Canllaw Cyflenwi Bwyd a Chludfwyd

Yn dilyn cyfyngiadau newydd y Llywodraeth a osodwyd ar dafarndai, tai bwyta, caffis ac yn y blaen yn ystod pandemig Coronafeirws (COVID-19) mae'n bosibl y byddwch am newid y modd y mae eich busnes yn gweithredu ac yn arallgyfeirio, er enghraifft, drwy ystyried hysbysebu a darparu bwyd o'ch bwydlen arferol neu seigiau i'w cyflenwi neu fel cludfwyd.

Gall hyn fod yn wasanaeth gwych i'r gymuned yn enwedig gan fod gweithwyr allweddol yn gweithio oriau hir ac am gael bwyd twym yn hawdd a bod y rhai sy'n hunan ynysu yn dechrau ceisio ffyrdd amgen o gael y bwyd maen nhw am ei fwynhau yn eu cartrefi eu hunain.

Mae'n iawn gwneud hyn ond mae yna rai camau ychwanegol y dylech eu hystyried:

Dylid defnyddio'r cyngor dilynol ar y cyd â, ac yn atodol at bolisi bwyd y busnes ei hun (Bwyd Diogelach Gwell Busnes (BDGB) neu gyffelyb). Os nad ydych chi'n defnyddio BDGB yna dylech ddiweddaru eich system rheoli diogelwch bwyd yn unol â hynny.

Mae angen hysbysu'r holl staff o gefndir Coronafeirws gan gynnwys llwybrau trosglwyddiad, symptomau a'r hyn i'w wneud os yw staff yn mynd yn sâl, gofynion hunan ynysu a gwybodaeth berthnasol arall er mwyn bod yn effeithiol wrth reoli lledaeniad Coronafeirws. Mae'r Llywodraeth wedi cyflwyno canllawiau am COVID-19 i gyflogeion a busnesau.

Mae'r cyngor yn newid yn gyflym wrth i'r feirws fynd rhagddo, ac mae'n bosibl y bydd angen adolygu'r nodyn canllaw hwn yn ddiweddarach os yw cyngor y Llywodraeth neu'r diwydiant yn newid.

Trosglwyddiad Covid-19

Mae cyngor gwyddonol cyfredol yn dweud ei fod yn hynod annhebygol fod COVID-19 yn lledaenu drwy fwyd. Mae'r canlynol i gyd yn llwybrau trosglwyddiad: cyswllt agos ag unigolyn sydd wedi heintio drwy disian, peswch, rhoi llaw ar eich wyneb (llygaid a thrwyn) ac mae angen eu hatal gyda hylendid dwylo da ac ymbellhau cymdeithasol.

Tybir bod COVID-19 yn goroesi ar arwyneb caled am hyd at 3 dydd a dyna pam fo trefn glanhau a diheintio trylwyr drwy gydol taith y cwsmer yn hanfodol i isafu'r lledaeniad.

Cofrestriad Bwyd

Os nad ydych eisoes wedi cofrestru â'r Cyngor fel busnes bwyd, rhaid i chi gwblhau ffurflen gofrestru – gweler y ddolen isod -

register.food.gov.uk/new/wrexham

Os ydych eisoes wedi cofrestru ond yn cynllunio newid y ffordd rydych yn gweithredu bwyd yn cynnwys cyflenwi, neu unrhyw newid sylweddol arall, er enghraifft darparu bwyd i grwpiau bregus, mae angen i chi roi gwybod i'ch awdurdod lleol. Y ffordd hawsaf o wneud hyn yw drwy e-bost - foodandfarming@wrexham.gov.uk

Archebu

Os oes gwefan gennych neu ffurfiau eraill o hysbysebu, rhaid i chi gyfathrebu'n glir fod yn rhaid i gwsmeriaid ofyn ynghylch alergeddau ac anoddefgarwch wrth archebu. Dyma enghraifft o'r geiriad gallech ei ddefnyddio.

