

SUT I DDEFNYDDIO'R PECYN HWN

Croeso i becyn Bwyd mwy Diogel, Busnes Gwell i arlwywyr

A YW'R PECYN HWN YN BERTHNASOL I MI?



Mae'r pecyn hwn yn berthnasol i fusnesau arlwyio bach fel bwytai, caffis a siopau tecawê sydd wedi cofrestru gyda'r awdurdod lleol fel busnes bwyd.

Cafodd ei ddatblygu gan yr Asiantaeth Safonau Bwyd, gan weithio gyda busnesau arlwyio, i fod yn ymarferol ac yn hawdd ei ddefnyddio.

Mae pecynnau Bwyd mwy Diogel, Busnes Gwell eraill ar gael ar gyfer:

- Manwerthwyr
- Bwyd Indiaidd
- Bwyd Tsieineaidd
- Gwarchodwyr plant
- Cartrefi gofal preswyl (atodiad)

Mae'r rhain ar gael drwy [dudalen we Bwyd Mwy Diogel Busnes Gwell](#).

COFRESTRU

Os nad ydych chi wedi gwneud hyn eto, mae'n rhaid i chi gofrestru eich busnes bwyd gyda thîm lechyd yr Amgylchedd eich cyngor lleol. Mae'n rhaid i chi gofrestru o leiaf 28 diwrnod cyn i chi ddechrau gweithrediadau bwyd.

Os ydych chi wedi prynu busnes bwyd sy'n bodoli eisoes gan rywun arall, bydd yn rhaid i chi gofrestru fel y perchennog newydd. Mae'n rhaid i chi hefyd ddweud wrth eich awdurdod lleol am unrhyw newidiadau sylweddol i'ch busnes.

I gael rhagor o wybodaeth, ewch i'r dudalen we [Canllawiau ar sut i gofrestru busnes bwyd newydd a phresennol](#).

SUT MAE'R PECYN HWN YN FY HELPU I GYDYMFFURFIO Â'R GYFRAITH?

Mae rheoliadau diogelwch a hylendid bwyd yn nodi bod yn rhaid i chi allu dangos beth ydych chi'n ei wneud i baratoi a gwerthu bwyd sy'n ddiogel i'w fwyta, a'ch bod yn cadw cofnod o hyn. Mae'r pecyn hwn yn eich helpu i wneud hyn.

Mae'r pecyn hwn yn seiliedig ar egwyddorion HACCP (dadansoddi peryglon a phwyntiau rheoli critigol), ond ni fyddwch yn gweld geiriau fel 'HACCP' yn y pecyn hwn gan ein bod wedi cael gwared ar yr holl jargon.

SUT MAE'R PECYN YN GWEITHIO?

Mae'r pecyn yn cynnwys taflenni i chi eu darllen a'u llenwi. Gelwir y rhain yn 'dulliau diogel'.

Mae hefyd yn cynnwys dyddiadur i chi ei llenwi bob dydd a nodi unrhyw beth gwahanol sy'n digwydd, gan gynnwys unrhyw beth sy'n mynd o chwith.

PWY DDYLAI FOD YN GYFRIFOL AM Y PECYN?

Gweithredwr y busnes sydd â chyfrifoldeb cyffredinol dros sicrhau bod y bwyd sy'n cael ei weini i gwsmeriaid yn ddiogel i'w fwyta.

Mae pawb sy'n trin bwyd yn gyfrifol am ddilyn y dulliau diogel o fewn y pecyn hwn ac adrodd am unrhyw broblemau i'r gweithredwr busnes bwyd ar unwaith.

Mae angen i'r person sy'n gyfrifol am y pecyn sicrhau bod staff eraill yn gwybod sut i'w ddefnyddio a bod y dyddiadur yn cael ei gwblhau pan nad ydynt yn y gwaith.

Mae angen iddynt hefyd sicrhau bod y pecyn yn cael ei adolygu'n rheolaidd a'i ddiweddarau lle bo angen.



DYDDIAD CWBLHAU'R PECYN AM Y TRO CYNTAF:

DYDDIAD ADOLYGU:	WEDI'I ADOLYGU GAN (ENW):

SUT I DDEFNYDDIO'R DULLIAU DIOGEL

Blaen

Mae'r golofn 'Pwynt diogelwch' yn tynnu sylw at y pethau sy'n bwysig er mwyn paratoi bwyd yn ddiogel.

