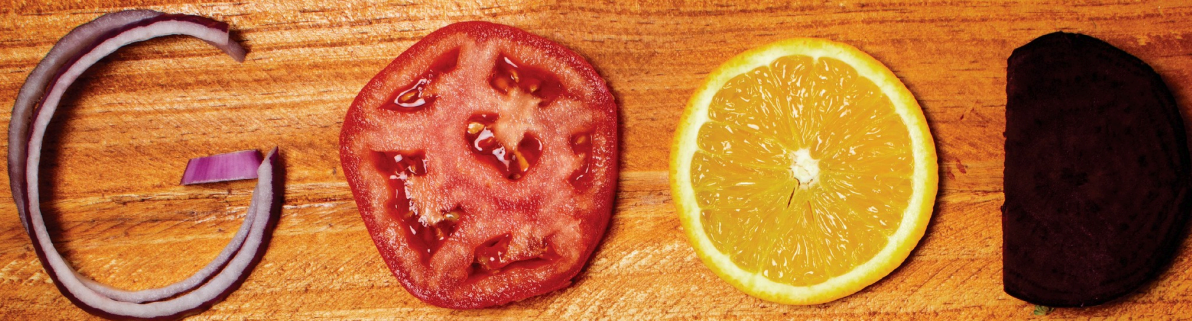




LLAWLYFR AM DDIM • BUSNESAU BWYD Y DU

Y CYNLLUN 0-5, WEDI'I ESBONIO GAN BOBL SY'N GWEITHIO MEWN CEGINAU

Sgoriau hylendid bwyd

Beth mae'r environmental health officer yn ei wirio go iawn, sut mae'r pwyntiau'n troi'n sgôr, a hunanarchwiliad 60 pwynt y gallwch weithio drwyddo cyn iddyn nhw guro.

SGÔR HYLENDID BWYD

0 1 2 3 4 5

SGÔR HYLENDID BWYD

0 1 2 3 4 5

SGÔR HYLENDID BWYD

0 1 2 3 4 5

goodfoodhygiene.co.uk

Deg pennod • Rhestr wirio 60 pwynt • am ddim i'w gopïo a'i rannu

Sut mae sgoriau hylendid yn gweithio

Mae'r Asiantaeth Safonau Bwyd yn gweithredu'r Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd mewn partneriaeth ag awdurdodau lleol. Mae swyddog diogelwch bwyd o'ch cyngor yn arolygu eich busnes, yn gwirio ei fod yn bodloni cyfraith hylendid bwyd, ac yn rhoi sgôr o 0 i 5 i chi. Caiff y sgôr ei chyhoeddi ar-lein, ac anfonir sticer atoch i'w roi yn y ffenestr.

Y RADDFA



Da iawn **VERY GOOD**

Mae'r safonau hylendid yn dda iawn.



Da **GOOD**

Mae'r safonau hylendid yn dda.



Boddhaol ar y cyfan **GENERALLY SATISFACTORY**

Mae'r safonau hylendid yn foddhaol ar y cyfan.



Angen gwella **IMPROVEMENT NECESSARY**

Mae angen gwella'r safonau hylendid rhywfaint.



Angen gwella'n fawr **MAJOR IMPROVEMENT NECESSARY**

Mae angen gwella'r safonau hylendid yn sylweddol.



Angen gwella ar frys **URGENT IMPROVEMENT NECESSARY**

Mae angen gwella'r safonau hylendid ar frys.

Cipolwg ydyw, nid sgôr barhaus

Mae'r sgôr yn adlewyrchu'r hyn a welodd swyddog ar ddiwrnod yr ymweliad. Nid yw'n newid tan yr ymweliad nesaf, ni waeth pa mor dda mae'r gegin wedi rhedeg yn y cyfamser — a dyna pam mae'r gwaith papur ar y diwrnod mor bwysig.

