

## Gwerthu a phrynu bwyd ar-lein – Cwestiynau ac Atebion

Mae'r ddogfen gwestiynau ac atebion hon yn cyd-fynd â chyngor yr ASB ar werthu bwyd ar-lein. Mae'r canllawiau hyn yn helpu busnesau sy'n gwerthu bwyd ar-lein i ddeall eu rhwymedigaethau dan gyfraith bwyd, ac i helpu defnyddwyr i brynu eu bwyd ar-lein yn ddiogel.

### 1. Dydw i ddim yn gwerthu llawer o fwyd: beth sy'n diffinio busnes bwyd?

Mae [Rheoliad \(CE\) Rhif 178/2002](#) cyfraith yr Undeb Ewropeaidd (UE) yn diffinio busnes bwyd fel a ganlyn:

**Rheoliad (CE) Rhif 178/2002, Erthygl 2 (2)** (o'i gyfieithu)

Mae 'busnes bwyd' ('food business') yn golygu unrhyw fenter, boed yn un ar gyfer creu elw neu beidio a boed yn gyhoeddus neu'n breifat, sy'n ymgymryd ag unrhyw un o'r gweithgareddau sy'n gysylltiedig ag unrhyw gam o gynhyrchu, prosesu a dosbarthu bwyd.

Mae hyn yn golygu y cewch eich ystyried fel busnes bwyd hyd yn oed os ydych yn gwerthu ychydig bach o fwyd am gyfnod byr yn unig. Fel busnes bwyd, bydd gofyn i chi gofrestru'r gweithrediadau neu'r gweithgarwch hwnnw sy'n ymwneud â bwyd. Gallwch gofrestru fel [busnes bwyd ar Gov.uk](#) neu drwy gysylltu â'ch awdurdod lleol.

Mewn rhai sefyllfaoedd – megis trin, paratoi, storio a gweini bwyd yn achlysurol gan unigolion preifat mewn digwyddiadau megis yn yr eglwys, ysgol neu ffeiriau pentref – nid oes angen cofrestru. Gellir cael rhagor o wybodaeth yng nghanllawiau'r ASB: [Darparu bwyd mewn digwyddiadau cymunedol ac elusennol: canllawiau ar berthnasedd cyfraith hylendid bwyd yr Undeb Ewropeaidd](#).

Dylech gysylltu â'ch awdurdod lleol am gyngor ar gofrestru busnesau bwyd.

### 2. Pryd caiff Gweithredwr Busnes Bwyd ei ystyried i fod yn fewnforiwr?

Mewnforwyr yw'r busnesau hynny sy'n dod â bwyd i mewn i'r Undeb Ewropeaidd (UE) o drydydd gwledydd. Trydedd gwlad yw'r term a ddefnyddir gan y Comisiwn Ewropeaidd i ddiffinio unrhyw wlad yn y byd nad yw'n un o'r 28 o Aelod-wladwriaethau'r UE a Gwladwriaethau'r EEA-EFTA (Ardal Economaidd Ewropeaidd - y Gymdeithas Masnach Rydd Ewropeaidd) (Gwlad yr Iâ, Liechtenstein, Norwy). Mae

rhestr gyfoes o Aelod-wladwriaethau'r UE ar gael yma: [http://europa.eu/about-eu/countries/index\\_en.htm](http://europa.eu/about-eu/countries/index_en.htm) (Saesneg yn unig)

Nid yw busnes sy'n masnachu bwyd o Aelod-wladwriaethau eraill yn unig yn mewnfario bwyd, ac ni ddylid ei ddisgrifio fel mewnforiwr.

Mae gan fewnforwyr fwy o gyfrifoldebau dros gydymffurfiaeth gyfreithiol y bwyd. Nid yw'r cyfrifoldebau hyn wedi'u cwmpasu yn y Canllawiau hyn. Mae rhagor o wybodaeth am fewnforion ar gael drwy:

[www.food.gov.uk/business-industry/imports](http://www.food.gov.uk/business-industry/imports) – cliciwch ar 'Cymraeg'

### 3. Beth yw'r gofynion hylendid sydd wedi'u nodi mewn cyfraith?

Dyma'r rheoliadau hylendid bwyd ar gyfer eich busnes:

- [Rheoliad \(CE\) Rhif 852/2004](#), Atodiad II, ar hylendid bwyd
- Yng Nghymru: [Rheoliadau Bwyd Cyffredinol 2004 Rhif 3279](#) a [Rheoliadau Hylendid Bwyd \(Cymru\) 2006](#) (fel y'u diwygiwyd)
- Yn Lloegr: [Rheoliadau Diogelwch a Hylendid Bwyd \(Lloegr\) 2013](#)
- Yng Ngogledd Iwerddon: [Rheoliadau Bwyd Cyffredinol \(Gogledd Iwerddon\) 2004 Rhif 505](#) a [Rheoliadau Hylendid Bwyd \(Gogledd Iwerddon\) 2006](#) (fel y'u diwygiwyd)

Mae Rheoliad (CE) Rhif 852/2004 yn gosod y gofynion hylendid sylfaenol ar gyfer pob agwedd o'ch busnes, o'ch safle a'ch cyfleusterau hyd at hylendid personol eich staff.

