



Canllaw i'r gyfraith Safonau Masnach Sy'n gymwys i Eiddo Prydau Parod



Canllaw i'r Gyfraith Safonau Masnach sy'n gymwys i Eiddo Prydau Parod

Nid yw'r daflen cyngor yma'n ddehongliad awdurdodol o'r gyfraith ac fe'i bwriedir fel canllaw yn unig. Am ragor o wybodaeth, cysylltwch â'ch gwasanaeth Safonau Masnach.

Mae'r canllaw hwn yn ymdrin â'r gofynion cyfreithiol ynglŷn â'r meysydd Safonau Masnach canlynol:

- Disgrifiadau bwyd a diod
- Bwyd a addaswyd yn enetig neu fwyd arbelydrol
- Alergeddau bwyd
- Lliwiau mewn prydau parod
- Labelu bwyd
- Samplo bwyd gan swyddogion awdurdodedig
- Prisiau ac arddangos pris

Mae'r gyfraith fwyd yn mynnu na ddylai labelu, hysbysebu a chyflwyno bwyd, a'r wybodaeth sydd ar gael amdano gamarwain defnyddwyr. Mae'n drosedd i ddisgrifio, cyflwyno neu hysbysebu bwyd mewn ffordd sy'n anwir neu sy'n gallu camarwain y defnyddiwr. Mae hyn yn berthnasol p'un a yw'r disgrifiad wedi ei ysgrifennu ar fwydlen, bwrdd sialc, gwefan neu ddeunydd hysbysebu arall, a lle mae'n cael ei ddweud ar lafar, efallai mewn ateb i gwestiwn gan gwsmer. Rhaid i ddatganiadau llafar a wnaed i gwsmeriaid fod yn gywir ac yn ystyrlon.

Er mwyn i'r bwyd yr ydych yn ei werthu gael ei ddisgrifio'n gywir ar y fwydlen, gwiriwch labeli, manylebau, dogfennau cyflenwi ac anfonebau ar gyfer paratoi bwydydd a chynhwysion yn ofalus. Gall manylebau cynnyrch newid dros amser, felly gwiriwch nhw'n rheolaidd.

Disgrifiadau Bwydlen

- Ni chaiff y disgrifiad 'Cynnyrch Cartref' ei ddefnyddio os nad ydych wedi gwneud y pryd bwyd eich hunan. Dylai'r term hwn fel arfer cael ei gyfyngu i ryseitiau sydd wedi'u creu ar y safle. Nid ydyw i gael ei ddefnyddio os ydych ond yn coginio cynnyrch o'r rhewgell neu yn cynhesu cynnyrch oer.
- Ni ddylech ddefnyddio 'Ffres' lle mae cynhwysion wedi dod mewn tun, neu wedi rhewi ar ryw adeg ayb.
- Rhaid i unrhyw brydau bwyd 'llysieuol' cael eu cynhyrchu heb unrhyw gyswllt neu halogiad gan gig, pysgod neu fwydydd y môr. Mae hyn yn cynnwys defnyddio olewau ar wahân ar gyfer ffrio prydau llysieuol a gwirio gofalus o gynhwysion saws. Dylech hefyd fod yn ymwybodol nad yw pob caws yn llysieuol, a bod llawer o fathau o gaws yn cael eu gwneud gyda cheuled anifail.
- Rhaid i faint y dognau, e.e. rholiau crempog (6) neu 1/2 hwyaden, fod yn gywir.
- Pwysau stecen / burger - os ydych yn nodi beth yw pwysau'r stêc neu byrgyr yna dylai'r pwysau hynny fod y pwysau bras cyn coginio. Gwiriwch y pwysau a sicrhewch fod gennyh archeb neu anfoneb ysgrifenedig oddi wrth eich cyflenwr yn dangos y pwysau. Os ydych yn datgan y byddwch yn gwerthu 'toriad' penodol e.e. syrllwyn, ffled neu ffolen, yna rhaid i chi werthu'r toriad cig hynny.
- Mae'r enwau a roddir i gynhyrchion cig fel byrgyrs, byrgyrs ham, selsig, pasteiod a phastenni yn cael eu hadnabod fel "disgrifiadau neilltuedig" ac er mwyn defnyddio'r rhain ar eich bwydlen, yna mae'n rhaid i'r cynhyrchion cig bodloni isafswm gofynion cynnwys. Os ydych yn gwerthu 'Byrgyrs Rhad', yna ni ddylai'r rhain cael

eu disgrifio fel 'Byrgyrs'. Cyn defnyddio'r disgrifiadau hyn fe ddylech bob amser wirio gyda'ch cyflenwr fod y cynhyrchion rydych yn prynu yn cynnwys o leiaf yr isafswm cynnwys cig cyfreithiol. Am restr fanwl o'r disgrifiadau neilltuedig a chynnwys cig isafswm, cysylltwch â Safonau Masnach.

