

Dosbarthu bwyd a bwyd tecawê canllawiau

Chartered Institute of
Environmental Health



Sefydliad Siartredig
Iechyd yr Amgylchedd



Yn dilyn cyfyngiadau newydd y Llywodraeth a osodwyd ar dafarndai, bwytai, caffes ac yn y blaen yn ystod y pandemig **coronafeirws (COVID-19)**, gallech fod yn ystyried arallgyfeirio eich busnes bwyd i ddarparu bwyd o'ch bwydlen arferol neu seigiau newydd ar gyfer eu dosbarthu neu fwyd tecawê.

Gall hwn fod yn wasanaeth gwyb i'r gymuned. Ar ôl gweithio oriau hir, gall gweithwyr allweddol fod eisiau cael mynediad i fwyd poeth cyflym, a gall y rhai sy'n hunanynysu fod yn edrych am ffyrdd eraill i gael bwyd maent yn ei fwynhau yn eu cartrefi eu hunain.

Bydd y canllawiau hyn yn helpu i sicrhau eich bod yn masnachu'n ddiogel. Dylid eu defnyddio mewn cysylltiad â, ac i ategu eich gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd eich hunain, er enghraifft **Bwyd Mwy Diogel Busnes Gwell** (SFBB) ac unrhyw weithdrefnau hylendid a glanhau yr ydych wedi eu datblygu yn seiliedig ar **ganllawiau iechyd cyhoeddus ar y coronafeirws**. Os nad ydych yn defnyddio SFBB, dylid diweddarau eich system rheoli diogelwch bwyd yn unol â hynny.



Trosglwyddiad COVID-19

Y cyngor gwyddonol cyfredol yw ei bod yn annhebygol iawn y caiff COVID-19 ei ledaenu drwy fwyd. Mae cysylltiad agos gydag unigolyn sydd wedi'i heintio drwy disian, peswch neu godi'r feirws o arwynebau sydd wedi eu halogi ac yna ei drosglwyddo drwy gysylltiad dwylo i'r wyneb (llygaid, trwyn a cheg) i gyd yn llwybrau trosglwyddiad sydd angen eu hatal gyda hylendid dwylo da ac ymbellhau cymdeithasol.

Credir y gall COVID-19 fyw ar arwynebau caled am hyd at dri diwrnod sef pam fod gweithdrefnau glanhau a diheintio ar hyd taith y cwsmer yn hanfodol i leihau ei ledaeniad.

Mae angen hysbysu'r holl staff am gefndir coronafeirws yn cynnwys llwybrau trosglwyddiad, symptomau a beth i'w wneud os ydynt yn dod yn wael, gofynion hunanyngysu ac unrhyw wybodaeth berthnasol arall i fedru rheoli lledaeniad COVID-19 yn effeithlon. **Mae'r Llywodraeth wedi cyhoeddi canllawiau ar COVID-19 ar gyfer gweithwyr cyflogedig a busnesau.** Mae'r Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch (HSE) wedi cyhoeddi rheolau newydd i gyflogwyr dan RIDDOR ar gyfer rhoi adroddiad am achosion COVID-19 sy'n gysylltiedig â gwaith. **Mae'r canllawiau diweddaraf ar yr hyn y dylid rhoi adroddiad amdano ar gael yma.**

Cofrestru busnes bwyd

Os nad ydych eisoes wedi cofrestru fel busnes bwyd gyda'ch awdurdod lleol mae'n rhaid i chi gofrestru. **Gallwch gofrestru ar-lein yn rhad ac am ddim.**

Bydd angen i chi hysbysu eich awdurdod lleol os ydych eisoes wedi cofrestru ond yn bwriadu newid eich gweithrediad bwyd i gynnwys dosbarthu, neu unrhyw newid sylweddol arall, er enghraifft gyflenwi grwpiau agored i niwed. Drwy e-bost yw'r ffordd rwyddaf i wneud hyn.