Mae'r Alban yn gweithio'n wahanol

Nid yw'r Alban yn rhan o'r CSHB. Mae'n defnyddio'r Cynllun Gwybodaeth Hylendid Bwyd, sy'n rhoi **Pass** neu **Improvement Required** i fusnes — does dim sgôr o 0 i 5. Mae'r hyn y mae swyddog yn ei wirio'n debyg iawn, ond mae gan yr Alban ei rheolau ei hun o'i gwmpas: 14 diwrnod i apelio, ac un ymweliad dilynol rhwng arolygiadau, am ddim ar hyn o bryd.

Arddangos y sgôr

Yng Nghymru a Gogledd Iwerddon, mae arddangos y sticer yn ofyniad cyfreithiol. Yn Lloegr mae'n wirfoddol — ond mae llawer yn gweld sticer coll fel sgôr isel.

Beth mae'r swyddog wir yn ei wirio

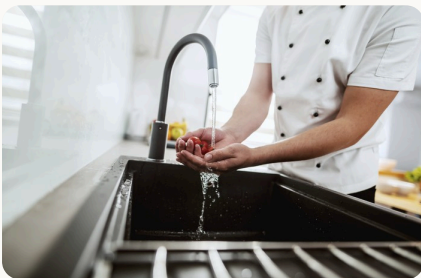
Caiff tair elfen eu hasesu ym mhob arolygiad, a chaiff pob un ei sgorio ar wahân. Caiff pwyntiau'r tair elfen eu hadio at ei gilydd i bennu'r band — ac yna gall y canlyniad unigol gwaethaf dynnu'r sgôr islaw'r band hwnnw. Mae'r ddwy reol yn cyfrif, a dyna pam mae un elfen wan yn costio mwy nag y mae'n ymddangos.

1

HYLENDID

Sut y caiff y bwyd ei drin

Paratoi, coginio, ailgynhesu, oeri a storio. Yr hyn mae'r swyddog yn gweld pobl yn ei wneud go iawn.



2

STRWYTHUR

Cyflwr y safle

Glendid, cynllun, goleuo, awyru, rheoli plâu, a chyflwr gwneuthuriad yr adeilad.



3

HYDER

Sut rydych yn rheoli diogelwch bwyd

Eich systemau, cofnodion a hyfforddiant — ac a yw'r swyddog yn credu y bydd y safonau'n dal yno fis nesaf.



Y drydedd elfen yw'r un lle mae busnesau'n gwneud yn wael heb sylweddoli. Gall swyddog weld cegin lân. Yr hyn na all ei weld, oni bai eich bod yn ei ddangos, yw a oedd hi'n lân ddoe.

Busnesau nad ydynt yn cael sgôr

- Safleoedd risg isel na fyddai'r rhan fwyaf yn eu hystyried yn fusnesau bwyd — fel siopau papurau newydd, fferyllfeydd neu ganolfannau ymwelwyr, os yw eu holl fwyd wedi'i lapio ymlaen llaw ac nad oes angen ei gadw'n oer.
- Gwarchodwyr plant, a busnesau sy'n darparu gwasanaethau gofal yng nghartref rhywun.

Ailymweld, ailsgorio ac apelio

Nid yw sgôr yn barhaol. Os ydych wedi unioni'r hyn a welodd y swyddog, gallwch ofyn am ymweliad arall — ac mae gennych hawliau os ydych yn credu bod y sgôr yn anghywir.

Gofynnwch am ailymweliad

Ar ôl i chi ddatrys y problemau, gallwch ofyn i'r cyngor a arolygodd eich busnes am arolygiad ailsgorio. Gwnewch y cais yn ysgrifenedig, dywedwch beth rydych wedi'i newid a dangoswch dystiolaeth. Mae'r swyddog yn ymweld heb rybudd ac yn edrych ar y busnes cyfan — felly gall y sgôr fynd i lawr yn ogystal ag i fyny.

Daw ailymweliad â thâl o fewn tri mis i chi ofyn — mae pob awdurdod yng Nghymru a Gogledd Iwerddon yn codi ffi, a rhai yn Lloegr hefyd. Ni ddaw un am ddim fel arfer tan dri mis ar ôl yr arolygiad, a dim ond un ailymweliad am ddim a gewch rhwng arolygiadau a raglennir.