- Mae Peperoni fel arfer yn selsig cig eidion neu borc sbeislyd, sydd wedi'i flasuso â phupur, ac mae'n cael ei ddefnyddio'n aml ar bitsa, hefyd, mae'r rhan fwyaf o ddefnyddwyr yn ystyried bod 'selsig' fel arfer yn cynnwys porc, cig eidion neu gymysgedd o'r ddau. Os ydych yn gwerthu selsig sydd ond yn cynnwys dofednod, yna mae angen i chi hysbysu eich defnyddwyr o hyn, er mwyn osgoi unrhyw gamarwain.
- Rhaid i'r disgrifiad 'Ham' ond gael ei ddefnyddio os yw'r ham wedi'i sleisio o ddarn cig cyfan hallt o bedrain y mochyn. Cynnyrch rhatach, gall gynnwys toriadau wedi'u hailgreu o sawl gwahanol doriad, neu ysgwydd porc wedi'i halltu a'i hailffurfio, hefyd gall gynnwys dw'r wedi'i ychwanegu a startsh wedi'i ychwanegu. Mae'n rhaid i chi ddisgrifio pob cynhwysyn o'r fath yn gywir; gan ddefnyddio'r enw/disgrifiad o'r pecyn cyfanwerthu yn ei gyfanwydd.
- Ni ddylid defnyddio'r term 'Ham' i ddisgrifio cynnyrch wedi'i brosesu o gig Twrci neu Gyw Iâr. Ni fyddai'r defnyddiwr cyffredin yn disgwyl derbyn cig dofednod wedi'i halltu wrth archebu 'Ham'.
- Ni ddylai'r termau 'Ffiled Cyw Iâr' neu 'Bron Cyw Iâr' cael eu defnyddio os yw'r cig cyw iâr wedi ei dorri a'i siapio. Mae'n rhaid i chi esbonio'n glir i'r cwsmeriaid bod y cig wedi'i brosesu, e.e. Brest cyw iâr wedi'i wneud o gig cyw iâr wedi'i dorri a'i siapio, wedi'i orchuddio mewn briwsion bara crisbin. Yn yr un modd, os ydych yn gwerthu Nygets Cyw Iâr ac nad ydynt wedi'u gwneud o un darn unigol o gig Brest Cyw Iâr, yna dylech eu disgrifio'n gywir ar eich bwydlen, e.e. darnau o gig brest cyw iâr wedi'u torri a'u siapio, wedi'u gorchuddio mewn cyteu. Rhaid cymryd gofal hefyd i

sicrhau nad ydych yn prynu cyw iâr sy'n cynnwys dŵr ychwanegol a phroteinau eraill, megis rhyw fath o gig anifail arall neu laeth.

- Mae'r Asiantaeth Safonau Bwyd yn cynghori bod 'Cebab Doner' yn enw arferol ac felly gellir ond ei ddefnyddio ar gyfer Cebabau Doner sy'n cynnwys 100% o gig dafad. Os byddwch yn gwerthu Cebab Doner sy'n cynnwys cigoedd gwahanol i gig oen neu gig dafad, yna dylai'r enw ar y fwydlen adlewyrchu hyn, e.e. 'Cebab Cig Oen, Cig Eidion a Chyw Iâr'.
- Dylid ond defnyddio'r term cig oen i ddisgrifio cig o ddefaid ifanc, 12 mis neu iau. Ar gyfer cig o ddefaid hŷn, rhaid defnyddio'r geiriau 'cig dafad'.
- Mae'n rhaid i rywogaethau pysgod ar eich bwydlen, megis 'Penfras', 'Hadog', 'Lleden' ac yn y blaen, gael eu disgrifio'n gywir a dylech allu dilysu'r ffaith eich bod yn gwerthu'r rhain. Os ydych yn disgrifio pryd o fwyd sy'n cynnwys cig 'Cranc', yna mae'n rhaid i'r pryd gynnwys cig cranc, ac nid protein pysgod swrimi, ffyn bwyd môr wedi'u blasuso a'u lliwio.
- Dylid ond defnyddio'r enw Sgampi i ddisgrifio Sgampi 'Cynffon-Cyfan'. Os ydych yn gwerthu cynnyrch sy'n cynnwys sgampi wedi'i ailffurfio neu ddarnau o sgampi, wedi'u torri neu eu mân-friwio gyda dw'r wedi'i ychwanegu, yna mae'n rhaid hysbysu'r cwsmeriaid am hyn. Dylid cymryd gofal wrth ddisgrifio 'Gorgimwch Brenin', 'Corgimwch Teigr' a chorgimwch 'Jumbo' er mwyn sicrhau nad yw cwsmeriaid yn cael eu camarwain.
- Ni ddylid defnyddio'r term 'Gwymon Crimp' o gwbl i ddisgrifio bresych.
- Dylid ond defnyddio'r term 'Rhost' i ddisgrifio bwyd sydd wedi'i rostio mewn ffordd draddodiadol yn y popty, nid cynnyrch sydd wedi'i 'rostio'n gyflym' mewn padell ac yna ei roi yn y popty. Yn yr un modd, os ydych yn defnyddio'r term 'Wedi'i Fygu' ac nad yw'r bwyd wedi'i fygu, yna mae hyn yn gamarweiniol.
- Dylai'r disgrifiad 'Caws' cael ei ddefnyddio ar eich bwydlen dim ond i ddisgrifio caws llaethdy. Mae nifer o gynhyrchion ar gael ar wahân i gaws

llaethdy, gallent fod yn gymysgedd o gaws llaethdy a chaws a wnaed a braster llysiau (a elwir weithiau yn 'caws analog' neu 'cymysgedd 50 / 50'). Os ydych yn defnyddio'r cynhyrchion hyn yn eich busnes yna rhaid i chi sicrhau bod y disgrifiad ar eich bwydlen yn datgan nad yw'r bwyd yn 100% caws.