Alergeddau ac archebu

Os oes gennych wefan neu fath arall o hysbysebu, mae'n rhaid i chi gyfathrebu'n glir y dylai cwsmeriaid holi am alergeddau ac anoddefiadau wrth archebu. Dyma sampl o eiriad y gallwch ei ddefnyddio i hyn o beth:

Cyn archebu, gofynnir i chi siarad gydag aelod o staff os oes gennych unrhyw alergedd neu anoddefiad bwyd.

Pan mae cwsmeriaid yn ffonio i archebu, dylech eu holi os oes ganddyn nhw neu unrhyw un o'u parti unrhyw alergedd neu anoddefiad. Os oes, gwnewch gofnod o'u gofynion. Sicrhewch eich bod yn cyfathrebu hyn yn glir i staff y gegin i sicrhau yr osgoir y cynhwysyn alergenaid penodol yn ogystal â sicrhau y caiff bwyd ei baratoi'n ddiogel drwy osgoi croes-gysylltiad.

Sicrhewch eich bod yn labelu pryd bwyd y dioddefwr alergedd yn glir, gan ddynodi eu heitemau bwyd unigol i osgoi camgymeriadau wrth ddsbarthu a phan mae'r cwsmer yn ei ddadbacio. Yn ystod dosbarthu, dylid cadw bwyd a baratowyd ar gyfer cwsmeriaid sydd ag alergedd ar wahân i osgoi unrhyw groes-gysylltiad.

Os na fedrwch roi gweithdrefnau diogel ar waith i baratoi prydau bwyd ar gyfer dioddefwyr alergedd, **RHAID I CHI BEIDIO** cynnig neu weini bwyd rhydd o alergenau i gwsmeriaid nes y byddwch yn hyderus y gallwch baratoi'r seigiau hynny'n ddiogel.

Cofiwch, gall adwaith alergaidd i gynhwysion fod yn farwol. Gofynnir i chi sicrhau eich bod chi a'ch staff yn gyfarwydd gyda'r rhestr lawn o 14 alergen.

I gael mwy o wybodaeth a chyngor am alergenau, ewch i: [food.gov.uk/allergy](https://www.food.gov.uk/allergy).

Gallwch ddynodi alergenau yn **defnyddio matrices yr Asiantaeth Safonau Bwyd (FSA)**. Mae'n bwysig sicrhau y caiff unrhyw newidiadau bwydlen eu dangos yn eich matrices alergenau, a dylid adolygu hyn pryd bynnag mae newid mewn bwydlen neu rysâit.

Yng Nghymru, os ydych wedi datblygu bwydlen benodol ar gyfer dosbarthu bwyd, mae'r gyfraith yn ei gwneud



yn ofynnol i chi hysbysu cwsmeriaid sut i wirio eich Sgôr Hylendid Bwyd. Dylid ychwanegu'r geiriad dilynol at bob deunydd hyrwyddo:

Ewch i [food.gov.uk/ratings](https://www.food.gov.uk/ratings) i ganfod sgôr hylendid bwyd ein busnes neu gofynnwch inni beth yw ein sgôr hylendid bwyd wrth archebu.

Go to [food.gov.uk/ratings](https://www.food.gov.uk/ratings) to find out the food hygiene rating of our business or ask us for our food hygiene rating when you order.

Rhaid i'r ffont fod â:

- Maint teip o leiaf 9 pwynt fel y'i mesurir mewn ffont 'Times New Roman' a heb ei gulhau
- Gofod o leiaf 3mm rhwng llinellau testun

Cwsmeriaid sy'n hunanynysu neu'n wael

Mae'n rhaid i chi fod â phroses yn ei lle, adeg archebu, i ganfod os yw cwsmer yn hunanynysu neu'n wael. Dylai'r broses hon gynnwys sut y caiff yr wybodaeth hon ei chyfleu i yrwyr a/neu reidwyr i leihau'r risg iddynt o drosglwyddiad COVID-19.

