

Atebion i'r adrannau **Gwirio eich gwybodaeth a Cwestiynau ymarfer yr e-asesiad**, ynghyd ag arweiniad ar gyfer y **Cwestiynau ymestyn a herio**

Sylwer: Mae'r arweiniad ar gyfer y Cwestiynau ymestyn a herio yn amlinellu'r testunau i'w cynnwys mewn atebion i gael marc da (gyda manylion, rhesymau ac enghreifftiau) mewn arholiad. Mae'r arweiniad hwn wedi'i gynllunio i'ch helpu a'ch rhoi ar ben ffordd, ond ni ddylech ei ystyried fel yr unig ateb y gallech ei roi.

Pennod 1: Cwestiynau Gwirio eich gwybodaeth – tudalen 13

1. Beth yw ystyr lletygarwch?

Darparu llety, prydau a diodydd i bobl.

2. Beth yw ystyr arlwyo?

Darparu gwasanaeth bwyd a diod i bobl mewn amrywiaeth o leoedd.

3. Pump o leoedd lle mae lletygarwch yn cael ei ddarparu?

Gwestai, tai llety, gwely a brecwast, tafarnau, tafarndai, ffermdai, gwersylloedd a pharciau gwyliau, cabanau teulu, gwersylla moethus (glampio), llongau mordeithio, trenau pellter hir, cwmnïau awyrennau, gwasanaethau traffordd, hosteli ieuencid.

4. Pump o leoedd lle mae arlwyo yn cael ei ddarparu?

Bwytai, bistro, ystafelloedd bwyta, ffreuturau, caffis, ystafelloedd te, siopau coffi, allfeydd tecawê a bwyd cyflym, tafarndai, barrau, clybiau, casinos, bwyd stryd, bwytai dros dro, faniau bwyd symudol/ar ochr ffordd, gwasanaethau traffordd, atyniadau i dwristiaid ac ymwelwyr (parciau thema, amgueddfeydd, swau, etc.), stadiymau chwaraeon, lleoliadau cyngherddau/gigs, ysbytai, ysgolion, carchardai, cartrefi gofal, cartrefi pobl (partïon, angladdau, etc.).

5. Pump o bethau mae cyflenwyr yn eu darparu ar gyfer y diwydiant Lletygarwch ac Arlwyo?

- Staff asiantaethau/gweithwyr cyflogedig (dros dro a pharhaol)
- Defnyddiau glanhau
- Diodydd
- Offer
- Arddangosiadau blodau
- Bwyd
- Dodrefn
- Gwasanaethau golchi (golchi a sychu dillad a dillad gwely, etc.)
- Llestri bwrdd – cyllyll, ffyr, llwyau, gwydrau, platiau, etc.
- Gwisgoed
- Gwaredu gwastraff

6. Tair ffordd wahanol mae bwyd yn cael ei weini i gwsmeriaid mewn lleoedd gwahanol?

- Gwasanaeth cownter: cerfdy, caffeteria, llif rhydd, gwasanaeth cownter â seddau, amlbwynt, bwffe, bwyd cyflym
- Gwasanaeth bwrdd – staff gweini
- Guéridon – gwasanaeth gweini oddi ar droli/symudol
- Arlwyo ar gyfer cludiant
- System werthu

7. Tri gwasanaeth lletygarwch ac arlwyo sy'n cael eu darparu gan fusnesau masnachol preswyl?

Llety/cadw tŷ/troi dillad gwely i lawr/gwasanaeth bwyd a diodydd yn yr ystafelloedd/cinio pecyn/prydau ffurfiol/cyfleusterau astudio a hyfforddi/ystafelloedd cynadledda/mynediad i'r Rhyngrwyd/gwasanaeth arlwyo ar gyfer cludiant.

8. Tri gwasanaeth lletygarwch ac arlwyo sy'n cael eu darparu gan fusnesau masnachol dibreswyl?

Bwyd a diodydd bwyta i mewn neu tecawê/ystafelloedd preifat ar gyfer busnes neu ddathliadau/cyfleusterau hyfforddi/ystafelloedd cyfarfod/mynediad i'r Rhyngrwyd.

9. Dau wasanaeth lletygarwch ac arlwyo sy'n cael eu darparu gan fusnesau anfasnachol preswyl?

Llety/bwyd a diodydd drwy'r dydd a'r nos.

10. Un gwasanaeth lletygarwch ac arlwyo sy'n cael ei ddarparu gan fusnesau anfasnachol dibreswyl?

Bwyd a diodydd.

11. Tri pheth mae rheolwr mewn busnes lletygarwch ac arlwyo yn gyfrifol amdany'n nhw?

- Rhedeg y busnes yn hwylus
- Materion ariannol

- Diogelwch eiddo
- Cyflogaeth/diswyddo staff
- Hyfforddi a datblygu staff
- Boddhad y cwsmer
- Datblygu a chynllunio'r busnes
- Iechyd, diogelwch a lles cwsmeriaid a staff
- Glanhau a chynnal a chadw adeiladau
- Sicrhau bod y busnes yn dilyn y deddfau iechyd, diogelwch a chyflogaeth
- Delio â phroblemau a chwynion

12. Tri pheth mae gweinydd mewn busnes lletygarwch ac arlwyyo yn gyfrifol amdany'n nhw?

- Cynrychioli a hyrwyddo'r busnes
- Gweithio'n uniongyrchol â chwsmeriaid a staff cefn tŷ
- Helpu cwsmeriaid i gyrraedd eu bwrdd
- Gweini prydau a diodydd i gwsmeriaid
- Cymryd bwciadau
- Cofrestru cwsmeriaid wrth iddyn nhw gyrraedd a gadael yr adeilad
- Delio â chwestiynau a phroblemau cwsmeriaid
- Clirio ac ailosod byrddau

13. Dau beth mae prif gogydd mewn busnes lletygarwch ac arlwyyo yn gyfrifol amdany'n nhw?

- Gweithgareddau, ymddygiad a lles pawb sy'n gweithio yn y gegin
- Cyflogi staff newydd
- Cynllunio ac ysgrifennu'r fwydlen
- Dewis, prynu a storio'r bwyd
- Hylendid a diogelwch bwyd
- Diogelwch personol
- Yr offer
- Cynhyrchu'r bwyd
- Rheoli cost rhedeg y gegin
- Trefnu a chynnal a chadw'r gegin

14. Dau beth mae rheolwr storfa mewn busnes lletygarwch ac arlwyyo yn gyfrifol amdany'n nhw?

- Prynu a threfnu cyflenwadau
- Storio cyflenwadau yn gywir
- Cadw rhestr o brisiau cyfredol ar gyfer yr holl stoc
- Cadw rhestr o'r pethau sydd mewn stoc – llyfr stoc
- Gwneud yn siŵr bod plâu yn cael eu rheoli
- Gwrio'r holl archebion a nwyddau gan gyflenwyr a chadw holl anfonebau, derbynebau, nodiadau trosglwyddo, negeseuon e-bost a datganiadau'r cyflenwyr mewn system ffeilio sydd wedi'i threfnu'n dda

15. Pum math o gogyddion gorsafoedd yn y frigâd gegin?

Cigydd, cogydd llysiau, cogydd ffrio, cogydd bwydydd oer, cogydd grilio, cogydd cynnyrch crwst, cogydd pysgod, cogydd rhostio, cogydd sautéio, pobydd, glacier, decorateur, confiseur.

16. Tri pheth sy'n cael eu harolygu mewn gwestai a thai llety wrth eu sgorio?

- Ar agor drwy'r flwyddyn?
- Nifer yr ystafelloedd i westeion
- Cyfleusterau en-suite
- Cyfleusterau derbynfya
- Gofal cwsmeriaid
- Amgylchedd (swnllyd? tawel? cyfeillgar? ymlaciol? glân?)
- Cyfleusterau ar gyfer pobl anabl
- Staff – nifer/agwedd/gwybodaeth
- Safonau arlwyyo
- Yswiriant
- Iechyd a diogelwch
- Diogelwch eiddo
- Cynnal a chadw cyfleusterau
- Cyfleusterau ychwanegol, e.e. campfa, pwll nofio
- Argaeledd y Rhyngryd, teledu, etc.
- Maes parcio

- Trwydded i werthu alcohol?

17. Tri pheth sy'n cael eu harolygu mewn bwyta wrth eu sgorio?

- Math/amrywiaeth y bwyd
- Ansawdd y bwyd a'r cynhwysion
- O ble mae'r bwyd yn dod (tarddiad)
- Safon y coginio, blas, golwg ac ansawdd
- Pa mor fedrus a chreadigol yw'r cogyddion

18. Tri pheth sy'n cael eu harolygu yn ystod archwiliadau hylendid bwyd mewn busnesau arlwyio wrth eu sgorio?

- Pa mor hylan yw'r broses o drin bwyd yn ystod y gwaith paratoi, coginio, ailgynhesu, oeri, storio a chyflwyno
- Glendid a chyflwr y gegin a'r adeiladau
- Rheoli plâu
- Awyru
- Cyfleusterau golchi dwylo a thoiledau'r staff
- Hyfforddiant diogelwch bwyd i'r staff
- Sut mae diogelwch bwyd yn cael ei reoli – HACCP

19. Dau beth sy'n cael eu harolygu yn ystod archwiliadau cynaliadwyedd amgylcheddol mewn busnesau arlwyio wrth eu sgorio?

Bwyd:

O ble mae'r bwyd yn dod: yn lleol?/Llai o fwydydd yn cynnwys cig a chynnyrch llaeth – mwy o fwydydd planhigion?/Pysgod a ddaliwyd yn gynaliadwy?/Yn cefnogi ffermwyr a masnach deg?

Pobl:

A yw gweithwyr cyflogedig yn cael eu trin yn gyfartal ac yn deg?/Ydy gweithwyr cyflogedig yn gallu datblygu eu sgiliau?/I ba raddau mae'r busnes yn ymwneud â'r gymuned leol?

Gofalu am yr amgylchedd:

A yw'n cynhyrchu prydau iach, cytbwys?/A yw'n defnyddio offer sy'n arbed egni?/A yw'n osgoi gwastraffu dŵr?/A yw'n lleihau gwastraff bwyd?/A yw'n ailgylchu defnyddiau lle bo'n bosibl?

20. Pam ei bod yn beth da i fusnes lletygarwch ac arlwyio gael sgôr uchel?

- Bydd busnes lletygarwch ac arlwyio sydd â sgôr uchel yn denu mwy o gwsmeriaid
- Mae sgorau yn rhoi sicrwydd i gwsmeriaid y byddan nhw'n cael gwasanaeth o safon uchel

Pennod 1: Cwestiynau ymarfer yr e-asesiad – tudalen 14

Cwestiynau atebion byr

1. Mae darparwyr lletygarwch ac arlwyio yn cynnig amrywiaeth o wasanaethau. Rhestrwch bedwar gwasanaeth sy'n cael eu darparu gan bob un o'r canlynol:

a) Gwesty mawr mewn canol dinas. [4 marc]

Unrhyw 4 o'r canlynol:

- Llety
- Cadw tŷ (gan gynnwys golchi dillad)
- Troi dillad gwely i lawr
- Gwasanaeth bwyd a diodydd yn yr ystafelloedd
- Cinio pecyn/prydau ffurfiol
- Gwybodaeth i dwristiaid
- Cyfleusterau astudio a hyfforddi
- Ystafelloedd cynadledda
- Mynediad i'r Rhyngwryd

b) Parc gwyliau i'r teulu. [4 marc]

Unrhyw 4 o'r canlynol:

- Llety
- Cinio pecyn/prydau teulu
- Llogi beiciau
- Cyfleusterau gofal plant
- Gweithgareddau wedi'u trefnu ar gyfer grwpiau oedran gwahanol
- Gwybodaeth i dwristiaid
- Mynediad i'r Rhyngwryd

c) Llong fordeithio. [4 marc]

Unrhyw 4 o'r canlynol:

- Llety
- Cadw tŷ (gan gynnwys golchi dillad)
- Troi dillad gwely i lawr
- Gwasanaeth bwyd a diodydd yn yr ystafelloedd
- Prydau ffurfiol
- Adloniant
- Gwybodaeth i dwristiaid
- Campfa/pwll nofio
- Gweithgareddau wedi'u trefnu

2. Mae bwyd yn cael ei weini i gwsmeriaid mewn amrywiaeth o systemau gweini bwyd gwahanol. Disgrifiwch sut mae cwsmeriaid yn derbyn eu bwyd yn y systemau canlynol:

a) Caffeteria. [2 farc]

Unrhyw 2 o'r canlynol:

- Mae cwsmeriaid yn dewis o'r bwyd sydd wedi'i arddangos
- Mae cwsmeriaid yn ciwio i dalu cyn bwyta'r bwyd
- Gall y bwyd gael ei fwyta yn yr adeilad neu fel tecawê

b) Gwasanaeth bwffe. [2 farc]

Unrhyw 2 o'r canlynol:

- Mae bwyd yn cael ei arddangos ar gownter agored neu safle gweini canolog
- Mae cwsmeriaid yn cymryd plât neu bowlen ac yn helpu eu hunain i fwyd a diodydd
- Gall rhai bwydydd gael eu gweini i gwsmeriaid

c) Gwasanaeth bwrdd. [2 farc]

Unrhyw 2 o'r canlynol:

- Mae staff gweini yn cymryd archebion bwyd ac yn gweini ar gwsmeriaid sy'n eistedd wrth fwrdd
- Mae bwyta'i mawr yn rhannu byrddau yn adrannau o'r enw gorsafoedd
- Mewn gwleddoedd, gwleddoedd priodas, etc., mae timau o staff gweini yn gweini ar y gwesteion

ch) Gwasanaeth cownter â seddau. [2 farc]

Unrhyw 2 o'r canlynol:

- Mae cwsmeriaid yn eistedd wrth y cownter ar stolion
- Mae bwyd yn cael ei weini o'r tu ôl i'r cownter gan bobl neu ar gludfelt (e.e. bar sushi)
- Mae'n cael ei ddefnyddio mewn lleoedd fel barrau sushi, gorsafoedd a meysydd awyr

Pennod 1: Cwestiwn ymestyn a herio – tudalen 14

Mae tîm rheoli newydd wedi cymryd bwyty drosodd. Mae'r bwyty yng nghanol tref fach yn y wlad sy'n denu llawer o dwristiaid. Yn y gorffennol cafodd sgorau cyfartalog yn unig am y bwyd, gwasanaeth i gwsmeriaid a safonau hylendid bwyd. Mae'r tîm rheoli newydd eisiau gwella'r sgorau hyn a chynnwys sgorau ar gyfer cynaliadwyedd amgylcheddol hefyd.

Awgrymwch wahanol ffyrdd y gallai'r rheolwyr helpu'r bwyty i gael sgorau uchel ar gyfer:

Gallai'r atebion gynnwys unrhyw un o'r awgrymiadau canlynol:

a) Y bwyd maen nhw'n ei gynnig. [4 marc]

- Gwirio o ble daw'r bwyd a sut mae'n cael ei gynhyrchu – tarddiad
- Yn cael ei dyfu/ei ddal yn lleol
- Yn cael ei gynhyrchu'n organig
- Bwydydd yn eu tymor
- Bwydydd lleol arbenigol, e.e. cawsiau, cigoedd, pasteiod, etc.
- Bwydlen amrywiol sy'n cynnwys amrediad o ddewisiadau llysieuol/feagan
- Bwyd cartref/bwyd sy'n cael ei goginio'n ffres yn y fan a'r lle
- Cynnig cyfrannau o faint addas ar gyfer anghenion gwahanol
- Cynhyrchu seigiau poblogaidd ar y fwydlen sy'n flasu, yn edrych yn dda, o ansawdd da, ac sy'n greadigol

b) Safonau hylendid bwyd. [4 marc]

- Glanhau'n drylwyr ac ail-addurno'r gegin a'r ardaloedd storio bwyd
- Sicrhau bod offer storio bwyd (oergelloedd a rhewgelloedd) yn gweithio'n iawn
- Ailosod y gegin lle bo angen
- Gwneud yn siŵr bod cyfleusterau hylendid personol staff o safon dda
- Datblygu a darparu tystiolaeth o HACCP

- Sicrhau bod yr holl staff wedi cael yr hyfforddiant hylendid bwyd diweddaraf
- Gwneud yn siŵr bod mesurau rheoli plâu yn gweithio

c) Gwasanaeth i gwsmeriaid. [4 marc]

- Sefydlu gwasanaethau TG da y gall cwsmeriaid eu defnyddio ac y gall busnes eu defnyddio i ddenu cwsmeriaid
- Cymryd sylw o adborth gan gwsmeriaid a gweithredu ar ei sail
- Gwneud yn siŵr bod staff blaen tŷ wedi gwisgo'n daclus, eu bod yn groesawgar i gwsmeriaid ac yn wybodus ac yn effeithlon wrth eu gwaith
- Rhoi gwybodaeth i gwsmeriaid am y bwyd, bwydlenni, alergenau posibl yn y bwyd, prisiau, etc.
- Sefydlu llif gwaith da fel nad yw'r cwsmeriaid yn aros yn rhy hir am eu bwyd a'u diodydd

ch) Cynaliadwyedd amgylcheddol. [4 marc]

- Defnyddio mwy o fwyd sydd wedi'i dyfu'n lleol i gyfyngu ar gludo bwyd
- Gweini mwy o brydau'n seiliedig ar lysiau a bwydydd cig a llaeth sydd wedi'u cynhyrchu â phwyslais ar les anifeiliaid
- Gweini pysgod a ddaliwyd yn gynaliadwy
- Cefnogi ffermwyr mewn gwledydd eraill drwy brynu cynhyrchion masnach deg
- Defnyddio offer sy'n arbed egni ac yn osgoi gwastraffu dŵr
- Lleihau gwastraff bwyd
- Ailgylchu defnyddiau lle bo'n bosibl

Pennod 2: Cwestiynau Gwirio eich gwybodaeth – tudalen 19

1. Beth yw gweithiwr tymhorol?

Pobl sy'n gweithio yn y diwydiant Lletygarwch ac Arlwyo ar adegau prysur o'r flwyddyn, e.e. tymor gwyliau'r haf, y Nadolig a Nos Galan.

2. Pum peth (priodoleddau personol) sydd eu hangen ar berson i weithio'n llwyddiannus yn y diwydiant Lletygarwch ac Arlwyo?

