

Mae'n dod yn haws adnabod hylendid bwyd da



Bwyta allan? Bwyta gartref?

Cymerwch gip ar y sgôr hylendid bwyd

Mae'r Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd yn ei gwneud yn haws i chi ddewis safleoedd sydd â safonau hylendid bwyd da wrth fwyta allan neu siopa am fwyd. Mae'r sgôr hylendid bwyd yn rhoi gwybod i chi am safonau hylendid bwytai, tafarndai, caffis, siopau tecawê, gwestai a mannau eraill lle gallwch fwyta allan, yn ogystal ag archfarchnadoedd a siopau bwyd eraill.

Mae'r cynllun yn cael ei weithredu gan awdurdodau lleol yng Nghymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon, mewn partneriaeth â'r Asiantaeth Safonau Bwyd.

Adnabod hylendid bwyd da

Pan fyddwch chi'n bwyta allan neu'n siopa am fwyd, cofiwch chwilio am sticer yn y ffenestr neu ar y drws, neu dystysgrif wedi'i harddangos ar y safle, a fydd yn dangos i chi sgôr hylendid bwyd y busnes hwnnw. Caiff busnesau eu hannog i arddangos y sticeri a'r dystysgrifau hyn mewn man amlwg lle gallwch eu gweld yn hawdd.

Mae'r Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd yn gynllun newydd sbon. Mae hyn yn golygu nad yw pob busnes bwyd wedi cael sgôr eto. Os ydych chi'n dymuno ymweld â busnes bwyd, ond nad yw'n arddangos sticer neu dystysgrif, gallwch holi aelod o'r staff.

Gallwch hefyd chwilio am sgoriau hylendid ar-lein drwy food.gov.uk/ratings – cliciwch ar 'Cymraeg'.

Mwy am y sgoriau hylendid

Mae pob busnes yn cael sgôr hylendid yn dilyn arolygiad rheolaidd gan swyddog diogelwch bwyd o awdurdod lleol y busnes. Mae'r sgôr yn rhoi gwybod i chi beth oedd safon yr hylendid adeg yr arolygiad.

Gall busnes gael un o chwe sgôr bosibl. Mae'r sgoriau hyn ar raddfa o '0', sy'n golygu bod angen gweithredu ar unwaith, i '5', sy'n golygu bod y busnes â safonau hylendid 'da iawn'. Dylai pob busnes allu cael y sgôr hon.

Nid yw'r sgôr hylendid bwyd yn ymwneud ag ansawdd y bwyd.

Beth sy'n cael ei arolygu?

Mae'r swyddog diogelwch bwyd sy'n arolygu busnes yn edrych i weld i ba raddau y mae busnes yn cydymffurfio â'r gyfraith hylendid bwyd drwy edrych ar:

- pa mor hylan y mae bwyd yn cael ei drin – sut y caiff ei baratoi, ei goginio, ei oeri a'i storio
- cyflwr strwythur yr adeilad gan gynnwys glanweithdra, cynllun, golau, awyru, offer a chyfleusterau eraill
- sut y mae'r busnes yn rheoli ac yn cofnodi'r camau y mae'n eu cymryd i sicrhau bod bwyd yn ddiogel.

Bydd y swyddog diogelwch bwyd yn egluro i berchennog neu reolwr y busnes pa welliannau sydd eu hangen a sut y gallant gael sgôr uwch.

Chwilio yn eich ardal

A oes gan eich hoff fwyty, siop tecawê neu siop fwyd safonau hylendid da? I gael gwybod, ewch i food.gov.uk/ratings – cliciwch ar 'Cymraeg'

Mae'r Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd yn gynllun newydd sbon. Mae hyn yn golygu na fydd pob busnes wedi cael sgôr hyd yma, ond mae mwy o fusnesau yn cael eu sgorio bob dydd.