Alergeddau: Dylai unrhyw hysbysebu / bwydlen gynnwys prompt alergen i annog pawb sydd ag alergedd neu ofyniad dietegol i ymholi amdano ymlaen llaw. Os oes gennych wefan, dylech osod arwydd clir arni yn datgan:

"Alergedd bwyd ac Anoddefgarwch bwyd: Siaradwch â'n staff am y cynhwysion yn eich bwyd cyn gosod eich archeb"

Neu, os na allwch warantu cynhyrchu bwyd sy'n rhydd o alergeddau defnyddiwch y datganiad canlynol:

"Alergedd bwyd ac Anoddefgarwch bwyd: Siaradwch â'n staff am y cynhwysion yn eich bwyd cyn gosod eich archeb. Er ei fod yn bosibl nad yw pryd yn cynnwys alergen penodol, yn sgil yr amrywiaeth eang o gynhwysion a ddefnyddir yn ein cegin, mae'n bosibl y bydd risg o draws halogiad gan gynhwysion eraill. Gofynnwch i'n staff am wybodaeth bellach. Dylid dilyn gwybodaeth alergedd Bwyd Diogelach Gwell Busnes (BDGB)/ neu gyffelyb a dod i benderfyniad a ellir arlwyo ar gyfer unrhyw alergedd penodol ai peidio."

Pan fydd cwsmer yn ffonio i archebu, dylech ofyn a oes gan y cwsmer, neu unrhyw bobl a fydd y bwyta'r bwyd, unrhyw alergeddau neu anoddefgarwch. Os oes, nodwch eu gofynion a sicrhau fod eu bwyd yn cael ei baratoi'n ddiogel a'i labelu'n glir. Ble y bo'n bosibl dylai un aelod o'r staff fod yn gyfrifol am baratoi a chludo'r pryd hwnnw. Dylai unrhyw fwyd sy'n cael ei baratoi ar gyfer cwsmeriaid ag alergeddau gael ei storio ar wahân cyn ei gludo ac yn ystod y cludiant.

Cofiwch y gall ymateb alergaidd i gynhwysion fod yn farwol.

Gellir dod o hyd i gyngor pellach am reoli alergeddau yma:

- https://www.food.gov.uk/business-guidance/allergen-guidance-for-food-businesses
- https://www.businesscompanion.info/en/quick-guides/food-and-drink/food-allergens-and-intolerance

Yng Nghymru, os oes gennych fwydlen benodol wedi ei datblygu ar gyfer cyflenwi bwyd, mae Cyfraith Cymru yn gofyn i chi wneud pobl yn ymwybodol sut i wirio eich Sgôr Hylendid Bwyd. Er mwyn gwneud hynny, mae angen ychwanegu'r canlynol at bob deunydd hyrwyddo.

"Ewch i 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 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 (a) maint teip o leiaf 9 pwynt 'Times New Roman' heb ei gulhau; a (b) bod gwagle rhwng llinellau testun sydd o leiaf 3mm.

Golchi Dwylo

Sicrhewch fod staff yn golchi dwylo'n rheolaidd a bod digon o sebon gwrthfacteria wrth bob sinc a thywelion papur a bod dŵr cynnes a glân ar gael o'r tap. Dylech olchi dwylo ar yr adegau hyn;

- Wrth gyrraedd gwaith
- Wrth fynd i mewn i'r ardal wasanaeth
- Cyn trin a thrafod bwyd
- Ar ôl cyffwrdd ag unrhyw beth y mae cwsmer, staff neu yrwyr cyflenwi wedi ei halogi
- Ar ôl cyffwrdd ag arwynebau sy'n gwneud cyswllt â dwylo fel rheiliau llaw, dolenni drysau
- Bob tro ar ôl defnyddio'r toiled, neu wrth fynd i mewn i ardaloedd toiled
- Ar ôl cyffwrdd â'ch wyneb, tisian neu besychu
- Rhwng POB tasg
- Ar ôl glanhau
- Ar ôl bod i'r toiled
- Ar ôl smygu
- Ar ôl trin a thrafod ac agor pecynnau, arian, derbynebau a chyflenwadau glanhau
- Ar ôl tynnu menig a ffedog a chyn gwisgo rhai newydd
- Ar unrhyw adeg pan fo'ch dwylo wedi eu halogi
- Ar ôl cyffwrdd â sbwriel
- Yn rheolaidd!

Paratoi / coginio / pacio bwyd

Dylai eich pecyn / neu gyffelyb ar gyfer Bwyd Diogelach Gwell Busnes gael ei ddiweddaru / ei wella i adlewyrchu'r gwasanaeth cyflenwi / cludfwyd a sut y caiff ei gynnig yn ddiogel.

