

# Rhestr wirio alergenau ar gyfer busnesau bwyd

Canllawiau ar alergenau ar gyfer busnesau bwyd yn y diwydiant manwerthu ac arlwyo. Yn cynnwys cyngor ar ddarparu gwybodaeth am alergenau ac osgoi croeshalogi yn y gegin.

Mae gennych chi a'ch staff rôl bwysig i'w chwarae wrth ddiogelu pobl ag alergeddau bwyd. Mae eich ymateb chi yn bwysig. **Codi llais dros alergeddau.**

Mae [gofynion labelu alergenau a gwybodaeth benodol](#) y mae'n rhaid i fusnesau bwyd eu bodloni os ydyn nhw'n gweithredu yn y Deyrnas Unedig (DU). Mae'r rhestr wirio hon yn rhoi gair o gyngor ar sut y gall eich busnes fodloni'r gofynion hynny.

Bydd dilyn y rhestr wirio hon yn helpu'ch busnes i ddarparu prydau diogel i gwsmeriaid ag alergeddau neu anoddefiadau bwyd. Argymhellir rhannu'r rhestr wirio hon â staff a rheolwyr. Gellir defnyddio'r rhestr wirio ar y cyd â'n hyfforddiant alergedd bwyd am ddim.

## Rhestr wirio alergenau ar gyfer rheolwyr

- A ydych chi wedi egluro i'r tîm, pwy sydd â'r cyfrifoldeb cyffredinol am reoli alergenau?
- A oes aelod cyfrifol o staff ar gael ar bob shift i reoli ceisiadau gan gwsmeriaid ag alergeddau?
- Os ydych chi'n defnyddio arwydd yn gofyn i gwsmeriaid holi am alergenau, a yw hwn yn cael ei arddangos yn amlwg mewn man lle mae cwsmeriaid yn gwneud eu dewisiadau bwyd?
- A yw staff yn deall yn glir sut i osgoi croeshalogi alergenau?
- A yw staff y gegin yn gwybod sut i gofnodi alergenau pan fydd ryseitiau'n newid?
- A oes gweithdrefnau ar waith wrth gael dosbarthiadau cynhwysion, i wirio eich bod wedi cael yr eitemau rydych wedi'u harchebu?
- Os oes unrhyw newidiadau i'r cynhwysion yn eich archeb reolaidd (er enghraifft amnewidiadau), a oes gennych weithdrefn ar waith i gymeradwyo a chofnodi hyn?
- A oes cyfarwyddiadau clir ar waith ar gyfer glanhau'r safle, yr offer a'r offer gwaith?

## Fe allech chi hefyd

- Awgrymu bod staff yn gofyn i gwsmeriaid a oes ganddyn nhw alergeddau neu anoddefiadau wrth gymryd archebion.
- Sicrhau bod gennych chi ddatganiad ar fwydlenni a thafllenni wedi'u hargraffu i roi gwybod i gwsmeriaid sut i gael gwybodaeth am alergenau ar gyfer eich prydau.
- Rhoi cyfarwyddiadau yn ardal y gegin i egluro sut i atal croeshalogi.
- Gofyn i'r staff ddefnyddio matrices alergedd wrth gynllunio ryseitiau.
- Darparu hyfforddiant addas ar alergenau i staff bob blwyddyn.
- Gwneud yn siŵr bod staff yn ymwybodol o beth i'w wneud os bydd cwsmer yn cael adwaith alergaidd yn ystod pryd bwyd.

## Rhestr wirio alergenau ar gyfer staff cegin

## Storio bwyd

- A yw cynhwysion yn cael eu storio mewn cynwysyddion wedi'u selio a'u labelu?
- Os ydych chi'n trosglwyddo cynhwysion o'u deunydd pecynnu gwreiddiol, a oes gennych chi ffordd o adnabod yr alergenau sy'n bresennol yn y cynnyrch?
- A yw deunydd pecynnu cynhwysion agored yn cael eu storio mewn cynwysyddion wedi'u selio lle bo hynny'n briodol?
- A oes gennych chi bolisi gollwng i ddelio ag achosion pan fydd un cynhwysyn yn cael ei ollwng ar gynhwysyn arall?