Deunydd pecynnu bwyd

Mae'n rhaid i ddeunydd pecynnu bwyd gydymffurfio gyda'r gyfraith, bod yn lân a bod yn addas ar gyfer defnydd bwyd. Dylid sicrhau y caiff ei storio'n lanwaith yn eich busnes cyn ei ddefnyddio. Gallwch wirio os yw'n ddiogel ar gyfer bwyd drwy edrych am symbol sy'n edrych fel gwydr gwin a fforc. Gallwch hefyd wirio os yw wedi ei nodi 'ar gyfer cyswllt bwyd' / ' for food contact'.

Argymhellir eich bod yn defnyddio cynwysyddion a pheynnau tafladwy i osgoi'r angen i ddelio gyda

glanhau unrhyw beth sy'n dychwelyd. Bydd hyn yn osgoi unrhyw halogiad feirysol a throsglwyddiad COVID-19 o gynwysyddion a ddychwelir.

Blychau a bagiau dosbarthu

Os oes angen blychau a bagiau i gadw bwyd yn boeth neu'n oer, yna dylid dewis rhai addas wedi eu hinsiwleiddio.

Dylent fod yn rhwydd eu glanhau a'u diheintio. Dylid defnyddio'r broses glanhau dau gam i ddiheintio cynwysyddion yn fewnol ac yn allanol. Dylid sicrhau diheintiad effeithlon ar ddechrau'r dydd, cyn cario bwyd ac ar ôl dosbarthu, yn ogystal ag yn rheolaidd drwy gydol y dydd.

Dylid darparu bwyd poeth i gwsmeriaid ar 63°C neu uwch a bwyd oer ar 8°C neu oerach. I gyflawni hyn, argymhellir cadw pellteroedd yn fyr a chyfyngu i gylch 30 munud. Dylech gynnal gwiriadau cyfnodol i sicrhau y cedwir y bwyd ar dymheredd diogel, un ai boeth neu oer, a chofnodi hyn yn eich cofnodion diwydrwydd dyladwy.

Os defnyddir pecynnau iâ, dylai'r rhain gael eu glanhau a'u diheintio fel ar gyfer y blwch neu fag wedi insiwleiddio rhwng pob defnydd

Gyrwyr a reidwyr

Mae'n rhaid i yrwyr a reidwyr gael yswiriant ar gyfer defnydd busnes. Dylech hefyd wirio gyda'ch cwmni yswiriant os yw'ch yswiriant yn cynnwys dosbarthu. Rhaid i gerbydau fod yn lân, cydymffurfio gyda MOT, treth ac yn y blaen. Ni chaniateir ysmegu mewn unrhyw gerbyd dosbarthu gan y cânt eu hystyried yn fannau gwaith. Dylid hefyd ystyried amser gwaith a hyd y cyfnod yn gyrru. Gallwch wirio yma am ganllawiau swyddogol y Llywodraeth ar [Reolau ar Oriau Gyrru](#).



Mae'n rhaid i bob cyflogwr asesu risgiau dosbarthu a chasglu a'u gostwng cyn belled ag sy'n rhesymol ymarferol. Bydd asesiad risg trwyadl yn sicrhau eich bod yn cydymffurfio gyda'r gyfraith ond os ydych yn ansicr, holwch eich cynghorwyr cyfreithiol. Mae mwy o wybodaeth gyffredinol ar ddsbarthu a chasglu nwyddau yn ddiogel hefyd ar [wefan yr HSE yma](#).

Cofiwch fod gyrwyr dosbarthu yn trin bwyd ac felly bod yn rhaid iddynt gael cyflwyniad sylfaenol ar drin bwyd yn ddiogel, hylendid personol a hysbysu am unrhyw haint neu salwch. Gwirwch yrwyr am arwyddion a symptomau'r coronafeirws a nodi yn eich cofnodion diwydrwydd dyladwy.

Mae'n rhaid i yrwyr a/neu reidwyr olchi neu ddiheintio eu dwylo cyn ac ar ôl casgliad gan y medrent groes-halogi rhwng y bwyty a'r cwsmer.