Un o brif ofynion y gyfraith yw bod unrhyw fwyd rydych yn ei baratoi, ei becynnu neu ei werthu yn ddiogel i'w fwyta, a'ch bod wedi ysgrifennu gweithdrefnau ysgrifenedig i sicrhau hyn lle bo angen.

Mae'r rheoliadau wedi'u dylunio i fod yn hyblyg, ac felly gall y **gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd** hyn fod yn gymesur â maint y busnes a'r math o waith rydych yn ymgymryd ag ef. Serch hynny, mae'n rhaid iddynt fod yn seiliedig ar egwyddorion [Dadansoddi Peryglon a Phwynt Rheoli Critigol](#).

### 4. Oes unrhyw beryglon penodol y dylid bod yn ymwybodol ohonynt wrth werthu ar-lein?

Oes, dylech fod â mesurau rheoli ar waith i sicrhau bod y bwyd yn ddiogel pan mae'n cyrraedd y cwsmer.

Mae [Canllaw'r Diwydiant Bwyd ar Arferion Hylendid Da: Archebu Bwyd Drwy'r Post \(2008\)](#) (Saesneg yn unig) yn rhoi cyngor manwl ar sut i gydymffurfio â'r gyfraith, ac yn cynnwys siartiau rheoli diogelwch bwyd model yn seiliedig ar egwyddorion HACCP, ac mae'n trafod y materion hylendid sy'n codi wrth ddanfôn bwyd.

Prif ystyriaethau:

- Gofynion tymheredd addas ar gyfer y bwyd rydych yn ei gyflenwi – er bod y canllaw'n nodi'n glir nad oes angen i'r bwyd fod yn oer wrth ei gludo i'r defnyddiwr terfynol, ni ddylid ei gludo ar dymheredd a all achosi perygl i iechyd. Mae'n bosibl y bydd angen i'r busnes gymryd camau ychwanegol yn ystod cyfnodau cynhesach y flwyddyn.
- A yw'r deunydd pecynnu yn ddigonol er mwyn atal croeshalogi neu i gynnal tymheredd diogel?
- A yw'r gwasanaeth cludo yn gyflym ac yn ddibynadwy?
- A oes marc ar y pecyn yn nodi dyddiad dosbarthu, ac a yw'n nodi i'r defnyddiwr bod y pecyn yn cynnwys eitemau sy'n mynd yn ddrwg?

## **5. Mae gen i weithdrefn ar beth i'w wneud os oes digwyddiad – beth arall allaf i ei wneud?**

Mae'n arfer da profi eich systemau a'ch staff o bryd i'w gilydd er mwyn sicrhau eich bod yn gallu tynnu bwyd anniogel yn ôl yn effeithiol. Er enghraifft, dychmygwch eich bod yn derbyn cwyn am ddiogelwch cynnyrch, eich llinell fwyaf o bosibl, allwch chi nodi pawb a gyflenwyd â'r cynnyrch? A yw maint y swp a brynwyd yn cyd-fynd â'r cyfanswm a gyflenwyd?

Dylech ystyried tanysgrifio i [Rybuiddion Bwyd yr Asiantaeth Safonau Bwyd](#). Byddai hyn yn sicrhau eich bod yn gwybod am y materion diweddaraf sy'n effeithio ar y gadwyn cyflenwi bwyd, a'ch bod yn cael rhybudd am beryglon posibl yn eich busnes eich hun:

## **6. Beth yw'r prif bwyntiau am y gallu i olrhain?**

Mae'n rhaid cofnodi manylion y rheiny sydd wedi eich cyflenwi â phob swp o fwyd neu gynhwysion, ynghyd ag unrhyw fusnesau rydych yn eu cyflenwi. Dylech nodi nad oes angen i chi gadw cofnodion pob defnyddiwr sydd wedi prynu bwyd gennych.