Mae'r golofn 'Pam?' yn egluro pam fo'r pwynt diogelwch yn bwysig.

Yn y golofn 'Sut ydych chi'n gwneud hyn?' nodwch beth ydych chi'n ei wneud.

Mewn rhai rhannau dim ond ticio blwch fydd yn rhaid i chi ei wneud ac mewn rhannau eraill bydd angen i chi ysgrifennu pwt byr.

Mae'r lluniau yn helpu i ddangos y pwyntiau diogelwch.

DULL DIOGEL:

DADMER

Gall bacteria niweidiol dyfu mewn bwyd sydd heb ei ddadmer yn iawn.



PWYNT DIOGELWCH	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
Dylid dadmer bwyd yn drylwyr cyn ei goginio (oni bai bod o'r arwyddiadau'r gweithgynhyrchwr yn dangos wrthyfych am goginio'r bwyd yn syth o'r mwgell, neu fod gennych ddiol ddiogel sydd wedi'i brofi).	Os yw bwyd yn dal i fod wedi'i rewi neu wedi'i rewi'n rhannol, bydd yn cymryd mwy o amser i'w goginio. Mae'n bosibl y bydd bwyd wedi'i goginio ar y tu allan, ond eto ei na fydd y canol wedi'i goginio, sy'n golygu y gallai gynnwys bacteria niweidiol.	Ydych chi'n sicrhau bod bwyd wedi'i ddadmer yn drylwyr cyn ei goginio? Ydw ☐ Os nad ydych chi, a gamau ydych chi'n eu cymryd?
OPSIYNAU DADMER BWYD		
1. Yn ddefnyddio, dylech gynnillunio ymleis llaw i ganiatau digon o amser a lle i ddadmer dognau bach o bwyd yn yr oergell.	Bydd rhoi bwyd yn yr oergell yn ei gadw ar dymheredd diogel wrth i'w ddadmer.	Ydych chi'n defnyddio'r dull hwn? Ydw ☐ Faint o amser ydych chi'n ei ganiatau ar gyfer dadmer?
2. Os na allwch ddadmer bwyd yn yr oergell, gallwch ei roi mewn cynhwysydd a'i roi o dan ddŵr tap oer.	Bydd dŵr oer yn helpu i gyflymu'r broses ddadmer heb adeil i wneud y bwyd fynd yn rhy gynnes.	Ydych chi'n defnyddio'r dull hwn? Ydw ☐ Pa fwydydd ydych chi'n eu dadmer fel hyn?
3. Ni ddylid dadmer cig a dofednod amrydd (oan cynnwys damrau mawr o gig ac adar cyfan) o dan ddŵr tap oer oni bai eu bod mewn cynhwysydd sydd wedi'i selio. I gael rhagor o wybodaeth, ewch i wefan yr ASB .	Gall hyn lledaenu bacteria niweidiol gan halogi siŵnau, taciau ac arwynebau.	Sut ydych chi'n dadmer cig a dofednod amrydd?
4. Os ydych chi'n defnyddio'r sinc i ddadmer rhai bwydydd, gwnewch yn siŵr bod y sinc yn lân ac yn wag. Dylid glanhau ac yn ddiheb o amser â phosibl ar ôl ei defnyddio i ddadmer bwyd.	Bydd dŵr tap oer yn cyflymu'r broses ddadmer.	Ydych chi'n defnyddio'r dull hwn? Ydw ☐ Pa fwydydd ydych chi'n eu dadmer fel hyn?

Asiantaeth Safonau Bwyd | food.gov.uk/bwydymdydiogel

Cefn

Mae gan rai dulliau diogel adran 'Gwneud yn siŵr' sy'n nodi beth i chwilio amdano i sicrhau bod y dull wedi gweithio.

Mae'r golofn 'Beth i'w wneud os aiff pethau o chwith' yn cynnwys cyngor ymarferol ar sut i ddatrys problemau.

Mae'r golofn 'Sut i atal hyn rhag digwydd eto' yn nodi sut y gallwch atal problemau.

Os aiff pethau o chwith, nodwch beth ddigwyddodd a'r hyn a wnaethoch yn eich dyddiadur. Mae pob dull diogel yn eich atgoffa i wneud hyn.