Apeliwch yn erbyn y sgôr

Os ydych yn credu nad yw'r sgôr yn adlewyrchu'r safonau adeg yr arolygiad, gallwch apelio i'r awdurdod lleol. Gwnewch hynny'n ysgrifenedig — o fewn 21 diwrnod ar ôl cael gwybod am eich sgôr yng Nghymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon, neu o fewn 14 diwrnod yn yr Alban.

Caiff sgôr o 5 ei chyhoeddi cyn gynted ag y caiff ei huwchlwytho. Caiff sgôr o 0 i 4 ei dal yn ôl am dair i bum wythnos ar ôl yr arolygiad, er mwyn gadael amser i apelio.

Hawl i ymateb

Gallwch gyflwyno datganiad byr i'w gyhoeddi ochr yn ochr â'ch sgôr — er enghraifft, i esbonio bod problem wedi'i datrys ers hynny. Nid yw'n newid y sgôr, ond caiff ei gyhoeddi gyda hi.

Am ddim, ac yn werth ei wneud os oes cyddestun y byddai cwsmer am ei wybod.



Beth sydd ei angen go iawn i gael 5

Nid gwobr am gegin daclus yw sgôr o 5. Dyma sy'n digwydd pan fydd pob un o'r tair elfen a asesir yn gryf ar yr un pryd, a chithau'n gallu profi hynny.

1 Dilyn gweithdrefnau diogel

Storio, paratoi, coginio, oeri ac ailgynhesu wedi'u gwneud yr un ffordd ym mhob gwasanaeth, gan bawb.

2 Tystiolaeth ysgrifenedig

Cofnodion sy'n dangos bod y mesurau rheoli wedi'u rhoi ar waith go iawn — wedi'u dyddio, a'u llofnodi gan bwy bynnag a'u gwnaeth.

3 Staff hyfforddedig

Pawb wedi'u hyfforddi i'r lefel y mae eu swydd yn ei gofyn, yn gallu esbonio beth maen nhw'n ei wneud a pham, gyda chofnod hyfforddiant wedi'i ddyddio i bob un.

4 Safle mewn cyflwr da

Glân, wedi'i gynnal a'i gadw'n dda, heb blâu, ac wedi'i gynllunio fel nad yw bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta byth yn dod i gysylltiad.

5 Offer addas i'w ddefnyddio

Yn gweithio, yn lân, wedi'i raddnodi lle mae hynny'n bwysig, gyda threfn cynnal a chadw y tu ôl iddo yn hytrach na hanes o atgyweiriadau.

6 System rheoli sy'n dal ei thir

System rheoli diogelwch bwyd ysgrifenedig yn seiliedig ar HACCP — Safer Food, Better Business i'r rhan fwyaf o fusnesau bach — a gedwir yn gyfredol yn hytrach na'i llenwi unwaith.



Beth i'w ddisgwyl gan y swyddog

Mae gan swyddogion ddyletswyddau hefyd. Mae eu gwybod yn gwneud yr ymweliad yn llai anghyfforddus, ac yn eich helpu i wahaniaethu rhwng gofyniad cyfreithiol ac awgrym.

- ☐ Dylen nhw gyflwyno eu hunain a dangos prawf adnabod cyn dechrau.
- ☐ Dylen nhw fod yn broffesiynol ac yn gwrtais drwy gydol yr ymweliad.
- ☐ Dylen nhw esbonio beth maen nhw'n ei ganfod, a rhoi arweiniad adeiladol ar sut i'w unioni.
- ☐ Dylen nhw egluro pa faterion sy'n **ofynion cyfreithiol** a pha rai sy'n **arfer da a argymhellir**. Mae gennych hawl i ofyn pa un yw pa un.
- ☐ Dylai unrhyw beth maen nhw'n dweud bod rhaid i chi ei wneud gael ei gadarnhau'n ysgrifenedig, gyda'r rheswm.
- ☐ Os ydyn nhw'n nodi achos o dorri'r gyfraith, dylen nhw ddweud wrthyh o dan ba gyfraith y mae'n dod.
- ☐ Dylech gael cyfnod rhesymol i gydymffurfio — oni bai bod risg uniongyrchol i iechyd y cyhoedd, ac os felly gallan nhw weithredu ar unwaith.
- ☐ Dylen nhw ddweud wrthyh sut i apelio yn erbyn penderfyniad neu gwyno amdano.