Dylai cofnodion olrhain gynnwys:

- cyfeiriad y cyflenwyr a chwsmeriaid y busnes
- natur a nifer y cynhyrchion
- dyddiad y gwerthu a chludo

Nid yw'r gofyniad hwn yn golygu bod busnesau angen system olrhain at y pwrpas. Mae'n debygol eich bod yn cadw gwybodaeth o'r fath eisoes at ddibenion cyfrifo. Yr angen i gynhyrchu'r wybodaeth sy'n bwysig, nid y fformat y cedwir yr wybodaeth. Gan mai diben y ddarpariaeth olrhain yw cynorthwyo â thynnu a galw cynnyrch anniogel yn ôl, dylai cofnodion busnesau bwyd fod yn drefnus ac yn hygyrch er mwyn eu cyflwyno ar fyr rybudd i'w defnyddio wrth alw neu dynnu cynnyrch yn ôl. Dylid cadw'r wybodaeth hon am o leiaf oes silff y cynhyrchion. Dylech hefyd fod â mecanwaith er mwyn nodi cwsmeriaid y busnes, gan y byddai hyn yn cynorthwyo wrth alw cynnyrch yn ôl a chyda phrosesau eraill.

## Arfer da

Er mwyn helpu i olrhain, gall cofnodi rhif y swp neu ddyddiad sy'n nodi am ba hyd y bydd bwyd yn para fod o gymorth (lle bo'n berthnasol). Gall hyn helpu i gyfyngu ar faint o gynnyrch y mae gofyn ei alw neu ei dynnu yn ôl, ac felly cyfyngu'r effaith ar y busnes.

Dylech ystyried cyflwyno safon rheoli diogelwch bwyd a gydnabyddir gan y diwydiant, megis [Safon Diogelwch neu Gymeradwyaeth Cyflenwr Lleol a Diogel \(SALSA\) ar gyfer busnesau bach](#) Consortiwm Manwerthu Prydain.

Gallwch wirio'r system o bryd i'w gilydd, er enghraifft dewis dyddiad ar hap o'r flwyddyn flaenorol a phennu pa gynhyrchion bwyd a gyflenwyd gennych chi i'ch cwsmeriaid ar neu o gwmpas y dyddiad hwnnw. Allwch chi bennu enw a chyfeiriad pwy gyflenwodd chi â phob swp? Allwch chi bennu i bwy wnaethoch eu gwerthu?

Mae'n syniad da cadw copïau o labeli (wedi'u sganio a'u cadw gyda derbynebaw).

Mae'n rhaid i bob busnes bwyd alw a/neu dynnu bwyd o'r farchnad os nad yw'n cydymffurfio â gofynion diogelwch bwyd, a hysbysu'r awdurdodau cymwys (eu hawdurdod lleol a'r Asiantaeth Safonau Bwyd), a chydweithio â'r awdurdodau hyn ar gamau gweithredu y dylent eu cymryd i osgoi neu leihau'r perygl a achosir gan y bwyd.

I gael rhagor o wybodaeth am olrhain, tynnu a galw cynnyrch yn ôl, ewch i: [www.food.gov.uk/business-industry/guidancenotes/hygguid/generalfoodlaw](http://www.food.gov.uk/business-industry/guidancenotes/hygguid/generalfoodlaw) (Saesneg yn unig)

## 7. Beth yw 'Safonau Cyfansoddiadol'?

Er bod yn rhaid i bob bwyd gyfateb i'w ddisgrifiad, mae rhai cynhyrchion bwyd penodol sydd â rheolau cyfansoddiadol ychwanegol, megis cyfyngiadau ar gynhwysion y gellir eu defnyddio yn y cynnyrch neu'r maint o gynhwysion penodol, er enghraifft:

- mae'n rhaid i jam gynnwys y lefel isaf a ganiateir o ffrwythau
- mae'n rhaid i gynhyrchion cig gynnwys yr isafswm o gig, er enghraifft mae'n rhaid i selsigen borc gynnwys o leiaf 42% o borc
- mae'n rhaid cryfhau blawd gyda fitaminau a mwynau penodol.

Gellir canfod canllawiau da ar gyfraith safonau masnach ar wefan benodol o'r enw '[Business Companion](#)' a gefnogir gan y Sefydliad Safonau Masnach Siartredig ac Adran Busnes, Egni a Strategaeth Ddiwydiannol.

## Arfer da

Gallwch ofyn i'ch cyflenwyr:

- ddarparu sicrwydd ysgrifenedig bod y bwyd yn bodloni unrhyw ofynion cyfreithiol penodol mewn perthynas â safonau cyfansoddiadol
- a ydynt yn cynnal unrhyw brofion/dadansoddiadau er mwyn sicrhau bod cynhyrchion yn bodloni'r fanyleb ac yn rhoi copi i chi o ganlyniadau'r profion hyn.