PWYNT DIOGELWCH	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
5. Neu gallech ddadmer bwyd yn y microdon drwy ddevis yr opsiwn 'dadmer'.	Mae hon yn ffordd gyflym o ddadmer bwyd.	Ydych chi'n defnyddio'r dull hwn? Ydw ☐ Pa fwydydd ydych chi'n eu dadmer fel hyn?
6. Os oes raid, gallech ddadmer bwyd ar dymheredd yr ystafell. Dilynwch gyfarwyddiadau dadmer y gweithgynhyrchwr. Dylid gwisgo sbectol a phosibl. Yn ddefnyddio, dylai'r bwydydd hyn gael eu dadmer yn yr oergell.	Bydd bwydydd yn dadmer yn eithaf cyflym ar dymheredd yr ystafell, ond gallai bacteria niweidiol dyfu mewn bwyd os bydd yn mynd yn rhy gynnes wrth ddadmer.	Ydych chi'n defnyddio'r dull hwn? Ydw ☐ Pa fwydydd ydych chi'n eu dadmer fel hyn?
7. Os ydych chi'n defnyddio dull arall o ddadmer, nodwch y manylion yma.		Pa fwydydd ydych chi'n eu dadmer fel hyn?
MEDDOLWCH DDWYTHAITH!		
Cadwch gig/dofednod ar waian i fwydydd eraill pan fyddant yn cael eu dadmer er mwyn atal croeshalogi. Unwaith y bydd bwyd wedi'i ddadmer, dylech ei ddefnyddio'n syth (o fewn diwrnod).		
GWNEUD YN SIŴR	PAM?	SUT YDYCH CHI'N GWNEUD HYN?
Pan ydych chi'n dadmer bwyd wedi'i ddadmer, mae'n bwysig gwirio i'w wneud yn siŵr.	Gall bwyd edrych fel bwyd wedi'i ddadmer, ond y tu allan oddi eiddad ei fod wedi'i rhewi y tu mewn.	Edrychwch am ddarnau o la yn y bwyd gan ddefnyddio eich llaw neu oergell. Ydych chi'n gwneud hyn? Ydw ☐ Ydych chi'n sicrhau bod y cymalau yn hyblyg. Ydych chi'n gwneud hyn? Ydw ☐ Os ydych chi'n defnyddio dull arall i sicrhau bod bwyd wedi'i ddadmer, nodwch y manylion yma:
BETH I'W WNEUD OS AIFF PETHAU O CHWITH		SUT I ATAL HYN RHAG DIGWYDD ETO
- Os na yw bwyd wedi'i ddadmer yn iawn, dylech barhau i ddadmer y bwyd nes i'w gwisgo i'w gwisgo neu ei ailgynhesu. - Gallwch gyflymu'r broses ddadmer e.e. gan ddefnyddio dŵr oer neu ficrodon (cymwch gig ar flaen y dafn hon). - Tynnwch yr eitem oddi ar y fwydlen. Os nad oes gennych digon o amser i'w ddadmer yn drylwyr, cynigwch bwyd tebyg yn barod i'w weini.		- Nesidwch eich dull dadmer i'w wneud yn fwy diogel, e.e. dadmer dognau llai. - Gwnewch yn siŵr eich bod yn ganiatau digon o amser i ddadmer. - Ewch ati i hyfforddi staff unwaith eto ar y dull diogel hwn. - Cymwch gamau ychwanegol i oruchwylio staff. - Os ydych chi'n dadmer llawer o fwyd yn eich busnes, gallwch ystyried creu lle ychwanegol yn yr oergell ar gyfer dadmer, neu ddefnyddio cabinet dadmer arbennig.

Nodwch beth aeth o'i le a sut aethoch chi i'w atafael a'r sefyllfa yn eich dyddiadur.

Asiantaeth Safonau Bwyd | food.gov.uk/bwydymdydiogel



Weithiau caiff y lluniau eu nodi gydag un o'r symbolau hyn:

SUT I DDEFNYDDIO'R DYDDIADUR



Dylai'r sawl sy'n gyfrifol am redeg y busnes lenwi'r dyddiadur bob dydd. Ceir adolygiad 4-wythnos hefyd er mwyn i chi edrych yn ôl ar wythnosau blaenorol a nodi unrhyw broblemau sy'n codi dro ar ôl tro.

