

Diogelwch bwyd ar gyfer busnesau sy'n dosbarthu bwyd

Cyngor hylendid ac alergedd ar gyfer busnesau tecawê a busnesau dosbarthu bwyd

Mae'r canllawiau hyn yn darparu gwybodaeth am ddiogelwch bwyd i fusnesau bwyd sy'n danfon prydau bwyd i gwsmeriaid.

Os ydych chi'n fusnes newydd, mae gennym ni ragor o wybodaeth ar [sefydlu busnes bwyd](#) a [sut i reoli diogelwch bwyd](#) yn effeithiol.

Cofrestru

Mae angen i fusnesau bwyd sydd eisoes yn bodoli ac sy'n bwriadu dechrau dosbarthu bwyd ystyried unrhyw risgiau newydd neu wahanol a achosir gan y newid hwn mewn gweithgarwch. Dylent addasu eu System Rheoli Diogelwch Bwyd i sicrhau bod bwyd a roddir ar y farchnad yn parhau i fod yn ddiogel i'w fwyta.

Pwysig

Cafodd [rheolau cynllunio eu llacio](#) ar 17 Mawrth 2020 i ganiatáu i dafarndai a bwytai weithredu am 12 mis fel sefydliadau tecawê bwyd a diodydd poeth yn ystod y coronafeirws. Rhaid i fusnesau ddweud wrth eu hawdurdod lleol pan fyddant yn dechrau gwneud hyn a phan ddaw'r gweithgarwch i ben. Gallwch chi ddod o hyd i [fanylion eich awdurdod lleol](#) drwy ddilyn y ddolen ganlynol.

Cymryd archebion bwyd

Gallwch dderbyn archeb am fwyd tecawê dros y ffôn, eich gwefan eich hun, neu blatfform ar-lein arall.

Os ydych chi'n darparu bwydlen ar-lein neu ffurflen archebu, rhaid i chi sicrhau ei bod hi'n glir beth rydych chi'n ei werthu, y maint/nifer, y pris, a'r holl [wybodaeth berthnasol am alergenau](#).

Rhaid i fusnesau sy'n dosbarthu bwyd ddarparu gwybodaeth am alergenau i gwsmeriaid wrth gymryd archeb. Gellir gwneud hyn ar lafar (dros y ffôn) neu'n ysgrifenedig (trwy eich gwefan neu fwydlen copi caled).

Dylech gael datganiad ar eich gwefan i gynghori cwsmeriaid lle gallant gael gwybodaeth am alergenau cyn iddynt fynd ati i archebu. Os ydych chi'n darparu bwyd trwy wefan archebu allanol, efallai bod ganddyn nhw eu gofynion eu hunain ar gyfer darparu gwybodaeth am alergenau i gwsmeriaid.

Dylai staff fod yn ymwybodol o sut i gymryd archebion â gofynion alergeddau penodol dros y ffôn neu ar-lein. Dylai fod gan staff wybodaeth glir am alergenau i gyfeirio ati, fel y gallant ymateb i ymholiadau alergedd yn gywir wrth gymryd archebion.

Canllawiau ar hylendid ar gyfer dosbarthu bwyd

Y pedwar prif beth i'w cofio i sicrhau hylendid da yn eich busnes bwyd yw'r Hanfodion Hylendid Bwyd, sef [glanhau](#), [coginio](#), [oeri](#), ac [atal croeshalogi](#).

Mae'n bwysig iawn storio bwyd yn gywir i'w gadw'n ddiogel. Mae storio bwyd mewn cynwysyddion wedi'u selio ac ar y tymheredd cywir yn ei ddiogelu rhag bacteria niweidiol, yn atal gwrthrychau rhag disgyn i mewn iddo, ac yn sicrhau nad yw'n croeshalogi â chynhwysion eraill. Mae gennym ni ragor o wybodaeth am sut i [oeri bwyd yn gywir a thymheredd yr oergell](#) ar gyfer eich busnes bwyd.

Dylai busnesau bwyd presennol sy'n newid i ddosbarthu bwyd i gwsmeriaid fynd ati i adolygu ac, os oes angen, ddiweddarau eu gweithdrefnau [Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol \(HACCP\)](#).

Gellir dod o hyd i ganllaw ymarferol a symlach i fusnesau llai a manwerthwyr ar sut i reoli hylendid ac alergenau yn y gegin yn ein pecynnau gwybodaeth [Bwyd mwy diogel, busnes gwell](#) i arlwywyr. Mae hyn yn cynnwys cyngor ar beth i'w ystyried wrth ddosbarthu bwyd.

Canllawiau ar alergenau ar gyfer dosbarthu bwyd

Mae angen i fusnesau bwyd ddweud wrth gwsmeriaid os yw'r bwyd y maen nhw'n ei ddarparu yn cynnwys unrhyw un o'r alergenau penodedig fel cynhwysyn. Mae'r [14 alergen](#) hyn wedi'u dewis gan mai'r rhain yw'r rhai mwyaf cyffredin a pheryglus.