- Yn weithgar
- Fel arfer yn brydlon a dibynadwy
- Yn barod i ddysgu a datblygu sgiliau
- Yn gallu cymryd y cam cyntaf mewn sefyllfa
- Yn gymwynasgar/cyfeillgar/hawdd siarad â nhw
- Synnwyr digrifwch
- Yn gallu derbyn beirniadaeth a gweithredu arni
- Aelod da o dîm
- Yn ddigyffro ac yn annhebygol o golli tymer
- Bob amser yn awyddus i gwblhau tasg
- Yn dda am siarad â phobl a gwranddo arnyn nhw
- Yn dangos diddordeb ac yn frwdfrydig
- Yn hyblyg/yn gallu addasu i sefyllfaoedd gwahanol

3. Tri math o sgil/gwybodaeth sydd eu hangen ar dderbynydd gwesty?

- Sgiliau cyfrifiadurol da
- Gwybodaeth leol dda i ateb cwestiynau cwsmeriaid a rhoi cyngor a gwybodaeth
- Gwybodaeth dda am y busnes a sut mae'n cael ei redeg
- Sgiliau trefnu da
- Y gallu gwneud mwy nag un peth ar yr un pryd (amldasgio)
- Yn gallu delio gydag unrhyw broblemau sy'n codi

4. Tri math o sgil/gwybodaeth sydd eu hangen ar gogydd?

- Amrywiaeth eang o sgiliau coginio ymarferol da
- Gwybodaeth dda am fwyd
- Gwybodaeth dda am ddiogelwch a hylendid bwyd
- Sgiliau trefnu da
- Y gallu i gyflwyno bwyd yn greadigol
- Y gallu i ddefnyddio amrywiaeth o offer a chyfarpar
- Y gallu i amldasgio

5. Tri math o sgil/gwybodaeth sydd eu hangen ar farista?

- Gwybodaeth dda am goffi a diodydd eraill
- Gwybodaeth dda am ddiogelwch a hylendid bwyd
- Sgiliau trefnu da
- Gallu i gyflwyno diodydd yn greadigol
- Y gallu i ddefnyddio amrywiaeth o offer a chyfarpar
- Y gallu i amlasgio

6. Tri math o sgil/gwybodaeth sydd eu hangen ar reolwr storfa mewn cegin?

- Sgiliau cyfrifiadurol da
- Gwybodaeth dda am ddiogelwch a hylendid bwyd
- Sgiliau trefnu da

7. Uchafswm yr oriau yr wythnos mae disgwyl i rywun weithio?

48 awr.

8. Beth yw ystyr Isafswm Cyflog Cenedlaethol?

Dyma'r isafswm mae rhywun yn cael ei dalu bob awr, i'r rhan fwyaf o weithwyr dros oedran gadael ysgol.

9. Beth yw cildwrn?

Arian sy'n cael ei roi i rywun gan gwsmer i ddweud diolch am wasanaeth da (gall cildyrnau gael eu rhannu rhwng y staff).

10. Beth yw taliad am wasanaeth?

Swm o arian sy'n cael ei ychwanegu at fil cwmser i wobrwyo'r gweithwyr cyflogedig sydd wedi rhoi gwasanaeth da i'r cwsmer.

Pennod 2: Cwestiynau ymarfer yr e-asesiad – tudalen 19

Cwestiynau atebion byr

1. Mae sawl gwahanol fath o swyddi yn y diwydiant Lletygarwch ac Arlwyio.

- a) Rhestrwch bedair o'r priodoleddau personol sydd eu hangen ar rywun (pa fath o berson sydd ei angen) er mwyn gallu gweithio'n llwyddiannus yn y diwydiant Lletygarwch ac Arlwyio. [4 marc]

Unrhyw 4 o'r canlynol:

- Yn weithgar
- Fel arfer yn brydlon a dibynadwy
- Yn barod i ddysgu a datblygu sgiliau
- Yn gallu cymryd y cam cyntaf mewn sefyllfa
- Yn gymwynasgar/cyfeillgar/hawdd siarad â nhw
- Synnwyr digrifwch
- Yn gallu derbyn beirniadaeth a gweithredu arni
- Aelod da o dîm
- Yn ddigyffro ac yn annhebygol o golli tymer
- Bob amser yn awyddus i gwblhau tasg
- Yn dda am siarad â phobl a gwranddo arnyn nhw
- Yn dangos diddordeb ac yn frwdfrydig
- Yn hyblyg/yn gallu addasu i sefyllfaoedd gwahanol

b) Rhestrwch dri pheth mae angen i rywun allu eu gwneud neu eu gwybod ar gyfer pob un o'r swyddi canlynol:

- i) Prif gogydd. [3 marc]

Amrywiaeth eang o sgiliau coginio ymarferol da
 Gwybodaeth dda am fwyd
 Gwybodaeth dda am ddiogelwch a hylendid bwyd
 Sgiliau trefnu da
 Y gallu i gyflwyno bwyd yn greadigol
 Y gallu i ddefnyddio amrywiaeth o offer a chyfarpar
 Y gallu i wneud mwy nag un peth ar yr un pryd (amldasgio)

c) Rheolwr blaen tŷ bwyty mewn gwesty. [3 marc]

Gwybodaeth dda am y busnes a sut mae'n cael ei redeg
 Sgiliau gwasanaeth i gwsmeriaid da
 Gwybodaeth dda i ateb cwestiynau cwsmeriaid a rhoi cyngor a gwybodaeth am y bwydlenni, bwyd, diodydd, etc.
 Sgiliau trefnu da
 Sgiliau rheoli staff da

- Y gallu i wneud mwy nag un peth ar yr un pryd (amldasgio)
- Y gallu i ddelio gydag unrhyw broblemau sy'n codi
- Sgiliau cyfrifiadurol da

iii) Porthor nos mewn gwesty canol dinas. [3 marc]

- Sgiliau gwasanaeth i gwsmeriaid da
- Y gallu i ddelio gydag unrhyw broblemau sy'n codi
- Gwybodaeth a hyfforddiant am sut i ddelio â materion diogelwch a allai godi
- Gwybodaeth a hyfforddiant am sut i ddelio â chwsmeriaid/aelodau o'r cyhoedd anodd neu ymosodol

2. Mae rheolau a deddfau ynglŷn â sut mae pobl yn gweithio yn y diwydiant Lletygarwch ac Arlwyio. Beth mae'r gyfraith yn ei ddweud am bob un o'r canlynol?

a) Faint o oriau gall pobl o dan 18 oed weithio? [2 farc]

O dan y Gyfarwyddeb Oriau Gwaith, gall pobl o dan 18 oed weithio am uchafswm o 8 awr y dydd, neu 40 awr yr wythnos.

b) Faint o ddyddiau rhydd ac egwyliau gorffwys mae'n rhaid eu rhoi i bobl? [2 farc]

O dan y Gyfarwyddeb Oriau Gwaith, mae'n rhaid i bobl gael o leiaf un diwrnod yn rhydd bob wythnos. Os ydyn nhw'n gweithio 6 awr neu fwy y dydd, mae'n rhaid iddyn nhw gael egwyl o 20 munud o leiaf.

c) Beth mae'r Cyflog Byw Cenedlaethol yn ei olygu i bobl dros 25 oed? [1 marc]

Y Cyflog Byw Cenedlaethol yw isafswm y cyflog y dylai pawb sy'n 25 oed a throsodd ac sy'n gweithio ei ennill.

Pennod 3: Cwestiynau Gwirio eich gwybodaeth – tudalen 27

1. Tri pheth sy'n effeithio ar lwyddiant busnes lletygarwch ac arlwyio?

- Arian – faint mae'n ei gostio i redeg y busnes a faint o arian mae'n ei wneud (elw)
- Gweithwyr cyflogedig – a ydyn nhw'n cydweithio'n dda er mwyn helpu'r busnes i fod yn llwyddiannus? A ydyn nhw'n cael eu hyfforddi'n dda ac yn hapus?
- Gwasanaeth i gwsmeriaid a boddhad y cwsmer
- Tueddiadau
- Cystadleuaeth

2. Pum peth mae busnes lletygarwch ac arlwyio angen arian ar eu cyfer?

- Bwyd/cynhwysion
- Offer
- Iechyd a diogelwch
- Cyflogau, pensiynau, taliadau Yswiriant Gwladol staff
- Defnyddiau ac offer glanhau
- Gwastraff a gwaredu gwastraff
- Rheoli plâu
- Gweinyddiaeth (gwaith papur): yswiriant, trwyddedau, argraffu, hysbysebu, biliau ffôn, trethi, cymorth TGCh, etc.
- Gwres, goleuadau, cyflenwad nwy
- Gwaith cynnal a chadw, garddio, peintio a phapuro
- Toriadau a gwaith atgyweirio

3. Beth yw elw crynswth?

Y gwahaniaeth rhwng faint mae'r cynhwysion mewn bwydlen yn costio a phris gwerthu'r eitem.

4. Beth yw elw net?

Yr elw sy'n cael ei wneud ar ôl talu holl gostau rhedeg bwyty.

5. Pum peth sy'n effeithio ar faint o elw mae busnes lletygarwch ac arlwyio yn ei wneud?

- Archebu cynhwysion a defnyddiau i atal gwastraff a cholli elw
- Gwastraff
- Gweithlu wedi'i hyfforddi a medrus
- Dewisiadau poblogaidd ar y fwydlen
- Yr amrywiaeth o wasanaethau sy'n cael eu darparu
- Toriadau a gwaith atgyweirio
- Cynllunio gofalus ar gyfer digwyddiadau
- Adborth/adolygiadau gan gwsmeriaid
- Economi'r wlad

6. Pedwar peth sy'n gwneud cwsmeriaid gwesty neu fwyty yn hapus?

- Busnes sy'n darparu gwasanaeth cyflym sy'n cael ei redeg yn dda
- Busnes sy'n darparu'r hyn mae cwsmeriaid yn ei ddisgwyl
- Busnes sy'n gweithredu ar sail adborth gan gwsmeriaid
- Staff sydd wedi cael eu hyfforddi'n dda, sy'n gymwynasgar, yn hapus, yn gwenu ac yn gyfeillgar
- Staff sy'n gwrandao ar gwsmeriaid ac sy'n ateb eu cwestiynau
- Staff sy'n deall anghenion a dymuniadau'r cwsmeriaid
- Staff sy'n anelu at ddatrys cwynion cwsmeriaid heb oedi ac yn gwrtais

7. Dwy duedd ym maes technoleg gyfrifiadurol a fydd yn denu cwsmeriaid i fwyty?

- Technoleg lloeren a thywysyddion – i ddangos eu lleoliad neu roi cyfarwyddiadau i bobl/eu helpu i ddewis beth i'w fwyta neu yfed
- Systemau Rheoli Cysylltiadau Cwsmeriaid (CRMs: *Customer Relationship Management systems*) – mae'r rhain yn galluogi cwsmeriaid i wneud bwciadau ar-lein, archebu bwyd a diodydd, etc.
- Cyfryngau cymdeithasol – i dderbyn adborth gan gwsmeriaid
- Dyfeisiau clyfar wedi'u cysylltu â ffonau clyfar fel bod cwsmeriaid yn gallu archebu bwyd, datgloi eu hystafell mewn gwesty, rheoli system wresogi eu hystafell mewn gwesty, etc.

8. Dwy ffordd y gall busnesau lletygarwch ac arlwyio ddod yn fwy amgylcheddol gynaliadwy?

- Defnyddio egni adnewyddadwy, e.e. solar o baneli solar
- Defnyddio switshis awtomatig i reoli golau ac aerdymheru
- Defnyddio peiriannau golchi dillad a pheiriannau golchi llestri sy'n arbed dŵr
- Lleihau, aildefnyddio ac ailgylchu unrhyw wastraff maen nhw'n ei gynhyrchu

9. Dwy ffordd y gall busnesau lletygarwch ac arlwyio leihau eu defnydd o ddefnydd pecynnu bwyd?

- Prynu bwyd gyda chyn lleied o ddefnydd pecynnu â phosibl
- Prynu bwyd gyda defnydd pecynnu bioddiraddadwy a fydd yn torri i lawr yn naturiol yn y pridd
- Peidio â defnyddio bagiau/pecynnau bach unigol o sawsiau, siwgr, menyng, etc./defnyddio offer dosbarthu y gallwch eu llenwi ar gyfer sawsiau, sbreds, dresins salad, etc.

10. Dwy ffordd y gall busnesau lletygarwch ac arlwyio leihau gwastraff bwyd?

- Lleihau maint cyfrannau sy'n cael eu gweini i gwsmeriaid
- Rhoi bagiau i gwsmeriaid i fynd â bwyd dros ben adref i'w fwyta nes ymlaen
- Rhoi bwyd dros ben o ansawdd da i elusennau bwyd fel y gallan nhw baratoi prydau
- Troi gwastraff bwyd yn gompost i dyfu llysiau a pherlyisiau
- Gwneud stoc o bilion a thoriadau llysiau, ac esgryn dofednod a chig
- Storio bwyd yn gywir fel nad yw'n cael ei wastraffu

11. Dwy ffordd y gall busnesau lletygarwch ac arlwyio leihau eu defnydd o blastigion?

- Peidio â defnyddio cyllyll a ffyrac a gwellt yfed plastig tafladwy/defnyddio cyllyll a ffyrac metel a gwellt yfed papur
- Peidio â defnyddio platiau, dysglau, llieniau bwrdd, etc., plastig tafladwy/defnyddio platiau, dysglau, llieniau bwrdd, etc., sy'n gallu cael eu haildefnyddio.

12. Dau gynnyrch sy'n cael eu gwneud o ddefnyddiau wedi'u hailgylchu y gallai busnes lletygarwch ac arlwyio eu defnyddio?

- Tywelion llaw papur a phapur tŷ bach o bapur wedi'i ailgylchu
- Cadeiriau a chynwysyddion plastig o blastigion wedi'u hailgylchu
- Poteli a gwydrau o wydr wedi'i ailgylchu

13. Pedwar cynnyrch/gwasanaeth y gallai busnes lletygarwch ac arlwyio eu cynnig i'w helpu i fod yn llwyddiannus?

- Seremonïau a gwleddoedd priodas
- Partïon pen-blwydd a dathliadau (e.e. Bar/Bat mitzvahs, penblwyddi priodas, cinio a dawns)
- Proms ysgol a choleg
- Seremonïau graddio prifysgol
- Cynadleddau a chysiau hyfforddi
- Nosweithiau cwis a chystadlaethau eraill
- Digwyddiadau bwyd arbennig, e.e. nosweithiau cyri, prydau'r Nadolig, gwyliau bwyd, cwrw a gwin
- Ffeiriau crefftau a digwyddiadau cymunedol eraill
- Gwyllo a dathlu digwyddiadau chwaraeon arbennig, e.e. gemau rygbi cenedlaethol a rhyngwladol, digwyddiadau athletau byd-eang, etc.
- Cynnig amrywiaeth o wasanaethau arlwyio, bwydlenni a digwyddiadau bwyd diwylliannol

14. Tri pheth y dylai busnes lletygarwch ac arlwyio eu gwneud i'w helpu i fod yn llwyddiannus?

- Ateb ymholiadau cwsmeriaid a darparu dyfynbris o fewn 24 awr
- Sicrhau bod gan y busnes wefan fanwl, ddibynadwy, hawdd ei defnyddio, sy'n cael ei diweddarau'n rheolaidd
- Gwneud ymchwil marchnata i gael gwybod sawl busnes fydd yn cystadlu yn ei erbyn, ynghyd â'u math

- Dysgu am y boblogaeth leol, e.e. faint o bobl sy'n byw yno, eu grwpiau oedran, eu ffordd o fyw, eu hanghenion a'u dymuniadau

15. Tri pheth y gallai busnes lletygarwch ac arlwygo eu gwneud i'w helpu i fod yn llwyddiannus?

- Hysbysebu mewn ffyrdd a lleoedd gwahanol, yn defnyddio delweddau o ansawdd da ac esboniadau clir o'r gwasanaethau sydd ar gael a'r prisiau
- Cynnig prisiau cystadleuol, disgowntiau grŵp, cynlluniau teyrngarwch cwsmeriaid (e.e. casglu talebau i ennill pryd o fwyd am ddim)
- Cynnig cynigion ar brydau o fwyd, e.e. disgowntiau i bensynwyr, potel o win am ddim gyda phryd o fwyd, prynu dau bryd o fwyd a chael y trydydd am ddim
- Cynnig llety cystadleuol/wedi'i ddisgowntio i westeion

16. Dau o anghenion a dymuniadau pob un o'r grwpiau canlynol sy'n gwsmeriaid i fusnes lletygarwch ac arlwygo?

a) Teuluoedd gyda phlant ifanc

- Gwerth am arian
- Llety a chyfleusterau addas
- Gweithgareddau

b) Cwsmeriaid busnes

- Lleoedd cyfarfod/ystafelloedd cynadledda
- Sgriniau clyfar i ddangos ffilmiau a chyflwyniadau, mynediad i'r Rhyngrwyd drwyddi draw, cyfleusterau fideo-gynadledda, pwyntiau gwefru ffonau clyfar
- Ciniawau busnes, lluniaeth ysgafn ar gael drwy'r dydd

c) Teithwyr a thwristiaid

- Llety addas am bris rhesymol
- Gweithgareddau
- Yn gallu darparu bwyd mewn ffordd hyblyg

ch) Cenhedlaeth y mileniwm

- Bwyta 'wrth fynd'
- Bwyta bwyd ffres, iachus a gynhyrchwyd yn lleol
- Gallu defnyddio pob math o gyfryngau cymdeithasol, a thechnolegau digidol a chyfrifiadurol
- Gwasanaethau a chynhyrchion sy'n gynaliadwy yn amgylcheddol
- Cael mynediad at gynhyrchion a gwasanaethau o safon uchel a chyfoes, e.e. i archebu a defnyddio gwasanaethau drwy ffôn symudol yn ôl y gofyn

d) Cyplau/grwpiau bach o bobl

- Gwyliau hamdden byr
- Llety am bris rhesymol
- Cyfleusterau hamdden sy'n addas i grwpiau oedran gwahanol

17. Dwy ffordd y gall cyfryngau cymdeithasol gael effaith gadarnhaol ar fusnesau lletygarwch ac arlwygo?

- Mae'n bosibl cysylltu â llawer iawn o gwsmeriaid (sylfaen o gwsmeriaid).
- Mae'n bosibl targedu grwpiau o gwsmeriaid penodol gyda hysbysebion a chynigion arbennig, e.e. oedolion ifanc, teuluoedd gyda phlant ifanc, cwsmeriaid busnes.
- Mae cwsmeriaid yn teimlo bod ganddyn nhw gysylltiad personol gyda busnes, ac mae llawer o bobl yn hoffi hyn. Maen nhw'n llawer mwy tebygol o ymddiried yn y busnes.
- Gall cwsmeriaid gysylltu'n uniongyrchol â rhywun o'r busnes os oes ganddyn nhw broblem – maen nhw'n teimlo bod rhywun yn gwrandao arnyn nhw.
- Gall busnesau gyfathrebu'n rheolaidd gyda'u cwsmeriaid, ac mae hyn yn cynyddu teyrngarwch a boddhad cwsmeriaid.
- Mae talu am hysbysebion ar y cyfryngau cymdeithasol yn cynnig gwerth da am arian i fusnesau.
- Gall busnesau gael adborth dibynadwy a chyflym o'u hysbysebu a'u cwsmeriaid.