Nodwch y dyddiad ar ddechrau'r wythnos.

Bob dydd, ticiwch y blwch hwn i ddweud eich bod wedi cynnal eich Gwiriadau agor a'ch Gwiriadau cau – darllenwch yr adran Rheoli i gael rhagor o wybodaeth am hyn.

Os bydd unrhyw beth gwahanol yn digwydd neu os aiff pethau o chwith, nodwch hyn o dan y diwrnod priodol.

Bob dydd, ysgrifennwch eich enw a llofnodwch i ddweud eich bod wedi dilyn yr holl ddulliau diogel.

Os ydych chi'n gwneud unrhyw Wiriadau ychwanegol (e.e. rhywbeth gwahanol i'r arfer fel cynnal a chadw offer neu lanhau'r rhewgell) rhowch nodyn yn yr adran ar ddiwedd yr wythnos – darllenwch yr adran Rheoli i gael rhagor o wybodaeth.

WYTHNOS YN CYCHWYN:	
Dydd Llun Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? Gwiriadau agor ☐ Gwiriadau cau ☐ Enw _____ Llofnod _____ Aethom ati i dilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.	
Dydd Llun Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? Gwiriadau agor ☐ Gwiriadau cau ☐ Enw _____ Llofnod _____ Aethom ati i dilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.	
Dydd Mawrth Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? Gwiriadau agor ☐ Gwiriadau cau ☐ Enw _____ Llofnod _____ Aethom ati i dilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.	
Dydd Mawrth Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? Gwiriadau agor ☐ Gwiriadau cau ☐ Enw _____ Llofnod _____ Aethom ati i dilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.	
Dydd Mercher Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? Gwiriadau agor ☐ Gwiriadau cau ☐ Enw _____ Llofnod _____ Aethom ati i dilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.	
Dydd Mercher Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? Gwiriadau agor ☐ Gwiriadau cau ☐ Enw _____ Llofnod _____ Aethom ati i dilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.	
Dydd Iau Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? Gwiriadau agor ☐ Gwiriadau cau ☐ Enw _____ Llofnod _____ Aethom ati i dilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.	
Dydd Iau Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? Gwiriadau agor ☐ Gwiriadau cau ☐ Enw _____ Llofnod _____ Aethom ati i dilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.	
Dydd Gwener Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? Gwiriadau agor ☐ Gwiriadau cau ☐ Enw _____ Llofnod _____ Aethom ati i dilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.	
Dydd Gwener Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? Gwiriadau agor ☐ Gwiriadau cau ☐ Enw _____ Llofnod _____ Aethom ati i dilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.	
Dydd Sadwrn Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? Gwiriadau agor ☐ Gwiriadau cau ☐ Enw _____ Llofnod _____ Aethom ati i dilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.	
Dydd Sadwrn Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? Gwiriadau agor ☐ Gwiriadau cau ☐ Enw _____ Llofnod _____ Aethom ati i dilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.	
Dydd Sul Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? Gwiriadau agor ☐ Gwiriadau cau ☐ Enw _____ Llofnod _____ Aethom ati i dilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.	
Dydd Sul Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? Gwiriadau agor ☐ Gwiriadau cau ☐ Enw _____ Llofnod _____ Aethom ati i dilyn ein dulliau diogel a'u goruchwylio'n effeithiol heddiw.	
GWIRIADAU YCHWANEGOL Unrhyw broblemau neu newidiadau – beth wnaethoch chi? Enw _____ Llofnod _____	

Asiantaeth Safonau Bwyd | food.gov.uk/bwydmwydiogel

CWESTIYNAU

BETH DDYLWN I EI WNEUD NESAF?

Darllenwch y pecyn fesul adran a llenwi'r holl ddulliau diogel sy'n berthnasol i'ch busnes. Bydd yn cymryd tua awr i chi llenwi un adran. Awgrymwch eich bod yn gwneud un adran ar y tro, er enghraifft un yr wythnos, fel mai dim ond awr y bydd yn ei gymryd i chi ddechrau arni.

Ar ôl gweithio drwy'r holl adrannau, gwnewch yn siŵr eich bod chi a'ch staff yn:

- dilyn y dulliau diogel bob amser
- llenwi'r dyddiadur bob dydd

SUT YDW I'N DEFNYDDIO'R DAFLEN 'GWEITHIO GYDA BWYD?'