Os ydych chi'n dechau paratoi/ cynhyrchu eitemau newydd i'r fwydlen y mae'n bwysig fod rhain yn cael eu cynhyrchu mewn modd hylan yn enwedig o ran rheoli croes-halogi. Gwnewch yn siŵr fod bwyd amrwd yn cael ei gadw ar wahân oddi wrth fwyd sy'n barod i'w fwyta. Peidiwch â gadael i unrhyw fwyd sydd wedi ei baratoi'n barod gael ei halogi (nac offer ar gyfer bwyd sy'n barod i'w fwyta) gan unrhyw beth a allai fod mewn cyswllt â chig amrwd neu lysiau gwraidd brwnt.

Cynghorir bod bwyd yn cael ei gynnig wedi ei goginio ac yn barod i'w fwyta ar unwaith hynny yw mae'n well i'r cwsmer osgoi oeri'r bwyd i'w fwyta yn ddiweddarach. Pennwch a ydych hefyd am goginio, oeri ac anfon bwyd allan yn oer i'w fwyta ar adeg diweddarach. Ar gyfer unrhyw fwyd y bwriedir ei ail-dwymo ar ddyddiad diweddarach a ddim ei fwyta ar unwaith pan fydd yn cyrraedd, dylech ddynodi erbyn pryd y dylid defnyddio'r bwyd.

Rhaid dilyn dulliau oeri bwyd diogel yn Bwyd Diogelach Gwell Busnes / neu gyffelyb a dylid cynghori'r cwsmer i aildwymo'n drylwyr, ble y bo'n briodol (yn uwch na 75°C /nes ei fod yn grasboeth) a'i fwyta ar yr un dydd. Dylai bwydydd sydd wedi eu coginio ac a fwriadwyd ar gyfer eu cadw'n oer gael eu hoeri mor gyflym ag sy'n bosibl hynny yw oeri o 55°C i 20°C oddi fewn i 2 awr ac yna ei drosglwyddo i amodau oeri. Rhaid cofnodi'r amseroedd y mae oeri yn dechrau ac yn gorffen.

Awgrymir eich bod yn cofnodi'r tymheredd craidd ar gyfer eich bwydydd risg uchel yn eich dyddiadur dyddiol BDGB. Ni ddylai bwyd gael ei goginio mor bell ymlaen llaw i'w weini ac mae angen cael darpariaeth ddigonol i'w gadw'n gynnes hyd nes y caiff ei anfon allan i'w gyflenwi ar 63°neu uwch.

Dylai'r bwyd gael ei becynnu mewn cynhwysydd tafladwy gyda chaead. Ni ddylai hwn gael ei ddychwelyd gan y cwsmer i'w ailddefnyddio. Sicrhewch fod y pecynnu yn cael ei gadw mewn amodau hylan yn eich busnes cyn ei ddefnyddio.

Dylech ddarparu nifer digonol o flychau wedi inswleiddio ar gyfer cyflenwi i sicrhau fod y bwyd yn cyrraedd y cwsmer ar dymheredd o 63°C neu uwch. Bydd y pellter a'r nifer o gyflenwadau sydd angen eu gwneud yn ffurfio rhan o'r ystyriaeth hon a chaiff ei argymell cadw pellteroedd yn eithaf byr a chyfyngu amser teithio i 30 munud.

Caiff ei awgrymu'n gryf fod y blwch wedi inswleiddio yn cael ei wneud allan o ddeunydd y gellir ei sychu hynny yw plastig neu debyg, yn hytrach na ffabrig lliain achos ni fyddai'n hawdd ei saniteiddio yn rheolaidd.

Dylech ddefnyddio dau gam i ddiheintio blychau wedi inswleiddio (y tu fewn a'r tu allan) ar ddechrau'r dydd cyn eu defnyddio i gario bwyd ac ar ôl gorffen cyflenwi, a hefyd yn rheolaidd drwy gydol y dydd. Dylai'r pecynnau ia gael eu saniteiddio yr un ffordd â'r blwch wedi inswleiddio. Gwiriwch eich bod yn defnyddio saniteiddwyr sy'n cydsynio â BSEN1276 a bod staff yn cadw at yr amser cyswllt cywir. Ar ddiwedd y shifft, golchwch bob arwyneb sydd wedi ei gyffwrdd llawer un waith yn rhagor cyn cau.