- Dylid ond defnyddio'r term 'gwirioneddol' a 'traddodiadol' wrth ddisgrifio ryseitiau rhanbarthol (sydd wedi'u cysylltu â rhanbarthau daearyddol) sy'n gallu datblygu oherwydd newidiadau technolegol a datblygiadau mewn dulliau cynhyrchu bwyd, tra bod y term 'traddodiadol' yn gysylltiedig â thechnegau/cynhwysion gwreiddiol.

Tarddiad ac enwau bwydydd gwarchoddedig yr Undeb Ewropeaidd

Os ydych yn dewis rhoi gwybodaeth am 'wlad darddiad' neu ddatgan lleoliad o ble y daw bwyd penodol, yna mae'r gyfraith yn datgan na ddylai'r wybodaeth hon gamarwain y cwsmer. Dylech gymryd gofal i sicrhau bod geiriad unrhyw wybodaeth am darddiad bwyd ar fwydlenni ac yn y blaen yn glir, ac nad yw'n ddryslyd. Dylech feddwl am unrhyw wybodaeth ysgrifenedig a lluniau ar fwydlenni a phosteri, y gallech eu defnyddio fel gwlad neu enwau lleoedd, baneri, mapiau, lliwiau ac arwyddluniau. Gallai'r rhain wneud i gwsmeriaid briodoli lleoliad tarddiad penodol i fwyd.

Mae Cig Eidion Cymreig, Cig Oen Cymreig, Pasteiod Cernyw a Selsig Cumberland Traddodiadol wedi derbyn statws gwarchoddedig ac maent yn enghreifftiau o enwau bwydydd gwarchoddedig yr Undeb Ewropeaidd. Mae'n rhaid i unrhyw gynhyrchion sy'n defnyddio enwau bwydydd gwarchoddedig yr UE gydymffurfio â'r gofynion cyfansoddiadol a/neu darddiad. Mae gwybodaeth bellach ar enwau bwydydd gwarchoddedig ar gael ar wefan GOV.UK. Os ydych yn disgrifio unrhyw fwydydd ar eich bwydlen a'ch bod yn defnyddio'r enwau gwarchoddedig hyn, yna efallai y gofynnir i chi brofi bod y bwydydd dan sylw yn cydymffurfio â'r gofynion.

Yn y pen draw, mae'n rhaid i unrhyw honiadau neu ddisgrifiadau y byddwch yn eu defnyddio ar gyfer bwydydd fod yn gywir a chyfiawnadwy, ac efallai y gofynnir i chi brofi'r honiadau hyn.

Addasu genetig

Os yw cynhwysion bwyd neu fwyd a addaswyd yn enetig yn cynnwys deunydd (e.e. indrawn neu soia a addaswyd yn enetig), rhaid i chi roi gwybod i gwsmeriaid am hyn. Mae'r wybodaeth hon yn cael ei arddangos gorau ar y fwydlen, neu ar hysbysiad ble mae'r bwyd yn cael ei ddewis. Lle mae'r bwyd yn cael ei werthu'n rhydd (fel dogn o colsllo), rhaid i'r wybodaeth ymddangos ar label naill ai ar yr arddangosfa bwyd neu wrth ei ochr. Fel dewis arall, gall y ddewislen nodi'r cynnyrch, a'u dilynir gan lythrennau 'GM', ond rhaid i'r llythrennau hyn gael eglurhad digonol ar y ddewislen er mwyn esbonio'r ystyr.

Rhaid i chi hefyd roi gwybod i gwsmeriaid os yw'r bwyd wedi cael ei goginio mewn olew a gynhyrchwyd o ddeunydd a addaswyd yn enetig. Defnyddir olew sy'n cynnwys deunydd a addaswyd yn enetig yn gyffredin.

Os ydych yn ansicr a yw eich cynhwysion yn cynnwys deunydd sydd wedi eu haddasu'n enetig yna edrychwch ar eich labeli neu cysylltwch â'ch cyflenwr a ddylai drosglwyddo'r wybodaeth hon i chi.

Arbelydriad

Os ydych yn gwerthu bwyd sydd wedi cael ei arbelydru, neu os yw bwyd yn cynnwys cynhwysyn sydd wedi cael ei arbelydru, mae'n rhaid i chi wneud eich cwsmeriaid yn ymwybodol o hyn yn y man lle maent yn dewis eu bwyd. Gellid gwneud hyn ar y fwydlen, hysbysiad, tocyn neu label; fe ddylech ddefnyddio'r termau 'arbelydrol' neu 'wedi'u thrin ag ymbelydredd ìoneiddio'. Bwydydd cyffredin a all fod wedi'u harbelydru yw sbeisys a physgod cregyn. Dylai'ch cyflenwr drosglwyddo'r wybodaeth hon i chi.

Alergeddau Bwyd

Gall adweithiau alergaidd achosi i bobl fod yn sâl iawn ac weithiau gallant arwain at farwolaeth. Fodd bynnag, nid oes unrhyw iachâd ar gyfer alergeddau bwyd. Yr unig ffordd y gall rhywun osgoi mynd yn sâl yw gwneud yn siŵr nad ydynt yn bwyta'r bwydydd y mae ganddynt alergedd iddynt.

