

Segment Un - Hylendid yn erbyn Bacteria

Mewn iaith bob dydd, rydym yn aml yn defnyddio'r geiriau **hylan** a **glân** i olygu'r un peth yn union. Pe gofynnir i rywun egluro'r gwahaniaeth rhwng y ddau air, byddai'r rhan fwyaf o bobl yn dweud eu bod yn golygu'r un peth mwy neu lai. Mae hyn oherwydd eu bod yn mynd law yn llaw mewn bywyd arferol. Yn y segment cyntaf hwn, byddwn yn treulio peth amser yn sôn wrthy ch chi am y geiriau y byddwn yn eu defnyddio'n aml. Byddwn yn rhoi'r manylion wrth weithio drwy'r modiwl.

NODAU'R SEGMENT HWN

Prif nod y segment hwn yw eich helpu i gyflawni Amcan 1 a ddangosir ar y dudalen flaenorol.

Ar ddiwedd y segment byddwch yn:

Deall y prif ffyrdd y mae bwyd yn cael ei wenwyno;

Sylweddoli bod gan wenwyn bwyd beryglon cymdeithasol a masnachol;

Sylweddoli y gall eich gweithredoedd achosi neu atal gwenwyn bwyd gan fwyd môr;

Deall bod yna gyfreithiau sy'n ymwneud â safleoedd trin bwyd môr a'r gweithwyr.

HYLENDID BWYD

Hylendid bwyd yw'r arfer o oeri, coginio, glanhau **bwyd** yn iawn ac osgoi croes-halogi er mwyn atal bacteria rhag lledaenu mewn **bwyd**.

Gellir meddwl am Hylendid Bwyd fel diogelu bwyd rhag unrhyw beth a allai achosi niwed. Mae'n cynnwys yr holl gamau sy'n ymwneud â chadw bwyd yn ddiogel ac yn iachus, o'i gynaeafu tan ei werthu neu ei fwyta.

Yn aml, mae hyn yn ei gwneud yn ofynnol i'r bwyd môr gael ei amddiffyn rhag halogiad.

Yn syml, halogiad yw presenoldeb unrhyw beth mewn bwyd na ddylai fod yno, er enghraifft bacteria, cemegion neu ddeunydd ffisegol fel blew a darnau o bryfed!

Clefyd

Yn gyffredinol achosir clefyd gan facteria, felly nod hylendid da fel arfer yw lleihau nifer y bacteria a'u hatal rhag lluosogi.

Haint a Gludir gan Fwyd a Gwenwyn Bwyd

Mae'r rhain yn fathau o salwch a achosir drwy fwyta bwyd wedi'i halogi. Bydd halogiad bacterol trwm fel arfer yn achosi gwenwyn bwyd, ond bydd niferoedd llai o rai mathau o facteria yn trosglwyddo clefydau heintus fel teiffoid, twbercwlosis, dysentri, neu frwselosis (dim ond o laeth). Anaml y caiff y rhain eu trosglwyddo gan gynhyrchion bwyd môr a dim ond os yw arferion hylendid da wedi'u hesgeuluso.

Gall gwenwyn bwyd gael ei achosi gan facteria, tocsinau, cemegion a firysau. Gall tocsinau neu wenwynau gael eu cynhyrchu gan rai planhigion (gan gynnwys algâu morol), mathau o bysgod gwenwynig, ffyngau neu facteria naill ai ar eich bwyd cyn i chi ei fwyta neu yn eich corff ar ôl ei fwyta!

Mae gwenwyn bwyd fel arfer yn salwch aciwt neu sydyn sy'n dechrau'n gyflym ac sydd â symptomau syfrdanol fel chwydu, dolur rhydd, poen yn y stumog neu hyd yn oed farwolaeth. Mae gwenwyn bwyd fel arfer drosodd o fewn ychydig ddyddiau, tra gall heintiau a gludir gan fwyd bara'n hirach o lawer.

Mae bod yn hylan yn golygu sicrhau lefel o lanweithdra sy'n atal clefydau a gwenwyn bwyd rhag datblygu.

GLANWEITHDRA

Beth ydym yn ei olygu gyda glân?

Wel, fel arfer rydym yn golygu edrych yn lân, mae hynny'n golygu dim baw amlwg.

Felly, efallai y byddwn yn meddwl bod crys glân, cyllell lân, dwylo glân, ac arwyneb gwaith glân wedi'i olchi neu ei sychu yn foddhaol oherwydd eu bod yn **edrych** yn iawn.

Fodd bynnag, yn y modiwl hwn rydym yn delio â **bacteria** sydd ddim yn weladwy, oni bai eich bod yn defnyddio microsgop.

Felly, gall arwyneb sydd wedi'i sychu ac yn edrych yn lân, y dwylo sydd wedi'u golchi, y cyllyll wedi'u golchi, y crys glân, fod â nifer fawr o facteria anweledig arnynt.

Mae'n rhaid i ni anelu at **lanweithdra bacterol** gan mai bacteria sy'n achosi clefyd.