Bydd angen rhoi ystyriaeth i flwch wedi ei inswleiddio sydd ar wahân ar gyfer cyflenwi bwyd oer, hynny yw bwyd i'w aildwymo'n ddiweddarach yn y dydd neu bwdinau oer. Dylai'r rhain gael eu cyflenwi gyda nifer digonol o becynnau ia i sicrhau fod bwydydd oer yn cyrraedd ar dymheredd o 8°C neu'n oerach.

Dylech gyflawni gwiriadau ysbeidiol i sicrhau fod y bwyd yn cyrraedd yn ddigon poeth neu oer a chofnodi hyn yn y Dyddiadur FSM.

O ran cyflenwi bwyd ac os ydych chi'n paratoi unrhyw fwyd ymlaen llaw neu'n rhewi bwyd er mwyn ymdopi gyda chynnydd mewn galw bydd y pedair dogfen unigol hyn oddi wrth yr Asiantaeth Safonau Bwyd yn arbennig o ddefnyddiol i chi;

- **Oeri bwyd twym**
- **Rhewi**
- **Bwydydd parod**
- **Gwybodaeth am reoli alergen bwyd**

Rhaid i chi gadw cofnodion am bwy yr ydych wedi cyflenwi bwyd iddynt fel rhan o ofynion olrhain. Petai angen i chi newid cyflenwyr neu ddefnyddio rhai gwahanol, sicrhewch bod eu manylion yn cael eu cofnodi yn eich system diogelwch bwyd.

Ymbellhau cymdeithasol i staff

Mae'n hynod o bwysig fod staff yn cadw eu hunain ac eraill yn ddiogel. Rhaid i staff gadw 2m o bellter i ffwrdd o'i gilydd ar bob adeg, achos gallai pobl fod wedi eu heintio heb eu bod yn dangos symptomau eto. Sicrhewch fod yr holl staff yn deall yr hyn a ddisgwylir oddi wrthynt a gwnewch yn siŵr bod yr ardal waith yn cael ei hadolygu a'i haildrefnu os yw'n angenrheidiol i ganiatáu i hyn ddigwydd yn ddiogel. Er enghraifft, efallai bydd angen i chi osod rheolau ychwanegol i ddweud mai dim ond 1 person all gerdded mewn i'r ystafell oeri ar unrhyw adeg.

Sicrhewch fod y rheol 2m hwn yn gymwys ar bob adeg, yn y gegin, blaen tŷ, amser cinio ac amser egwyl a'ch bod yn monitro cydymffurfiaeth.

Defnyddio staff /cerbydau cyflenwi

Dylech chi wirio fod yswiriant car y gyrrwr sy'n cludo'r bwyd yn cynnwys defnydd busnes a bod y cerbyd yn ddiogel (copi MOT diweddaraf, neu debyg). Ni ddylid caniatáu smygu mewn cerbydau cyflenwi achos maen nhw'n cael eu hystyried i fod yn weithleoedd. Dylid hefyd ystyried amser gweithio a hyd yr amser gyrru. Gallwch wirio yma ar gyfer Rheolau Oriau Gyrru Bydd asesiad risg trylwyr yn sicrhau eich bod yn cydymffurfio gyda'r gyfraith ond os oes amheuaeth gwiriwch gyda'ch ymgynghorwyr cyfreithiol.

Ni ddylai bwyd fod yn agored i halogiad posibl yn ystod cludiant. Cadwch y tu fewn i'r cerbyd yn lân a pheidiwch â chludo bwyd gydag anifeiliaid na chemegolion fel tanwydd, olew a sebon golchi sgrin.

Dylai'r gyrrwr cyflenwi dderbyn hyfforddiant anwytho sylfaenol ar sut i drin a thrafod bwyd yn gywir a dylai monitro iechyd fod yn ei le. Mae angen i staff wirio'n ddyddiol i sicrhau nad ydynt yn dangos unrhyw symptomau perthnasol Coronafeirws (twymyn, peswch parhaol ac yn y blaen). Os felly, mae angen ei anfon adref ar unwaith yn ôl y canllawiau hunan ynysu.