Mae'n rhaid i'r gyrrwr gyda hylif diheintio dwylo yn cynnwys o leiaf 60+% alcohol.

Mae'n rhaid i chi weithredu system gollwng lle caiff yr archeb ei rhoi ger drws y cwsmer a chysylltu drwy'r gloch neu'r ffôn tra bod y gyrrwr neu reidiwr yn symud nôl o'r archeb i roi dwy fetr o ofod cymdeithasol.

Rhaid defnyddio ymbellhau cymdeithasol o ddwy fetr bob amser.

Codi a gollwng gan yrwyr

Dylai gyrwyr olchi eu dwylo pan maent yn cyrraedd i godi prydau a phan yn dychwelyd ar ôl dosbarthu. Dewch o hyd i ardal risg isel ar gyfer codi bwyd. Bydd hyn yn osgoi'r angen i yrwyr fynd i mewn i ardaloedd cegin neu ddod i gysylltiad gyda staff cegin.

Os yw staff cegin yn dod i gysylltiad damweiniol gydag unrhyw eitemau a ddefnyddir gan yrwyr neu reidwyr dosbarthu, mae angen iddynt sicrhau eu bod yn golchi eu dwylo cyn symud i dasg arall.

Ystyriwch sut y byddwch yn derbyn taliad, er enghraifft ymlaen llaw neu wrth ddsbarthu'r prydau. Dylid gweithredu system dim-arian am resymau hylendid a diogelwch. Lle gwneir taliad yn defnyddio cerdyn sglodyn a phin, dylid diheintio'r peiriant ar ôl i bob cwsmer ei ddefnyddio.

Bydd angen hyfforddi eich gyrwyr a reidwyr i sicrhau y medrant wneud eu swydd yn ddiogel a sicrhau rhagoriaeth mewn gwasanaeth cwsmeriaid. Dylai hyfforddiant gynnwys gwirio oedran (os yn cynnwys alcohol), hylendid bwyd, iechyd a diogelwch ac alergenau. Dylid cofnodi'r holl hyfforddiant ar gofnod hyfforddiant.

Bwyd tecawê

Os ydych yn gweithredu gwasanaeth casglu neu fwyd tecawê, mae'n rhaid annog cwsmeriaid i ddiheintio eu dwylo pan gyrhaeddant y safle. Argymhellir gosod hylif diheintio dwylo wrth y fynedfa gydag arwydd yn gofyn i gwsmeriaid ei ddefnyddio cyn mynd i fewn. Dylid rhoi arwydd ar y drws – dyma awgrym o eiriad y gallwch ei ddefnyddio ar gyfer hyn:

Er mwyn diogelwch pawb, gofynnir i chi ddefnyddio'r hylif diheintio dwylo yma cyn mynd mewn – peidiwch â dod i mewn os ydych yn teimlo'n wael.

Dylech annog taliadau dim-arian a dynodi ardal benodol ar gyfer casglu a throsglwyddo'r bwyd. Dylai hyn fod ymhell o'r gegin a chyn belled oddi wrth staff ag sydd modd. Dylai staff sy'n trosglwyddo bwyd ei roi i lawr a chadw bellter synhwyrol oddi wrth y cwsmer. Dylai'r ardal hon gael ei diheintio'n gyson yn ystod y dydd a dylai staff olchi eu dwylo ar ôl pob trosglwyddiad.

Dylech geisio defnyddio polisi un-mewn-un-allan a dynodi amser casglu penodol ar gyfer cwsmeriaid i osgoi ciwio y tu allan i'r safle. Os nad yw hyn yn bosibl, yna dylech sicrhau y gweithredir system rheoli ciw, y tu mewn a thu allan i'ch safle, gan sicrhau y gweithredir gofyniad pellter dwy fetr.