Defnyddiwch y daflen 'Gweithio gyda bwyd?' i hyfforddi eich staff ar hylendid personol da ar eu diwrnod cyntaf. Cafodd ei dylunio i oresgyn unrhyw broblemau ieithyddol.

Mae fideos Hyfforddi Diogelwch Bwyd ar gael ar [sianel Youtube yr Asiantaeth Safonau Bwyd](#).

SUT BYDDAF YN ELWA AR DDEFNYDDIO'R PECYN HWN?

Bydd defnyddio'r pecyn hwn yn eich busnes yn eich helpu i:

- gydymffurfio â rheoliadau hylendid bwyd
- diogelu enw da eich busnes
- dangos beth ydych chi'n ei wneud i baratoi bwyd yn ddiogel
- gwella eich busnes, e.e. drwy wastraffu llai o fwyd
- hyfforddi staff
- gwella eich Sgôr Hylendid Bwyd

A OES ANGEN I MI GADW LLAWER O GOFNODION DYDDIOL?

Nac oes, ni fydd angen i chi gadw llawer o gofnodion dyddiol. Unwaith y byddwch wedi darllen y pecyn a llenwi'r holl ddulliau diogel perthnasol, dim ond y dyddiadur y bydd angen i chi ei llenwi bob dydd.

Mae'n ofyniad cyfreithiol eich bod yn cadw cofnod o'r holl gynhyrchion bwyd yr ydych chi'u prynu, gan bwy, nifer y cynhyrchion, y dyddiad a'r wybodaeth am alergenau. Fel arfer, y ffordd orau o wneud hyn yw cadw pob un o'ch anfonebau a'ch derbynebau.

A OES ANGEN I MI DDEFNYDDIO PRÔB TYMHEREDD?

Gallwch chi ddefnyddio'r pecyn hwn yn eich busnes heb ddefnyddio prôb tymheredd. Fodd bynnag, defnyddio prôb yw'r ffordd orau o ddarparu sicrwydd bod yr hyn rydych chi'n ei wneud yn ddiogel wrth goginio, ailgynhesu, cadw bwyd yn oer neu'n boeth. Darllenwch y dull diogel 'Profi' yn yr Adran Rheoli.

A OES RHAGOR O WYBODAETH AR GAEL?

I gael rhagor o wybodaeth am ddiogelwch bwyd, ewch i [wefan yr ASB](#).

Os ydych chi'n ansicr am unrhyw ganllawiau yn y pecyn hwn, gallwch gysylltu ag Adran Iechyd yr Amgylchedd eich cyngor lleol.

HAWLFRAINT

Diogelir y deunydd a ddefnyddir yn y cyhoeddiad hwn gan Hawlfraint y Goron, oni nodir yn wahanol.

Gellir aildddefnyddio'r wybodaeth a geir yn y pecyn Bwyd mwy Diogel, Busnes Gwell (ac eithrio logos yr Asiantaeth Safonau Bwyd a lluniau sy'n cael eu gwarchod gan hawlfraint trydydd parti) yn rhad ac am ddim mewn unrhyw fformat neu gyfrwng, dan delerau Trwydded Llywodraeth Agored drwy **wefan yr Archifau Cenedlaethol**.

Mae'n ofynnol bod y deunydd yn cael ei atgynhyrchu'n gywir ac nad yw'n cael ei ddefnyddio mewn cyd-destun camarweiniol. Mae'n rhaid cydnabod bod y deunydd yn cael ei warchod gan Hawlfraint y Goron gan nodi mai'r Asiantaeth Safonau Bwyd yw'r ffynhonnell.

Nodwch fod yr Asiantaeth wedi llunio canllawiau ategol am ddefnyddio ac aildddefnyddio'r pecyn Bwyd mwy Diogel, Busnes Gwell, ac maent ar gael drwy **wefan yr ASB**.

Am unrhyw ymholiadau ar ddefnyddio ac aildddefnyddio'r adnodd gwybodaeth hwn, ewch i **wefan yr ASB**.

Nid yw'r caniatâd i atgynhyrchu deunydd sy'n cael ei warchod gan y Goron yn ymestyn i unrhyw ddeunydd yn y cyhoeddiad hwn lle bo'r hawlfraint yn perthyn i drydydd parti. Rhaid cael caniatâd i atgynhyrchu deunydd o'r fath gan berchennog yr hawlfraint dan sylw. A fydddech cystal â nodi bod hawlfraint rhai o'r lluniau yn yr adnodd hwn yn perthyn i drydydd parti, felly nid oes gennych yr hawl i'w hatgynhyrchu.