Wrth ymdrin â chyflenwyr newydd, dylech ystyried cynnal dadansoddiad eich hun tan i chi fagu hyder ynddynt.

### 8. Beth yw bwyd newydd (*novel food*)?

Mae bwyd newydd yn fwyd nad oes ganddo hanes hir yn yr UE (yn bennaf cyn 1997), ac mae'n rhaid iddo fod yn destun proses asesu risg er mwyn sicrhau ei fod yn ddiogel i'w fwyta. Mae mynediad at farchnadoedd byd-eang ac arloesi yn elfennau allweddol o'r diwydiant bwyd, ond ni ellir cymryd yn ganiataol y caniateir rhoi bwyd ar y farchnad yn yr UE gan ei fod yn cael ei werthu mewn trydydd gwledydd.

Mae enghreifftiau o fwydydd newydd yn cynnwys 'clinoptilolite' ac 'acacia rigidula'. Unwaith i fwyd newydd gael ei awdurdodi, gellir cyfyngu ar ei ddefnydd at ddibenion penodol, megis gwneud bara ar gyfer hadau chia, neu i ffurfiau penodol megis echdynion 'raspberry ketone'. Os oes rhywun yn cynnig eitem bwyd anarferol, gall fod yn fwyd newydd.

I gael rhagor o wybodaeth am fwydydd newydd, ewch i:

<https://www.food.gov.uk/wales/about-fsa-wales/cymru/cyngor/bwydydd-newydd>

I ddarllen am fwydydd anawdurdodedig sy'n cael eu hadolygu gweler [www.food.gov.uk/science/novel/unauthorised](http://www.food.gov.uk/science/novel/unauthorised) – cliciwch ar 'Cymraeg'

Gallwch hefyd edrych ar [Gatalog Bwyd Newydd Ewrop](#) sydd ag adnodd 'chwilio'. Dylech nodi nad yw'r rhestrau hyn yn gynhwysfawr.

### 9. Beth yw ystyr 'perygl o halogiad cemegol'?

Mae hyn yn cynnwys ystod eang o gemegau naturiol a chemegau gwneud (*man-made*) sy'n gallu halogi bwyd ar unrhyw gam o'r gadwyn gyflenwi. Mae cemegau naturiol yn cynnwys nitradau sydd i'w canfod mewn llysiâu deiliog gwyrdd a mycotocsinau (a gynhyrchir gan lwydni) sy'n tyfu ar gnydau megis grawnfwydydd. Mae cemegau gwneud yn cynnwys:

- gweddillion, megis plaladdwyr a meddyginiaethau milfeddygol ar ôl trin anifeiliaid sy'n cynhyrchu bwyd
- llygryddion o allyriadau yn yr amgylchedd megis diocsinau a metalau
- sgil gynhyrchion prosesu, megis acrylamid sy'n bresennol mewn bwydydd â starts ar ôl eu coginio ar dymereddau uchel.

Bydd deddfwriaeth yn aml yn gosod lefelau uchaf a ganiateir ar gyfer presenoldeb y cemegau uchod, a gellir ond eu canfod drwy ddadansoddi. Mae'n rhaid i bob gweithredwr busnes bwyd yn y gadwyn gyflenwi sicrhau bod y bwyd, gan gynnwys y bwyd a ddefnyddir fel cynhwysion, yn cydymffurfio â [Rheoliad y Comisiwn \(CE\) Rhif 1881/2006](#), [Rheoliad \(CE\) Rhif 369/2005](#) a [Rheoliad \(CE\) Rhif 470/2009](#).

Gellir cael rhagor o wybodaeth am halogion yma:

[http://ec.europa.eu/food/safety/chemical\\_safety/contaminants/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/chemical_safety/contaminants/index_en.htm)

(Saesneg yn unig)

### **Arfer da**

Gallwch ofyn i'ch cyflenwyr ddarparu sicrwydd ysgrifenedig bod bwyd yn bodloni lefelau halogiad cemegol. Os yw'n gynnyrch sydd â pherygl halogi sy'n wybyddus, gofynnwch a yw'ch cyflenwr wedi cynnal unrhyw brofion / dadansoddi er mwyn sicrhau ei fod o fewn y lefelau a ganiateir.