## Ardaloedd paratoi bwyd

- A oes gennych chi restrau ryseitiau cywir, fel bod rhestr glir o'r alergenau sy'n bresennol yn y bwyd rydych chi'n ei weini?
- A oes gennych chi negeseuon atgoffa ar waith i ddiweddarau cofnodion pan fyddwch yn gwneud newidiadau i rysáit?
- Ydych chi'n golchi'ch dwylo'n drylwyr gyda sebon a d?r poeth wrth baratoi prydau heb alergenau?
- Pan ddaw archeb i mewn gan gwsmer sydd ag alergedd, a oes gennych broses glir ar waith i sicrhau y gellir paratoi'r bwyd yn ddiogel a'i weini i'r cwsmer cywir?
- Ydych chi'n ymwybodol o'r alergenau mewn garneisiau, topins neu sawsiau fel y gallwch chi osgoi eu defnyddio?
- Ydych chi'n glanhau arwynebau cegin yn rheolaidd fel nad oes gweddillion bwyd na briwsion gweladwy o brydau bwyd eraill?

## Rhestr wirio alergenau ar gyfer staff sy'n gweini

- Oes gennych chi ffordd effeithiol o roi gwybod yn gywir i gwsmeriaid am yr alergenau yn y prydau ar eich bwydlen?
- Ydych chi'n cyfleu risgiau croeshalogi i gwsmeriaid ag alergeddau neu anoddefiadau bwyd?
- A oes gennych chi wybodaeth ysgrifenedig gywir y gallwch chi gyfeirio ati pan ofynnir i chi am alergenau neu a ydych chi'n gwybod at bwy i gyfeirio ceisiadau gwybodaeth am alergenau?
- Sut ydych chi'n cofnodi archeb cwsmer sy'n gofyn am bryd heb alergenau ac yn cyfleu hyn yn glir i staff y gegin?
- Ydych chi'n ymwybodol o'r hyn y dylech ei wneud os yw cwsmer yn profi adwaith alergaidd yn ystod pryd bwyd? I gael rhagor o wybodaeth darllenwch [canllawiau'r GIG ar anaffylacsis](#)

## Rhestr wirio alergenau ar gyfer archebion dosbarthu a bwyd tecawê

### Archebion

- A yw staff yn ymwybodol o sut i gymryd archebion â gofynion alergeddau penodol dros y ffôn neu ar-lein?
- A oes gennych chi ddatganiad ar eich gwefan i gynghori cwsmeriaid lle gallant gael gwybodaeth am alergenau cyn iddynt fynd ati i archebu?
- A yw eich gwybodaeth am alergenau ar-lein yn glir, yn gywir ac yn hygyrch ar yr adeg pan fydd cwsmeriaid yn archebu bwyd?
- Os ydych chi'n darparu bwyd trwy safle archebu ar-lein, a ydych chi'n dilyn eu gofynion ar gyfer darparu gwybodaeth am alergenau?

## Dosbarthu bwyd

- A ydych wedi cael gwared ar risgiau croeshalogi posibl wrth ddosbarthu'r archeb o'ch busnes i'r cwsmer?
- Pan fydd y cwsmer yn cael yr archeb, a yw'n glir pa un yw'r pryd heb alergenau? (Gallwch chi ddefnyddio sticeri neu nodyn ar y cynhwysydd mewn marciwr parhaol i labelu pob pryd).

## Arwyddion Alergeddau ac Anoddefiadau Bwyd

PDF

[Gweld Arwydd o alergedd bwyd ac anoddefiad bwyd \(Iliw\) as PDF\(Open in a new window\)](#)  
(124.19 KB)

PDF

[Gweld Arwydd o alergedd bwyd ac anoddefiad bwyd \(Graddlwyd\) as PDF\(Open in a new window\)](#) (129.91 KB)