Mae gennych chi, fel y Gweithredwr Busnes Bwyd, **gyfrifoldeb cyfreithiol** YN AWR i ddarparu'r wybodaeth gywir am alergenau am y cynhwysion yn y bwyd yr ydych yn ei wneud neu'n ei weini, i'ch cwsmer.

Mae cyfraith yr UE wedi rhestru 14 o alergenau y mae angen eu nodi os ydynt yn cael eu defnyddio fel cynhwysion mewn pryd. Mae'n rhaid i bob busnes bwyd ddarparu gwybodaeth am y cynhwysion alergaidd sy'n cael eu defnyddio mewn bwydydd sy'n cael eu gwerthu neu eu darparu ganddynt.

Yr Alergenau

Y 14 o alergenau y mae'n rhaid eu datgan yw:

- **Grawnfwydydd sy'n cynnwys glwten** - Mae'r rhain yn cynnwys gwenith (hefyd gwenith yr Almaen a gwenith Khorasan/Kamut), rhyg, barlys a cheirch. Mae'n cael ei gynnwys yn aml mewn bwydydd sy'n cynnwys blawd, er enghraifft rhai powdrau coginio, cytew, briwsion bara, bara, cacennau, cwscws, cynnyrch cig, pasta, crwst, sawsiau, cawliau a bwydydd wedi'u hysgeintio â blawd. Bydd angen datgan y grawnfwyd. Fodd bynnag, chi sy'n dewis datgan presenoldeb glwten gyda hyn.
- **Seleri** - Mae hyn yn cynnwys coesyngau, dail a hadau seleri a seleriac. Mae'n cael ei gynnwys yn aml mewn halen seleri, rhai cynnyrch cig, cawliau a chiwbiau stoc.
- **Cramenogion** - Mae hyn yn cynnwys crancod, cimwch, corgimychiaid a sgampi. Mae'n aml i'w ganfod mewn past berdys sy'n cael ei ddefnyddio mewn cyri Thai neu saladau.

- **Wyau** - Defnyddir y rhain yn aml mewn cacennau, rhai cynnyrch cig, mayonnaise, mousse, pasta, quiche, sawsiau a bwydydd sydd wedi'u brwsio neu eu sgleinio ag ŵy.
- **Pysgod** - Mae'r rhain yn cael eu canfod yn aml mewn rhai sawsiau pysgod, pitsas, relish, dresin salad, ciwbiau stoc a saws Swydd Gaerwrangon.
- **Bysedd y Blaidd (Lupin)** - Mae hyn yn cynnwys hadau a blawd Bysedd y Blaidd, ac mae'n cael ei ddefnyddio mewn rhai mathau o fara, teisennau a phasta.
- **Llaeth** - Mae hwn i'w ganfod mewn menyn, caws, hufen, powdrau llaeth ac iogwrt. Mae'n cael ei ddefnyddio'n aml mewn bwydydd sydd wedi'u sgleinio â llaeth, cawl powdr a sawsiau.
- **Molysgiaid** - Mae'r rhain yn cynnwys cregyn gleision, malwod tir, ystifflog a gwichiaid. Maent yn cael eu defnyddio mewn saws wystrys neu fel cynhwysion mewn cawl pysgod.
- **Mwstard** - Mae hyn yn cynnwys mwstard hylif, powdr mwstard a hadau mwstard. Mae'n cael ei ddefnyddio'n aml mewn bara, cyri, marinadau, cynnyrch cig, dresin salad, sawsiau a chawliau.
- **Cnau** - Mae hyn yn cynnwys almonau, cnau cyll, cnau Ffrengig, cnau cashiw, cnau pecan, cnau Brazil, cnau pistasio, cnau macademia neu gnau Queensland. Mae'r rhain i'w canfod mewn bara, bisgedi, craceri, pwdinau, hufen iâ, marsipán (past almon) olew cnau a sawsiau. Defnyddir almonau mâl, almonau wedi'u malu neu haenau almonau yn aml mewn prydau Asiaidd megis cyri neu fwydydd wedi'u tro-ffrio.
- **Cnau daear** - Mae'r rhain i'w canfod mewn bisgedi, cacennau, cyri, pwdinau a sawsiau er enghraifft saws satay. Mae hefyd i'w ganfod mewn olew cnau daear a blawd cnau daear.
- **Hadau Sesame** - Mae'r rhain i'w canfod mewn bara, ffyn bara, hwmws, olew sesame a tahini (past sesame).

- **Soia** - Mae hyn i'w ganfod mewn ceuled ffa, ffa edamame, past mhiso, protein soia ansoddedig, blawd soia neu tofu. Mae'n cael ei ddefnyddio'n aml mewn pwdinau, hufen iâ, cynnyrch cig, sawsiau a chynnyrch llysiuol.
- **Sylffwr Deuocsid** - Mae hwn yn cael ei ddefnyddio'n aml fel cyffeithydd mewn ffrwythau sych, cynnyrch cig, diodydd meddal a llysiau, yn ogystal â gwin a chwrw. Mae'n bosibl y bydd lefelau isel o sylffwr deuocsid yn parhau yn llenwad rholiau selsig ar ôl eu coginio. Gall rhai paratodau a ddefnyddir i atal tatws wedi'u plicio rhag colli eu lliw gynnwys sylffwr deuocsid hefyd.