Mae'r eithrio 48 awr arferol yn gymwys ar gyfer salwch cyfogi a dolur rhudd (ddim yn berthnasol i Coronafeirws).

Dylai'r gyrrwr, ble y bo'n bosibl osgoi dod i mewn i ardal y brif gegin ac osgoi gormodedd o gyswllt â staff y gegin. Awgrymir fod un aelod o staff y gegin yn gosod y bwyd yn y blwch a'i osod mewn ardal risg isel yn barod i'r gyrrwr ei gasglu a'i gludo. Dylai'r gyrrwr olchi dwylo gyda dŵr a sebon wrth gyrraedd y gegin ac wrth ddychwelyd i'r gegin.

Cyflenwi bwyd

Dylai bod digon o danwydd mewn cerbydau ar ddechrau'r broses gyflenwi ef mwyn isafu prynu tanwydd a thrin a thrafod pwmp petrol yn ystod yn broses gyflenwi. Os

oes tanwydd wedi cael ei brynu, yna dylid defnyddio menig plastig tafladwy a'u tynnu cyn mynd i mewn i'r cerbyd.

Ystyriwch sut y byddwch chi'n derbyn taliad, er enghraifft ymlaen llaw neu ar ôl ei gludo. Rhaid defnyddio systemau heb arian parod am resymau hylendid.

Os yw'n bosibl dylai gyrrwr gael saniteiddiwr dwylo sy'n cynnwys

60% + alcohol, ar ôl tynnu unrhyw fenig ac ar gyfer defnydd ysbeidiol rhwng cludo prydau at wahanol gwsmeriaid unigol.

Gorau oll os nad yw'r bwyd yn cael ei roi i'r cwsmer yn uniongyrchol gan y gyrrwr. Dylai bod man i'w adael wedi cael ei drefnu ymlaen llaw, fel stepen y drws. Yna gellir canu'r gloch/ curo'r drws ffrynt a gall y gyrrwr ymbellhau i 6 throedfedd (2m) yn ôl canllawiau Iechyd Cyhoeddus. Ni ddylai'r gyrrwr fynd i mewn i eiddo'r cwsmer ar unrhyw amod. Mae hyn yn arbennig o bwysig pan fo cwsmer un ai wedi hunan ynysu neu'n sâl.

Rhaid i chi sicrhau fod gennych system mewn lle i alluogi'r cwsmer i'ch hysbysu o unrhyw hunan ynysu / salwch cyn dod â'r bwyd.

Mae angen ystyried pan nad yw cwsmer yn ateb y drws a ddylid gadael y bwyd neu ei ddychwelyd. Wrth sefydlu amcangyfrif o'r amser bydd y bwyd yn cyrraedd y cwsmer a manylion cyswllt fel rhif ffôn dylai hynny helpu i isafu'r broblem hon.

Bwyd i'w Gludo i Ffwrdd

Os ydych chi'n cynllunio darparu bwyd y gall eich cwsmeriaid ei gasglu o'ch eiddo mae llawer o'r canllawiau uchod yn parhau'n gymwys. Dylech annog taliadau heb arian parod.

Dylech hefyd ddynodi ardal risg isel ar gyfer trosglwyddo'r bwyd. Dylai hwn fod yn ddigon pell o ardal y gegin ac yn bellter oddi wrth gynifer o staff ag sy'n bosibl. Dylai staff sy'n trosglwyddo'r bwyd osod y bwyd i lawr a chadw pellter synhwyrol i ffwrdd o'r cwsmer. Dylai'r ardal hon gael ei saniteiddio'n rheolaidd drwy gydol y dydd a dylai staff olchi eu dwylo wrth drosglwyddo i'r shifft nesaf. Dylech geisio mabwysiadu polisi un i mewn – un allan a hefyd ceisio trefnu slot amser casglu dynodedig ar gyfer cwsmeriaid er mwyn osgoi pobl yn ciwio y tu allan i'r adeilad. Os nad yw hyn yn bosibl yna dylech sicrhau fod system rheoli ciw yn cael ei ddefnyddio, y tu fewn a'r tu allan i'ch adeilad, gan sicrhau fod y gofyniad pellter o ddau fetr yn cael ei weithredu.