18. Dwy ffordd y gall cyfryngau cymdeithasol gael effaith negyddol ar fusnesau lletygarwch ac arlwygo?

- Gall gweithwyr cyflogedig ddweud rhywbeth negyddol am fusnes, a bydd hyn yn cyrraedd llawer o bobl yn gyflym iawn drwy ail-drydaru, sylwadau, nifer y bobl sy'n hoffi a rhannu sylwadau. Gall hyn beryglu ei enw da (a gall y gweithiwr cyflogedig gollu ei swydd).
- Bydd adborth negyddol a chwynion gan gwsmeriaid am y gwasanaeth maen nhw wedi'i dderbyn gan fusnes lletygarwch ac arlwygo yn cyrraedd llawer o bobl, a gallen nhw wedyn benderfynu peidio â defnyddio'r busnes.
- Os bydd negeseuon a datganiadau (e.e. gwybodaeth gyfrinachol am y busnes) yn cael eu hanfon ar ddamwain ar gyfryngau cymdeithasol, byddan nhw'n lledaenu'n gyflym iawn ac mae bron yn amhosibl eu cywiro.
- Mae rhoi gwybodaeth ar y cyfryngau cymdeithasol a'i defnyddio yn cymryd llawer o amser, ac mae hyn yn costio arian i fusnes.

Pennod 3: Cwestiynau ymarfer yr e-asesiad – tudalen 28

Cwestiynau atebion byr

1. Mae cyfanswm yr elw mae busnes lletygarwch ac arlwyio yn ei wneud yn cael ei effeithio gan amrywiaeth o bethau. Nodwch un rheswm pam mae pob un o'r canlynol yn effeithio ar faint o elw sy'n cael ei wneud:

a) Bwyd sy'n cael ei wastraffu. [1 marc]

Mae'n rhaid talu am gynhwysion/bwyd sy'n cael eu gwastraffu, felly mae'r arian maen nhw'n ei gostio i'w prynu yn cael ei golli os byddan nhw'n cael eu taflu.

b) Adborth ac adolygiadau gan gwsmeriaid. [1 marc]

Bydd adborth ac adolygiadau da yn annog cwsmeriaid newydd a rhai sy'n dychwelyd i ddefnyddio'r busnes (a'r gwrthwyneb yn achos adborth ac adolygiadau gwael).

c) Yr amrywiaeth o wasanaethau sy'n cael eu darparu. [1 marc]

Mae rhai gwasanaethau yn costio mwy nag eraill i'w darparu. Po fwyaf o wasanaethau sy'n cael eu darparu, y mwyaf bydd yn costio'r busnes.

2. Mae llawer o gystadleuaeth rhwng busnesau lletygarwch ac arlwyio i ddenu a chadw cwsmeriaid rheolaidd. Awgrymwyd bedair ffordd y gall busnes lletygarwch ac arlwyio ddenu pobl i ddod yn gwsmeriaid rheolaidd. [4 marc]

Unrhyw 4 o'r canlynol:

- Cynnig amrediad o gynhyrchion a gwasanaethau gwahanol i ddenu grwpiau gwahanol o gwsmeriaid
- Ateb ymholiadau cwsmeriaid a darparu dyfynbris o fewn 24 awr
- Sicrhau bod gan y busnes wefan fanwl, ddibynadwy, hawdd ei defnyddio, sy'n cael ei diweddarau'n rheolaidd
- Gwneud ymchwil marchnata i gael gwybod sawl busnes fydd yn cystadlu yn ei erbyn, ynghyd â'u math
- Dysgu am y boblogaeth leol
 - Faint o bobl sy'n byw yno?
 - Beth yw eu grwpiau oedran?
 - Beth yw eu ffyrdd o fyw?
 - Beth yw eu hanghenion a'u dymuniadau?
- Hysbysebu mewn ffyrdd a lleoedd gwahanol, yn defnyddio delweddau o ansawdd da ac esboniadau clir o'r gwasanaethau sydd ar gael a'r prisiau
- Cynnig prisiau cystadleuol, disgowntiau grŵp, cynlluniau teyrngarwch cwsmeriaid (e.e. casglu talebau i ennill pryd o fwyd am ddim)
- Cynnig cynigion ar brydau o fwyd, e.e. disgowntiau i bensynwyr, potel o win am ddim gyda phryd o fwyd, prynu dau bryd o fwyd a chael y trydydd am ddim
- Cynnig llety cystadleuol/wedi'i ddisgowntio i westeion

3. Mae grwpiau gwahanol o bobl yn defnyddio'r gwasanaethau mae busnesau lletygarwch ac arlwyio yn eu darparu. Ar gyfer pob un o'r grwpiau canlynol, nodwch ddwy ffordd y gall busnes lletygarwch ac arlwyio ddarparu ar gyfer eu hanghenion a'u dymuniadau:

Unrhyw 2 o'r canlynol:

a) Teuluoedd gyda phlant ifanc. [2 marc]

- Bwyty rhad sydd â bwydlen i blant
- Cotiau babanod, gwelyau bach, cadeiriau uchel, toiled en-suite, cawod a bath
- Ardâl chwarae awyr agored/dan do, gemau, pwll nofio
- Gweithgareddau wedi'u trefnu i blant

b) Cwsmeriaid busnes. [2 marc]

- Lleoedd cyfarfod/ystafelloedd cynadleda
- Sgriniau clyfar i ddangos ffilmiau a chyflwyniadau
- Mynediad i'r Rhynggrwyd drwyddi draw
- Cyfleusterau fideo-gynadleda
- Pwyntiau gwefru ffonau clyfar
- Ciniawau busnes
- Lluniaeth ysgafn ar gael drwy'r dydd

c) Teithwyr a thwristiaid. [2 marc]

- Ystafelloedd sengl/dwbl/ystafelloedd cysgu (ystafell fawr yn cynnwys gwelyau ar gyfer llawer o bobl)
- Toiled, cawod a bath en-suite
- Lle i storio beiciau, esgidiau cerdded, byrddau corff-fyrddio, etc.
- Gwasanaethau golchi dillad

- Trefnu teithiau lleol, teithiau cerdded, teithiau i'r theatr, etc.; pwll nofio, campfa, therapi harddwch, sba
- Pecynnau brecwast a chinio
- Bwyd a diodydd poeth ar gael y tu hwnt i amseroedd bwyd penodol
- Peiriannau gwerthu yn gwerthu byrbrydau a diodydd

Pennod 3: Cwestiwn ymestyn a herio – tudalen 28

Mae bar a bwyty newydd yn agor yng nghanol dinas lle mae llawer o bobl yng ngrŵp oedran cenedlaeth y mileniwm yn byw ac yn gweithio.

Mae'r rheolwyr eisiau darparu gwasanaethau a fydd yn apelio yn benodol at y grŵp hwn. Awgrymoch dri gwasanaeth y gallen nhw eu darparu, gan roi manylion a rhesymau dros eich atebion. [4 marc am bob awgrym = 12]

Unrhyw 3 o'r canlynol:

- Mae ymchwil yn dangos bod y grŵp hwn yn hoffi bwyta 'wrth fynd', felly gallai busnesau ddarparu pecynnau brecwast a chinio 'gafael a mynd'; bwyd a diodydd poeth ar gael y tu hwnt i amseroedd bwyd penodol; peiriannau gwerthu yn gwerthu byrbrydau a diodydd i gynnig bwyd yn gyflym ar y ffordd i'r gwaith neu oddi yno.
- Mae'r grŵp hwn hefyd yn hoffi bwyta bwyd iach, ffres, wedi'i gynhyrchu'n lleol, felly gallai busnesau brynu eu cyflenwadau o dyfwrwr a ffermwyr lleol ar gyfer seigiau eu bwydlen, a hefyd gwerthu eu cynhyrchion er mwyn i'r cwsmeriaid eu prynu a mynd â nhw adref. Gallen nhw hefyd gynhyrchu taflenni gwybodaeth a thudalennau gwe i ddweud wrth gwsmeriaid am eu cyflenwyr.
- Mae cenedlaeth y mileniwm yn hoffi defnyddio pob math o dechnolegau cyfryngau cymdeithasol, digidol a chyfrifiadurol, felly dylai'r bar a'r bwyty gael mynediad i'r Rhyngwrdd drwyddi draw a phwyntiau gwefru ffonau clyfar. Gallen nhw hefyd gael ap fel bod modd archebu bwyd tecawê a bwcio byrddau ymlaen llaw, etc., rhywbeth y mae llawer o bobl yn ei hoffi o ran cyfleustra.
Gallen nhw hefyd ddarparu lleoedd cymdeithasol cyffrous, sydd wedi'u dylunio'n dda yn y bar/bwyty er mwyn cwrdd â ffrindiau, gyda thechnoleg gyfrifiadurol ar gael drwyddi draw.
- Mae ymchwil yn dangos bod cenedlaeth y mileniwm eisiau prynu a defnyddio gwasanaethau a chynhyrchion sy'n gynaliadwy yn amgylcheddol, felly gallai busnesau ddangos eu bod yn cynhyrchu bwyd yn gynaliadwy drwy wneud y canlynol:
 - Defnyddio cyn lleied â phosibl o blastigion
 - Darparu a defnyddio biniau ailgylchu
 - Darparu bwydleni sy'n cynnwys bwyd sy'n seiliedig ar blanhigion yn bennaf ac a gafodd ei gynhyrchu'n gynaliadwy
 - Defnyddio cynnyrch bioddiraddadwy fel cynnyrch glanhau a gwellt yfed papur.

Pennod 4: Cwestiynau Gwirio eich gwybodaeth – tudalen 36

1. Tri phrif weithgaredd sy'n digwydd mewn cegin arlwy?o?

- Storio offer, defnyddiau a bwyd
- Paratoi bwyd yn barod i'w goginio
- Coginio a chyflwyno bwyd
- Glanhau a chynnal y gegin ac offer

2. Beth yw'r flaenoriaeth bwysicaf mewn cegin arlwy?o?

Diogelwch bwyd yw'r flaenoriaeth bwysicaf yng ngweithrediad cegin arlwy.

3. Enwau tri phrif fan mewn cegin arlwy a beth sy'n digwydd ynddyn nhw?

- **Storfa:** ar gyfer cynhwysion; man oer ar gyfer rhewgelloedd ac oergelloedd; man sych ar gyfer bwydydd mewn tun a bwydydd wedi'u pecynnu
- **Mannau paratoi a choginio:** man gwlyb ar gyfer paratoi pysgod, cig, llysiau a seigiau oer; man poeth, sych ar gyfer grilio, rhostio, ffrio, pobi a choginio mewn microdon; man poeth, gwlyb ar gyfer stemio, berwi, potsio
- **Man gweini:** ar gyfer cyflwyno a phlatio bwyd
- **Man budr:** ar gyfer gwastraff bwyd, sbwriel, golchi llestri
- **Man gorffwys y staff:** storio eiddo personol, toiled a man golchi dwylo

4. Beth yw ystyr 'llif gwaith'?

Y ffordd y mae bwyd yn symud drwy'r gegin, o dderbyn y cynhwysion i weini'r pryd gorffenedig i'r cwsmer.

5. Tri phwynt pwysig wrth ddylunio cegin arlwy?o?

Dylai'r isod fod yn wir:

- Bod yn lle hawdd, dymunol a chyfforddus i weithio
- Cael risg isel o draws-halogiad gan facteria

- Bod digon o le i storio bwyd
- Man budr sy'n ddigon pell i ffwrdd o'r mannau paratoi bwyd
- Bod yr offer, cynhwysion a'r cyflenwad dŵr o fewn cyrraedd hwylus i'r cogyddion
- Ei bod wedi'i goleuo'n dda, nad yw'n rhy boeth, ac mae wedi'i hawyru â digon o awyr iach
- Bod stêm, mygdarthau a gwres yn cael eu hechdynnu o'r gegin
- Ei bod yn hawdd ei chynnal a'i glanhau

6. Pedwar grŵp o offer sy'n cael eu defnyddio mewn cegin arlwyo?

- Offer mawr – ffyrnau, rhewgelloedd, stemwyr, griliau, cymysgyddion a phrosesyddion ar y llawr, etc.
- Offer mecanyddol – peiriant briwio, prosesydd bwyd, peiriant golchi llestri, etc.
- Offer a theclynnau llaw bach – jygiau, padelli, cyllyll, gograu, byrddau torri, etc.
- Offer cymorth cyntaf a diogelwch – cit cymorth cyntaf, diffoddwyr tân, larymau mwg, golau argyfwng, etc.

7. Pum pwynt i'w hystyried wrth ddewis offer ar gyfer cegin arlwyo?

- Y maint
- Ble bydd yn mynd yn y gegin
- Faint o sŵn mae'n ei wneud pan mae'n cael ei ddefnyddio
- Pa mor hawdd yw ei gynnal a'i lanhau
- Pa mor hawdd yw ei ddefnyddio
- Pa mor ddiogel yw ei ddefnyddio
- Pa mor dda cafodd ei wneud
- Faint o dasgau gwahanol mae'n gallu eu gwneud
- Faint o egni/dŵr mae'n ei ddefnyddio
- Pa mor hir mae gwarant y gwneuthurwr yn para

8. Tri math o ddefnyddiau sy'n cael eu defnyddio mewn cegin arlwyo?

- **Defnyddiau glanhau:** glanedyddion ar gyfer golchi llestri, cyllyll a ffyrc, dillad, clytiau golchi llestri, menig ffwrn, etc. Sgwryddion, clytiau golchi llestri, clytiau llawr, mopiau, padelli llwch a brwshys, brwshys llawr, bwcedi. Cemegion glanhau waliau, offer, toiledau a lloriau.
- **Defnyddiau ar gyfer paratoi bwyd:** papur cegin, ffoil, papur pobi, labeli bwyd, blychau a bagiau storio bwyd, clytiau golchi llestri, menig ffwrn, menig tafladwy.
- **Defnyddiau gwaredu gwastraff:** bagiau a biniau gwastraff, bagiau a biniau ailgylchu.
- **Defnyddiau lles gweithwyr cyflogedig:** Cymorth cyntaf, hylif golchi dwylo, tywelion papur/sychwyr dwylo, papur tŷ bach, bagiau gwaredu hylendid menywod, diffoddwyr tân a larymau mwg/nwy.
- **Defnyddiau cynnal a chadw:** Hidlyddion ar gyfer echdynwyr, olew ar gyfer iro peiriannau, bylbiau golau a batris.

9. Tair tasg mae'n rhaid i reolwr stoc eu gwneud?

- Archebu cynhwysion, defnyddiau ac offer
- Cadw rhestr o brisiau cyfredol ar gyfer yr holl stoc
- Storio stoc (yn enwedig bwyd) yn gywir
- Cadw stoc yn daclus, yn lân ac yn drefnus
- Atal stoc rhag cael ei difrodi gan blâu (e.e. pryfed), dŵr, gwres, etc.
- Cadw rhestr fanwl o'r stoc yn y busnes
- Gwybod faint o stoc sydd wedi cael ei phrynu a faint sydd wedi cael ei defnyddio
- Gwirio'r holl archebion stoc a nwyddau sy'n cael eu danfon
- Cadw trefn ar dderbynebau, nodiadau trosglwyddo, negeseuon e-bost gan gyflenwyr, etc.
- Gwneud yn siŵr bod digon o stoc ar gael bob amser
- Paratoi a danfon archebion ar gyfer pob adran yn y busnes

10. Pedwar math o wybodaeth mae'n rhaid eu cwblhau, eu llofnodi a'u dyddio, a'u cadw mewn cegin arlwyo?

- Gwybodaeth am gyflogaeth a hyfforddiant staff
- Gwiriadau iechyd staff, cofnodion salwch a damweiniau
- Dogfennau a thystysgrifau iechyd a diogelwch
- Dogfennau asesiadau risg
- Dogfennau a thystysgrifau diogelwch bwyd
- Gwybodaeth iechyd yr Amgylchedd a Safonau Masnach
- Archebion stoc, anfonebau cyflenwyr a nodiadau trosglwyddo
- Dogfennau ariannol a chyllideb
- Adborth gan gwsmeriaid a gwybodaeth
- Gwybodaeth am ddiwyddiadau, hysbysebu a'r cyfryngau

11. Dau reswm pam mae cogydd yn gwisgo gwisg?

- Bod yn broffesiynol
- Cynrychioli'r busnes
- Bod yn rhwystr hylan rhwng y cogydd a'r bwyd ei hun
- Diogelu'r cogydd rhag gwres, llosgiadau, sgaldiadau a niwed i'r traed gan wrthrychau sy'n cwmpo
- Bod yn gyfforddus mewn cegin boeth, llawn stêm

12. Dau reswm pam dylai cogydd wisgo het?

- Diogelu'r gwallt rhag mwg ac olew
- Caniatáu i aer oeri'r pen
- Atal gwallt rhag syrthio i'r bwyd

13. Dau reswm pam dylai cogydd wisgo siaced gotwm?

- Diogelu'r corff rhag llosgiadau a gwres o ffyrnau a griliau
- Yn rhwystr glân rhwng y cogydd a'r bwyd
- Amsugno chwys

14. Un rheswm pam dylai cogydd wisgo ffedog?

- Diogelu rhan isaf y corff rhag llosgiadau neu hylifau poeth (sgaldiadau)

15. Dau reswm pam dylai cogydd wisgo esgidiau cadarn, sy'n ffitio'n dda?

- Diogelu'r traed rhag llosgiadau a gwrthrychau sy'n cwmpo
- O gymorth i atal llithro a syrthio

16. Pum rheol ar gyfer gwisgo gwisg cogydd?

- Newidiwch i'r wisg yn y gweithle
- Peidiwch â gwisgo'r wisg mewn man cyhoeddus i atal halogi gan ficrobau
- Newidiwch y wisg am wisg lân bob dydd
- Golchwch a smwddiwch y wisg yn rheolaidd
- Peidiwch â gwisgo gemwaith (mae modrwyau priodas plaen yn cael eu caniatáu)
- Peidiwch â gwisgo colur trwm, ewinedd ffug, farnais ewinedd na blew amrant ffug
- Peidiwch â gwisgo persawr cryf (mae'n effeithio ar flas ac arogl y bwyd)
- Gwisgwch rwyd wallt os yw'r gwallt yn hirach na llinell y coler a/neu rwyd barf (os oes angen)

17. Tri mater diogelwch posibl i bobl mewn cegin arlwygo?

- Risg o dân neu drydanu
- Risg o faglu, llithro a syrthio
- Risg o anaf gan beirianwaith, e.e. tafellwr bwyd trydan; stemiwr
- Risg o doriadau, llosgiadau a sgaldiadau
- Risg o eitemau trwm wedi'u storio yn syrthio oddi ar silffoedd neu gypyrddau