Y gyfraith y maen nhw'n ei dilyn

Mae gorfodi diogelwch bwyd yn y DU yn seiliedig ar y **Food Safety Act 1990** — yng Ngogledd Iwerddon, y **Food Safety (Northern Ireland) Order 1991** — gyda'r **Food Safety and Hygiene (England) Regulations 2013** a'r rheoliadau cyfatebol yng Nghymru, yr Alban a Gogledd Iwerddon, a **Regulation (EC) 852/2004** ar hylendid deunyddiau bwyd (cyfraith a gymathwyd). Mae swyddogion yn rhoi pwyntiau i bob elfen o dan y **Food Law Code of Practice**; mae **FHRS Brand Standard** yr ASB yn eu troi'n sgôr. Yng Nghymru a Lloegr, gall unrhyw fusnes ymuno â chynllun **Primary Authority**, yn uniongyrchol neu drwy gymdeithas fasnach, i gael cyngor gan un awdurdod lleol, a rhaid i gynghorau eraill ei barchu.

Nid yw swyddogion yn rhoi marciau am waith da, ond pwyntiau am yr hyn sydd o'i le ym mhob un o'r tair elfen — felly **mae ychydig o bwyntiau'n ganlyniad da**. Yna caiff y pwyntiau eu troi'n sgôr o 0 i 5.

Cyn i'r swyddog gyrraedd

Y pethau sydd ar goll amlaf pan fydd swyddog yn cerdded i mewn. Does dim un ohonyn nhw'n cymryd yn hir; mae pob un yn anodd ei gyflwyno yn y fan a'r lle.

- | | |
|---|--|
| ☐ Eich system rheoli diogelwch bwyd, wedi'i chwblhau a'i llofnodi hyd heddiw. | ☐ Cofnodion rheoli plâu, gan gynnwys unrhyw adroddiadau ymweliadau gan gontractwyr. |
| ☐ Eich gwybodaeth am alergenau, yn gyflawn ac yn cyfateb i'r fwydlen — a label â'r cynhwysion, alergenau wedi'u pwysleisio, ar bopeth a becynnir cyn ei archebu. | ☐ Rhestr cyflenwyr a chofnodion danfoniadau, gan gynnwys unrhyw beth rydych wedi'i wrthod. |
| ☐ Prawf o gofrestru gyda'r awdurdod lleol — mae'n ofynnol o leiaf 28 diwrnod cyn i chi ddechrau masnachu. | ☐ Cyfleusterau golchi dwylo wedi'u stocio: dŵr poeth, sebon, a ffordd o sychu dwylo. |
| ☐ Cofnodion hyfforddiant ar gyfer pob aelod o staff, gan gynnwys unrhyw un a ddechreuodd y mis hwn. | ☐ Sinc dynodedig ar gyfer paratoi bwyd, ar wahân i'r cyfleusterau golchi dwylo. |
| ☐ Thermomedr chwiliedydd sy'n gweithio ac wedi'i raddnodi — a'r cofnod graddnodi. | ☐ Pecyn cymorth cyntaf wedi'i stocio, gan gynnwys plastrau glas y gellir eu canfod. |
| ☐ Cofnodion tymheredd ar gyfer oergelloedd, rhewgelloedd a chadw bwyd yn boeth. | ☐ Gwastraff wedi'i storio a'i symud yn iawn, gyda biniau sy'n cau. |
| ☐ Amserlenni glanhau sy'n dangos beth sy'n cael ei wneud, pa mor aml, a chan bwy. | ☐ Offer diogelwch tân yn ei le a heb ddod i ben — nid yw'n rhan o'ch sgôr hylendid, ond bydd swyddog yn dweud hynny os yw'n amlwg o'i le. |
| | ☐ Cofnod o salwch staff — pwy roddodd wybod am beth, a phryd y daethon nhw'n ôl at drin bwyd. |



Gweithdrefnau diogelwch a hylendid bwyd

Sut y caiff bwyd ei drin — y gyntaf o'r tair elfen a asesir.

