn?

Mae'r canllawiau hyn ar gyfer:

- manwerthwyr
- arlwywyr
- arlwywyr sefydliadol
- busnesau bwyd eraill sy'n darparu bwyd heb ei becynnu ymlaen llaw, boed hynny'n wyneb yn wyneb neu ar-lein

I ba wledydd yn y DU mae'r canllawiau hyn yn berthnasol?

Cymru, Gogledd Iwerddon a Lloegr.

Dyddiad adolygu

Byddwn yn adolygu'r canllawiau hyn erbyn mis Medi 2026.

Geiriau allweddol

- Alergedd ac anoddefiad bwyd
- Bwyd heb ei becynnu ymlaen llaw
- Clefyd seliag
- Hylendid a diogelwch bwyd
- Sector y tu allan i'r cartref (bwytai, caffis, ac ati)