

# Segment Saith - Chi a'r Gyfraith

Gwnaethom siarad yn gynharach am gyn lleied a wyddom am hanes y bwyd rydym yn ei fwyta. Yn aml nid ydym hyd yn oed yn gwybod o ba wlad y daeth.

Nid oes gennym unrhyw syniad gyda beth y gallai fod wedi bod mewn cysylltiad cyn i ni ei fwyta.

Mae pawb yn dymuno bwyta bwyd iachus, diogel ac mae'r Llywodraeth yn ceisio sicrhau bod hyn yn digwydd.

Mae hyn yn golygu bod pob agwedd ar drin bwyd yn cael ei chwmpasu gan nifer o

- **Gyfreithiau;**
- **Safonau; a**
- **Chodau ymarfer.**

Mae'r segment hwn yn delio â'r gyfraith, fel y mae'n berthnasol i waith trin bwyd môr.

Rydym wedi crybwyll o bryd i'w gilydd mewn segmentau blaenorol lle mae'r gyfraith yn berthnasol i chi neu i'ch cyflogwr.

Mae llawer o gyfreithiau sy'n bwysig yn y maes hwn. Byddwch yn falch o glywed mai dim ond ar y syniadau cyffredinol y byddwn yn edrych, nid y manylion!

## NODAU'R SEGMENT HWN

Prif nod y segment hwn yw eich helpu i gyflawni Amcan 7 - *Cadw at y cyfreithiau a'r rheoliadau sylfaenol sy'n effeithio ar drin bwyd.*

Ar ddiwedd y segment byddwch yn gallu:

- Nodi egwyddorion cyffredinol y gyfraith sy'n ymwneud â hylendid mewn safleoedd trin bwyd môr.

## CYFREITHIAU DIOGELWCH BWYD SYLFAENOL

### DIWYDRWYDD DYLADWY

Yn gyffredinol mae *diwydrwydd dyladwy* yn golygu cymryd rhagofalon rhesymol i osgoi torri'r gyfraith a bydd yn ystyried arferion da cydnabyddedig y diwydiant a lefel y risg i'r defnyddiwr.

Rhan hanfodol o unrhyw amddiffyniad *diwydrwydd dyladwy* ddyladwy yw asesiad o risgiau a pheryglon posibl mewn wrth drin bwyd môr a thystiolaeth bod y busnes bwyd wedi cymryd camau rhesymol i leihau'r risg.

Perygl yw unrhyw beth a allai achosi niwed i gwsmeriaid.

Yn amlwg, bydd yn rhaid i reolwr y busnes bwyd dalu sylw gofalus i risgiau, ond gall perchnogion y busnes a'r unigolion sy'n trin bwyd gael eu dal yn gyfrifol o dan y gyfraith felly mae'n hanfodol bwysig ein bod ni gyd yn cymryd rhagofalon rhesymol.

Os hoffech gael rhagor o wybodaeth cysylltwch â Seafish neu eich Swyddog Iechyd yr Amgylchedd lleol.

Mae'r gyfraith yn ei gwneud hi'n drosedd i roi bwyd ar y farchnad os yw'n anniogel. Mae anniogel yn golygu os yw'n niweidiol i iechyd neu'n anaddas i'w fwyta gan bobl.

Gall y cyflwr 'anniogel' ddeillio o:

- Ychwanegu sylweddau;
- Tynnu cyfansoddion;
- Y ffordd y caiff y bwyd yn cael ei labelu, ei gyflwyno a'i hysbysebu;
- Y modd y caiff y bwyd ei drin.

Swyddogion Iechyd yr Amgylchedd sy'n gorfodi cyfraith bwyd yn gyffredinol.

## PWERAU'R EHO

Mae Swyddogion Iechyd yr Amgylchedd ledled y DU yn gyfrifol am faterion diogelwch bwyd, tra yng Nghymru a Lloegr mae 'Swyddogion Safonau Masnach' (TSO) yn gyffredinol gyfrifol am faterion *diogelu defnyddwyr*.

Mae gan Gymru, Lloegr, Gogledd Iwerddon a'r Alban eu rheoliadau hylendid bwyd unigol eu hunain. Ar y lefel hon gallwn eu trin fel bod yr un peth.

Mae gan Swyddogion Iechyd yr Amgylchedd y pŵer i:

- Fynd i mewn i unrhyw fangre fwyd a'i harchwilio **ar bob adeg resymol** a phryd bynnag y mae'r busnes ar waith, drwy ddangos prawf o'u hawdurdod;
- Ymchwilio i achosion o glefydau a gludir gan fwyd;
- Atafaelu bwyd amheus;
- Cyflwyno Hysbysiadau Gwella Hylendid a Hysbysiadau Gwahardd;
- Mynd â busnesau bwyd ac unigolion i'r llys am dorri cyfreithiau diogelwch bwyd.