	IE	NA	ANGEN GWEITHREDU
1 Ydy staff yn rhoi gwybod am salwch, ac yn cadw draw o drin bwyd tan 48 awr ar ôl i ddolur rhydd neu chwydu ddod i ben?			
2 Ydy cemegion glanhau'n cael eu storio'n ddiogel ac ar wahân i fwyd?			
3 Ydy offer yn cael ei gynnal a'i gadw, a'i lanhau, yn rheolaidd?			
4 Ydy staff yn gwisgo dillad amddiffynnol glân a phriodol?			
5 Ydy staff yn dilyn arferion diogel wrth drin bwyd?			
6 Ydy'r holl fwyd yn dod o gyflenwyr cymeradwy sydd wedi'u cofnodi?			
7 Ydy gwastraff bwyd yn cael ei wahanu a'i waredu'n gywir?			
8 Ydy bwyd wedi'i rewi yn cael ei ddadmer mewn oergell, mewn cynhwysydd wedi'i orchuddio?			
9 Ydy bwyd wedi'i goginio yn cael ei oeri a'i roi yn yr oergell o fewn 90 munud?			
10 Ydy bwyd a gedwir yn boeth ar 63 °C neu uwch, a'r offer wedi'i gynhesu ymlaen llaw?			
11 Ydy bwyd yn cael ei goginio i dymheredd craidd diogel — 75 °C am 30 eiliad, neu gyfuniad cyfatebol?			
12 Ydy bwyd yn yr oergell ar 8 °C neu is, a bwyd wedi'i rewi ar -18 °C neu is?			
13 Ydy bwyd wedi'i baratoi a chynhwysion agored wedi'u marcio â dyddiad, a'u gwirio bob dydd rhag ofn eu bod wedi dod i ben?			
14 Ydy pob eitem o fwyd wedi'i gorchuddio, ei lapio neu ei storio mewn cynhwysydd caeedig?			
15 Ydy cynhwysion sy'n cynnwys alergenau wedi'u selio, eu labelu'n glir, a'u paratoi gydag offer neu le ar wahân?			
16 Ydy offer â chod lliw yn cael ei ddefnyddio'n gywir i atal croeshalogi?			
17 Ydy offer ar wahân, wedi'i labelu'n glir, yn cael ei ddefnyddio ar gyfer bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta?			
18 Ydy bwydydd wedi'u coginio a bwydydd parod i'w bwyta'n cael eu cadw ar wahân i fwyd amrwd wrth eu storio a'u paratoi?			
19 Ydy mannau golchi dwylo'n hygyrch, wedi'u stocio ac yn cael eu defnyddio go iawn?			
20 Ydy staff yn bodloni safonau hylendid personol — dillad glân, gwallt wedi'i glymu'n ôl, dim gemwaith na farnais ewinedd?			

Gofynion strwythurol

Y safle ei hun — yr ail elfen a asesir.