Sut i ddarparu'r wybodaeth

Gallwch ddarparu gwybodaeth am alergenau i'ch cwsmeriaid mewn nifer o ffyrdd gwahanol. Bydd angen i chi ddewis y dull sy'n gweddu orau i'ch busnes chi a'r math o fwydydd yr ydych yn eu gweini.

Mae'n rhaid rhestru manylion yr alergenau yn glir mewn lle amlwg, er enghraifft:

- ar fwydlen, e.e.: Mae'r Korma Cyw Iâr yn cynnwys gwenith, seleri, llaeth
- bwrdd sialc
- pecyn gwybodaeth sy'n cynnwys manylebau cynnyrch, labeli cynhwysion, ryseitiau neu siart alergenau

Os na fyddwch yn darparu'r wybodaeth hon yn uniongyrchol, bydd angen i chi nodi lle mae'r wybodaeth hon ar gael, naill ai mewn fformatau ysgrifenedig neu lafar, e.e.:

Os bydd y wybodaeth am alergenau yn cael ei darparu ar lafar, mae'n rhaid sicrhau bod ffordd i:

Alergenau ac Anoddefiadau Bwyd

Siaradwch â'r staff ynglŷn â'r cynhwysion yn eich pryd, pan fyddwch yn archebu.

Diolch.

- eraill wirio'r wybodaeth hon (gwiriadwy)
- gadarnhau ei bod yn gywir
- sicrhau bod yr un wybodaeth yn cael ei rhoi bob amser (cyson)

Archebion a dosbarthiadau ffôn (Gwerthu o bell)

Os yw bwyd heb ei becynnu ymlaen llaw yn cael ei werthu o bell, drwy archeb ffôn neu dros y rhyngwrwyd, bydd angen i'r Gweithredwr Busnes Bwyd sicrhau bod y wybodaeth ofynnol ar alergenau ar gael i'r defnyddiwr:

- cyn cwblhau'r broses o brynu'r bwyd AC
- ar y pwynt dosbarthu

Dylai'r wybodaeth am alergenau fod ar gael yn ysgrifenedig gan y Gweithredwr Busnes Bwyd a dylai fod ar gael ar ffurf ysgrifenedig ar ryw bwynt rhwng y defnyddiwr yn gosod archeb a derbyn yr archeb.

Mae'n rhaid i'r Gweithredwr Busnes Bwyd sicrhau bod y wybodaeth am alergenau yn gyfredol a chywir, a dylid ei darparu i'r defnyddiwr heb unrhyw gost ychwanegol i'r defnyddiwr.

Os ydych yn gwerthu o bell a bod y broses hon yn cynnwys brocer / casglydd trydydd parti e.e. os ydych yn gwerthu dros y rhyngwrwyd ac mae

eich cwsmeriaid yn gosod eu harcheb drwy fusnes arall neu ddefnyddio gwefan wahanol i'ch un chi, mae'n rhaid i'r trydydd parti a'r Gweithredwr Busnes Bwyd gydweithio i sicrhau bod y wybodaeth ofynnol am alergenau yn cael ei darparu i'r defnyddiwr a bod y defnyddiwr yn gwybod lle i gael y wybodaeth am alergenau. Y Gweithredwr Busnes Bwyd sy'n paratoi a darparu'r bwyd, a hwy felly sy'n bennaf gyfrifol am y wybodaeth am alergenau a roddir i ddefnyddwyr.

ENGHRAIFFT

Mae ffyrdd o ddarparu gwybodaeth am alergenau ar adeg archebu yn cynnwys:

- mae'r defnyddiwr yn cael ei gyfeirio at lle mae'r wybodaeth ar gael yn ysgrifenedig e.e. bwydlen ar-lein
NEU
- mae'r staff yn darparu gwybodaeth am yr alergenau ar lafar dros y ffôn, gan gyfeirio at y wybodaeth ysgrifenedig

I sicrhau bod gwybodaeth gywir a chyfredol yn cael ei darparu am alergenau, gallai'r busnes bwyd ofyn i'r defnyddiwr a oes angen gwybodaeth am alergenau cyn cymryd yr archeb dros y ffôn neu ar-lein

Ymhlith y ffyrdd o ddarparu gwybodaeth ysgrifenedig am alergenau wrth ddsbarthu'r bwyd mae:

- gosod sticeri ar y cynwysyddion bwyd er mwyn nodi'n glir beth yw'r bwyd a chynhwysion alergenaidd a ddefnyddiwyd yn y bwyd (e.e.: Mae'r Satay Cyw lâr yn cynnwys: gwenith, soia, pysgod, cnau daear)
NEU
- darparu bwydlen gyda'r archeb sy'n galluogi'r defnyddiwr i nodi'r cynhwysion alergenaidd yn glir yn y bwyd, ynghyd ag enwau clir neu gyfeiriad priodol arall ar y cynwysyddion bwyd
- aelod o staff o'r busnes sy'n dosbarthu'r bwyd i gyflwyno gwybodaeth ysgrifenedig am alergenau i'r cwsmer, yn ogystal â dull o

gysylltu'r wybodaeth ysgrifenedig yn glir i bob eitem o fwyd.