Mae ganddynt hefyd bwerau i reoli safleoedd a chymryd samplau.

### Hysbysiad Gwella Hylendid

Defnyddir Hysbysiad Gwella Hylendid i'w gwneud hi'n ofynnol bod busnes bwyd yn gwella rhywbeth o safon isel, e.e. basn ymolchi wedi cracio neu lawr diffygiol. Mae'n drosedd anwybyddu Hysbysiad Gwella Hylendid.

### Hysbysiad Gwahardd

Gellir defnyddio Hysbysiad Gwahardd i wahardd person anaddas rhag rhedeg busnes bwyd.

### Hysbysiad Gwahardd Brys

Defnyddir Hysbysiad Gwahardd Brys lle mae methiannau'n fwy difrifol a'r bygythiad i iechyd dynol ar fin digwydd, e.e. gwahardd defnyddio mangreoedd sydd â phla o gnofilod, neu wahardd defnyddio offer sy'n ddiffygiol.

### Profi Labordy

Mae gan Swyddogion Iechyd yr Amgylchedd a TSO bwerau i gymryd samplau ar gyfer profion labordy a phroffion eraill i ymchwilio i weld a yw bwyd yn gyfrifol am ddigwyddiad o wenwyn bwyd.

## HYFFORDDIANT

Yn ôl y gyfraith rhaid i'r rheini sy'n trin bwyd dderbyn **goruchwyliaeth, cyfarwyddyd**

a/neu **hyfforddiant** digonol mewn hylendid bwyd sy'n briodol i'r math o waith y maent yn ei wneud.

Gweithredwr y busnes bwyd (y perchennog fel arfer) sydd i benderfynu beth sy'n briodol i'w gyflogeion, er y gall Swyddog Iechyd yr Amgylchedd herio hyn os na chaiff safonau digonol eu cyrraedd gan y busnes.

Bydd lefel yr hyfforddiant y bydd staff yn ei gael yn y diwydiant bwyd môr yn dibynnu i raddau helaeth ar y gwaith sy'n cael ei wneud, e.e. bydd angen lefel uwch o hyfforddiant ar oruchwylwr na gweithwyr proses neu staff cownter.

Un o'r rhesymau pam eich bod yn astudio'r modiwl hwn heddiw yw eich bod chi neu'ch rheolwr wedi penderfynu bod cwrs hylendid bwyd fel hwn a gymeradwyir yn genedlaethol yn briodol ar gyfer eich anghenion.

Ac os mai chi yw rheolwr y busnes yna ni allwch gael eich goruchwyllo na'ch cyfarwyddo'n effeithiol. **Mae hyn yn gadael hyfforddiant fel yr unig opsiwn addas i gydymffurfio â'r Gyfraith.**

## DADANSODDI PERYGLON

Rhaid i bob busnes bwyd weithredu system a elwir yn ddadansoddi peryglon, sydd â'r bwriad o atal halogiad bwyd.

System rheoli diogelwch bwyd yw hon y cyfeirir ati weithiau fel HACCP (sy'n cael ei ynganu 'hassup'), Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol.

Mae HACCP yn ei gwneud yn ofynnol i berchennog y busnes nodi pob risg resymol i ddiogelwch bwyd yn ei fusnes ac unrhyw gamau yn y broses sy'n hanfodol i sicrhau diogelwch bwyd.

Yna mae'n rhaid i'r perchennog sicrhau bod gweithdrefnau diogelwch digonol yn cael eu rhoi ar waith i sicrhau diogelwch bwyd.

Er enghraifft, gallai hyn gynnwys yr angen i gadw cynhyrchion bwyd môr ffres mewn oergell neu mewn rhew.

Mae angen cofnodion i ddangos bod y rheolaethau yn cael eu gweithredu. Efallai eich bod eisoes wedi bod yn ymwneud â chofnodi tymheredd oergelloedd sy'n un cofnod o'r fath.

Dylai busnesau mwy neu'r rheini sy'n trin bwydydd gofal uchel/parod i'w bwyta gynnal astudiaeth lawer manylach o'r risgiau a chael rheolaethau llym.

sy'n cael eu monitro a'u diweddarau'n rheolaidd. Mae llawer o fusnesau sy'n trin cynhyrchion pysgodfeydd wedi cynnal astudiaethau HACCP ar raddfa lawn.

## RHEOLIADAU TYMHEREDD

Mae yna gyfreithiau sy'n pennu'r tymheredd ar gyfer cadw amrywiaeth eang o fwydydd. Yn yr Alban mae'r cyfreithiau sy'n ymwneud â rheoli tymheredd ychydig yn wahanol i'r rheini yng ngweddill y DU.