BACTERIA

Bydd llawer mwy o sôn am hyn yn nes ymlaen, ond byddwn yn dechrau drwy ddweud wrthyhch mai **organebau bach yw bacteria sydd i'w cael ym mhobman**.

Maen nhw:

Yn yr aer:

Ar eich corff;

Ar gorff pysgod neu bysgod

cregyn; Ym mherfedd pysgod a

physgod cregyn.

Weithiau gelwir bacteria yn **germau** ond dylech geisio osgoi defnyddio'r term hwn. Maent bob amser yn aros am gyfle i luosogi. Mae yna wahanol fathau o facteria a all luosogi ar bron popeth cyn belled bod **bwyd, dŵr, cynhesrwydd ac amser**.



Mae'n bwysig cofio'r canlynol: Mae'r rhan fwyaf o facteria yn ddiwed i bobl a physgod a physgod cregyn byw iach. Yn wir y rhan fwyaf o'r amser, nid ydym yn sylwi eu bod yno!

Mae rhai bacteria yn ddefnyddiol ac yn rhoi cynhyrchion fel iogwrt a chaws i ni.

Fodd bynnag, mae rhai bacteria yn niweidiol ac yn achosi salwch. Yr enw ar y rhain yw **pathogenau**, a gallant gael eu cyflwyno i fwyd drwy driniaeth ddiotal.

COLLI ANSAWDD

Bacteria sy'n bennaf yn achosi i fwyd môr golli ansawdd ar ôl cael eu cynaeafu:

Rydym yn tynnu'r bwyd môr allan o'r môr gwlyb oer, lle na fydd y rhan fwyaf o facteria yn lluosogi'n hawdd;

Ar dir mae'n gynhesach, ac mae bacteria yn hoffi'r tymheredd cynhesach. Maent yn dechrau lluosogi'n hapus y tu fewn ac ar y bwyd môr marw;

Mae llawer o bobl yn trin bwyd môr cyn iddo gael ei fwyta. Bob tro y bydd person gwahanol yn ei drin mae siawns y bydd mwy o facteria yn cael ei ychwanegu at y rheini sydd eisoes ar y bwyd môr.

O gael digon o amser, bydd y bwyd môr yn difetha, y bacteria yn achosi i'r cnawd fynd yn feddal ac yn llysnafeddog, a bydd arogl 'drwg' nodweddiadol yn datblygu.

Mae pysgod, er enghraifft, yn newid cyflwr o:

disgleirio	—————→	afloyw
gwlyb	—————→	llysnafeddog
cadarn	—————→	meddal

ac yn mynd yn ddrewllyd iawn.

Dydy'r rhan fwyaf o'r bacteria sy'n achosi'r dirywiad hwn, hyd yn oed os cânt eu bwyta, **ddim yn niweidio** pobl. Ni fydd y pysgodyn yn blasu'n dda iawn ond ni fydd yn gwneud unrhyw un yn sâl.

Mae dirywiad yn arwain at newidiadau mewn golwg (lliw), arogl a blas. Fel arfer mae'n hawdd sylwi ar fwyd sydd wedi dirywio.

Mae grwpiau o facteria sy'n achosi **gwenwyn bwyd** ac mae'n bwysig iawn nad yw'r rhain yn mynd yn agos at y bwyd y môr. Gall bwyd môr sydd wedi'i halogi â nifer fawr o'r bacteria hyn **flasu ac arogl'i'n iawn**, ond gall yn dal fod yn beryglus iawn.

Mae'r mathau o facteria sy'n achosi salwch yn halogi'r bwyd môr wrth gael **ei drin yn ddiofal** gan drinwyr bwyd diofal.

Mae bwyta bwyd môr sy'n cynnwys bacteria gwenwynig yn achosi gwahanol fathau o salwch, yn amrywio o anhwylder y stumog i farwolaeth mewn nifer fach o achosion.

Pobl hen iawn, sâl iawn, neu bobl ifanc iawn sy'n wynebu'r perygl mwyaf o facteria gwenwyn bwyd. Mae hyn oherwydd bod ganddynt lai o ymwrthedd iddynt.

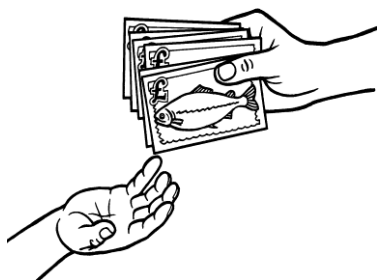
Cofiwch ei bod yn bwysig iawn ar y pwynt hwn eich bod yn sylweddoli bod gwenwyn bwyd bron bob amser yn digwydd oherwydd nad yw rhywun yn gofalu'n iawn am y bwyd.

Gellir atal gwenwyno

Wrth drin bwyd, dylech bob amser anelu i'w gadw:

yn lân, yn oer, yn rhydd rhag halogiad, felly byddwch yn ofalus ac yn awson.

YR EFFAITH ARNOCH CHI A'CH SWYDD



Bwyd môr sy'n talu eich cyflog. Os ydych chi'n gweithio mewn rhai meysydd o'r diwydiant bwyd môr yna bydd eich cyflog yn cael ei dalu os bydd digon o bobl yn bwyta'r bwyd môr rydych chi'n ei drin.