Rhoi hyfforddiant a gwybodaeth i staff

Dylai busnesau sicrhau, fel isafswm, bod pob aelod o staff yn ymwybodol o weithdrefnau a pholisïau'r busnes o ran delio â cheisiadau am wybodaeth am alergenau. Dylai pob aelod o staff dderbyn hyfforddiant ar ddelio â cheisiadau am wybodaeth am alergenau o'u diwrnod cyntaf yn y swydd.

Fel busnes bwyd, rydych chi'n gyfrifol am wybod pa gynhwysion alergenaidd sy'n bresennol yn y bwydydd yr ydych yn eu gwerthu. Pan fydd gennych grŵp o fwydydd megis grawnfwydydd, sy'n cynnwys glwten, cramenogion, pysgod, cnau a molysgiaid, bydd angen i chi ddweud beth ydynt; er enghraifft, gwenith, corgimychiaid, penfras, almonau a chregyn gleision.

Gwnewch yn siŵr bod yr holl wybodaeth am alergenau ar gael i bob aelod o staff, a'i bod yn cael ei diweddarau pan fydd angen. Os ydych yn defnyddio cynwysyddion sydd wedi'u paratoi'n rhannol, gwnewch yn siŵr eich bod yn gwybod beth sydd yn y rhain a gwnewch yn siŵr eu bod wedi'u labelu'n glir.

Wrth drin a pharatoi bwydydd, dylech ystyried y risg o groeshalugi alergenau. Os cewch gais i baratoi pryd nad yw'n cynnwys math penodol o fwyd, gwnewch yn siŵr bod yr arwynebeddau gwaith ac unrhyw offer wedi'u glanhau'n drylwyr i ddechrau. Gwnewch yn siŵr bod y staff yn golchi eu dwylo yn drylwyr cyn paratoi'r pryd, er mwyn atal darnau bach o'r bwyd y mae gan yr unigolyn alergedd iddo rhag cael eu cynnwys yn ddamweiniol yn y pryd.

Dylid golchi'r offer coginio e.e. wociau, llwyau ac yn y blaen, yn drylwyr cyn eu defnyddio i baratoi pryd ar gyfer cwsmer ag alergedd. Mae lefel uchel o risg alergedd gan alergenau megis cnau, cnau daear a hadau a gellir trosglwyddo olion o fwydydd alergenaidd yn rhwydd rhwng prydau.

Cofnodi gwybodaeth am gynhwysion

Er mwyn helpu i nodi pa brydau sy'n cynnwys alergenau:

- gwnewch yn siŵr bod eich staff cegin yn defnyddio'r un ryseitiau bob amser.
- cadwch gopi o'r wybodaeth am gynhwysion ar labeli bwydydd sydd wedi'u pacio ymlaen llaw, er enghraifft sawsiau, pwdinau ac yn y blaen.
- cadwch y cynhwysion yn eu cynwysyddion gwreiddiol pan fydd hynny'n bosibl, neu gadw copi o'r wybodaeth ar y labeli mewn un lle canolog (naill ai ar bapur neu'n electronig)
- sicrhewch bod cynwysyddion yn cael eu labelu'n glir, ar gyfer cynhwysion sy'n cael eu dosbarthu mewn llwyth, ac yna eu trosglwyddo neu eu storio mewn cynwysyddion llai.
- gwnewch yn siŵr bod y staff yn ymwybodol o ble mae'r wybodaeth hon am alergenau yn cael ei storio a sut mae'n cael ei chadw.
- sicrhewch bod y wybodaeth am alergenau yn cael ei diweddarau (er enghraifft, os bydd ryseitiau yn newid neu gynnyrch gwahanol yn cael eu defnyddio)
- gwnewch yn siŵr eich bod bob amser yn cadarnhau danfoniadau, i wneud yn siŵr mai'r hyn yr ydych wedi'i archebu sydd wedi'i ddsbarthu. Gwnewch yn siŵr bod y wybodaeth labelu berthnasol yn cael ei darparu gyda'r archeb.
- gwnewch yn siŵr bod unrhyw gofnodion yn cael eu diweddarau, er mwyn helpu i olrhain ffynhonnell eich gwybodaeth.
- gwnewch yn siŵr bod y bwyd sy'n cael ei ddsbarthu yw'r un brand â'r hyn sy'n cael ei ddefnyddio fel arfer, oherwydd gallai brandiau gwahanol gynnwys cynhwysion gwahanol.

Nid yw anwybodaeth yn esgus

Mae'r newid yn y gyfraith yn golygu na allwch bellach ddweud nad ydych yn gwybod pa alergenau sydd yn y bwyd rydych yn ei weini.

Hefyd, ni allwch ddweud y gallai pob un o'r bwydydd rydych yn eu gweini gynnwys alergen. Mae angen i chi wybod beth sydd yn y bwyd rydych yn ei weini.

Lliwiau mewn bwyd bwytai a phrydau parod

Dim ond rhai deunyddiau lliwio mae'r Gyfraith yn eu caniatáu mewn bwyd. Mae'r Gyfraith yn cyfyngu ar ddefnyddio rhai o'r deunyddiau lliwio hynny ac yn dweud beth ydi'r lefelau uchaf ar gyfer rhai, yn enwedig o ran bwyd sy'n cael ei werthu mewn bwytai ac fel bwyd 'i fynd'.