18. Tri mater diogelwch posibl i eiddo mewn cegin arlwygo?

- Eitemau personol yn cael eu dwyn o'r ardal staff
- Offer yn cael eu dwyn o'r busnes, e.e. cyllyll, eitemau trydanol bach ac offer coginio
- Cynhwysion, alcohol a defnyddiau wedi'u storio yn cael eu dwyn o'r busnes
- Fandaliaeth yn yr adeiladau (difrodi adeiladau yn fwriadol)
- Llosgi bwriadol (rhoi lle ar dân yn fwriadol)
- Problemau gyda chamdefnyddio alcohol a chyffuriau (problem fawr yn y diwydiant Lletygarwch ac Arlwygo)

Pennod 4: Cwestiynau ymarfer yr e-asesiad – tudalen 36

Cwestiynau atebion byr

1. Mae ceginau arlwygo wedi'u rhannu yn fannau lle mae gweithgareddau gwahanol yn digwydd.

a) Rhestrwch ddau fan mewn cegin arlwygo ac un gweithgaredd sy'n digwydd ym mhob un o'r ddau fan hyn. [4 marc]

Unrhyw 2 o'r canlynol:

1. Man paratoi a choginio:
Man gwlyb ar gyfer paratoi pysgod, cig, llysiau a seigiau oer
Man poeth, sych ar gyfer grilio, rhostio, ffrio, pobi a choginio mewn microdon
Man poeth, gwlyb ar gyfer stemio, berwi a photsio
2. Storfa:
Man sych ar gyfer bwydydd mewn tun ac wedi'u pecynnu
Man oer i storio bwyd mewn rhewgelloedd ac oergelloedd
3. Man gweini:
Ar gyfer cyflwyno a phlatio bwyd

4. Man budr:
Ar gyfer gwaredu gwastraff a sbwriel
Ar gyfer golchi llestri
5. Man gorffwys y staff:
Ar gyfer storio eiddo personol
Toiled a chyfleusterau golchi dwylo
Ar gyfer newid i'r wisg

b) Rhowch ddau reswm pam mae trefniadaeth dda mewn cegin arlwyio mor bwysig. [2 farc]

Bydd trefniadaeth dda mewn cegin yn sicrhau:

- Bod bwyd diogel o ansawdd da yn cael ei baratoi ar gyfer cwsmeriaid
- Bod cynhwysion ac offer yn cael eu defnyddio'n gywir ac yn ddarbodus
- Bod gweithwyr cyflogedig yn gweithio'n effeithiol

c) Rhestrwch dri pheth mae'n rhaid i reolwr stoc eu gwneud mewn cegin arlwyio. [3 marc]

Mae gan reolwr stoc wahanol swyddi i'w gwneud mewn cegin arlwyio, gan gynnwys:

(Unrhyw 3 o'r canlynol)

- Archebu cynhwysion, defnyddiau ac offer
- Cadw rhestr o brisiau cyfredol ar gyfer yr holl stoc
- Storio stoc (bwyd a defnyddiau) yn gywir i sicrhau ei bod yn ddiogel a ddim yn cael ei gwastraffu
- Cadw stoc yn daclus, yn lân ac yn drefnus
- Atal stoc rhag cael ei difrodi gan blâu (e.e. pryfed), dŵr, gwres, etc.
- Cadw rhestr fanwl o'r stoc yn y busnes
- Gwybod faint o stoc sydd wedi cael ei phrynu a faint sydd wedi cael ei defnyddio
- Gwirio'r holl archebion stoc a nwyddau sy'n cael eu danfon i sicrhau eu bod yn gywir ac o ansawdd da
- Cadw trefn ar dderbynebau, nodiadau trosglwyddo, negeseuon e-bost gan gyflenwyr, etc.
- Gwneud yn siŵr bod digon o stoc ar gael bob amser
- Paratoi a danfon archebion ar gyfer pob adran yn y gegin arlwyio

2. Mae cogyddion yn gwisgo gwisg pan fyddan nhw'n gweithio yn y gegin, ac mae rheolau ynglŷn â sut dylen nhw ei gwisgo. Rhowch reswm ar gyfer pob un o'r rheolau canlynol:

a) Gwisgwch wisg lân bob dydd. [1 marc]

Mae gwisgo wisg lân bob dydd yn atal bacteria niweidiol rhag cronni ar y wisg a thraws-halogi'r bwyd, ac mae'n dangos bod y cogydd yn broffesiynol.

b) Peidiwch â gwisgo gemwaith. [1 marc]

Gall gemwaith ddod i ffwrdd a disgyn i mewn i'r bwyd, lle bydd yn berygl corfforol i'r cwsmer a gall hefyd gasglu bacteria a gweddillion bwyd, gan olygu y gallai halogi bwyd.

c) Gwisgwch rwyd wallt neu rwyd barf. [1 marc]

Gall gwallt rhydd o'r pen neu'r wyneb ddisgyn i mewn i'r bwyd a'i halogi â bacteria.

Pennod 4: Cwestiwn ymestyn a herio – tudalen 36

Mae arolwg o gegin gwesty gan Swyddogion Iechyd yr Amgylchedd wedi datgelu'r problemau diogelwch personol a hylendid bwyd canlynol:

1. Nifer o gogyddion ddim yn dilyn rheolau arferion hylendid bwyd.
2. Oergelloedd diffygiol sydd ddim yn cadw'r bwyd yn ddigon oer.
3. Tystiolaeth o blâu pryfed a llygod yn y gegin a'r storffeydd.
4. Canfod bod nwy yn gollwng o bibell un o'r ffyrnau.
5. Dim digon o larymau mwg yn y gegin.
6. Ychydig iawn o arwyddion rhybuddion hylendid a diogelwch sydd wedi'u harddangos yn y gegin.
7. Llawr finyl wedi rhwygo mewn gwahanol leoedd yn y gegin.

1. Ar gyfer pob un o'r problemau uchod, rhestrwch y dogfennau a'r darnau o wybodaeth (e.e. tystysgrifau) mae'n ofynnol i fusnesau lletygarwch ac arlwyio eu cadw ac y bydd Swyddogion Iechyd yr Amgylchedd yn gofyn am eu gweld, i wirio a yw rheolwyr y gwesty wedi bod yn cydymffurfio neu beidio â deddfau Iechyd a Diogelwch a Hylendid Bwyd. [7 marc]

Rhif y broblem (gweler uchod) a'r dogfennau sydd eu hangen:

1. Gwybodaeth am gyflogaeth a hyfforddiant staff
Gwiriadau iechyd a chofnodion salwch staff

2. HACCP
3. Cofnodion gwiriadau rheoli ac atal plâu
4. Tystysgrif diogelwch nwy a chofnod gwasanaethu'r offer
5. Tystysgrif diogelwch tân
6. Dogfennau a thystysgrifau iechyd a diogelwch
Gwybodaeth lechyd yr Amgylchedd a Safonau Masnach
7. Dogfennau asesiadau risg
Cofnod cynnal a chadw'r adeiladau
Log/adroddiadau damweiniau staff

2 Esboniwr pam mae angen cwblhau pob un o'r dogfennau hyn, eu llofnodi a'u dyddio a'u cadw'n ddiogel yn y gegin arlwyio. [7 marc]

1. Gwybodaeth am gyfflogaeth a hyfforddiant staff – i wirio a yw staff wedi derbyn yr hyfforddiant diogelwch bwyd diweddaraf
Gwiriadau iechyd a chofnodion salwch staff – i wirio a oes unrhyw aelod staff yn berygl diogelwch iechyd/bwyd i staff eraill a chwsmeriaid oherwydd salwch diweddar neu barhaus
2. HACCP – i wirio a yw dadansoddiad peryglon wedi cael ei gynnal a bod pwyntiau rheoli critigol wedi cael eu nodi ac yn cael eu rheoli
3. Cofnodion gwiriadau rheoli ac atal plâu – i wirio a yw strategaethau atal a rheoli plâu yn cael eu defnyddio neu beidio yn y gegin a'r storffeydd/a pha mor aml
4. Tystysgrif diogelwch nwy a chofnod gwasanaethu'r offer – i wirio a yw'r ffyrnau nwy wedi cael eu gwirio a'u gwasanaethu'n rheolaidd neu beidio
5. Tystysgrif diogelwch tân – i wirio a yw hyn wedi cael ei gynnal yn rheolaidd neu beidio a bod y rheolwyr wedi delio ag unrhyw faterion mae'r arolygiad atal tân wedi tynnu sylw atyn nhw, e.e. diangfeydd tân annigonol neu wedi'u rhwystro, offer ymladd ac atal tân diffygiol neu annigonol
6. Dogfennau a thystysgrifau iechyd a diogelwch – i atgoffa'r rheolwyr am y deddfau a'r rheoliadau yn ymwneud ag iechyd a diogelwch a'u cyfrifoldeb i'w dilyn
Gwybodaeth lechyd yr Amgylchedd a Safonau Masnach – i wirio a yw'r rheolwyr wedi derbyn unrhyw wybodaeth flaenorol neu beidio am ba arwyddion a rhybuddion i'w harddangos a pha mor aml mae'r rhain yn cael eu hadnewyddu
7. Dogfennau asesiadau risg – i wirio a yw'r rheolwyr wedi asesu'r risg o staff yn baglu, llithro a disgyn, etc.
Cofnod cynnal a chadw'r adeiladau – i weld a yw'r rheolwyr yn bwriadu gwella diogelwch y llawr neu beidio
Log/adroddiadau damweiniau staff – i wirio a oes unrhyw aelod staff wedi baglu, llithro neu ddisgyn

Pennod 5: Cwestiynau Gwirio eich gwybodaeth – tudalen 42

1. Tri phrif weithgaredd sy'n digwydd ym mlaen tŷ mewn bwyty?

- Croesawu cwsmeriaid a'u harwain at fwrdd
- Gweini diodydd i gwsmeriaid wrth y bar cyn pryd o fwyd
- Cymryd archebion cwsmeriaid am fwyd a'u hanfon i'r gegin
- Gweini prydau o fwyd i gwsmeriaid wrth y bwrdd
- Clirio byrddau a'u hailosod ar gyfer cwsmeriaid newydd

2. Tri phwynt pwysig wrth ddylunio a chynllunio bwyty?

Dylai'r isod fod yn wir:

- Hawdd i staff a chwsmeriaid symud o amgylch – dim gormod o fyrddau a chadeiriau
- Lle hawdd, dymunol a chyfforddus i weithio a bwyta ynddo
- Allanfeydd brys wedi'u harwyddo'n glir

3. Sut mae'r man bwyta mewn bwyty wedi'i rannu?

- Fel arfer mae'r man bwyta yn cael ei rannu'n adrannau o'r enw gorsafoedd.
- Mae gan bob gorsaf un gweinydd neu fwy sy'n gweini ar gwsmeriaid wrth nifer penodol o fyrddau. Mae hyn yn golygu y bydd y cwsmeriaid hynny'n cael eu gweini cyn gynted â phosibl, oherwydd bod y gweinydd(ion) yn canolbwyntio ar eu hanghenion nhw yn unig ac nid y bwyty cyfan.

4. Tri pheth sy'n gwneud man bwyta yn lle braf i fod ynddo?

Dylai'r isod fod yn wir:

- Bydd yn lle cyfforddus i eistedd – ddim yn rhy boeth nac oer, cadeiriau da, etc.
- Bydd yn lle braf i fod ynddo, e.e. addurniadau neis, arddangosiadau planhigion/blodau, cerddoriaeth gefndir, lluniau ar y waliau, ddim yn rhy swnllyd, etc.
- Bydd yn bell i ffwrdd o arogleuon cryf a mygdarthau o'r gegin

- Bydd digon o le i gwsmeriaid ac er mwyn i'r staff gweini symud o amgylch yn hawdd
- Bydd bwydlen ar gael sy'n siwtio anghenion a dymuniadau gwahanol
- Bydd yn croesawu cwsmeriaid anabl a'u ci tywys/cymorth

5. Pam mae'n bwysig bod staff blaen tŷ yn gwenu ac yn gwrtais a chymwynasgar i gwsmeriaid?

- I roi argraff dda o'r busnes
- I wneud i gwsmeriaid deimlo eu bod yn cael croeso ac wedi ymlacio
- Fel bod cwsmeriaid yn teimlo'n gyfforddus i ofyn cwestiynau i'r staff

6. Pum grŵp o offer sy'n cael eu defnyddio mewn bwyty, gyda thair enghraifft ar gyfer pob grŵp?

1. **Ar y bwrdd**

- Llieiniau bwrdd
- Dalwyr bwydlenni
- Melinau pupur a halen
- Arwyddion a rhifau bwrdd
- Cyllyll, ffyr, llwyau
- Matiau bwrdd
- Gwydrau

2. **Gweini bwyd**

- Platiau, dysglau, dysglau gweini tsieni
- Powlenni a phlatiau dur gwrthstaen
- Platiau pren
- Cwpanau, soseri
- Dysglau unigol o'r ffwrn i'r bwrdd, e.e. dysgl darten

3. **Gweini wrth y bwrdd**

- Hambyrddau, standiau hambyrddau
- Llwyau a gefelau gweini
- Agorwyr poteli
- Padiau ysgrifennu archebion cwsmeriaid a phinnau ysgrifennu
- Offer archebu cwsmeriaid sy'n cael eu cynhyrchu gan gyfrifiadur, e.e. pad clyfar neu dabled
- Goleuwr canhwyllau

4. **Seddau cwsmeriaid**

- Cadeiriau, stolion
- Meinciau
- Byrddau a meinciau picnic
- Cadeiriau uchel i fabanod
- Seddau codi i blant
- Cadeiriau breichiau a soffas
- Parasolau haul a seddau gardd

5. **Trefniadaeth**

- Rhwystrau rhaff ar gyfer ciwio
- Arwyddion cyfeirio
- Poster bwydlen a byrddau du
- Hambyrddau storio cyllyll a ffyr
- Rheseli gwin a dalwyr gwydrau
- Cypyrddau a droriau

6. **Cymorth cyntaf a diogelwch**

- Cit cymorth cyntaf
- Arwyddion diogelwch ac allanfeydd argyfwng
- Diffoddwyr tân
- Larymau mwg a nwy
- Golau diogelwch

7. **Y bar**

- Mesurau diodydd
- Oergelloedd
- Bwced iâ a gefelau
- Agorwyr poteli
- Blendiwr bwyd/peiriant gwneud sudd
- Peiriant coffi

- Peiriant panini
- Peiriant gwneud diodydd iâ ‘frappuccino’ (yn aml yn cael ei ddefnyddio mewn siopau coffi)
- Gwydrau
- Offer golchi llestri
- Til

7. Tri math o ddefnyddiau sy'n cael eu defnyddio mewn bwytŷ?

- Defnyddiau glanhau
- Defnyddiau ar gyfer gweini bwyd, e.e. napcynau, canhwyllau, addurniadau bwrdd, sesnin, sawsiau
- Defnyddiau gwaredu gwastraff, e.e. biniau, bagiau
- Defnyddiau lles gweithwyr cyflogedig, e.e. cymorth cyntaf, hylif golchi dwylo, tywelion papur, papur tŷ bach, bagiau gwaredu hylendid menywod
- Defnyddiau cynnal a chadw, e.e. bylbiau golau sbâr, papur til, gwydrau, platiau tsieni

8. Tri rheswm pam mae staff blaen tŷ yn gwisgo gwisg?

- Mae'n creu argraff gyntaf bwysig ar gwsmeriaid – mae staff sy'n edrych yn smart yn rhoi argraff dda o'r busnes
- Mae gwisg yn gosod safon ac yn osgoi cael staff sy'n gweithio mewn dillad anaddas
- Mae'n gwneud i'r gweithwyr cyflogedig deimlo'n rhan o dîm
- Mae'n gwneud i'r staff gymryd gofal a balchder yn eu gwaith
- Bydd y cwsmeriaid yn gwybod pwy sy'n aelod staff os bydd ganddyn nhw gwestiwn

9. Pedair rheol ar gyfer gwisgo gwisg blaen tŷ?

- Dylai staff newid i'w gwisg yn eu gweithle ac ni ddylen nhw wisgo'u gwisg mewn mannau cyhoeddus fel bysiau a threnau
- Dylid newid y wisg bob dydd a'i golchi a'i smwddio cyn ei gwisgo eto
- Ni ddylid gwisgo ewinedd ffug, farnais ewinedd a blew amrant ffug
- Ni ddylid gwisgo persawr cryf, na hylif eillio

10. Dau fater diogelwch posibl i eiddo mewn bwytŷ?

- Eitemau personol yn cael eu dwyn o'r ardal staff
- Offer yn cael eu dwyn o'r busnes
- Cynhwysion, alcohol a defnyddiau wedi'u storio yn cael eu dwyn o'r busnes
- Fandaliaeth yn yr adeiladau (difrodi adeiladau yn fwriadol)
- Llosgi bwriadol (rhoi lle ar dân yn fwriadol)
- Problemau gyda chamddefnyddio alcohol a chyffuriau ymhlith y staff
- Posibilrwydd o gwsmeriaid meddw a/neu ymosodol, neu gwsmeriaid sy'n dadlau gyda'r staff am broblem, e.e. gyda'u bil neu ansawdd y bwyd

Pennod 5: Cwestiynau ymarfer yr e-asesiad – tudalen 42

Cwestiynau atebion byr

1. Mae'r ardal blaen tŷ mewn gwestai a bwytai wedi'i rhannu yn nifer o adrannau lle mae gweithgareddau gwahanol yn digwydd. Ar gyfer pob un o'r ardaloedd canlynol, nodwch un gweithgaredd sy'n digwydd yno ac un rheswm pam mae ansawdd yr ardal yn bwysig i lwyddiant busnes lletygarwch ac arlwygo:

a) Mynedfa/derbynfa. [2 farc]

1. Croesawu cwsmeriaid a'u harwain at fwrdd.
2. Mae argraff gyntaf y cwsmer o fwyty yn bwysig iawn i sicrhau ei fod yn mwynhau ei hymweliad ac yn dod yn ôl eto, felly mae angen i'r dderbynfa fod yn groesawgar, yn lân ac yn dachus ac mae angen i'r staff sy'n gweithio yno wenu, bod yn groesawgar ac yn gwrtais. Dylai bwydlen fod ar gael i'r cwsmeriaid edrych arni cyn mynd i mewn i'r bwytŷ. Dylai cwsmeriaid anabl (a'u ci tywys/cymorth) allu defnyddio'r bwytŷ yn hawdd.

b) Y bar. [2 farc]

1. Y bar yw lle mae cwsmeriaid yn cael diod ac yn cyfarfod pobl cyn cael eu pryd o fwyd.
2. Dylai fod yn lle ymlaciol, cynnes a chyfforddus i gadw'r cwsmeriaid yn hapus.

c) Man bwyta. [3 marc]

1. Dyma lle bydd cwsmeriaid yn cael eu prydau o fwyd a'u diodydd, naill ai gan y staff gweini neu o'r bwffe.
2. Dylai'r man bwyta fod yn rhywle mae cwsmeriaid yn ei argymhell i bobl eraill a byddan nhw eisïau dod yn ôl rhyw dro eto. Dylai'r isod fod yn wir:
 - Bydd yn lle cyfforddus i eistedd – ddim yn rhy boeth nac oer, cadeiriau da, etc.