Gall defnyddwyr fod ag alergedd neu anoddefiad i gynhwysion eraill, ond dim ond ar gyfer yr 14 alergen hyn y mae'n ofniad cyfreithiol i ddarparu gwybodaeth.

Y 14 alergen yw: seleri, grawnfwydydd sy'n cynnwys glwten (fel haidd a cheirch), cramenogion (fel corgimychiaid, crancod a chimychiaid), wyau, pysgod, bys y blaidd (lupin), llaeth, molysgiaid (fel cregyn gleision ac wystrys), mwstard, cnau daear, sesame, ffa soia, sylffwr deuocsid a sylffitau (os ydynt mewn crynodiad o fwy na deg rhan y filiwn) a chnau coed (fel almonau, cnau cyll, cnau Ffrengig, cnau Brasil, cnau cashew, cnau pecan, cnau pistachio a chnau macadamia).

Os yw bwyd yn cael ei werthu ar-lein neu dros y ffôn trwy dulliau gwerthu o bell, rhaid darparu gwybodaeth am alergenau yn ystod dau gam yn y broses archebu.

Rhaid i chi ddarparu gwybodaeth am alergenau:

- cyn gorffen prynu'r bwyd – gall hyn fod yn ysgrifenedig (ar wefan, mewn catalog neu ar fwydlen) neu ar lafar (dros y ffôn)
- pan gaiff y bwyd ei ddosbarthu – gall hyn fod yn ysgrifenedig (sticeri alergenau ar fwyd neu gopi amgaeedig o fwydlen) neu ar lafar (gan yr unigolyn sy'n dosbarthu'r bwyd i chi).

Mae'n bwysig bod busnesau bwyd yn cymryd camau i osgoi croeshalogi wrth baratoi bwyd. Mae hyn yn diogelu cwsmeriaid sydd ag alergedd bwyd.

Mae nifer o [gamau y gallwch chi eu cymryd i atal croeshalogi ag alergenau](#) yn eich busnes bwyd. Mae'r rhain yn cynnwys:

- glanhau offer cyn pob defnydd
- golchi dwylo'n drylwyr yn rheolaidd
- storio cynhwysion a bwydydd wedi'u paratoi ar wahân
- cadw cynhwysion sy'n cynnwys alergenau ar wahân i gynhwysion eraill

- dylai prydau tecawê gael eu labelu'n glir, fel bod cwsmeriaid yn gwybod pa brydau sy'n addas i'r rhai hynny ag alergedd.

Dosbarthu archebion bwyd

Mae'n rhaid i fwyd o bob math gael ei ddosbarthu i ddefnyddwyr mewn ffordd sy'n sicrhau na ddaw yn anniogel neu'n anaddas i'w fwyta.

Rhaid cadw bwyd sydd angen ei oeri yn oer wrth ei gludo. Efallai y bydd angen ei bacio mewn blwch wedi'i inswleiddio gyda gel oeri neu mewn bag oer. Yn yr un modd, dylid pacio bwyd y mae angen ei gadw'n boeth mewn bag wedi'i inswleiddio.

Dylai busnesau bwyd hefyd nodi a chael gwared ar risgiau croeshalogi posibl yn y broses ddosbarthu. Gellir gwneud hyn trwy becynnu prydau bwyd yn ddiogel a storio prydau heb alergenau ar wahân wrth eu cludo er mwyn osgoi halogiad trwy unrhyw ollyngiadau.

Os archebwyd pryd heb alergenau, dylai fod yn glir wrth ei ddosbarthu ym mha gynhwysydd y mae ynddo. Gallwch chi ddefnyddio sticeri neu nodyn ar y cynhwysydd mewn marciwr parhaol i labelu pob pryd.

Cerbydau dosbarthu

Os ydych chi'n defnyddio cerbyd domestig (neu gerbyd nad yw'n rhan o'r diwydiant busnes bwyd) i gludo nwyddau neu archebion bwyd, mae ein [canllawiau i fusnesau sy'n cyflenwi neu'n cynhyrchu bwyd wrth symud](#) yn rhoi rhagor o wybodaeth am ofynion hylendid a manylebau cerbydau.

Os yw cerbydau neu gynwysyddion wedi cael eu defnyddio i gludo unrhyw beth heblaw bwyd, mae angen eu glanhau'n effeithiol rhwng pob llwyth er mwyn osgoi'r risg o halogiad.

Mae angen diweddarau cynlluniau Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol (HACCP) i gynnwys manylion bwyd a gludir.

Dylid ceisio cyngor pellach bob amser gan eich [awdurdod lleol](#), a bydd angen i'r awdurdod fod yn fodlon ag addasrwydd y cerbyd.