

Dathlu'n ddiogel gyda'n gilydd – Yr Asiantaeth Safonau Bwyd yn atgoffa cymunedau sut i weini bwyd diogel mewn partion stryd

Er mwyn gwneud yn siŵr eich bod chi'n dathlu'n ddiogel, cofiwch fod tywydd cynnes a choginio yn yr awyr agored yn creu'r amodau perffaith i facteria dyfu. Felly ewch ati i gynllunio ymlaen llaw a darllen rhai awgrymiadau syml ar ddiogelwch bwyd wrth i chi baratoi a gweini bwyd oer yn eich parti stryd neu ddigwyddiad.

Meddai Narriman Looch, Pennaeth Clefydau a Gludir gan Fwyd yr ASB:

“Rydym wrth ein boddau bod penwythnos hir Gŵyl y Banc yn rhoi cyfle i gymunedau fwynhau dod at ei gilydd. Mae dathlu'n ddiogel yn golygu meddwl am ddiogelwch bwyd ymlaen llaw, fel y gallwch chi ganolbwyntio ar fwynhau'r parti.

“Rydym yn gwybod bod llawer o waith trefnu, felly mae'r ASB wedi cyhoeddi awgrymiadau hawdd ar ddiogelwch bwyd ar gyfer digwyddiadau cymunedol sy'n cynnwys dod â bwyd i'w rannu ag eraill. Mae hylendid yn bwysig, felly mae'n hanfodol cynllunio'n ofalus sut y byddwch yn paratoi, gwneud a storio bwyd. Does neb eisiau i fwyd anniogel effeithio ar hwyl a sbri'r penwythnos.”

Ydych chi'n trefnu digwyddiad? Dyma rai awgrymiadau syml i'w dilyn os ydych chi'n paratoi bwyd ar gyfer llawer o bobl:

- golchwch eich dwylo â sebon a dŵr yn rheolaidd cyn paratoi a bwyta bwyd
- gwnewch yn siŵr eich bod yn golchi ffrwythau a llysiau ffres bob amser
- storiwch fwyd amrwd a bwyd sy'n barod i'w fwyta ar wahân
- peidiwch â defnyddio bwyd y tu hwnt i'w ddyddiad [‘defnyddio erbyn’](#) (use-by date)
- darllenwch unrhyw gyfarwyddiadau coginio bob amser a gwnewch yn siŵr bod bwyd wedi'i goginio'n iawn cyn ei weini – mae angen iddo fod yn stemio'n boeth
- sicrhewch fod manau paratoi bwyd yn cael eu glanhau a'u diheintio cyn ac ar ôl eu defnyddio, a bod offer cegin yn cael ei olchi mewn dŵr poeth â sebon
- cynlluniwch ymlaen llaw i gadw eich bwyd yn oer nes eich bod chi'n barod i fwyta. Hefyd, mae angen cadw unrhyw fwydydd y byddech chi fel arfer yn eu cadw yn yr oergell yn oer yn ystod eich digwyddiad. Mae hyn yn cynnwys unrhyw fwyd sydd â dyddiad ‘defnyddio erbyn’ (use by), prydau wedi'u coginio, saladau a chynhyrchion llaeth.
- rhowch y bwydydd hyn mewn blwch neu fag oeri gyda pheccynnau iâ neu becynnau gel wedi'u rhewi. Gwasgarwch y pecynnau oeri hyn trwy'r blwch neu'r bag, nid dim ond ar y gwaelod. Gallwch hefyd defnyddio diodydd wedi'u rhewi i gadw popeth yn oer. Storiwch fwyd oer o dan bum gradd Celsius i atal bacteria rhag tyfu.

Nid oes angen tystysgrif hyfforddiant hylendid bwyd arnoch i baratoi a gwerthu bwyd ar gyfer digwyddiadau elusennol. Fodd bynnag, mae angen i chi sicrhau eich bod yn trin bwyd yn ddiogel. Bydd dilyn canllawiau'r ASB ar yr hanfodion diogelwch bwyd: [glanhau](#), [oeri](#), [coginio](#) ac [atal](#)

[croeshalogi](#) yn eich helpu i baratoi pryd o fwyd diogel ar gyfer eich cymuned.

Os ydych chi ond yn cynnal digwyddiad unwaith ar gyfer ffrindiau a chymdogion, nid oes angen i chi gofrestru. Fodd bynnag, os bydd unrhyw fusnesau bwyd yn bresennol mae'n rhaid iddynt gofrestru gyda'r awdurdod lleol.

Ewch ati i ddysgu rhagor am bartïon stryd drwy fynd i food.gov.uk.