Mae'r Rheoliadau'n effeithio ar bob math o fwyd, ond mae gofynion penodol o ran rhai bwydydd sylfaenol – fel bara, pasta a chig, a rhaid peidio eu lliwio nhw'n uniongyrchol. Yn y Rheoliadau, mae rhestr o rai lliwiau penodol sydd wedi'u cyfyngu i'w defnyddio ddim ond mewn sawsiau, picl, sesnin ayyb. Mae defnyddio lliwiau yn y bwydydd hyn yn cael ei reoli am fod bwyta gormod wedi cael ei gysylltu ag ymatebion alergaidd a salwch.

Mae'r ychwanegion a ddefnyddir mewn sawsiau, sesnin (er enghraifft, powdr cyri a sesnin tandoori), picls, relish, catwad a picalili, a.y.b. yn arbennig o berthnasol i brydau bwyty a bwyd 'i fynd'. Yn yr achosion hyn, caniateir 500mg/kg o'r lliwiau canlynol yn unig, p'run ai os defnyddir hwy'n unigol neu mewn unrhyw gyfuniad:

- **E100** - Cwrcwmin
- **E102** - Tartrasin
- **E120** - Cotsinil, Asid Carminig, Carmin
- **E122** - Asorwbin, Carmoisin
- **E129** - Coch Alwra AC
- **E131** - Patent Blue V
- **E132** - Indigotîn, Carmin Indigo
- **E133** - Glas Llachar FCF
- **E142** - Gwyrdd S
- **E151** - Du Disglair BN, Du PN
- **E155** - Brown HT
- **E160d** - Lycopene

- **E160e** - Beta-apo-8'-carotenal (C30)
- **E160f** - Ethyl ester o beta-apo-8'- asid carotenig (C30)
- **E161b** - Lwtein

Mae'r lliwiau a ganlyn yn cael eu rheoli hyd yn oed yn dynnach, ac mae terfynau uchaf ar faint sy'n cael ei ganiatáu mewn sawsiau, fel hyn:

- **E104** - Melyn Cwinolin: 20mg/kg, a ddim i'w ganiatáu mewn sawsiau wedi'u seilio ar domato
- **E110** - Sunset Yellow FCF / Orange Yellow S: 30mg/kg, **DIM OND MEWN PICL A PICALILI**

Does **DIM** hawl o gwbl i roi'r lliw a ganlyn mewn saws:

- **E124** - Ponceau 4R / Coch Cotsinil A

Mae'r lefel uchaf a ganiateir o'r tri lliw yma yn wahanol mewn gwahanol fathau eraill o fwyd – er enghraifft Melyn Cwinolin ydi'r unig un o'r tri sy'n cael ei ganiatáu i'w ddefnyddio mewn sesnin, a dim mwy na 10mg/kg.

Gwnewch yn sicr gydol yr amser bod chi a'ch gweithwyr yn dilyn y cyfarwyddiadau sydd â'r sesnin/lliw. Os nad oes unrhyw gyfarwyddiadau, neu os bydd y cyfarwyddiadau'n aneglur, gofynnwch i'r cyflenwr am fanylion pellach mewn ysgrifen. Peidiwch â cheisio dyfalu na dibynnu ar ddim ond wybodaeth lafar.

Gwybod o lle mae'r bwyd wedi dod

Fel Gweithredwr Busnes Bwyd, yn ôl y Gyfraith mae'n rhaid i chi fedru olrhain y bwyd, sef gwybod oddi wrth ba unigolyn neu fusnes bwyd rydych chi wedi'i gael. Rhaid bod gennych chi systemau a gweithdrefnau sy'n caniatáu i'r wybodaeth hon fod ar gael i Safonau Masnach ac lechyd yr Amgylchedd pan fyddant yn gofyn am hynny. Er mwyn gwneud yn sicr eich bod chi'n cadw at y gofynion olrhain, gall Swyddogion Safonau Masnach neu lechyd yr Amgylchedd ofyn i chi

ddangos anfonebau neu ddogfennau ar gyfer beth fyddwch wedi'i brynu.

Labelu bwyd

Dyddiadau Defnyddiwch Erbyn

Dylwch nodi hyn mewn achosion lle mae bwydydd yn fyrhoedlog ac felly maent yn debygol ar ôl cyfnod byr i fod yn berygl uniongyrchol i iechyd dynol (e.e. cig ffres, pysgod, dofednod, cig wedi'i goginio, pate, cynnyrch llaeth, prydau parod, salad a chaws meddal.) Mae'n drosedd i werthu bwyd sydd wedi pasio ei ddyddiad 'defnyddiwch erbyn'.

Dyddiadau Gorau Cyn a Gorau Cyn Diwedd

Nid yw'n drosedd awtomatig i werthu bwyd sydd wedi pasio'r dyddiad 'Gorau Cyn' neu 'Gorau Cyn Diwedd', fodd bynnag os nad yw'r bwyd o'r safon ddisgwyliedig, yna gallech chi fod yn gweithredu'n droseddol. Yn ogystal, os yw prynwr yn defnyddio bwyd sydd wedi pasio ei dyddiad 'Gorau Cyn' neu 'Gorau Cyn Diwedd' ac yn mynd yn sâl, gall achos sifil a throseddol cael eu dwyn yn eich erbyn.