Gallech hefyd roi arwyddion – dyma awgrym am eiriad y gellid ei ddefnyddio ar gyfer o hyn:

Ymbellhau cymdeithasol. I warchod ein cwsmeriaid a'n staff ar hyn o bryd, rydym yn rheoli nifer y cwsmeriaid a all ddod i mewn i'n safle ar unrhyw un amser. Gofynnir i chi sicrhau eich bod yn sefyll ddwy fetr ar wahân yn defnyddio'r llinellau a farciwyd ar y llawr. Pan fyddwch ar flaen y rhes, arhoswch tu ôl i'r llinell nes cewch eich galw ymlaen. Diolch i chi am eich dealltwriaeth a chydweithrediad.

Gweithdrefnau bwyd diogel

Mae cynnal arferion glanweithdra a sicrhau diogelwch bwyd yn hollbwysig bob amser. Argymhellir yn gryf mai dim ond bwyd wedi'i goginio a pharod i'w fwyta a gaiff ei gynig yn hytrach na bwyd i gael ei goginio'n ddiweddarach gan y cwsmer.

Bydd angen i chi ddiweddarau eich system rheoli diogelwch bwyd (e.e. SFBB neu debyg) os oes unrhyw rai o'ch prosesau coginio arferol wedi newid i ddarparu bwyd a gaiff ei ddsbarthu neu fwyd tecawê. Fodd bynnag, byddai hyn yn weithredol pe byddech yn awr yn coginio – oeri – aildwymo bwyd i wneud paratoi bwyd yn gyflymach, pan mai dim ond coginio – gweini bwyd yr oeddech o'r blaen.

Mae'n bwysig diweddarau eich gweithdrefnau gyda'r newidiadau hyn i ddangos eich bod wedi ystyried unrhyw beryglon diogelwch bwyd a'r mesurau rheoli sydd eu hangen i leihau risgiau i ddiogelwch bwyd. Dylid sicrhau fod staff yn gwybod am y newidiadau hyn ac y cedwir cofnodion hyfforddiant.

Ar gyfer bwyd a gaiff ei ddsbarthu dylech nodi ar label ar y deunydd pacio yr alergenau sy'n bresennol a hefyd gyfarwyddiadau ar gyfer y cwsmer.

Mae nifer o reolau labelu cymhleth am fanwerthu bwyd yn cynnwys marcio parhauster, rhestru cynhwysion,

alergenau, cyfarwyddiadau coginio a deddfau maeth y bydd angen i chi gydymffurfio â nhw os ydych yn gwerthu prydau parod (wedi rhewi neu oeredig). Argymhellir eich bod yn gofyn am gyngor arbenigol. Mae'r FSA wedi rhoi cyngor i fusnesau ar hyn: [Sut i reoli busnes bwyd os ydych chi'n gwerthu cynhyrchion ar-lein, ar gyfer tecawê neu i'w dosbarthu.](#)

Ymbellhau cymdeithasol ar gyfer staff

Mae'n bwysig iawn y gall staff gadw eu hunain ac eraill yn ddiogel. Mae'n rhaid i staff aros ddwy fetr i ffwrdd o'i gilydd bob amser. Gall pobl fod wedi eu heintio ond heb fod yn dangos unrhyw symptomau. Dylid sicrhau fod yr holl staff yn gwybod beth a ddisgwylir ganddynt a gwneud yn siŵr y caiff eu hardal waith ei hadolygu a'i hail-drefnu os oes angen i alluogi hyn i ddiogelwch yn ddiogel. Er enghraifft, efallai y bydd yn rhaid i chi roi mesurau rheoli ychwanegol sy'n dweud mai dim ond un person all fod yn yr oergell cerdded-mewn ar unrhyw amser. Gall hefyd fod angen gwahanu tasgau yn ôl amser i ostwng nifer y staff sy'n cydweithio yn yr un gofod.

Dylech wneud yn siŵr y gweithredir y rheol dwy fetr bob amser – mae hyn yn cynnwys yn y gegin, blaen tŷ, dosbarthiadau, amser cinio a seibiant, a monitro cydymffurfiaeth gyda hyn.