		IE	NA	ANGEN GWEITHREDU
21	Ydy gweithdrefnau brys a llwybrau allan wedi'u diffinio'n glir a heb rwystr?			
22	Oes man glân, dynodedig ar gyfer egwylliau staff?			
23	Ydy'r cyfleusterau golchi llestri a golchi offer yn ddigonol ar gyfer maint y gwaith?			
24	Ydy ffenestri a drysau wedi'u gosod yn gywir a'u selio rhag plâu?			
25	Ydy'r nenfydau'n gadarn ac yn cael eu cynnal a'u cadw i atal halogiad?			
26	Ydy'r llawr yn atal llithro, yn gadarn ac yn hawdd ei lanhau?			
27	Ydy mynediad i'r safle'n cael ei reoli i atal pobl heb awdurdod rhag dod i mewn?			
28	Ydy'r cyfleusterau gwaredu a storio gwastraff yn ddigonol?			
29	Ydy cyfleusterau glanweithdra'r staff yn ddigonol ac wedi'u cynnal a'u cadw'n dda?			
30	Ydy'r safle'n cael ei gadw mewn cyflwr da?			
31	Ydy'r adeilad wedi'i ddiogelu rhag plâu?			
32	Ydy mannau storio'n lân, yn sych ac yn ddigonol ar gyfer y stoc a gedwir?			
33	Ydy'r offer wedi'i leoli fel bod croeshalogi yn cael ei atal?			
34	Ydy'r systemau draenio'n ddigonol ac yn gweithio'n iawn?			
35	Oes cyflenwad digonol o ddŵr poeth ac oer sy'n ddiogel i'w yfed?			
36	Ydy'r goleuo'n ddigonol ar gyfer glanhau ac ar gyfer arolygu?			
37	Ydy'r awyru'n ddigonol i osgoi anwedd a llwydni?			
38	Ydy arwynebau a gorffeniadau'n llyfn, yn anhydraid ac yn hawdd eu glanhau?			
39	Ydy cynllun y gegin yn cadw prosesau bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta ar wahân?			
40	Oes mannau ar wahân ar gyfer paratoi bwyd amrwd a bwyd wedi'i goginio?			

Hyder mewn rheolaeth

Eich systemau a'ch cofnodion — y drydedd elfen a asesir, a'r un sy'n cael y canlyniad gwaethaf amlaf.

		IE	NA	ANGEN GWEITHREDU
41	Oes system rheoli diogelwch bwyd wedi'i dogfennu, yn seiliedig ar HACCP?			
42	Ydy hi'n benodol i'r busnes hwn, yn hytrach na thempled gwag?			
43	Ydy hi wedi'i hadolygu yn ystod y deuddeg mis diwethaf, neu ar ôl unrhyw newid?			
44	Ydy'r gwiriadau agor a chau dyddiol wedi'u cwblhau a'u llofnodi?			
45	Ydy'r cofnodion tymheredd yn gyflawn, a bylchau wedi'u hesbonio?			
46	Lle mae gwiriad wedi methu, ydy'r camau cywiro wedi'u cofnodi gyda'r gwiriad hwnnw?			
47	Ydy amserlenni glanhau'n cael eu llofnodi gan y person a wnaeth y gwaith?			
48	Oes cofnod o raddnodi'r thermometr chwiliedydd?			
49	Ydy cofnodion cyflenwyr a danfoniadau'n cael eu cadw, gan gynnwys danfoniadau a wrthodwyd?			
50	Ydy gwybodaeth am alergenau wedi'i dogfennu ac yn gyfredol, ar gael i bawb sy'n gweini, ac ar label popeth a becynnir cyn ei archebu?			
51	Oes cofnodion hyfforddiant yn cael eu cadw ar gyfer pob aelod o staff?			
52	Ydy pawb wedi'u hyfforddi i'r lefel y mae eu rôl yn ei gofyn?			
53	Oes tystiolaeth o hyfforddiant gloywi, nid dim ond hyfforddiant cynefino?			
54	Ydy cofnodion rheoli plâu ac adroddiadau contractwyr yn cael eu cadw ar y safle?			
55	Oes nodiadau trosglwyddo gwastraff wedi'u cadw?			
56	Oes cofnod o unrhyw gŵyn gan gwsmer am ddiogelwch bwyd, a'r hyn a wnaed?			
57	All person a enwir esbonio'r system os nad yw'r rheolwr yno?			
58	Ydy cofnodion yn cael eu cadw'n ddigon hir i ddangos patrwm, nid dim ond yr wythnos hon?			
59	Fyddai'r cofnodion yn gwneud synnwyr i rywun nad yw erioed wedi bod yma?			
60	Allech chi gyflwyno'r cyfan uchod o fewn deg munud i rywun ofyn amdano?			