- bydd yn lle braf i fod yn ddo, e.e. addurniadau neis, arddangosiadau planhigion/blodau, cerddoriaeth gefndir, lluniau ar y waliau, ddim yn rhy swnllyd, etc.
- Bydd yn bell i ffwrdd o arogleuon cryf a mygdarthau o'r gegin
- Bydd digon o le i gwsmeriaid ac er mwyn i'r staff gweini symud o amgylch yn hawdd
- Bydd bwydlen ar gael sy'n siwtio anghenion a dymuniadau gwahanol
- Bydd yn croesawu cwsmeriaid anabl a'u ci tywys/cymorth

2. Mae diogelwch personol ac eiddo staff a chwsmeriaid yn bwysig ym mlaen tŷ. Ar gyfer pob un o'r sefyllfaoedd canlynol, awgrymwch un ffordd y gallai rheolwyr busnes lletygarwch ac arlwygo helpu i atal neu reoli'r risgiau:

a) Mae cwsmer yn y bar yn yfed gormod o alcohol ac yn dechrau gweiddi ac ymddwyn mewn ffordd ymosodol. [1 marc]

Byddai angen i reolwr y bar siarad â'r cwsmer er mwyn trio ei dawelu a galw am gymorth y staff diogelwch (os oes rhai yno) a/neu ffonio'r heddlu.

b) Mae rhywun yn dwyn ffôn symudol cwsmer tra ei fod yn bwyta ei bryd o fwyd. [1 marc]

Gallai camerâu teledu cylch cyfyng (CCTV) helpu'r heddlu i adnabod y lleidr. Byddai angen i'r rheolwyr gymryd holl fanylion cyswllt y cwsmer a chofnodi'r digwyddiad yn y llyfr log, rhag ofn bydd gofyn iddyn nhw roi tystiolaeth i'r heddlu neu mewn llys.

c) Mae'r larymau tân yn canu mewn bwyty ac mae'n rhaid i'r holl gwsmeriaid a staff adael yr adeilad drwy'r allanfeydd argyfwng. [1 marc]

Mae angen i'r rheolwyr helpu'r cwsmeriaid i gyrraedd yr allanfeydd argyfwng a mynd i'r pwyntiau ymgynnull y tu allan, ac yna sicrhau nad oes neb ar ôl yn yr adeilad. Mae angen iddyn nhw wneud yn siŵr bod y cwsmeriaid yn cael eu cadw'n ddiogel tra bod ymchwiliad yn cael ei gynnal i'r digwyddiad.

Pennod 6: Cwestiynau Gwirio eich gwybodaeth – tudalen 48

1. Y tair lefel o ran anghenion, dymuniadau a disgwyliadau cwsmeriaid, gydag enghraifft ar gyfer pob un mewn bwyty neu westy?

i Hanfodol (yn ddisgwyliedig gan gwsmeriaid):

Bwyty:

- Amrywiaeth o ddewisiadau ar fwydlen
- Gwybodaeth am y cynhwysion sy'n cael eu defnyddio (e.e. ar gyfer pobl ag alergeddau bwyd)
- Toiledau a chyfleusterau golchi dwylo
- Mynediad a chyfleusterau i bobl anabl
- Mynediad i'r Rhynggrwyd

Gwesty:

- Bar neu beiriant gwerthu yn gweini diodydd poeth ac oer
- Bwyd ar gael ar amseroedd gwahanol o'r dydd
- Help i gario bagiau i'r ystafell
- Liffitiau i'r lloriau uchaf
- Mynediad a chyfleusterau i bobl anabl
- Mynediad i'r Rhynggrwyd

ii Dymunol (braf eu cael):

Bwyty:

- Ychydig o fwydydd (blasynnau) i'w bwyta cyn y pryd, e.e. olifau, cnau, bara fflat
- Siocled mintys neu fisged gyda phaned o goffi
- Dewis o hufen, hufen iâ, iogwrt neu gwstard gyda'u dewis o bwddin
- Man chwarae i blant neu weithgareddau bwrdd i ddiddanu plant ifanc, e.e. llyfr lliwio a chreonau

Gwesty:

- Pethau ymolchi (e.e. siampŵ, gel cawod) yn ystafell ymolchi eu hystafell
- Oergell i gadw diodydd, etc., yn oer
- Aerdymheru
- Cyfleusterau i wneud diodydd poeth yn yr ystafell
- Sychwr gwallt
- Teledu neu radio

iii Manion ychwanegol (pethau nad yw cwsmeriaid yn eu disgwyl, ond maen nhw'n hapus i'w cael):

Bwyty:

- Talebau am bryd o fwyd am ddim y tro nesaf
- Potel o win am ddim gyda'u pryd o fwyd
- Paneidiau coffi am ddim ar ddiwedd y pryd o fwyd

Gwesty:

- Cludiant am ddim i'r maes awyr neu orsaf drenau, ac oddi yno
- Talebau yn rhoi gostyngiad ar bris unrhyw arhosiad yn y gwesty yn y dyfodol
- Potel o ddŵr, paced o losin, cnau neu fisgedi am ddim

2. Dwy nodwedd sy'n dangos ansawdd da yr amgylchedd mewn busnes lletygarwch ac arlwyo?

- Cyfforddus
- Cynnes
- Cyfeillgar
- Mynediad i bobl ag anableddau

3. Dwy nodwedd sy'n dangos ansawdd da y cynhwysion a'r defnyddiau sy'n cael eu defnyddio mewn busnes lletygarwch ac arlwyo?

- Bwyd o ansawdd da
- Toiledau a chyfleusterau ystafell ymolchi o ansawdd da
- Dodrefn a gwelyau cyfforddus

4. Pedwar o fanteision gwasanaeth da i gwsmeriaid?

- Boddhad a theyrngarwch cwsmeriaid
- Rhagor o gwsmeriaid
- Staff yn teimlo'n fwy hyderus a hapus
- Staff yn mwynhau eu gwaith
- Llai o staff yn gadael eu swyddi
- Llai o gwynion gan gwsmeriaid

5. Dwy duedd o ran y ffyrdd mae cwsmeriaid yn dewis ac yn defnyddio cynhyrchion a gwasanaethau?

- Hunanwasanaeth: i gael bwyd a diodydd o beiriannau gwerthu
- Gwasanaethau ar-lein: i archebu bwrdd mewn bwyty neu lety, archebu bwyd i gael ei ddanfôn
- Cyfryngau cymdeithasol/negeseua: i ddarganfod a rhannu gwybodaeth/adolygiadau am fusnes lletygarwch ac arlwyo, ac i ddenu cwsmeriaid

6. Tri pheth mae cwsmeriaid yn disgwyl i fusnesau lletygarwch ac arlwyo eu darparu iddyn nhw gyda'u cynhyrchion a gwasanaethau?

- Bod busnesau ar gael drwy'r amser, e.e. er mwyn archebu bwyd tecawê ar-lein a'i dderbyn unrhyw adeg o'r dydd neu'r nos
- Gwasanaeth personol, e.e. gallu dod o hyd i'r math o fwyty maen nhw'n ei hoffi, yn agos i'w lleoliad, ar eu ffôn symudol
- Gwybodaeth ddeietegol, e.e.:
 - Gwybodaeth faethol am brydau – ar gael ar fwydlenni a/neu ar-lein
 - Gwybodaeth am alergeddau ac anoddefedd bwyd wedi'i nodi'n glir ar y fwydlen
 - Pa mor addas yw'r fwydlen ar gyfer anghenion deietegol penodol, e.e. llysieuol, fegan, heb laeth, halen isel, etc.

7. Dwy ddeddf sy'n diogelu cwsmeriaid pan maen nhw'n prynu cynhyrchion a gwasanaethau?

- Deddf Disgrifiadau Masnach 1968
- Deddf Gwarchod Defnyddwyr 1987
- Deddf Hawliau Defnyddwyr 2015

8. Tri math o ddigwyddiad mae busnesau a chorfforaethau yn eu rhedeg?

- Cynadleddau
- Cyfarfodydd
- Arddangosfeydd
- Digwyddiadau meithrin tîm
- Sioeau masnach
- Seremonïau gwobrwyo

9. Tri chynnyrch a gwasanaeth gall y diwydiant Lletygarwch ac Arlwyo eu darparu ar gyfer digwyddiadau busnes?

- Ystafelloedd cyfarfod a chynadledda
- TG ac offer eraill
- Bwytai a chaffis dros dro ar gyfer sioeau masnach ac arddangosfeydd
- Bwyd a diodydd ar gyfer cwrdd yn anffurfiol ar ôl cyfarfod neu gynhadledd
- Digwyddiadau arbennig, e.e. blasu gwin, arddangosiadau coginio, etc.

10. Dwy ffordd y gall busnes lletygarwch ac arlwyio fodloni anghenion a disgwyliadau preswylwyr lleol?

- Cyflogi pobl leol
- Cadw lefelau swm gan gwsmeriaid, cerddoriaeth a cheir yn isel, yn enwedig yn hwyr yn y nos
- Darparu manau parcio ar gyfer cwsmeriaid i atal problemau traffig mewn strydoedd lleol
- Cyflogi swyddogion diogelwch i gadw trefn a defnyddio camerau teledu cylch cyfyng (CCTV) i fonitro'r ardal leol
- Cynnig prisiau rhesymol am gynnal digwyddiad lleol fel ffair, prom ysgol a gŵyl

Pennod 6: Cwestiynau ymarfer yr e-asesiad – tudalen 48

Cwestiynau atebion byr

1. Mae gan gwsmeriaid anghenion, dymuniadau a disgwyliadau gwahanol pan maen nhw'n defnyddio busnes lletygarwch ac arlwyio. Rhestrwch dri o anghenion hanfodol fyddai gan gwsmeriaid sy'n defnyddio caffi mewn canolfan chwaraeon a hamdden. [1 marc yr un]

Unrhyw 3 o'r canlynol:

- Cownter neu beiriant gwerthu yn gweini diodydd poeth ac oer i fwyta i mewn neu tecawê
- Amrywiaeth o ddewisiadau bwyd a diod
- Gwybodaeth am y cynhwysion sy'n cael eu defnyddio, e.e. ar gyfer pobl ag alergeddau bwyd
- Bwyd ar gael ar amseroedd gwahanol o'r dydd
- Toiledau a chyfleusterau golchi dwylo
- Ystafell rieni a chyfleusterau newid babanod
- Mynediad a chyfleusterau i bobl anabl
- Mynediad i'r Rhyngrwyd

2. Rhestrwch dri o anghenion hanfodol ar gyfer cwsmeriaid gydag anabledau corfforol mewn bwyty. [1 marc yr un]

Unrhyw 3 o'r canlynol:

- Mynediad priodol i'r bwyty
- Trefniadau eistedd addas ar gyfer amrediad o anabledau
- Cyfleusterau toiled a golchi dwylo priodol
- Gwybodaeth am y cynhwysion sy'n cael eu defnyddio, e.e. ar gyfer pobl ag alergeddau bwyd neu gyflyrau meddygol penodol
- Mynediad ar gyfer cŵn tywys/cymorth
- Mynediad i'r Rhyngrwyd

Cwestiynau cam wrth gam

3. Mae bar a bwyty newydd wedi agor mewn tref fach, mewn ardal breswyl lle mae llawer o deuluoedd â phlant ifanc yn byw. Bydd y bar/bwyty ar agor saith diwrnod yr wythnos, rhwng 2pm ac 11pm, ac eithrio dydd Sul pan fydd ar agor rhwng 4pm a 10pm.

- a) Awgrymwch ddwy ffordd y gall rheolwyr y bar/bwyty atal preswylwyr lleol rhag cael eu tarfu yn y nos a phan fydd cwsmeriaid yn gadael. [2 farc]

- Gwneud yn siŵr bod gwydr dwbl yn y ffenestri a'r drysau i atal swm rhag cael ei glywed y tu allan i'r bar/bwyty
- Gwneud yn siŵr bod cerddoriaeth gefndir yn ddigon isel fel nad yw'n bosibl ei chlywed y tu allan i'r bar/bwyty
- Gosod arwyddion ger allanfa'r bar i atgoffa cwsmeriaid yn garedig eu bod mewn ardal breswyl ac i fod yn dawel wrth iddyn nhw adael

- b) Disgrifiwch ddwy ffordd y gall rheolwyr y bar/bwyty annog preswylwyr lleol i ddod yn gwsmeriaid. [2 farc]

- Cynnig prisiau rhesymol i breswylwyr lleol i gynnal digwyddiadau fel partïon pen-blwydd a dathliadau eraill
- Cynnig cynllun i breswylwyr lleol i'w cymhell i ddefnyddio'r bar/bwyty, lle gallan nhw gael pryd o fwyd am ddim ar ôl casglu nifer penodol o dalebau

4. Mae cyngor tref lleol yn nhref Ashburness yn mynd i gynnal seremoni yn Neuadd y Dref ar gyfer pobl leol sydd wedi derbyn gwobr am eu gwaith gydag elusennau lleol. Bydd y digwyddiad yn cael ei noddi gan sawl busnes mawr, a bydd gwesteion o bob math o sefydliadau yn cael gwahoddiad i'r seremoni.

Awgrymwch ddau gynnyrch/gwasanaeth y gallai busnes lletygarwch ac arlwyio eu darparu yn y digwyddiad. [2 farc]

Unrhyw 2 o'r canlynol:

- Canapés a diodydd i groesawu'r gwesteion
- TG ac offer eraill i arddangos gwaith yr elusennau a busnesau
- Bwffe a diodydd hanner ffordd drwy'r seremoni i'w bwyta wrth y byrddau
- Cyfleusterau ystafell gotiau i'r gwesteion gadw eu cotiau, etc.

Pennod 7: Cwestiynau Gwirio eich gwybodaeth – tudalen 51

1. Tri phrif achos damweiniau/anafiadau yn y gweithle?

- Llithro, baglu a disgyn
- Codi/trafod gwrthrych sy'n drwm neu sydd â siâp lletchwith
- Taro gan wrthrych
- Anaf gan beiriant

2. Dau beth mae'n rhaid i gyflogwr eu gwneud dan y Ddeddf Iechyd a Diogelwch yn y Gwaith?

- Diogelu iechyd, diogelwch a lles eu gweithwyr cyflogedig a phobl eraill (e.e. cwsmeriaid, pobl sy'n danfon nwyddau)
- Lleihau'r risgiau a allai achosi anaf neu broblemau iechyd yn y gweithle
- Rhoi gwybodaeth i weithwyr cyflogedig am risgiau yn y gweithle a sut maen nhw'n cael eu diogelu
- Rhoi hyfforddiant iechyd a diogelwch i'r holl weithwyr cyflogedig

3. Dau beth mae'n rhaid i weithiwr cyflogedig eu gwneud dan y Ddeddf Iechyd a Diogelwch yn y Gwaith?

- Gofalu am bobl eraill maen nhw'n gweithio gyda nhw a allai gael eu heffeithio gan y pethau mae gweithiwr cyflogedig yn eu gwneud, neu ddim yn eu gwneud
- Dilyn y cyfarwyddiadau iechyd a diogelwch maen nhw'n eu cael gan eu cyflogwr
- Mynychu sesiynau hyfforddi iechyd a diogelwch
- Defnyddio offer diogelwch yn gywir
- Rhoi gwybod i'ch cyflogwr am unrhyw beryglon a phroblemau diogelwch neu iechyd sy'n gysylltiedig ag offer, etc.

4. Dau beth mae'n rhaid i gyflogwr eu gwneud dan y Rheoliadau Rheoli Sylweddau Peryglus i Iechyd?

- Sicrhau nad yw gweithwyr cyflogedig yn dod i gysylltiad â phethau a sylweddau sy'n anniogel a/neu yn niweidiol (peryglus) i'w hiechyd, gan gynnwys cemegion glanhau, mygdarthau, llwch, etc.
- Hyfforddi ei staff
- Darparu offer diogelwch i'r gweithwyr cyflogedig eu gwisgo
- Gosod arwyddion rhybuddio fel bod gweithwyr cyflogedig yn ymwybodol o'r peryglon diogelwch posibl

5. Dau beth mae'n rhaid i weithiwr cyflogedig eu gwneud dan y Rheoliadau Rheoli Sylweddau Peryglus i Iechyd?

- Mynychu sesiynau hyfforddi
- Dilyn cyfarwyddiadau ar gyfer defnyddio sylweddau yn ofalus
- Gwisgo cyfarpar diogelwch, e.e. menig, mygydau, sbectol ddiogelwch, etc., mae'r cyflogwr yn eu rhoi iddyn nhw bob amser
- Gwneud yn siŵr ei fod yn dysgu'r symbolau rhyngwladol ar gyfer mathau gwahanol o sylweddau, a sut gallan nhw niweidio pobl

6. Dau beth mae'n rhaid i gyflogwr eu gwneud dan y Rheoliadau Gweithrediadau Codi a Chario?

- Osgoi gweithrediadau codi a chario peryglus os yw hyn yn bosibl
- Asesu unrhyw weithrediadau codi a chario nad yw'n bosibl eu hosgoi
- Lleihau'r perygl o anaf cyn belled â phosibl, e.e. drwy ddefnyddio cyfarpar fel tryciau fforch godi
- Storio offer trwm, e.e. cymysgydd bwyd, fel y bydd yn hawdd ei gyrraedd a'i ddefnyddio; e.e. ar arwyneb cegin neu ar sillf isel mewn cwpwrdd neu storfa

7. Dau beth mae'n rhaid i weithiwr cyflogedig eu gwneud dan y Rheoliadau Gweithrediadau Codi a Chario?

- Mynychu sesiynau hyfforddi ar sut i godi a thrin llwythi
- Bod yn ymwybodol o'i gryfderau a gwendidau
- 'Meddwl cyn codi rhywbeth'
- Peidio â chymryd risgiau diangen
- Gofyn am gymorth os oes angen
- Asesu'r llwyth cyn ceisio ei godi neu ei symud – a yw'n boeth, yn oer, yn finio, yn anodd gafeael ynddo, yn drwm, yn debygol o fynd yn sigledig os yw'n cael ei symud?
- Asesu'r man lle rydych yn gweithio – oes digon o le i godi rhywbeth yn gywir?/A yw'r llawr yn anwastad, yn llithrig, neu'n ansefydlog?/Oes grisiau neu rwystrau?
- Dilyn y cyngor ynghylch codi gwrthrychau trwm a mawr i osgoi anaf