SGORIAU HYLENDID BWYD

CYFLWYNIAD I SGORIAU HYLENDID BWYD



Yn dilyn arolygiad diogelwch bwyd gan eich cyngor lleol, bydd eich busnes yn cael Sgôr Hylandid Bwyd fel rhan o'r Cynllun Sgorio Hylandid Bwyd cenedlaethol.

Mae'r Sgoriau Hylandid Bwyd yn helpu cwsmeriaid i ddewis ble i fwyta neu i brynu bwyd – mae sgôr uchel yn dda i'ch busnes.

Mae sgoriau yn rhoi cipolwg o'r safonau hylandid a diogelwch bwyd a nodwyd adeg yr arolygiad. Fodd bynnag, cyfrifoldeb y busnes yw cydymffurfio â chyfraith bwyd ar bob adeg.

Mae eich Sgôr Hylandid Bwyd yn seiliedig ar:

- Fwyd yn cael ei baratoi, ei goginio, ei ailgynhesu, ei oeri a'i storio mewn modd hylan
- Glanweithdra a chyflwr strwythur yr adeilad a'i gyfleusterau gan gynnwys cynllun, system awyru, cyfleusterau golchi dwylo a mesurau rheoli plâu addas
- Rheoli diogelwch bwyd mewn ffordd hylan, gan gynnwys y system neu'r gwiriadau sydd ar waith i sicrhau bod bwyd sy'n cael ei werthu neu ei weini yn ddiogel i'w fwyta, bod diogelwch bwyd yn cael ei reoli'n dda ar bob adeg ac y caiff safonau da eu cynnal

DEALL SGORIAU HYLENDID BWYD



Yn dilyn arolygiad, rhoddir sgôr rhwng 0 a 5 i'ch busnes:

- 5 – safonau hylandid da iawn
- 4 – safonau hylandid da
- 3 – safonau hylandid boddhaol ar y cyfan
- 2 – angen gwella rhywfaint
- 1 – angen gwella'n sylweddol
- 0 – angen gwella ar frys

Bydd defnyddio'r pecyn hwn yn iawn, gan ddilyn y dulliau diogel a chwblhau'r dyddiadur yn gywir, yn helpu i sicrhau eich bod yn cydymffurfio â'r gyfraith ac yn cael y Sgôr Hylandid Bwyd uchaf bosibl.

Os ydych chi'n rhedeg busnes bwyd yng Nghymru neu yng Ngogledd Iwerddon, rhaid i chi arddangos sticer eich Sgôr Hylandid Bwyd ym mhob mynedfa lle gall cwsmeriaid ei weld yn glir. Anogir busnesau bwyd yn Lloegr i wneud yr un peth.

Yn dilyn arolygiad, gall busnesau apelio yn erbyn eu sgôr, bod â 'hawl i ymateb' a gallant ofyn am ail-ymweliad gan eu cyngor lleol.

OES RHAGOR O WYBODAETH AR GAEL?

Bydd adran iechyd yr amgylchedd eich cyngor lleol yn gallu darparu rhagor o gyngor ar sut i sicrhau bod gennych sgôr hylandid bwyd dda. Dylai pob busnes allu cyflawni sgôr o 5 - Da iawn.

Mae rhagor o wybodaeth ar gael drwy [wefan yr ASB](http://wefan.yr.ASB).

Os ydych chi'n ansicr am unrhyw ganllawiau yn y pecyn hwn, gallwch gysylltu ag Adran Iechyd yr Amgylchedd eich cyngor lleol.

TAFLEN WYBODAETH GWEITHIO GYDA BWYD?