Golchi dillad

Mae iwniforms yn ffynhonnell bosibl o drosglwyddiad. Dylid sicrhau fod staff yn gwisgo iwniform lân bob amser. Rhaid golchi pob iwniform ar dymheredd 60°C neu uwch neu ddefnyddio asiant diheintio dillad os na fedrir golchi'r ffabrig ar dymheredd uchel. Argymhellir fel arfer safonol mewn busnesau bwyd fod iwniforms yn cael eu golchi'n fasnachol.



Os na fedrwch olchi eitemau ar unwaith, dylid eu gadael mewn bag wedi ei selio am o leiaf dri diwrnod a'u golchi yn ôl yr arfer.

Gall fod angen i chi fuddsoddi mewn iwnifforms newydd os na fedrwch ddibyn y cyngor hwn. Lle mae staff yn golchi eu hiwnifforms yn eu cartrefi eu hunain, dylent sicrhau y cânt eu golchi a'u cadw ar wahân i ddillad eraill.

Glanhau

Dylid sicrhau y caiff diheintio ei wneud yn amlach ar hyd y gwasanaeth, a gwneud yn siŵr bod staff yn cynnwys pob arwyneb a gaiff eu cyffwrdd yn aml megis arwynebau gwaith, byrddau, cadeiriau, switshis, handlenni drws, platiau gwthio ar ddrysau, toiledau, peiriant cyflenwi tywelion llaw, tapiau, coesau mop, peiriannau cerdyn sglodyn a phin ac yn y blaen.

Dylech wirio os ydych yn defnyddio diheintyddion sy'n cydymffurfio â **BS EN 1276** a bod staff yn cydymffurfio gyda'r amser cyswllt cywir. Ar ddiwedd shiftt, dylid golchi'r holl arwynebau cyffyrddiad uchel unwaith eto cyn cau

Golchi dwylo

Dylid sicrhau fod staff yn golchi eu dwylo'n gyson a bod gan fasinau ddŵr rhedeg cynnes, sebon gwrth-facteria a thywelion papur. Dylid golchi dwylo :

- Wrth gyrraedd gwaith
- Wrth fynd i mewn i unrhyw ardal gwasanaeth
- Cyn trin unrhyw fwyd
- Ar ôl cyffwrdd unrhyw beth y gall cwsmeriaid, staff neu yrwyr dosbarthu fod wedi eu halogi
- Ar ôl cyffwrdd arwynebau cyswllt llaw tebyg i ganllawiau cydio, handlenni drws

- Bob amser ar ôl defnyddio'r toiled neu fynd i'r ardal toiled
- Ar ôl cyffwrdd eich wyneb, tisian neu beswch
- Rhwng **POB** tasg
- Ar ôl glanhau
- Ar ôl ysmegu
- Ar ôl trin ac agor pecynnau, arian, derbynebau a chyflenwadau glanhau
- Ar ôl tynnu menig a ffedogau a chyn gwisgo rhai newydd
- Unrhyw amser y caiff eich dwylo eu halogi
- Ar ôl cyffwrdd sbwriel
- Cyn ac ar ôl gwneud dosbarthiadau
- Yn rheolaidd

Coginio'n ddiogel, cadw'n boeth ac oeri

Os ydych yn dechrau paratoi/cynhyrchu eitemau bwydlen newydd, mae'n bwysig eu bod yn cael eu cynhyrchu'n lanwaith, gan gymryd gofal i reoli croes-halogi. Gwnewch yn siŵr y caiff bwydydd amrwd a pharod-i'w-bwyta eu gwahanu'n ofalus. Peidiwch caniatáu unrhyw halogiad ar fwydydd parod-i'w-bwyta (neu offer ar gyfer bwydydd parod-i'w bwyta) gyda unrhyw beth a all fod wedi bod mewn cysylltiad gyda chig amrwd neu lysiau gwraidd budr.