Sut mae pwyntiau'n troi'n sgôr

Mae swyddogion yn sgorio pob un o'r tair elfen ar wahân. Rhoddir pwyntiau am yr hyn sydd **o'i le**, felly mae ychydig o bwyntiau'n ganlyniad da. Caiff y tair eu hadio, ac yna defnyddir ail reol: ni chaiff unrhyw elfen sgorio dros uchafswm, neu bydd y sgôr yn gostwng beth bynnag yw'r cyfanswm.

Y BANDIAU

CYFANSWM PWYNTIAU	A DIM UN ELFEN DROS	SGÔR	
0–15	Dim un elfen dros 5	5	Da iawn
20	Dim un elfen dros 10	4	Da
25–30	Dim un elfen dros 10	3	Boddhaol ar y cyfan
35–40	Dim un elfen dros 15	2	Angen gwella
45–50	Dim un elfen dros 20	1	Angen gwella'n fawr
Dros 50	—	0	Angen gwella ar frys

ENGHREIFFTIAU GWEITHIEDIG

5, 5, 20 CYFANSWM 30 · UCHAF 20 1

Byddai'r cyfanswm yn awgrymu 3, ond cafodd un elfen 20 pwynt — dros yr uchafswm o 10 ar gyfer y band hwnnw — felly mae'r sgôr yn disgyn i 1.

0, 5, 10 CYFANSWM 15 · UCHAF 10 4

Mae cyfanswm o 15 yn y band uchaf, ond 5 yw'r uchafswm ar gyfer sgôr o 5. Y nifer uchaf o bwyntiau mewn un elfen yw 10, felly 4 yw'r sgôr.

5, 5, 5 CYFANSWM 15 · UCHAF 5 5

Cytbwys, a dim byd dros yr uchafswm. Dyma sut olwg sydd ar sgôr o 5.

Dyma pam mae un elfen wan yn costio mwy i chi na sawl mân broblem yma ac acw. Mae busnes â 5, 5, 20 wedi gwneud yn dda mewn dwy o'r tair elfen, ac mae'n dal i gael sgôr o 1.

Trwsiwch y gwaith papur, yna profwch hynny.

Mae'r canllaw hwn yn paratoi'r safle a'r cofnodion ar gyfer arolygiad. Y gweddill yw dangos i swyddog fod pethau fel hyn ddoe hefyd — sef problem cadw cofnodion, nid problem glanhau.

Hyfforddwch y tîm

Cyrsiau safon CPD gyda thystysgrif wriadwy wedi'i dyddio i bob aelod o staff — cofnod hyfforddiant clir i'w ddangos i swyddog o dan Hyder mewn Rheolaeth.

Cadwch y cofnodion

Mae ap GFH yn disodli'r dyddiadur papur: gwiriadau dyddiol, tymheredd oergelloedd, glanhau ac alergenau, wedi'u llofnodi a'u dyddio wrth iddynt ddigwydd.



Cyfieithiad yw hwn. Os yw unrhyw beth ynddo'n wahanol i argraffiad Saesneg y canllaw hwn, yr argraffiad Saesneg sy'n berthnasol.

This is a translation. If anything in it differs from the English edition of this guide, the English edition is the one that applies.

Mae Good Food Hygiene yn gweithredu canllawiau'r Asiantaeth Safonau Bwyd; nid yw wedi'i arnodi, ei gymeradwyo na'i ardystio gan yr ASB. Mae'r canllaw hwn yn crynhoi'r Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd fel y mae ar ddyddiad ei gyhoeddi, ac fe'i darperir er gwybodaeth gyffredinol. Nid cyngor cyfreithiol ydyw, ac nid yw'n disodli'r Food Law Code of Practice na chanllawiau gan eich awdurdod lleol eich hun, a nhw yw'r awdurdod o hyd ar sut y caiff eich busnes ei sgorio.