Os bydd achos o wenwyno sy'n cael ei achosi gan fwyd môr yna effeithir arnoch chi yn ogystal â'r bobl sydd wedi mynd yn sâl. Nid y person sy'n mynd yn sâl yn unig sy'n dioddef.

Morning Express

THE Star

TIMES NEWS

DAILY HERALD

Os bydd pobl yn darllen penawdau fel **“Bwyd môr yn gyfrifol am achosion o wenwyn bwyd”** byddant yn meddwl eilwaith cyn bwyta pysgod a physgod cregyn.

Os bydd llai o bobl yn prynu bwyd môr yna bydd pawb sy'n gweithio yn y diwydiant bwyd môr yn dioddef.

Mae yna nifer o **gyfreithiau hylendid bwyd** sy'n ymwneud â thrin bwyd môr.

Os yw bwyd môr yn cael ei heintio â bacteria gwenwyn bwyd, mae rhywun ar fai am drin y bwyd mewn modd anhylan. Felly, os canfyddir mai bwyd môr yw achos digwyddiad o wenwyn bwyd, gallai'r canlyniadau canlynol ddigwydd:

- Mae'r bobl sydd wedi bwyta'r bwyd môr yn amlwg yn cael eu niweidio;
- Mae marchnadoedd yn cael eu colli drwy gyhoeddusrwydd gwael;
- Mae pwy bynnag sydd wedi trin y bwyd môr yn mynd i drafferth gyda'r gyfraith.

Mae gwenwyn bwyd yn rhywbeth y mae llawer ohonom wedi dioddef ohono rywbryd neu'i gilydd. Nid yw llawer o achosion o wenwyn bwyd yn cael eu hadrodd wrth yr Awdurdodau ac felly nid ydynt yn ymddangos mewn ystadegau swyddogol. Mae gwahanol astudiaethau wedi awgrymu, am bob un achos o wenwyn bwyd yr adroddir amdano mae mwy na deg achos sydd ddim yn cael eu hadrodd.

Ystadegau Gwenwyn Bwyd y DU

Yn dibynnu ar ble rydych chi'n edrych a gyda phwy rydych chi'n siarad, gall achosion o wenwyn bwyd yn y DU fod yn tua 100,000 neu'n 1 miliwn y flwyddyn. Mae 100,000 yn agos at nifer yr achosion a adroddir, tra bod 1 miliwn yn cyfateb i faint y broblem bosibl pe byddech yn cynnwys pob cyfraniad posibl.

Gan y gall rhai achosion o wenwyn bwyd fod yn **angheuol**, mae diogelwch bwyd yn bwysig beth bynnag fo nifer yr achosion bob blwyddyn.

Felly gallwch weld bod gennych chi gyfrifoldebau fel rhywun sy'n trin bwyd:

- I'r bobl sy'n bwyta bwyd sy'n cael ei drin gennych chi, i beidio â'u gwenwyno;
- I'ch cyflogwr fel nad yw'n cael dirwy neu'n gorfod cau'r busnes;
- Ac i'r gyfraith oherwydd gallech gael eich dirwyo neu eich carcharu am drosedd ddifrifol.

Bwriad y segment cyntaf hwn yw gwneud i chi feddwl am hylendid.

Bydd angen i chi wybod beth rydym yn ei olygu pan ddefnyddiwn eiriau penodol felly byddwn yn rhoi cyfle i chi greu eich diffiniadau eich hun mewn cwestiynau hunanasesu (SAQ). Dyma'r unig SAQ yn y segment hwn ac mae'n hirach na'r lleill y byddwch yn dod ar eu traws yng ngweddill y modiwl - felly peidiwch â gadael i'w hyd eich poeni.

? SAQ23

Yn y bylchau a ddarperir ysgrifennwch beth ydych chi'n feddwl yw ystyr y geiriau. Gwiriwch eich atebion gyda fy rhai

- a. Hylan
- b. Glân
- c. Bacteria
- d. Budr
- e. Niweidio

a.

b.

c.

d.

e.

CRYNODEB

Dylech nawr sylweddoli y gall gwenwyn bwyd a achosir gan fwyd môr gael effeithiau difrifol iawn ar y diwydiant bwyd môr.

Nod gweddill y modiwl hwn yw eich dysgu sut i sicrhau nad yw hyn yn digwydd!

Mae tri phwynt pwysig i'w cofio o'r segment hwn: Nid yw bacteria gwenwyno i'w canfod yn naturiol ar fwyd môr;

Cânt eu rhoi yno gan ei fod wedi'i drin yn ddiotal rhywbryd;

Dylai gweithdrefnau gweithio glân helpu i atal gwenwyn bwyd.

Rydych nawr wedi cyrraedd diwedd y segment cyntaf. Gobeithiwn nad oedd yn rhy anodd i chi a'ch bod nawr yn edrych ymlaen at weddill y modiwl hwn.

Rydych nawr wedi cyflawni Amcan 1