GAIR I GALL CYN DECHRAU ARNI

Mae'n hawdd i chi ledaenu bacteria a feirysau i fwyd heb sylwi. Mae'r bacteria hyn yn anweledig ac fe allent wneud eich cwsmeriaid yn sâl. Mae eich hylendid personol yn bwysig. Dyma beth sydd angen i chi ei wneud er mwyn sicrhau bod bwyd yn ddiogel:

CYN I CHI DDECHRAU GWEITHIO GYDA BWYD



Golchwch eich dwylo bob tro



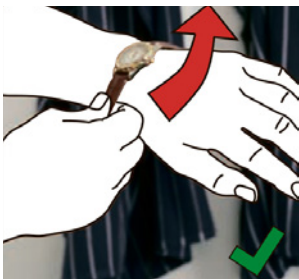
Gwisgwch ddillad glân



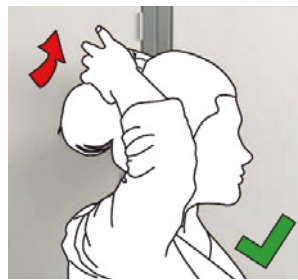
Gwisgwch ffedog os ydych chi'n trin bwyd



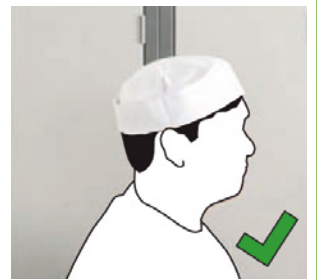
Rhowch wybod i'ch rheolwr os ydych yn chwydu neu'n dioddef o ddolur rhydd, a pheidwch â gweithio gyda bwyd



Tynnwch eich oriawr a'ch gemwaith



Mae'n syniad da clymu eich gwallt yn ôl a gwisgo het neu rwyd wallt



PAN FYDDWCH YN TRIN BWYD



Dim ysmygu



Dim yfed na bwyta



Peidiwch â chyffwrdd â'ch wyneb, pesychu neu disian dros fwyd

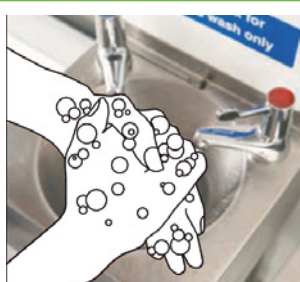


Dylech orchuddio briwiau â gorchudd lliw llachar sy'n gwrthsefyll dŵr

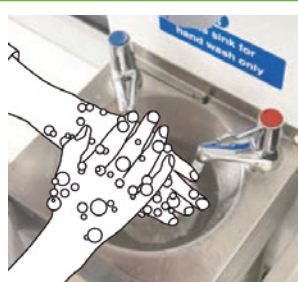
GOLCHI DWYLO YN EFFEITHIOL



Cam 1: Gwlychwch eich dwylo'n drylwyr o dan ddŵr cynnes a chwistrellu sebon ar gleidr eich llaw



Cam 2: Rhwbiwch eich dwylo gyda'i gilydd i greu trochion sebon (*lather*)



Cam 3: Rhwbiwch gleidr un llaw ar hyd cefn y llaw arall ac ar hyd y bysedd. Yna, gwnewch yr un peth gyda'r llaw arall



Cam 4: Rhowch gledrau eich dwylo at ei gilydd a phlethwch eich bysedd. Rhwbiwch rhwng pob un o'ch bysedd yn drylwyr



Cam 5: Rhwbiwch o amgylch eich bodiau ac yna rhwbiwch flaenau eich bysedd yn erbyn cledrau eich dwylo



Cam 6: Rinsiwch y sebon gyda dŵr glân a sychwch eich dwylo'n drylwyr gyda thywel tafladwy. Trowch y tap i ffwrdd gyda'r tywel cyn ei daflu

PRYD I OLCHI DWYLO



Cyn trin neu gyffwrdd ag unrhyw fwyd, yn enwedig bwyd parod i'w fwyta



Ar ôl bod i'r tŷ bach



Ar ôl pob egwyl



Ar ôl cyffwrdd â chig amrwd, dofednod, pysgod, wyau neu lysiau heb eu golchi



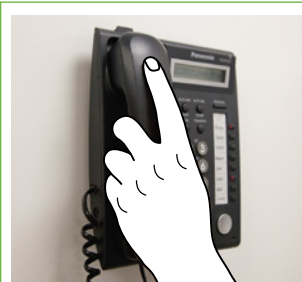
Ar ôl cyffwrdd â briw neu newid gorchudd ar friw



Ar ôl cyffwrdd â biniau neu ar ôl eu gwagio



Ar ôl glanhau



Ar ôl cyffwrdd â ffonau, switshys golau, dolenni drysau, tiliau ac arian