Gallech hefyd osod arwyddion; dyma awgrymiadau am eiriad:

Pellhau cymdeithasol. Er mwyn diogelu ein cwsmeriaid a'n staff ar yr adeg hon, rydym wrthi'n rheoli'r nifer o gwsmeriaid all ddod i mewn i'n hadeilad ar yr un pryd. Gwnewch yn siŵr eich bod yn sefyll 2 fetr ar wahân gan ddefnyddio llinellau wedi eu marcio ar y llawr. Pan fyddwch ar y blaen arhoswch y tu ôl i'r llinell nes i ni eich galw ymlaen. Diolch am eich dealltwriaeth a'ch cydweithrediad.

Londri

Mae gwisgoedd yn ffynhonnell posibl o drawsgludiad. Sicrhewch fod y staff yn gwisgo gwisgoedd glân ar bob achlysur. Rhaid i bob gwisg gael ei golchi ar dymheredd uwch na 60°C neu'n uwch neu defnyddiwch saniteiddiwr londri os na ellir golchi'r defnydd ar dymheredd mor uchel. Caiff ei argymell fel ymarfer safonol mewn busnesau bwyd fod gwisgoedd yn cael eu golchi'n fasnachol.

Os na allwch chi olchi eitemau ar unwaith, gadewch nhw mewn bagiau wedi selio am o leiaf 3 dydd a'u golchi fel y byddech yn ei wneud yn arferol.

Canllawiau / dolenni pellach

Cyngor am ddim oddi wrth Arbenigwyr

My Compliance People Maen nhw wedi cytuno i ddarparu cyngor **am ddim** yn ystod yr adegau digynsail hyn. Mae cefnogi'r gymuned croesawu i helpu busnesau i fasnachu'n ddiogel wrth galon y fenter hon wrth i fusnesau gamu i fyny i wasanaethau cymunedau ledled y DU. Mae gan My Compliance People gymuned o arbenigwyr diogelwch bwyd ffrilans annibynnol ac ymarferwyr iechyd amgylcheddol a all siarad gyda chi i roi'r cyngor sydd ei angen arnoch. Cysylltwch am gyngor **AM DDIM** drwy e-bostio covid19@mycompliancepeople.com

Mae'r Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB) wedi darparu cyngor i fusnesau – 'Sut i reoli busnes bwyd os ydych chi'n gwerthu nwyddau ar-lein, ar gyfer cludfwyd neu ar gyfer ei gyflenwi.'

Llacio rheolau cynllunio

Mae'r Llywodraeth wedi cyhoeddi llacio ar reolau cynllunio i gynorthwyo tafarndai a thai bwyta yn ystod pandemig Coronafeirws. Dros y deuddeg mis nesaf bydd safleoedd nad oedd wedi eu trwyddedu cyn hyn ar gael i weithredu ar gyfer cludfwyd a darparu bwyd a diod. Gellir dod o hyd i wybodaeth bellach am lacio rheolau cynllunio ar wefan www.gov.uk/

Trwydded Alcohol (Safle)

Gallwch gynnig gwasanaeth cludfwyd / cyflenwi alcohol os yw eich trwydded safle yn datgan "gwerthiant oddi ar y safle" neu "y ddau" o dan "Pan fo'r drwydded yn awdurdodi cyflenwi alcohol, boed hynny'n gyflenwadau ar a/neu oddi ar", fel arfer ar ail dudalen crynodeb y drwydded (rhan B) neu dudalen 2 rhan A.

Wrth gyflenwi alcohol sicrhewch fod gwiriadau yn cael eu cyflawni ac nad yw alcohol yn cael ei roi i unrhyw un o dan 18 oed.

Dim ond tan 23:00awr y gallwch ddarparu cludfwyd a diod oni bai fod gennych "Lluniaeth Hwyr yn y Nos" ar eich trwydded, os ydych chi'n cynnig cyflenwi yn hwyr

yn y nos, yna byddai angen cymryd taliad dros y ffôn neu drwy borth gwasanaeth cyflenwi ar-lein.

Pe byddech am eglurhad pellach ynghylch hyn neu am amrywio eich trwydded eiddo, cysylltwch â'r tîm Trwyddedu - licensingservice@wrexham.gov.uk

Os ydych am ragor o gyngor manwl am newid eich bwydlen neu eich gweithdrefnau diogelwch bwyd e-bostiwch foodandfarming@wrexham.gov.uk