Dylid cymryd a chofnodi tymheredd bwyd wrth goginio gan sicrhau y cyrhaeddir 75°. Os ydych yn storio bwyd yn boeth, mae'n rhaid ei gadw dros 63°. I'w gadw'n ddiogel mae'n rhaid cadw bwyd oeredig sydd angen ei gadw'n oer ar neu dan 8°. Dylai deunydd pacio insiwleiddio'n ddigonol i gadw tymheredd diogel drwy gydol dosbarthu. Dylid cadw pellteroedd yn fyr a'u cyfyngu i gylch o 30 munud.

Mae paratoi cyfeintiau mawr ymlaen llaw yn cyflwyno risgiau o wenwyn bwyd, twf bacteria, sborau a ffurfio tocsinau. I osgoi hyn, fel rheol gyffredinol dylech sicrhau y caiff bwyd ei oeri'n gyflym i dan 8° o fewn **dwy** awr ac wedyn ei roi mewn oergell. Mae'n rhaid cofnodi'r amser pan mae'r oeri yn dechrau ac yn gorffen.

Mae bath iâ neu roi eitemau fel reis dan ddŵr oer sy'n rhedeg yn ffyrdd ymarferol i gyflawni hyn. Gallech hyd yn oed ystyried offer arbennig tebyg i chwyth-oerwr i oeri bwyd yn gyflym.

Os ydych yn paratoi ac yn rhewi bwyd, mae hefyd angen i chi ei oeri a'i rewi'n gyflym a'i aildwymo'n ddiogel.

Mae'n rhaid aildwymo bwyd fel ei fod yn chwilboeth i o leiaf 75° a'i fwyta yr un diwrnod.

Y gallu i olrhain

Pe byddech yn gorfod newid neu ddefnyddio cyflenwyr gwahanol, dylid sicrhau y caiff eu manylion eu cofnodi yn eich system rheoli diogelwch bwyd.

Llacio defnydd cynllunio

Mae'r Llywodraeth wedi cyhoeddi llacio rheolau cynllunio yn Lloegr i gynorthwyo tafarndai a bwytai yn ystod y pandemig coronafeirws. Am y 12 mis nesaf, bydd safleoedd nad oedd yn gwneud hynny'n flaenorol yn awr yn gallu gweithredu fel darparwyr bwyd tecawê ar gyfer bwyd poeth a diodydd. Mae'n rhaid i chi hysbysu'r awdurdod cynllunio os bwriadwch ddarparu gwasanaeth tecawê.

Mae mwy o wybodaeth ar lacio rheolau cynllunio ar [wefan Gov.uk](#).

Trwydded alcohol (safle)

Dim ond os yw eich trwydded safle yn nodi 'oddi ar yr eiddo' neu'r 'ddau' dan yr adran 'Ble mae'r drwydded yn awdurdodi cyflenwi alcohol, p'un ai yw'r rhain yn gyflenwadau ar y safle a/neu oddi ar y safle'. Mae hyn ar gael fel arfer ar ail dudalen y grynodedb o'r drwydded (Rhan B) neu ran dau Rhan A.

Pan fyddwch yn dosbarthu alcohol dylid sicrhau bob amser y cynhelir gwiriad ID ac na roddir alcohol i unrhyw un dan 18 oed.

Os nad oes gennych drwydded i gyflenwi alcohol oddi ar y safle ond yn ystyried dosbarthu'n uniongyrchol i gwsmeriaid, fel arfer ni chaiff dosbarthiadau bwyd eu gwahardd gan drwydded safle. Fodd bynnag mae'n werth gwirio eich amodau rhag ofn a gwneud cais am amrywiad os oes angen i ganiatáu dosbarthiadau o'r fath.

Os ydych angen mwy o eglurhad ar hyn neu eisiau gwneud amrywiad i'ch trwydded safle, cysylltwch â'r swyddog trwyddedu lleol yn eich awdurdod lleol os gwelwch yn dda.