8. Tri math o Gyfarpar Diogelu Personol (PPE) sy'n cael eu defnyddio yn y diwydiant Lletygarwch ac Arlwygo?

- Mygydau wyneb
- Hetiau caled ac esgidiau cadarn
- Sbectol ddiogelwch/tariannau llygaid
- Dillad amddiffynnol/trwchus

9. Dau beth mae'n rhaid i gyflogwr eu gwneud dan y Rheoliadau Cyfarpar Diogelu Personol yn y Gwaith?

- Rhoi PPE priodol i weithwyr cyflogedig pan mae ei angen
- Hyfforddi gweithwyr cyflogedig fel y byddan nhw'n deall pwysigrwydd PPE

- Gosod arwyddion i atgoffa gweithwyr cyflogedig i wisgo *PPE*
- Sicrhau bod gweithwyr cyflogedig yn gwisgo *PPE* bob amser pan fyddan nhw'n gweithio mewn man lle mae risgiau iechyd a diogelwch
- Sicrhau bod y *PPE* o ansawdd da ac yn cael ei gynnal yn iawn

10. Dau beth mae'n rhaid i weithiwr cyflogedig eu gwneud dan y Rheoliadau Cyfarpar Diogelu Personol yn y Gwaith?

- Mynychu sesiynau hyfforddi ar bwysigrwydd *PPE* a sut i'w wisgo
- Gwisgo *PPE* yn ôl cyfarwyddyd eich cyflogwr, e.e.:
 - Gwisg cogydd i ddiogelu'r corff/breichiau rhag gwres
 - Menig a dillad amddiffynnol wrth weithio mewn rhewgell neu wrth drin bwydydd wedi rhewi/oer iawn
 - Mwgwd i ddiogelu'r ysgyfaint wrth weithio gyda, e.e. blawd, siwgr eisin, powdr cnau
 - Menig amddiffynnol wrth ddefnyddio cemegion glanhau
 - Menig maelwisg (metel) amddiffynnol yn gorchuddio'r dwylo a'r fraich, wrth ddefnyddio cyllyll mawr miniog i drin a thrafod cig, e.e. diesgyrnu carcass cig a'i dorri'n ddarnau
 - Cloisiau cegin neu esgidiau cadarn i ddiogelu'r traed rhag anaf gan eitemau trwm yn syrthio neu hylifau poeth yn gollwng

Pennod 7: Cwestiynau ymarfer yr e-asesiad – tudalen 53

Cwestiynau atebion byr

1. Bob blwyddyn yn y DU, mae llawer o weithwyr cyflogedig yn cael damweiniau neu anafiadau yn y gwaith.

a) Nodwch ddau o brif achosion damweiniau ac anafiadau yn y gweithle. [2 farc]

Unrhyw 2 o'r canlynol:

- Llithro, baglu a disgyn
- Codi/trafod gwrthrych sy'n drwm neu sydd â siâp lletchwith
- Taro gan wrthrych
- Anaf gan beiriant

b) Enwch yr adran o'r llywodraeth sy'n gorfodi rheolau iechyd a diogelwch yn y gweithle. [1 marc]

Yr Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch.

c) Rhestrwch ddau fath ychwanegol o ddamweiniau/anafiadau a allai ddigwydd i rywun sy'n trin bwyd sy'n gweithio mewn cegin. [2 farc]

Unrhyw 2 o'r canlynol:

- Torri â chylllell
- Sgaldio gan ddŵr poeth neu stêm
- Llosgiadau gan ffwrn neu gril
- Llosgiadau gan olew poeth
- Difrod i'r croen wrth ddefnyddio gratiwr neu gratiwr croen sitrws

2. Mae'r Rheoliadau Cyfarpar Diogelu Personol (*PPE: Personal Protective Equipment*) yn y Gwaith (*PPER: Personal Protective Equipment at Work Regulations*) yn ei gwneud yn ofynnol i gyflogwyr hyfforddi eu gweithlu a'u darparu â *PPE* i'w cadw'n ddiogel.

Ar gyfer pob un o'r gweithwyr canlynol mewn gwesty mawr, enwch un eitem o *PPE* y dylen nhw ei defnyddio. [1 marc am bob un]

Unrhyw un o'r canlynol:

a) Cogydd mewn cegin gwesty.

- Gwisg cogydd
- Mwgwd wyneb wrth ddefnyddio cynhwysion powdr, e.e. blawd, siwgr eisin
- Menig maelwisg wrth ddefnyddio cyllyll miniog
- Menig ffwrn
- Esgidiau cadarn, gwrthlithro i amddiffyn y traed

b) Rheolwr stoc sy'n gweithio yng nghefnfôn tŷ.

- Menig a dillad amddiffynnol wrth weithio mewn rhewgell neu wrth drin bwydydd wedi rhewi/oer iawn
- Esgidiau cadarn i ddiogelu'r traed rhag anaf gan eitemau trwm yn syrthio
- Het galed ar gyfer gweithio mewn storfa fawr lle mae eitemau trwm wedi'u storio ar silffoedd uchel

c) Person cadw tŷ sy'n glanhau ystafelloedd gwely ac ystafelloedd ymolchi.

- Menig amddiffynnol wrth ddefnyddio cemegion glanhau
- Mwgwd wyneb wrth ddefnyddio cemegion chwistrell

ch) Garddwr/gweithiwr cynnal a chadw y safle.

- Menig amddiffynnol
- Siaced lachar i gael ei weld y tu allan
- Mwgwd wyneb ac offer amddiffyn clustiau a sbectol ddiogelwch i'w gwisgo wrth ddefnyddio cemegion, drilio neu ddefnyddio peiriannau i dorri perthi, etc.

Pennod 7: Cwestiwn ymestyn a herio – tudalen 53

Mae gwesty newydd yn agor ymhen ychydig wythnosau ac mae wedi recriwtio staff ar gyfer yr holl adrannau. Cyn i'r gwesty agor i gwsmeriaid, mae'r rheolwyr yn cynnal diwrnod hyfforddiant ar ddiogelwch personol ar gyfer pob aelod staff. Bydd yr hyfforddiant yn canolbwyntio ar gyfrifoldebau'r cyflogwyr a'r gweithwyr cyflogedig am ddiogelwch personol.

O dan bob un o'r deddfau canlynol, esboniwch, gan roi rhesymau ac enghreifftiau, beth yw cyfrifoldebau cyflogwyr a gweithwyr cyflogedig am ddiogelwch personol, h.y.:

- Beth mae'n rhaid i gyflogwr ei wneud yn ôl y gyfraith i sicrhau bod iechyd a diogelwch ei weithwyr cyflogedig yn cael eu diogelu.
 - Beth mae'n rhaid i weithwyr cyflogedig ei wneud i sicrhau eu bod nhw a'r bobl maen nhw'n gweithio gyda nhw yn ddiogel.
- a) Deddf Iechyd a Diogelwch yn y Gwaith (HASAWA). [6 marc]
- b) Rheoliadau Rheoli Sylweddau Peryglus i Iechyd (COSHH). [6 marc]
- c) Rheoliadau Adrodd ar Anafiadau, Clefydau neu Ddigwyddiadau Peryglus (RIDDOR). [2 farc]

Dylai atebion gynnwys cyfeiriad at y canlynol:

Deddf Iechyd a Diogelwch yn y Gwaith (HASAWA: Health and Safety at Work Act)

Rhaid i'r cyflogwr wneud y canlynol:

- Diogelu iechyd, diogelwch a lles eu gweithwyr cyflogedig a phobl eraill (e.e. cwsmeriaid, pobl sy'n danfon nwyddau)
- Lleihau'r risgiau a allai achosi anaf neu broblemau iechyd yn y gweithle
- Rhoi gwybodaeth i weithwyr cyflogedig am risgiau yn y gweithle a sut maen nhw'n cael eu diogelu
- Rhoi hyfforddiant iechyd a diogelwch i'r holl weithwyr cyflogedig

Rhaid i'r gweithiwr cyflogedig wneud y canlynol:

- Gofalu am bobl eraill mae'n gweithio gyda nhw a allai gael eu heffeithio gan y pethau mae'n eu gwneud, neu ddim yn eu gwneud
- Dilyn y cyfarwyddiadau iechyd a diogelwch mae ei gyflogwr yn eu rhoi iddo bob amser
- Mynychu sesiynau hyfforddi iechyd a diogelwch
- Defnyddio offer diogelwch yn gywir
- Rhoi gwybod i'w gyflogwr am unrhyw beryglon a phroblemau diogelwch neu iechyd sy'n gysylltiedig ag offer, etc.

Rheoliadau Rheoli Sylweddau Peryglus i Iechyd (COSHH: Control of Substances Hazardous to Health Regulations)

Rhaid i'r cyflogwr wneud y canlynol:

- Sicrhau nad yw gweithwyr cyflogedig yn dod i gysylltiad â phethau a sylweddau sy'n anniogel a/neu yn niweidiol (peryglus) i'w hiechyd

Mae'r rhain yn cynnwys:

- cemegion glanhau
- mygdarthau, e.e. o beirianwaith, prosesau coginio neu gerbydau
- llwch a phowdr, e.e. siwgr eisin, blawd, cnau mâl
- anweddau, e.e. cemegion glanhau, peirianwaith, cemegion rheoli plâu
- nwyon, e.e. o ffyrnau
- cyfryngau biolegol, e.e. plâu a'u cynhyrchion gwastraff, llwydni, bacteria

Rhaid i'r gweithiwr cyflogedig wneud y canlynol:

- Mynychu sesiynau hyfforddi
- Dilyn cyfarwyddiadau ar gyfer defnyddio sylweddau yn ofalus
- Gwisgo cyfarpar diogelwch, e.e. menig, mygydau, sbectol ddiogelwch, etc., mae'r cyflogwr yn eu rhoi iddyn nhw bob amser
- Gwneud yn siŵr ei fod yn dysgu'r symbolau rhyngwladol ar gyfer mathau gwahanol o sylweddau, a sut gallan nhw niweidio pobl

Rheoliadau Adrodd ar Anafiadau, Clefydau neu Ddigwyddiadau Peryglus (RIDDOR: Reporting of Injuries, Diseases and Dangerous Occurrences Regulations)

Rhaid i'r cyflogwr wneud y canlynol:

- Rhoi gwybod i'r Awdurdod Gweithredol Iechyd a Diogelwch (HSE) am unrhyw ddamweiniau difrifol, clefydau a digwyddiadau peryglus penodol (rhai fu bron â digwydd)

Rhaid i'r gweithiwr cyflogedig wneud y canlynol:

- Dweud wrth ei gyflogwr neu gynrychiolwr undeb os yw'n gweld neu'n poeni am broblem iechyd a diogelwch
- Os nad ydyn nhw'n gwneud dim byd amdano, gallwch adrodd eich pryderon wrth yr HSE

Pennod 8: Cwestiynau Gwirio eich gwybodaeth – tudalen 63

1. Beth yw perygl?

Rhywbeth a allai achosi niwed i iechyd rhywun neu achosi anaf corfforol.

2. Beth yw risg diogelwch personol?

Risg diogelwch personol yw pa mor debygol yw hi y bydd iechyd rhywun yn cael ei niweidio neu y bydd yn cael ei anafu gan berygl.

3. Beth yw asesiad risg?

Ffordd o ddangos faint o risg sy'n gysylltiedig â gweithgaredd, sefyllfa neu ddefnyddio gwrthrych.

4. Beth yw mesur rheoli?

Gweithred neu wrthrych sy'n cael ei ddefnyddio i leihau'r risg y bydd perygl yn achosi niwed i iechyd rhywun neu'n achosi anaf corfforol.

5. Dau beth y dylai cyflogwr eu gwneud i atal peryglon a risgiau iechyd ym mlaen tŷ?

I atal straen ar y cyhyrau ac anaf:

- Rhoi hyfforddiant ar sut i godi a chario eitemau trwm yn gywir
- Darparu cyfarpar, e.e. troliâu, i gynorthwyo â symud offer a defnyddiau
- Dylunio manau gwasanaeth i gwsmeriaid i gyfyngu ar faint o droi, estyn i fyny, plygu i lawr a chario mae'n rhaid i weithwyr cyflogedig ei wneud

I atal gorflinder:

- Cyfyngu ar faint o waith ailadroddus a sefyll am gyfnodau hir mae'n rhaid i weithwyr cyflogedig ei wneud
- Darparu stolion eistedd-sefyll iddyn nhw a matiau gwrthflinder i sefyll arnyn nhw

I atal straen:

- Annog perthnasoedd da rhwng pobl yn y gweithle
- Annog gweithwyr cyflogedig i roi gwybod am broblemau yn y gwaith, a gwneud newidiadau lle bo angen
- Delio â bwlio ac aflonyddu yn y gweithle pan fydd achosion yn cael eu hadrodd
- Defnyddio gwasanaethau cynghori a chymorth ar gyfer gweithwyr cyflogedig sydd o dan straen

6. Dau beth y dylai gweithiwr cyflogedig eu gwneud i atal risgiau diogelwch ym mlaen tŷ?

- Gwisgo esgidiau gwrthlithro
- Sychu unrhyw hylif sy'n cael ei ollwng yn syth
- Sicrhau bod eitemau yn cael eu rhoi heibio a bod droriau a drysau ar gau
- Cadw ffyrdd yn glir o focsys, offer, etc.

7. Dau beth y dylai cyflogwr eu gwneud i atal risgiau i eiddo ym mlaen tŷ?

- Cyflogi staff diogelwch a galluogi staff eraill i gysylltu â nhw yn gyflym o unrhyw ran o'r adeilad
- Gosod camerâu teledu cylch cyfyng (CCTV)
- Gosod golau diogelwch y tu allan i'r adeilad, e.e. ble mae biniau'n cael eu cadw ger mynedfa gefn y gegin
- Rhoi trwyddedau diogelwch i staff i fynd i mewn i'r adeilad, a lleoedd diogel i storio eu heiddo personol pan fyddan nhw'n gweithio

8. Pedwar peth y dylai cyflogwr eu gwneud i atal peryglon a risgiau iechyd yng nghefn tŷ?

- Darparu cyfarpar diogelu personol i weithwyr cyflogedig a sicrhau eu bod yn eu gwisgo, e.e. menig rwber, sbectol ddiogelwch a mygydau, menig a dillad wedi'u hinswleiddio i weithio mewn manau oer
- Hyfforddi gweithwyr cyflogedig i storio a defnyddio cemegion yn ddiogel a dilyn canllawiau COSHH
- Sicrhau bod y gegin wedi'i hawyru'n dda a bod ynddi aerdymeru
- Sicrhau bod gweithwyr cyflogedig yn gallu cael dŵr yfed pan fyddan nhw'n gweithio
- Dylunio cynllun y gegin fel bod y manau gwaith mor bell i ffwrdd oddi wrth ffynonellau gwres â phosibl
- Sicrhau bod gweithwyr cyflogedig yn cymryd digon o egwylion gorffwys mewn lle oer
- Sicrhau bod gweithwyr cyflogedig yn derbyn hyfforddiant ar sut i godi a chario eitemau trwm yn gywir
- Darparu offer, e.e. troliâu, dosbarthwyr platiau, cludyddion, etc., i helpu wrth symud offer a defnyddiau trwm
- Darparu peiriannau ar gyfer, e.e. cymysgu, tyllino, torri, sleisio a phlicio, i leihau straen ar ddwylo ac arddyrnau gweithwyr cyflogedig

- Sicrhau bod rheiliau traed fel y gall gweithwyr cyflogedig symud pwysau eu corff a lleihau'r straen ar eu cefn a'u coesau
- Lle bo'n bosibl, gosod meinciau gwaith o wahanol uchderau ar gyfer paratoi bwyd, i osgoi straen ar y cefn wrth blygu neu estyn
- Sicrhau bod y gegin a'r storffeydd yn cael eu harchwilio'n rheolaidd a'u rheoli o ran plâu

9. Tri pheth y dylai cyflogwr eu gwneud i atal risgiau diogelwch yng nghefn tŷ?

Gwneud y canlynol:

- Sicrhau bod pob man gweithio wedi'i oleuo'n dda, bod dim rhwystrau a bod y lloriau mewn cyflwr da
- Darparu cyfarpar, e.e. ysgolion, i alluogi gweithwyr cyflogedig i gyrraedd offer yn ddiogel o silffoedd uchel, cypyrddau, etc.
- Sicrhau bod gardiau diogelwch ar yr holl beirianwaith
- Gosod gardiau tasgu o amgylch peiriannau ffrio dwfn i atal llosgiadau gan olew poeth
- Gosod gardiau o amgylch arwynebau poeth
- Sicrhau ei bod yn bosibl draenio hylifau poeth o badelli mawr yn hytrach na chael eu harllwys â llaw
- Cynnal profion rheolaidd ar ffyrnau, griliau a hobiau nwy, e.e. i wirio am ollyngiadau nwy a sicrhau eu bod yn llosgi nwy yn gywir
- Sicrhau bod yr holl wifrau ac offer trydanol yn ddiogel i'w defnyddio ac yn cael eu profi'n rheolaidd
- Sicrhau bod digon o switshis diogelwch trydanol a sodedi i osgoi gorlwytho cylchedau trydanol
- Sicrhau bod offer trydanol yn cael eu cadw i ffwrdd o ddŵr a mannau gwlyb
- Sicrhau bod digon o arwyddion rhybudd a diogelwch i atgoffa gweithwyr cyflogedig am ddiogelwch
- Hyfforddi gweithwyr cyflogedig i ddefnyddio'r holl offer yn gywir
- Hyfforddi gweithwyr cyflogedig sut i roi cymorth cyntaf yn achos anaf
- Sicrhau bod pob allanfa argyfwng yn gweithio'n iawn ac nad oes unrhyw rwystrau a fyddai'n atal pobl rhag dianc mewn argyfwng

10. Pedwar peth y dylai gweithiwr cyflogedig eu gwneud i atal risgiau diogelwch yng nghefn tŷ?

- Gwisgo esgidiau gwrthlithro
- Gwisgo cyfarpar a dillad diogelu personol
- Sychu unrhyw hylif sy'n cael ei ollwng yn syth
- Codi unrhyw fwyd sydd wedi syrthio ar y llawr
- Sicrhau bod offer yn cael eu rhoi heibio yn gywir a bod droriau a drysau yn cael eu cadw ar gau
- Cadw ffyrdd yn glir o focsys, offer, etc.
- Cario a defnyddio cyllyll yn ddiogel

11. Dau beth y dylai rheolwr busnes eu gwneud i atal risgiau diogelwch i eiddo cwsmeriaid?

- Cyflogi staff diogelwch a galluogi staff eraill i gysylltu â nhw yn gyflym o unrhyw ran o'r adeilad
- Gosod camerâu teledu cylch cyfyng (CCTV)
- Gosod goleuadau diogelwch y tu allan i'r adeilad, e.e. yn y maes parcio
- Sicrhau bod taliadau gan gwsmeriaid yn cael eu prosesu o flaen y cwsmer
- Sicrhau bod lleoedd diogel yn cael eu darparu i gwsmeriaid lle gallan nhw adael eu heiddo, e.e. ystafell gotiau ddiogel, sêff ddigidol mewn ystafelloedd gwely gwestai

12. Dau beth y dylai gweithwyr cyflogedig eu gwneud i atal risgiau diogelwch i eiddo pan fydd cyflenwyr yn danfon nwyddau i gefn tŷ?

