

Arferion gorau – Gwybodaeth am alergenau ar gyfer bwyd heb ei becynnu ymlaen llaw: Gwerthu o bell ac archebu ymlaen llaw

Gwerthu o bell ac archebu ymlaen llaw

Gwerthu o bell ac archebu ymlaen llaw

46. Dylai busnesau bwyd sy'n darparu bwyd heb ei becynnu ymlaen llaw trwy werthu o bell, er enghraifft ar-lein neu dros y ffôn, sicrhau bod gwybodaeth ysgrifenedig am alergenau ar gael i'r defnyddiwr cyn i'r bwyd gael ei archebu a phan gaiff ei ddosbarthu. Bydd hyn yn helpu'r defnyddiwr i benderfynu beth sy'n ddiogel i'w archebu ac yn caniatáu iddo wirio a nodi'r eitem gywir wrth iddi gyrraedd a chyn bwyta'r bwyd.

47. Gallai busnesau sy'n dewis darparu gwybodaeth ysgrifenedig am alergenau ar-lein trwy eu tudalen we eu hunain roi hyn ar y brif fwydlen. Os nad yw'r wybodaeth i'w gweld ar y brif fwydlen, yn ddelfrydol ni ddylai fod yn fwy nag 'un clic i ffwrdd' gyda neges glir a dolen iddi fel y gall defnyddwyr ddod o hyd i'r wybodaeth yn hawdd. Wrth werthu bwyd trwy wefan trydydd parti, dylid rhoi gwybod i ddefnyddwyr yn glir ble y gallant ddod o hyd i wybodaeth am alergenau cyn iddynt archebu bwyd. Gallai hyn fod trwy gyfeirio'r cwsmer at wefan y busnes bwyd ei hun, neu'n uniongyrchol ar wefan y trydydd parti (lle bo hynny'n bosib).

48. Os na all busnes bwyd ddarparu gwybodaeth gyfredol a chywir am alergenau ar-lein – er enghraifft, os nad oes gan y busnes wefan neu na all ddiweddarau gwybodaeth am alergenau ar-lein yn hawdd – mae'n dal i fod yn rhaid i ddefnyddwyr allu cael gafael ar yr wybodaeth hon yn hawdd. Dylai busnesau bwyd roi gwybod i ddefnyddwyr ble y gallant gael yr wybodaeth, fel ar lafar trwy siarad yn uniongyrchol â staff dros y ffôn. Dylai busnesau bwyd hefyd ofyn i ddefnyddwyr a oes angen gwybodaeth am alergenau cyn iddynt archebu.

49. Dylid darparu gwybodaeth ysgrifenedig am alergenau hefyd pan gaiff y bwyd ei ddosbarthu er mwyn i'r defnyddiwr allu ei hadolygu cyn bwyta'r bwyd. Gallai hyn fod yn sticer ar gynwysyddion bwyd neu fwydlen sydd â gwybodaeth am alergenau. Os oes addasiadau wedi'u gwneud, dylid nodi hyn hefyd. Dylid cymryd gofal i atal croeshalogi wrth gludo'r bwyd a dylid hysbysu'r defnyddiwr os yw hyn yn risg.

50. Pan fydd bwyd mewn bwyty wedi'i archebu ymlaen llaw (er enghraifft, yn achos grŵp mawr), dylid hefyd drafod gwybodaeth am alergenau ag unigolion ar y dydd, cyn i'r bwyd gael ei weini. Efallai na fydd yn ddigon dibynnu ar wybodaeth a ddarparwyd ymlaen llaw yn unig gan y gallai cynhwysion fod wedi newid neu fanylion wedi'u methu yn yr archeb wreiddiol.

Gair i gall

Enghraifft

Dulliau o ddarparu gwybodaeth am alergenau wrth archebu:

- yn ysgrifenedig ar fwydlen ar-lein
- staff yn darparu gwybodaeth am alergenau ar lafar dros y ffôn, gan hysbysu defnyddwyr yn glir y gallant gael yr wybodaeth fel hyn

Dulliau o ddarparu gwybodaeth ysgrifenedig am alergenau wrth ddsbarthu bwyd:

- gosod sticeri ar gynwysyddion bwyd i nodi'n glir unrhyw alergenau a ddefnyddir yn y bwyd hwnnw (er enghraifft, satay cyw iâr: 'Yn cynnwys: gwenith, soi, pysgod, pysgnau'); neu
- darparu bwydlen gyda'r archeb sy'n caniatáu i'r cwsmer weld yr alergenau yn y bwyd yn amlwg, ynghyd ag enwau clir neu groesgyfeiriadau priodol eraill ar gynwysyddion bwyd