

Busnesau symudol sy'n cyflenwi neu'n cynhyrchu bwyd

Y gofynion sy'n gymwys os ydych chi'n fusnes symudol sy'n cyflenwi neu'n cynhyrchu bwyd.

Cludo bwyd

Os ydych chi'n fusnes symudol, dros dro neu ddomestig, mae'n rhaid i chi fod yn ymwybodol o'r gofynion sy'n berthnasol i chi a'ch busnes.

Mae'n rhaid i chi [gofrestru eich busnes bwyd](#) yn y lleoliad lle caiff ei storio dros nos.

Pan fyddwch chi'n cludo bwyd, mae'n rhaid i chi ei atal rhag cael ei halogi.

Ar gyfer cerbydau a chynwysyddion a ddefnyddir i gludo bwyd, mae'n rhaid:

- eu cadw'n lân ac mewn cyflwr da
- eu diogelu er mwyn lleihau halogiad
- eu bod yn gallu cadw bwyd ar y tymheredd cywir
- sicrhau bod modd i chi wirio tymheredd bwyd lle bo angen
- defnyddio cynwysyddion wedi'u hinswleiddio i sicrhau bod y pryddau poeth yn cael eu cadw ar dymheredd addas yn ystod y daith/wrth ddsbarthu – cyn anfon y nwyddau i'w dosbarthu, sicrhewch eu bod wedi'u cynhesu'n gywir

Wrth gludo, mae'n rhaid i chi wahanu:

- gwahanol fathau o fwyd, er enghraifft bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta
- bwyd oddi wrth eitemau nad ydynt yn fwyd

Gall bwyd gael ei halogi os na chaiff cerbydau a chynwysyddion eu glanhau a'u diheintio.

Safleoedd symudol a rhai dros dro

Pan fo bwyd yn cael ei werthu'n uniongyrchol i ddefnyddwyr, mae'n rhaid hefyd cofrestru'r safleoedd hyn gydag awdurdodau lleol. Mae'n rhaid iddynt sicrhau bod bwyd yn cael ei drin a'i ddarparu'n ddiogel.

Mae safleoedd symudol a dros dro yn cynnwys:

- pebyll mawr (marquees)
- stondinau
- faniau
- trelars

Busnesau bwyd wedi'u lleoli mewn safleoedd domestig

Fel gyda safleoedd symudol neu dros dro, mae'n rhaid i fusnesau bwyd sydd wedi'u lleoli mewn safleoedd domestig hefyd gofrestru gydag awdurdodau lleol os ydyn nhw'n cyflenwi defnyddwyr yn uniongyrchol. Mae'n rhaid iddyn nhw hefyd sicrhau bod bwyd yn cael ei drin a'i ddarparu'n

ddiogel.

Mae'r gofynion cyfreithiol ar gyfer y safleoedd hyn yn wahanol oherwydd y gwahanol amgylchiadau ac maen nhw'n caniatáu mwy o hyblygrwydd.

Mae busnesau bwyd sydd wedi'u lleoli mewn safleoedd domestig yn cynnwys:

- llety gwely a brecwast
- gwneuthurwyr cacennau cartref
- rhai gwarchodwyr plant

Hylendid

Mae'n rhaid i arwynebau sy'n dod i gysylltiad â bwyd fod yn hawdd i'w glanhau ac mae'n rhaid eu cadw mewn cyflwr da.

Mae deunyddiau addas yn:

- llyfn
- gallu cael eu golchi
- gwrthsefyll cyrydiad
- diwenwyn

Mae gofyn i gyfleusterau fod â:
chyflenwad digonol o ddŵr poeth ac oer

- cyfleusterau digonol ar gyfer glanhau a diheintio
- lle i storio offer
- bod wedi'u gwneud o ddeunyddiau sy'n gwrthsefyll cyrydiad

Mae'n rhaid i chi fod â chyfleusterau digonol er mwyn golchi bwyd lle bo angen.

Sgôr hylendid bwyd

Bydd eich busnes yn cael sgôr hylendid bwyd ar ôl iddo gael ei arolygu. Rydym yn eich annog i [ddangos eich sgôr yn eich deunydd hysbysebu](#).