- Gwirio pwy yw'r holl ymwelwyr sy'n dod i'r gegin
- Sicrhau eu bod yn cloi eu heiddo personol mewn man diogel

Pennod 8: Cwestiynau ymarfer yr e-asesiad – tudalen 63

Cwestiynau atebion byr

1. Mae llawer iawn o risgiau diogelwch i bobl y gall gweithwyr cyflogedig, cyflogwyr, cwsmeriaid a chyflenwyr eu hwynebu yn y diwydiant Lletygarwch ac Arlwygo.

Rhestrwch dri risg diogelwch personol. [3 marc]

Unrhyw 3 o'r canlynol:

- Cael eu dal o dan neu y tu mewn i rywbeth
- Llithro neu faglu a syrthio
- Syrthio oddi ar rywbeth
- Cael eu taro gan rywbeth
- Cael eu torri gan rywbeth
- Cael eu llosgi gan rywbeth
- Cael sioc drydan

- Cael niwed i'r clyw drwy glywed sŵn uchel
- Cael anaf i'r ysgyfaint drwy fewnanadlu rhywbeth
- Mynd yn sâl oherwydd gormod o wres
- Cael ewinrhew drwy weithio mewn lle oer iawn
- Anafu eu hunain drwy godi neu symud rhywbeth trwm

2. Perygl yw rhywbeth a allai achosi niwed i iechyd rhywun neu achosi damwain a fyddai'n gallu achosi anaf corfforol. Rhestrwch dri pherygl a allai fod mewn cegin arlwygo. [3 marc]

Unrhyw 3 o'r canlynol:

- Gronynnau mân, e.e. o lwch blawd, cnau, siwgr eisin
- Olew, dŵr neu fwyd yn cael ei ollwng ar y llawr
- Eitemau yn cael eu gadael ar y llawr y gallai rhywun fragu drostyn nhw, e.e. gwifrau trydanol, blychau, offer
- Gwifrau trydan noeth neu rydd ar ddarn o offer
- Offer sleisio a thorri
- Cyllyll miniog, sgiwerau, etc.
- Elfennau wedi'u cynhesu neu fflamau mewn ffwrn neu gril
- Cyfarpar trwm
- Hylifau poeth, stêm
- Cemegion glanhau

Cwestiwn cam wrth gam

3. Yn ystod yr wythnosau diwethaf, dydy llawer o staff bar blaen tŷ mewn bar a bwyty prysur mewn dinas ddim wedi gallu gweithio oherwydd nifer o broblemau iechyd, gan gynnwys straen ar y cyhyrau a phroblemau'r cefn, gorflinder a straen. Mae rheolwyr y busnes yn poeni ac maen nhw'n penderfynu ymchwilio i'r mesurau rheoli y gallan nhw eu cymryd i ddiogelu iechyd eu gweithwyr a galluogi'r holl staff i weithio heb y risgiau iechyd hyn.

a) Rhoch un rheswm dros bob un o'r problemau canlynol mae'r staff bar wedi rhoi gwybod amdanyh nhw. [3 marc]

Straen ar y cyhyrau a phroblemau'r cefn

- b) Codi a/neu gario eitemau trwm
- c) Symud dodrefn a chyfarpar

Gorflinder

- d) Oriau gwaith hir (sifftiau), sy'n arwain at fwy o risg o anaf
- e) Sefyll am gyfnodau hir

Straen

- f) Llwyth gwaith gormodol
- g) Problemau rhwng gweithwyr cyflogedig sy'n gweithio gyda'i gilydd
- h) Bwlio gan aelod staff arall

b) Awgrym wch ddau fesur rheoli y gallai'r rheolwyr eu cyflwyno i atal pob un o'r problemau hyn rhag digwydd yn y dyfodol. [6 marc]

Straen ar y cyhyrau a phroblemau'r cefn

- Rhoi hyfforddiant ar sut i godi a chario eitemau trwm yn gywir
- Darparu cyfarpar, e.e. troliâu, i gynorthwyo â symud offer a defnyddiau
- Dylunio manau gwasanaeth i gwsmeriaid i gyfyngu ar faint o droi, estyn i fyny, plygu i lawr a chario mae'n rhaid i weithwyr cyflogedig ei wneud

Gorflinder

- Cyfyngu ar faint o waith ailadroddus a sefyll am gyfnodau hir mae'n rhaid i weithwyr cyflogedig ei wneud
- Darparu stolion eistedd-sefyll iddyn nhw a matiau gwrthflinder i sefyll arnyh nhw

Straen

- Annog perthnasoedd da rhwng pobl yn y gweithle
- Annog gweithwyr cyflogedig i roi gwybod am broblemau yn y gwaith, a gwneud newidiadau lle bo angen
- Delio â bwlio ac aflonyddu yn y gweithle pan fydd achosion yn cael eu hadrodd
- Defnyddio gwasanaethau cynghori a chymorth ar gyfer gweithwyr cyflogedig sydd o dan straen

c) Esboniwch pam mae'n bwysig ar gyfer llwyddiant busnes lletygarwch ac arlwygo i gynnal asesiadau risg a rhoi mesurau rheoli yn eu lle ar gyfer diogelwch personol ac eiddo eu gweithwyr cyflogedig blaen tŷ. [3 marc]

- Bydd gweithwyr cyflogedig yn gwerthfawrogi bod eu problemau yn cael eu cymryd o ddifrif gan y rheolwyr a byddan nhw'n fwy tebygol o weithio'n fwy effeithlon
- Bydd gweithwyr cyflogedig yn teimlo'n fwy hyderus am eu diogelwch personol a diogelwch eu heiddo
- Mae'r busnes yn llai tebygol o golli arian drwy orfod cyflogi staff dros dro gan y bydd llai o staff yn absennol o'r gwaith oherwydd problemau iechyd

- Bydd y busnes yn cael enw da fel cyflogwr da, felly bydd gweithwyr cyflogedig yn fwy tebygol o fod yn ffyddlon ac eisiau cyfrannu at lwyddiant y busnes

Pennod 9: Cwestiynau Gwirio eich gwybodaeth – tudalen 70

1. Beth yw microb?

Planhigion ac anifeiliaid bach iawn sydd ond yn gallu cael eu gweld o dan ficrosgop.

2. Dau fath o ficrob?

- Bacteria
- Burumau
- Llwydni

3. Pedwar man lle mae microbau i'w canfod?

- Aer
- Dŵr
- Pridd, llwch, baw
- Carthion
- Bwyd, defnydd pecynnu bwyd
- Dillad
- Sbwriel
- Arwynebau
- Offer
- Pobl
- Pryfed, anifeiliaid, adar

4. Tri pheth sydd eu hangen ar ficrobau i dyfu a lluosu?

- Y tymheredd cywir
- Dŵr (lleithder)
- Bwyd i fwyta
- Amser i dyfu
- Y swm cywir o asid neu alcali (pH)

5. Pam mae microbau yn gwneud bwyd yn annïogel ac yn anaddas i'w fwyta?

- Mae microbau annïogel (pathogenaidd) yn rhoi cynhyrchion gwastraff a gwenwynau yn y bwyd
- Os bydd pobl yn bwyta'r rhain, maen nhw'n mynd yn sâl â gwenwyn bwyd
- Gall llawer iawn o ficrobau mewn bwyd wneud i bobl fynd yn sâl oherwydd eu bod yn llidïo'r system dreulio

6. Dwy ffordd y gall pobl sy'n trin bwyd atal traws-halogi microbau â bwyd?

- Golchi eu dwylo cyn trin bwyd; ar ôl trin cig, dofednod, pysgod ac wyau amrwd; ar ôl mynd i'r toiled; ar ôl rhoi gwastraff bwyd yn y bin, ar ôl tisian mewn hances bapur
- Cadw bwydydd amrwd a bwydydd wedi'u coginio ar wahân pan fyddan nhw'n cael eu storio, a defnyddio offer ar wahân i'w paratoi
- Defnyddio byrddau a chyllyll â chod lliw i baratoi mathau gwahanol o fwyd

7. Beth sy'n digwydd i ficrobau pan mae bwyd yn cael ei rewi?

Bydd microbau yn dod yn anweithgar (ynghwsg), ond byddan nhw'n dal i fod yn fyw.

8. Beth sy'n digwydd i ficrobau pan mae bwyd yn cael ei storio mewn oergell?

Bydd microbau yn dal i dyfu a lluosu, ond yn araf iawn.

9. Tri arwydd (symptom) anweladwy o wenwyn bwyd?

- Cur pen/pen tost
- Teimlo'n oer ac yn crynu
- Stumog tost iawn
- Teimlo'n sâl (cyfog)
- Colli chwant bwyd
- Cyhyrau'n brifo

10. Dau arwydd (symptom) gweladwy o wenwyn bwyd?

- Dolur rhydd
- Tymheredd y corff yn uchel

- Bod yn sâl (chwydu)
- Teimlo'n benysgafn

11. Dau grŵp o bobl mae gwenwyn bwyd yn beryglus iawn iddyn nhw?

- Plant ifanc
- Menywod beichiog
- Pobl oedrannus
- Pobl sydd wedi bod yn sâl
- Pobl sydd â system imiwneidd wan

12. Enw dau facteria sy'n achosi gwenwyn bwyd?

- Bacillus cereus
- Campylobacter
- Escherichia coli (E.coli)
- Salmonella
- Listeria
- Staphylococcus aureus (S. aureus)

13. Dau fwyd lle mae Salmonella yn aml i'w ganfod?

- Dofednod amrwd
- Cig amrwd
- Llaeth heb ei drin (heb ei drin â gwres)
- Wyau amrwd

14. Sut mae llwydni yn dechrau tyfu ar fwydydd?

- Mae llwydni yn gollwng sborau bach iawn ('hadau') sy'n glanio ar arwyneb bwyd
- Mae'r sborau yn egino (dechrau tyfu) ac yn anfon gwreiddiau i lawr i'r bwyd os yw'r amodau yn gywir

15. Beth mae bacteria yn ei wneud yn y parth tymheredd peryglus?

Mae bacteria yn lluosio'n gyflym.

16. Pam mae padelli dur gwrthstaen yn cael eu defnyddio wrth baratoi bwyd?

Dydy padelli sydd wedi'u gwneud o ddr gwrthstaen ddim yn adweithio ag asidau mewn bwydydd.

17. Pam dylai bwyd gael ei goginio i 70 °C o leiaf?

I sicrhau bod bacteria niweidiol mewn bwydydd yn cael eu lladd.

18. Pa gemegion glanhau na ddylid eu storio yn agos at fwydydd mewn cynhwysyddion heb eu labelu?

Gall cemegion glanhau, e.e. cannydd, sy'n cael eu storio yn agos at fwyd mewn cynhwysyddion heb eu labelu gael eu hychwanegu at fwyd drwy gamgymeriad ac achosi gwenwyno.

Pennod 9: Cwestiynau ymarfer yr e-asesiad – tudalen 70

Cwestiynau atebion byr

Unrhyw rai o'r atebion hyn:

1. Rhestrwch ddau brif achos o salwch sy'n gysylltiedig â bwyd. [2 farc]

- Microbau
- Cemegion
- Metelau
- Planhigion gwenwynig
- Alergeddau bwyd
- Anoddefedd bwyd

2. Nodwch ddau reswm pam mae microbau yn gwneud bwyd yn anaddas i'w fwyta. [2 farc]

- Mae microbau yn llusio mewn bwyd o dan yr amodau cywir ac yn rhoi cynhyrchion gwastraff a gwenwynau ynddo
- Mae'r cynhyrchion gwastraff a gwenwynau yn achosi gwenwyn bwyd
- Gall llawer iawn oicrobau mewn bwyd wneud i bobl fynd yn sâl oherwydd eu bod yn llidio'r system dreulio
- Gall microbau wneud i'r bwyd edrych, arogl a blasu'n ddrwg

3. Awgrymwch dair ffordd y gall pobl sy'n trin bwyd atal microbau rhag gwneud bwyd yn anniogel. [3 marc]

- Atal traws-halogi drwy wneud y canlynol:
 - golchi eu dwylo cyn trin bwyd; ar ôl trin cig, dofednod, pysgod ac wyau amrwd; ar ôl mynd i'r toiled; ar ôl rhoi gwastraff bwyd yn y bin, ar ôl tisian mewn hances bapur

- cadw bwydydd amrwd a bwydydd wedi'u coginio ar wahân pan fyddan nhw'n cael eu storio, a defnyddio offer ar wahân i'w paratoi
- defnyddio byrddau a chyllyll â chod lliw i baratoi mathau gwahanol o fwyd
- Coginio bwyd i dymheredd uchel (70 °C o leiaf) a fydd yn lladd llawer o ficrobau
- Oeri bwyd i dymheredd isel (0–5 °C mewn oergell). Bydd microbau yn dal i dyfu a llusoi, ond yn araf iawn
- Rhewi bwyd (rhwng minws 18 °C a minws 24 °C mewn rhewgell). Bydd microbau yn dod yn anweithgar (ynghwsg), ond byddan nhw'n dal i fod yn fyw
- Sychu bwyd drwy dynnu'r lleithder, a fydd yn lladd llawer o ficrobau
- Gorchuddio bwyd a'i storio'n gywir i atal microbau rhag mynd i mewn iddo
- Cadw bwyd drwy ladd microbau:
 - mewn asid (e.e. finegr mewn piclau)
 - mewn halen (e.e. pysgod sych wedi'u halltu)
 - mewn siwgr (e.e. jam)

4. Esboniwch pam mae'r arferion canlynol yn bwysig:

a) Cadw cyri cyw iâr poeth ar dymheredd uwch na 63 °C mewn dysglau gweini mewn bwffe. [1 marc]

- Mae cyri cyw iâr yn fwyd risg uchel
- O dan 63 °C, bydd unrhyw facteria niweidiol yn y cyri yn dechrau tyfu a llusoi a gallai hyn arwain at wenwyn bwyd

b) Cadw teisennau hufen ffres ar dymheredd rhwng 0 °C a 5 °C mewn siop fara. [1 marc]

- Mae hufen ffres yn fwyd risg uchel
- Dros 5 °C, bydd unrhyw facteria niweidiol yn yr hufen yn dechrau tyfu a llusoi a gallai hyn arwain at wenwyn bwyd

Pennod 10: Cwestiynau Gwirio eich gwybodaeth – tudalen 75

1. Beth yw alergedd bwyd?

Alergedd bwyd yw cyflwr lle mae system imiwnedd y corff yn adweithio i fwydydd penodol, gan achosi amrywiaeth o symptomau.

2. Beth yw anoddefedd bwyd?

Anoddefedd bwyd yw cyflwr tymor hir lle mae bwydydd penodol yn gwneud i rywun deimlo'n anhwylyd.

3. Dau beth y dylai rhywun sy'n trin bwyd eu gwneud i helpu pobl sydd ag alergeddau neu anoddefedd bwyd?

- Osgoi halogi bwydydd ag alergenau bwyd (cynhwysion mae gan bobl alergedd iddyn nhw) wrth baratoi bwyd
- Dweud wrth gwsmeriaid am y cynhwysion yn y bwyd maen nhw'n ei werthu neu weini iddyn nhw
- Sicrhau bod bwydlenni yn dangos yr holl gynhwysion maen nhw'n eu cynnwys, fel bydd cwsmeriaid yn osgoi prynu bwydydd maen nhw'n gwybod na allan nhw eu bwyta
- Deall a gwybod beth i'w wneud os bydd cwsmer yn mynd yn sâl ag alergedd bwyd

4. Tri arwydd (symptom) gweladwy bod rhywun yn cael adwaith alergaidd i fwyd?

- Croen yn mynd yn goch
- Brech goch/pinc sy'n cosi yn ymddangos ar y croen (yr enw ar hyn yw llosg danadl)
- Mae'r croen yn chwyddo – yn aml ar yr wyneb
- Y trwyn a'r llygaid yn cosi
- Y gwefusau a'r amrantaau yn chwyddo
- Y person yn methu ag anadlu, llyncu neu siarad yn iawn

5. Pump o'r bwydydd mwyaf cyffredin sy'n achosi alergeddau?

- Seleriac
- Seleri
- Ffrwythau sitrws
- Wyau
- Pysgod a physgod cregyn
- Ffrwyth ciwi
- Llaeth a bwydydd llaeth
- Mwstard
- Cnau, e.e. cnau almon, cnau cashiw, cnau macadamia, cnau Ffrengig, cnau Brasil, cnau cyll, cnau pistasio a chnau pecan
- Cnau mwnci (neu gnau daear)
- Hadau, e.e. hadau llin, hadau pabi a hadau sesame
- Rhai cyffeithyddion bwyd
- Soia
- Mefus

6. Tri arwydd (symptom) gweladwy neu anweladwy bod gan rywun anoddefedd bwyd?

- Poenau yn y cyhyrau a'r cymalau
- Poen ac ymchwyddo (chwyddo oherwydd hylif neu nwy) yn yr abdomen
- Cyfog (teimlo'n sâl)
- Blinder a gwendid cyson
- Dolur rhydd
- Ecsema a chyflyrau croen sych

7. Dau arwydd (symptom) bod gan rywun anoddefedd lactos?

- Ymchwyddo (chwyddo) yn yr abdomen (bol)
- Gwynt (nwy), poen yn yr abdomen (bol)
- Dolur rhydd
- Cyfog (teimlo'n sâl)

8. Dau fwyd na ddylai rhywun ag anoddefedd lactos eu bwyta?

- Yr holl fwydydd llaeth: (llaeth, caws, iogwrt, hufen, menyn, crème fraîche, hufen sur, caws meddal, powdr maidd a llaeth)
- Unrhyw fwydydd sy'n cynnwys bwydydd llaeth (e.e. teisennau, bisgedi, pwdinau, rhai byrbrydau a melysion, rhai prydau parod, sawsiau, cwstard, siocled, rhai sbreds braster llysiau, hufen iâ, etc.)