Wrth ymdrin â chyflenwyr newydd, dylech ystyried cynnal dadansoddiad eich hun tan i chi fod wedi magu hyder ynddynt. Bydd y dadansoddwr yn gallu rhoi cyngor i chi ar y mathau o gemegau dylid eu gwirio.

## **10. Beth yw'r gofynion ar gyfer deunydd pecynnu bwyd?**

Mae'n rhaid defnyddio deunydd pecynnu priodol i becynnu a storio bwyd er mwyn sicrhau ei ddiogelwch, ei oes a'i ansawdd. Er enghraifft, bydd rhai cynhwysion yn dirywio os ydynt yn dod i gysylltiad â lleithder neu olau, a bydd eu hoes silff yn byrhau.

Gall deunyddiau a ddaw i gysylltiad â bwyd hefyd fod yn ffynhonnell halogiad, gan fod cemegau yn gallu symud o ddeunyddiau i'r bwyd y maent yn dod i gysylltiad ag ef. Mae deunyddiau a ddaw i gysylltiad â bwyd yn cynnwys deunydd pecynnu, cynhwysyddion storio, offer gweithgynhyrchu bwyd ac offer cegin y cartref. Mae [Rheoliad \(CE\) Rhif 1935/2004](#) yn datgan na all deunyddiau a ddaw i gysylltiad â bwyd beryglu diogelwch bwyd, nac effeithio ar gyfansoddiad neu flas y bwyd yn niweidiol. Mae hefyd yn darparu gofynion mewn perthynas â labelu ac olrhain deunyddiau a ddaw i gysylltiad â bwyd, sy'n berthnasol i fusnesau ym mhob rhan o'r gadwyn gyflenwi, gan gynnwys broceriaid bwyd. Er enghraifft, mae angen 'Datganiad Cydymffurfio' gyda gwybodaeth orfodol benodol ar bob deunydd plastig, seramig a deunyddiau byw a chraff. I gael rhagor o wybodaeth, ewch i:

[www.food.gov.uk/business-industry/manufacturers/contaminants-fcm-guidance/about-the-regulations](http://www.food.gov.uk/business-industry/manufacturers/contaminants-fcm-guidance/about-the-regulations) (Saesneg yn unig)

## 11. Beth yw twyll bwyd a throseddau bwyd?

Rydym ni'n diffinio'r termau fel:

**Twyll bwyd:** Gweithrediad anonest neu esgeulustra mewn perthynas â chynhyrchu neu gyflenwi bwyd, sydd er budd personol neu i achosi colled i barti arall.

**Troseddau Bwyd:** Anonestrwydd mewn perthynas â chynhyrchu neu gyflenwi bwyd, sydd un ai yn gymhleth neu'n debygol o fod yn ddifrifol niweidiol i ddefnyddwyr, busnesau neu fudd y cyhoedd yn gyffredinol.

Mae enghreifftiau'n cynnwys (ond nid yn gyfyngedig i):

- gwerthu bwyd sy'n anaddas ac o bosibl, yn niweidiol, megis:
  - ailgylchu sgil-gynhyrchion anifeiliaid yn ôl i'r gadwyn fwyd
  - cig a laddwyd yn anghyfreithlon neu sydd wedi'i ddwyn
  - pecynnu a gwerthu cig eidion, dofednod a physgod heb wybod ei darddiad
  - gwerthu nwyddau gan wybod eu bod heibio eu dyddiad 'defnyddio erbyn'
  - defnyddio lliwiau diwydiannol megis Sudan 1 mewn bwyd.
- disgrifio bwyd yn anghywir yn fwriadol, er enghraifft gwerthu samwn fferm fel samwn gwyllt, reis Basmati wedi'i ddifwyno ag amrywiaethau rhatach, ac ychwanegu powdr pysgnau at bowdrau cnau almon er mwyn cynyddu eu maint.
- gwneud datganiadau anghywir am darddiad cynhwysion e.e. eu tarddiad daearyddol neu o ran y planhigyn neu'r anifail.

Mae'r Uned Genedlaethol Troseddau Bwyd eisiau clywed am droseddau a thwyll bwyd. Mae unrhyw anonestrwydd yn y gadwyn cyflenwi bwyd o fewn y DU yn ddifrifol, a bydd angen mynd i'r afael â nhw, un ai gan yr awdurdod lleol perthnasol neu gyda chefnogaeth yr Uned Genedlaethol Troseddau Bwyd. Gallwch gysylltu â thîm Trechu Trosedd Bwyd yn Gyfrinachol drwy **0207 276 8787** neu anfonwch e-bost at: [foodcrime@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:foodcrime@foodstandards.gsi.gov.uk)