Mwy o gymorth a chyngor

Mae'r FSA wedi cynhyrchu cyngor ar gyfer busnesau bwyd bach i'w helpu i gadw'n ddiogel ac o fewn y gyfraith ac mae ar gael [yma](#).

Ar gyfer dosbarthu bwyd a pharatoi bwyd ymlaen llaw neu i'w rewi er mwyn ymdopi gyda chynnydd mewn galw, gallech gael y dogfennau canllaw dilynol gan yr FSA yn ddefnyddiol:

- [Oeri bwyd poeth](#)
- [Rhewi](#)
- [Bwyd parod-i'w-fwyta](#)
- [Gwybodaeth am alergenau bwyd](#)

Cyngor am ddim gan arbenigwyr

Mae [My Compliance People](#) wedi cytuno i roi cyngor yn **rhad ac am ddim** yn ystod y cyfnod digynsail hwn. Mae cefnogi'r gymuned lletygarwch i helpu busnesau i fasnachu'n ddiogel yn ganolog i'r cynllun hwn wrth i fusnesau gamu i fyny i wasanaethau cymunedau ar draws y Deyrnas Unedig.

Mae gan My Compliance People gymuned o arbenigwyr diogelwch bwyd ac ymarferwyr iechyd yr amgylchedd sy'n gweithio ar eu liwt eu hunain y gallwch siarad gyda nhw i gael y cyngor rydych ei angen. Cysylltwch â nhw i gael cyngor **AM DDIM** drwy e-bost yn covid19@mycompliancepeople.com.

Mae'r [canllawiau hyn](#) hefyd ar gael gan UKHospitality.

Mae'r Asiantaeth Safonau Bwyd (FSA) wedi rhoi cyngor i fusnesau [Sut i reoli busnes bwyd os ydych chi'n gwerthu chynyrchion ar-lein](#), ar gyfer tecawê neu i'w dosbarthu.

Cyfeiriadau cyngor

Cyngor gan y Llywodraeth

Cyngor ar COVID-19 ar gyfer darparwyr llety

Canllawiau teithio hanfodol ar COVID-19

Canllawiau: mwy o fusnesau a safleoedd i gau:
Canllawiau (yn cynnwys canllawiau diwygiedig sy'n nodi'n benodol y gall lleoedd sy'n darparu bwyd tecawê a dosbarthu bwyd barhau i wneud hynny)

Cyngor gan y Llywodraeth ar gyfer cyflogwyr a busnesau

Cyngor gan y Llywodraeth ar gyfer gosodiadau anghlinigol a chyhoeddus

Ymgrych gwybodaeth cyhoeddus ar olchi dwylo

Adroddiadau RIDDOR ar COVID-19

Canllawiau Iechyd a Diogelwch ar gyfer Gyrwyr Dosbarthu

Cyngor iechyd cyhoeddus

Canllawiau ar gyfer aelwydydd gyda heintiad coronafeirws posibl/ynysu cartref ('arhoswch gartref')

Cyngor gan y Gwasanaeth Iechyd Gwladol

Dalen Ffeithiau IFH

Ymbellhau cymdeithasol a phobl agored i niwed

Cyngor ar Safonau Bwyd

Sut i reoli busnes bwyd os ydych chi'n gwerthu chynyrchion ar-lein, ar gyfer tecawê neu i'w dosbarthu

Canllawiau'r FSA ar y coronafeirws ar gyfer busnesau bwyd



Diolchiadau

Mae CIEH yn ddiolchgar i'r dilynol am eu cymorth wrth ddarparu'r canllawiau hyn:

Panel Arbenigol Diogelwch Bwyd Cymru.

Angeline Wolfe a Samantha Delamor, Ymarferwyr Siartredig Iechyd yr Amgylchedd a sefydlwyr [My Compliance People](#).

Mae CIEH hefyd yn ddiolchgar i'n Panel Ymgynghorol Bwyd a'n Panel Ymgynghorol Iechyd a Diogelwch am eu sylwadau ar y canllawiau hyn.