Rhewi bwyd

Os byddwch yn rhewi bwyd nad oedd wedi'i rewi o'r blaen, rhaid i chi wneud yn sicr na fydd hynny'n effeithio ar ddiogelwch ac ansawdd y bwyd. Rhaid i chi gadw'r wybodaeth olrhain ar gyfer y bwyd a phrofi ei fod wedi'i rewi cyn y dyddiad 'defnyddio cyn' neu 'gorau cyn'. Fel y gweithredwr busnes bwyd rydych chi'n gyfrifol am osod dyddiad parhad newydd, a rhaid labelu hwnnw ar y cynnyrch.

Wrth rewi'r bwyd rydych chi'n newid y dyddiad parhad, ac felly chi fel y gweithredwr busnes bwyd sy'n gyfrifol am ddiogelwch a chyfansoddiad y cynnyrch. Yr unig ffordd o dangos bod bwyd yn ddiogel ac o ansawdd iawn ydi trwy gadw cofnodion, a gallai methu â dangos cofnodion olygu eich bod yn gorfod cael gwared â'r bwyd.

Os na fyddwch yn sicr, cysylltwch gyda'ch Swyddog Safonau Masnach neu lechyd yr Amgylchedd lleol.

Labelu bwyd mewn ieithoedd ar wahân i Saesneg

Mae'r gyfraith yn nodi bod, lle bod angen labeli, dylai hyn fod mewn iaith 'hawdd i'w deall gan y prynwr'. Yn y DU, mae hyn yn cael ei derbyn yn gyffredinol fel yn y Saesneg. Rhaid i chi sicrhau bod yr holl fwyd a diod parod y byddwch yn gwerthu yn dangos yr holl wybodaeth orfodol ar bob cynhwysydd yn Saesneg. Serch hynny, nid yw hyn yn eich rhwystro rhag gwerthu bwydydd wedi eu labelu mewn mwy nag un iaith. Dylai'r wybodaeth hon ymddangos naill ai ar label ar y pecyn, ar label ynghlwm wrth y pecyn neu ar label glir ddarllenadwy drwy'r pecyn.

Mae perchnogion busnesau bwyd 'i fynd' yn gyfrifol am sicrhau bod y cynhyrchion maen nhw'n eu gwerthu yn cydymffurfio â'r gyfraith. Os bydd cyflenwr yn gwerthu diodydd meddal i chi a rheiny heb eu labelu yn Saesneg, rhaid i chi beidio eu gwerthu nhw. Gallai fod canlyniadau difrifol i bobl sy'n ddiabetig, pobl â chanddynt alergedd neu ddim yn gallu goddef rhai pethau (anoddefiad).

Samplu bwyd

Gall samplau bwyd gael eu cymryd am wahanol resymau, er enghraifft, i benderfynu ar gyfansoddiad bwyd neu gywirdeb y disgrifiadau bwydlen. Efallai y byddant yn cael eu cymryd yn ystod archwiliad arferol neu yn dilyn cwyn defnyddwyr. Gall methiant i ganiatáu swyddog awdurdodedig i gymryd sampl fod yn drosedd.

Prisio Bwyd a Diod

Mae angen i ddefnyddwyr gael gwybodaeth ddigonol ar gyfer prynu bwyd a/neu ddiod. Mae'r Rheoliadau Diogelu rhag Masnachu Annheg 2008 yn ei gwneud yn ofynnol i beidio masnachu'n annheg, sy'n cynnwys bod angen peidio osgoi rhoi gwybodaeth bwysig allai effeithio ar sut mae'r cwsmer yn dewis prynu. Er mwyn gallu dewis yn iawn, rhaid i'r cwsmer fedru cael gwybod prisiau bwyd a diod cyn prynu.

Does dim rheol ar sut neu yn lle byddwch yn arddangos prisiau, ond dylai'r prisiau fod yn eglur ac yn hawdd i'r defnyddiwr arferol eu darllen. Os bydd rywun yn peidio dangos rhan o'r wybodaeth mae ei hangen, neu'r cyfan ohoni, gallai hynny fod yn arfer masnachu annheg ac yn drosedd.

Os ydych yn cynnig gwasanaeth 'dosbarthiad am ddim' i gwsmeriaid, ni allwch wedyn gynnig gostyngiad i gwsmeriaid sy'n casglu'r bwyd gan fod hynny'n golygu nad yw'r ddarpariaeth dosbarthu yn rhad ac am ddim.

Adnoddau Defnyddiol:

- Hyfforddiant ar-lein am ddim ar alergenau - allergytraining.food.gov.uk/
- Cwestiynau ac atebion ar ddarpariaethau alergenau Gwybodaeth Bwyd yr UE ar gyfer Rheoleiddio Defnyddwyr - www.food.gov.uk/sites/default/files/eu-fic-faq.pdf
- Taflen alergenau yr Asiantaeth Safonau Bwyd - www.food.gov.uk/sites/default/files/multimedia/pdfs/publication/loosefoodsleaflet.pdf
- Hysbysiad alergenau - www.food.gov.uk/sites/default/files/allergen-signage.pdf
- Matrics coginio alergenau - www.food.gov.uk/sites/default/files/allergen-chart.pdf
- Cerdyn rysâit coginio alergenau - www.food.gov.uk/sites/default/files/recipe-sheet.pdf
- Cerdyn coginio alergenau - www.food.gov.uk/sites/default/files/allergy-chef-cards.pdf

Mae'r cyhoeddiad hwn ar gael mewn ieithoedd a fformatau eraill ar gais.