9. Dau fwyd na ddylai rhywun â chlefyd coeliag eu bwyta?

- Grawnfwydydd, e.e. gwenith, barlys, ceirch, rhyg
- Cynhyrchion bwyd sy'n cynnwys y grawnfwydydd hyn, e.e. pasta, bara, pizza, teisennau, pasteiod, cynnyrch crwst, byns, croissants, bisgedi, bariau byrbryd, cracers, sesnin a sbeisys, grawnfwydydd brecwast, selsig, byrgers a chigoedd eraill wedi'u prosesu, cous cous, semolina, saws soi, nwdls, finegr brag, rhai mathau o gwrw

10. Dau arwydd (symptom) gweladwy neu anweladwy bod gan rywun glefyd coeliag?

- Anaemia
- Ni fydd plant yn tyfu'n iawn
- Diffyg egni
- Blinder
- Colli pwysau

Pennod 10: Cwestiynau ymarfer yr e-asesiad – tudalen 70

Cwestiynau atebion byr

1. Awgrymchw un ffordd y gall gweinydd mewn bwyty helpu cwsmer sydd ag alergeddau bwyd i ddewis bwyd o'r fwydlen. [1 marc]

Sicrhau eu bod yn gwybod popeth am yr holl seigiau ar fwydlen fel eu bod yn gallu dweud wrth y cwsmeriaid pa fwydydd sy'n ddiogel iddyn nhw eu bwyta a pha fwydydd i'w hosgoi.

2. Sut mae alergenau bwyd yn cael eu dangos ar label bwyd? [1 marc]

Mae bwydydd/cynhwysion mae pobl yn gwybod eu bod yn achosi alergeddau bwyd wedi'u dangos mewn llythrennau bras ar label bwyd yn y rhestr gynhwysion.

3. Rhestrwch dri bwyd nad yw rhywun ag anoddefedd lactos yn gallu eu bwyta. [3 marc]

Yr holl fwydydd llaeth: llaeth, caws, iogwrt, hufen, menyn, crème fraîche, hufen sur, caws meddal, powdr maidd a llaeth. Unrhyw fwydydd sy'n cynnwys bwydydd llaeth, e.e. teisennau, bisgedi, pwdinau, rhai byrbrydau a melysion, rhai prydau parod, sawsiau, cwstard, siocled, rhai sbreds braster llysiau, hufen iâ, etc.

4. Rhestrwch dri bwyd nad yw rhywun â chlefyd coeliag yn gallu eu bwyta. [3 marc]

Gwenith, barlys, ceirch a rhyg a chynhyrchion bwyd sy'n cynnwys y rhain, e.e. pasta, bara, pizza, teisennau, pasteiod, cynnyrch crwst, byns, croissants, bisgedi, bariau byrbryd, cracers, sesnin a sbeisys, grawnfwydydd brecwast, selsig, byrgers a chigoedd eraill wedi'u prosesu, cous cous, semolina, saws soi, nwdls, finegr brag, rhai mathau o gwrw.

Pennod 10: Cwestiwn ymestyn a herio – tudalen 70

Mae cwmni arlwygo wedi cael cais i baratoi cinio bwffe oer ar gyfer grŵp o 20 o bobl ar gwrs hyfforddi. Mae gan bedwar o'r bobl glefyd coeliag.

Cynlluniwch fwydlen ar gyfer:

- Pedair saig prif gwrs sawrus, ynghyd â thair saig ychwanegol/cyfwyd
- Dau bwdin, ynghyd â dau gyfwyd

Rhaid i'r fwydlen gynnwys rhai seigiau y bydd y bobl â chlefyd coeliag yn gallu eu bwyta.

Esboniwch pa seigiau sy'n addas ar gyfer y bobl â chlefyd coeliag a pham.

Esboniwch sut bydd y cwmni arlwygo yn helpu'r bobl â chlefyd coeliag i adnabod a dewis y seigiau sy'n addas iddyn nhw eu bwyta.

Dylai atebion gynnwys:

- Manylion yn nodi pa gynhwysion sy'n addas i bobl â chlefyd coeliag fydd yn cael eu defnyddio ym mha seigiau
- Manylion yn nodi sut bydd cwmni arlwygo yn gallu adnabod y seigiau a'r cynhwysion hyn

Pennod 11: Cwestiynau Gwirio eich gwybodaeth – tudalen 84

1. Un ffordd mae deddfau diogelwch bwyd yn diogelu defnyddwyr?

- Helpu i atal defnyddwyr rhag cael gwenwyn bwyd
- Gwneud yn siŵr bod gan yr holl fusnesau bwyd safonau diogelwch bwyd uchel
- Gweithredu os bydd busnesau bwyd yn torri'r gyfraith

2. Un ffordd mae deddfau diogelwch bwyd yn diogelu busnesau bwyd?

- Gwneud yn siŵr bod pawb sy'n trin bwyd yn cael eu hyfforddi mewn diogelwch bwyd
- Gwneud yn siŵr bod amodau gwaith yn dda fel y gall y sawl sy'n trin bwyd ufuddhau i'r gyfraith
- Atal defnyddwyr rhag gwneud honiadau anwir ynglŷn â bod yn sâl ar ôl bwyta bwyd

3. Dau beth mae'n rhaid i bob busnes bwyd eu gwneud o dan y Ddeddf Diogelwch Bwyd?

Mae'n rhaid i bob busnes bwyd sicrhau bod yr holl fwyd maen nhw'n ei gynhyrchu i'w werthu neu'n ei roi yn rhad ac am ddim:

- Yn ddiogel i'w fwyta
- Yr hyn y byddai pobl yn disgwyl iddo fod
- Heb gael ei labelu, ei hysbysebu neu ei gyflwyno mewn ffordd ddryslyd neu anwir

4. Dau beth mae'n rhaid i bob busnes bwyd eu gwneud o dan y Rheoliadau Hylendid Bwyd?

- Sicrhau bod bwyd yn cael ei drin, ei gyflenwi a'i werthu mewn ffordd hylan
- Nodi unrhyw beryglon posibl i ddiogelwch bwyd yn holl weithrediadau a gweithgareddau'r busnes bwyd
- Gwybod pa gamau yn eu gweithgareddau trin bwyd sy'n hanfodol ar gyfer diogelwch bwyd: hynny yw, y camau lle gallai pethau fynd yn anghywir – y pwyntiau rheoli critigol
- Penderfynu pa reolaethau sy'n gallu cael eu rhoi yn eu lle i atal risgiau i ddiogelwch bwyd
- Sicrhau bod rheolaethau diogelwch bwyd yn eu lle, yn cael eu dilyn gan bawb bob amser ac yn cael eu cynnal a'u hadolygu yn rheolaidd

5. Beth yw HACCP?

Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol/*Hazard Analysis of Critical Control Points* – system rheoli diogelwch bwyd i nodi peryglon posibl i ddiogelwch bwyd.

6. Tair enghraifft o bwyntiau rheoli critigol mewn busnes bwyd?

- Prynu'r bwyd
- Storio'r bwyd
- Paratoi'r bwyd
- Coginio'r bwyd
- Oeri bwyd wedi'i goginio cyn ei storio
- Ailgynhesu bwydydd wedi'u coginio ac wedi'u hoeri
- Cadw'r bwyd yn boeth neu'n oer cyn ei weini i gwsmeriaid
- Golchi llestri a glanhau
- Cael gwared ar sbwriel a gwastraff bwyd
- Glanhau'r gegin

7. Tri pheth sy'n rhaid bod yn wir am safleoedd bwyd?

- Yn lân a chael eu cynnal a'u cadw'n dda
- Yn hylan
- Yn hawdd eu cadw'n lân
- Heb blâu
- Wedi'u goleuo'n dda
- Wedi'u hawyru'n dda

8. Tair rheol hylendid personol mae'n rhaid i bobl sy'n trin bwyd eu dilyn?

- Peidio â thisian na pheswch dros fwyd

- Gorchuddio toriadau a briwiau â rhwymyn glân a gwisgo menig tafladwy
- Gwisgo dillad glân
- Osgoi gwisgo gemwaith
- Cadw ewinedd yn fyr ac yn lân
- Peidio â gwisgo farnais ewinedd nac ewinedd ffug
- Clymu gwallt yn ôl/gorchuddio'r gwallt (gan gynnwys barf)
- Peidio â llyfu bysedd wrth baratoi bwyd
- Golchi dwylo yn rheolaidd a'u sychu'n drylwyr
- Peidio â rhoi esgidiau ar arwynebau lle mae bwyd yn cael ei baratoi

9. Dwy reol am goginio bwyd yn ddiogel?

- Coginio bwyd yn drylwyr i dymheredd craidd o 70 °C neu'n uwch am o leiaf 2 funud, gan ddefnyddio prôb bwyd
- Rhaid cadw bwyd poeth wedi'i goginio ar 63 °C neu'n uwch
- Dylid oeri bwyd poeth wedi'i goginio sydd dros ben i 5 °C neu'n is o fewn 1½ awr
- Rhaid ailgynhesu bwyd wedi'i goginio sydd dros ben unwaith yn unig, at dymheredd craidd isaf o 70 °C am o leiaf 2 funud

10. Dwy reol am labeli bwyd?

Dylai'r canlynol fod yn wir am labeli bwyd:

- Clir ac yn hawdd eu darllen
- Hawdd eu deall
- Hawdd eu gweld
- Dweud y gwir am y bwyd y tu mewn

Pennod 11: Cwestiynau ymarfer yr e-asesiad – tudalen 84

Cwestiynau atebion byr

1. Nodwch ddwy ffordd mae deddfau diogelwch bwyd yn diogelu defnyddwyr. [2 farc]

- Helpu i atal rhag cael gwenwyn bwyd
- Sicrhau bod gan yr holl fusnesau bwyd safonau diogelwch bwyd uchel
- Gweithredu os bydd busnesau bwyd yn torri'r gyfraith

2. Mae rheoliadau hylendid bwyd yn ei gwneud yn orfodol i fusnesau bwyd ddefnyddio system rheoli diogelwch bwyd o'r enw HACCP.

a) Beth yw ystyr HACCP? [1 marc]

Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol/Hazard Analysis of Critical Control Points.

b) Esboniwch beth yw ystyr pwyntiau rheoli critigol. [1 marc]

Pwyntiau rheoli critigol yw'r camau mewn gweithrediad cynhyrchu bwyd lle gallai diogelwch bwyd fynd o'i le.

c) Pwy fydd yn gwirio bod busnes bwyd yn ufuddhau i ddeddfau diogelwch bwyd? [1 marc]

Swyddog Iechyd yr Amgylchedd.

3. Mae storio bwyd yn bwynt rheoli critigol mewn cynhyrchu bwyd. Mae'n bwysig iawn bod bwyd yn cael ei storio'n gywir i'w gadw'n ddiogel i'w fwyta.

a) Beth fydd yn digwydd i facteria mewn bwydydd wedi'u hoeri os na fyddan nhw'n cael eu storio ar y tymheredd cywir (hynny yw, yn rhy boeth)? [1 marc]

Byddan nhw'n tyfu a lluosio'n araf.

b) Nodwch dair o reolaethau a gwiriadau ddylai busnes bwyd eu defnyddio i atal risg diogelwch bwyd mewn bwydydd wedi'u rhewi a'u hoeri. [3 marc]

Unrhyw 3 o'r canlynol:

- Dylai tymhereddau oergell a rhewgell gael eu gwirio bob dydd a'u cofnodi mewn llyfr log
- Dylai tymheredd oergelloedd fod rhwng 0 °C a 5 °C (hyd at 8 °C yng Nghymru a'r Alban)
- Dylai tymheredd rhewgelloedd fod: rhwng minws 18 °C a minws 22 °C
- Dylai peiriannau a seliau drysau oergelloedd a rhewgelloedd gael eu gwirio'n rheolaidd a'u gwasanaethu i sicrhau eu bod yn gweithio'n iawn
- Dylai larymau, sy'n canu os yw'r tymheredd y tu mewn yn codi gormod, gael eu gosod yn yr oergelloedd a'r rhewgelloedd i rybuddio staff y gegin
- Dylai'r dyddiadau ar yr holl fwydydd sy'n cael eu storio gael eu gwirio'n rheolaidd, a dylai'r bwydydd hyn gael eu defnyddio yn gyntaf (FIFO – cyntaf i mewn, cyntaf allan)

Pennod 11: Cwestiwn ymestyn a herio – tudalen 84

Mae tymheredd bwyd wrth ei goginio, ei weini, ei oeri a'i storio yn bwynt rheoli critigol. Mae probau bwyd yn cael eu defnyddio'n aml i wirio tymheredd bwydydd.

a) Cyfiawnhewch pam dylai prôb bwyd gael ei ddefnyddio i wirio tymheredd bwyd. [1 marc]

- Mae prôb bwyd yn defnyddio technoleg ddigidol i roi mesuriad cywir iawn o dymheredd bwyd.

b) Esboniwch sut i ddefnyddio prôb bwyd i wirio tymheredd coesau cyw iâr wedi'u coginio mewn ffwrn. [5 marc]

1. Sterileiddiwch y prôb metel gan ddefnyddio hylif gwrthfacteria neu ddŵr berw
2. Ailosodwch y prôb bwyd i sero °C
3. Rhowch y prôb yng nghanol (craidd) y coesau cyw iâr wedi'u coginio, ond peidiwch â chyffwrdd yr hambwrdd pobi poeth â'r prôb
4. Gadewch i'r tymheredd sefydlogi i 70 °C o leiaf am ddau funud
5. Glanhewch a sterileiddiwch y prôb ar ôl ei ddefnyddio

c) Disgrifiwch sut dylech chi oeri, storio ac aildefnyddio cyri cig wedi'i goginio sydd dros ben mewn ffordd ddiogel. [4 marc]

1. Oerwch y cyri i 5 °C neu'n oerach na hynny o fewn 1½ awr
2. Rhowch y cyri yn yr oergell ar dymheredd rhwng 0 °C a 5 °C (hyd at 8 °C yng Nghymru a'r Alban)
3. Aildefnyddiwch y cyri o fewn dau neu dri diwrnod
4. Ailgynheswch y cyri unwaith yn unig i dymheredd craidd isaf o 70 °C am o leiaf dau funud (82 °C o leiaf yn yr Alban)

Pennod 12: Cwestiynau Gwirio eich gwyrddogaeth – tudalen 87

1. Pedwar rheswm pam mae busnesau bwyd yn cael eu harolygu gan Swyddogion Iechyd yr Amgylchedd?

I wneud yn siŵr o'r canlynol:

- Bod bwyd yn cael ei storio, ei drin a'i goginio'n ddiogel ac yn hylan
- Bod bwyd yn ddiogel i'w fwyta
- Bod pobl sy'n trin bwyd wedi cael eu hyfforddi mewn diogelwch bwyd
- Bod gan bobl sy'n trin bwyd arferion hylendid personol da
- Nad yw plâu yn gallu halogi bwyd
- Bod adeilad y busnes bwyd mewn cyflwr da ac yn cael ei lanhau'n rheolaidd
- Bod y busnes bwyd yn defnyddio HACCP

2. Pedwar peth gall Swyddogion Iechyd yr Amgylchedd eu gwneud yn ôl y gyfraith pan maen nhw'n arolygu busnes bwyd?

- Mynd i mewn i fusnes bwyd heb apwyntiad i gynnal arolygiad yn y fan a'r lle
- Gwirio dyddiadau 'defnyddio erbyn' ac 'ar ei orau cyn' ar fwydydd sy'n cael eu storio yn y busnes
- Gwylio sut mae'r bwyd yn cael ei drin pan mae'n cael ei storio, ei baratoi, ei goginio a'i weini
- Mynd â samplau bwyd i brofi am facteria
- Tynnu lluniau/fideos o'r hyn sydd i'w weld yn ystod arolygiad
- Edrych ar yr holl gofnodion mae'r busnes yn eu cadw, e.e. hyfforddiant staff, tymereddau oergell, etc.
- Mynd â bwyd os yw'n anniogel i'w fwyta

3. Beth gall Swyddog Iechyd yr Amgylchedd ei wneud os yw'r busnes bwyd yn beryglus i iechyd cwsmeriaid?

Cau'r busnes ar unwaith os yw'n beryglus i iechyd cwsmeriaid.

4. Beth gall Swyddog Iechyd yr Amgylchedd ei wneud os oes ychydig o bethau sydd angen eu gwella mewn busnes lletygarwch ac arlwygo?

Dweud wrth y busnes am wneud gwelliannau hylendid erbyn dyddiad penodol.

Pennod 12: Cwestiynau ymarfer yr e-asesiad – tudalen 87

Cwestiynau atebion byr

1. Nodwch dri rheswm pam mae Swyddogion Iechyd yr Amgylchedd yn arolygu busnesau bwyd. [3 marc]

Unrhyw 3 o'r canlynol:

Er mwyn gwirio:

- Bod bwyd yn cael ei storio, ei drin a'i goginio'n ddiogel ac yn hylan
- Bod bwyd yn ddiogel i'w fwyta
- Bod pobl sy'n trin bwyd wedi cael eu hyfforddi mewn diogelwch bwyd
- Bod gan bobl sy'n trin bwyd arferion hylendid personol da

- Nad yw plâu yn gallu halogi bwyd
- Bod adeilad y busnes bwyd mewn cyflwr da ac yn cael ei lanhau'n rheolaidd
- Bod y busnes bwyd yn defnyddio HACCP

2. Nodwch dri pheth mae gan Swyddog Iechyd yr Amgylchedd yr hawl i'w wneud yn ôl y gyfraith wrth arolygu busnes bwyd. [3 marc]

Unrhyw 3 o'r canlynol:

- Mynd i mewn i fusnes bwyd heb apwyntiad i gynnal arolygiad yn y fan a'r lle
- Gwirio dyddiadau 'defnyddio erbyn' ac 'ar ei orau cyn' ar fwydydd sy'n cael eu storio yn y busnes
- Gwyllo sut mae'r bwyd yn cael ei drin pan mae'n cael ei storio, ei baratoi, ei goginio a'i weini
- Mynd â samplau bwyd i brofi am facteria
- Tynnu lluniau/fideos o'r hyn sydd i'w weld yn ystod arolygiad
- Edrych ar yr holl gofnodion mae'r busnes yn eu cadw, e.e. hyfforddiant staff, tymereddau oergell, etc.
- Mynd â bwyd os yw'n anniogel i'w fwyta
- Dweud wrth y busnes am wneud gwelliannau hylendid erbyn dyddiad penodol
- Cau'r busnes ar unwaith os yw'n beryglus i iechyd cwsmeriaid

3. Ar wahân i arolygu busnesau bwyd, mae gan Swyddogion Iechyd yr Amgylchedd ddyletswyddau eraill. Nodwch ddwy ddyletswydd arall sydd ganddyn nhw. [2 marc]

Unrhyw 2 o'r canlynol:

- Rhoi tystiolaeth i farnwr os bydd busnes yn cael ei erlyn am dorri'r gyfraith
- Caniatáu trwyddedau i fusnesau bwyd
- Penderfynu ar sgôr hylendid ar gyfer busnes bwyd
- Siarad mewn ymchwiliadau cyhoeddus, cyfarfodydd ac arddangosfeydd
- Addysgu a hyfforddi pobl am ddiogelwch bwyd ac iechyd amgylcheddol