- **Ar bwy yr effeithir?** - Pob math, o faniau manwerthu symudol i fusnesau prosesu rhyngwladol.
- Pa Dymereddau sy'n Berthnasol? - Rhaid cadw bwyd naill ai'n boeth neu'n oer

	Yng Nghymru/Lloegr	Yn yr Alban
POET	63°C neu uwch	63°C neu uwch
H	8°C neu is	Wedi'i oeri mewn man wedi'i awyru
OER		oer

Dylech nodi nad yw'r tymereddau hyn yn berthnasol i gynhyrchion pysgodfeydd wedi'i hoeri y dylid eu cadw'n oerach, ar **dymheredd rhew sy'n toddi** neu'n agos i hynny. Gellir cadw cynhyrchion pysgodfeydd a bwydydd eraill ar dymheredd uwch nag 8°C am gyfnodau byr wrth brosesu ac ati.

- **Pa Fwydydd sydd wedi'u Cynnwys?** - Mae rhestr hir o fwydydd yn dod o dan y cyfreithiau hyn. Y prif beth sydd ganddynt i gyd yn gyffredin yw, heb reolaethau tymheredd gallai'r bwyd gynorthwyo bacteria niweidiol i luosogi neu gynhyrchu tocsinau (gwenwynau) ac felly arwain at wenwyn bwyd.

Mae rhai cynhyrchion y dylid eu cadw ar dymheredd is am resymau diogelwch. Rydym eisoes wedi gweld bod bwyd môr oer yn cael ei gadw'n oerach, ond dylid cadw bwydydd eraill fel rhai prydau coginio-oeri, neu fwydydd wedi'u pecynnu dan wactod yn agos at 0°C.

- **Pa Dymereddau Eraill sy'n Berthnasol?**

**Bwydydd wedi'u Rhewi** -18°C ar gyfer y rhan fwyaf o fwydydd wedi'u rhewi  
-12°C ar gyfer hufen iâ ac ati.

- **Cynhesu ac ailgynhesu bwyd wedi'i goginio**

Yn gyffredinol, dylai bwydydd wedi'u coginio (gan gynnwys pysgod mwg poeth, er enghraifft) gael eu cynhesu i dymheredd **uwch na 74°C** i sicrhau bod bacteria gwenwyno bwyd mwy na thebyg yn cael eu lladd. Bydd rhai tocsinau, ond nid pob un, yn cael eu dinistrio ar y tymheredd hwn. Ni effeithir ar sborau.

Rhaid i fwyd wedi'i goginio sy'n cael ei ailgynhesu gael ei gynhesu i 82°C *neu fwy am 2 munud neu fwy*. Mae angen y tymheredd uwch hwn gan mai'r bacteria yr ydym yn ceisio eu lladd yw'r rheini a oroesodd (yn ôl pob tebyg fel sborau) y coginio cychwynol a fydd efallai ond wedi cyrraedd 75°C.

Mae angen y tymheredd uwch o 82°C i ladd ychydig ar y rheini

Mae bwydydd tun yn cael eu cynhesu i 121°C neu uwch er mwyn dinistrio'r holl facteria a'u sborau.

### **Pam y Defnyddir y Tymhereddau Hyn?**

Mae'r tymhereddau hyn yn seiliedig ar ofynion diogelwch bwyd. Rhaid osgoi tymhereddau'r PARTH PERYGL rhwng 5°C a 63°C gan y bydd llawer o facteria'n lluosogi'n dda rhwng y tymhereddau hyn.

Os yw eich staff yn gyfrifol am wirio tymheredd, yna bydd angen i chi ddangos i'ch staff sut i wneud y canlynol:

- Sut i wirio tymheredd
- Sut i gofnodi tymheredd
- Pa dymhereddau sy'n anniogel
- Beth i'w wneud os yw darlenniad yn anniogel
- Sut i lanhau a diheintio'r thermomedr

Rydych wedi cael digon o ddeddfwriaeth fanwl am y tro. Byddwn yn gorffen y Segment hwn drwy grynhoi'r arferion gwaith da hynny sy'n cael eu hadlewyrchu yn y gwahanol 'gyfreithiau bwyd'.

## TROSOLWG O'R AMRYWIOL GYFREITHIAU BWYD MÔR A BWYD

### Diogelu Bwyd rhag Risg Halogiad

Rhaid diogelu bwyd rhag risg halogiad gan faw, bwydydd eraill neu facteria niweidiol.

Rhaid i'r safle fod yn lanwaith o ran adeiladwaith a lleoliad. Rhaid cadw offer, deunydd lapio a chynwysyddion yn lân. Rhaid eu bod wedi'u gwneud o ddeunyddiau addas.

Rhaid cadw bwyd heb ei amddiffyn oddi wrth anifeiliaid a ffynonellau haint eraill. Rhaid ei ddiogelu'n ddigonol pan gaiff ei gynnig i'w werthu.

### Hylendid Personol

Mewn segment cynharach gwelsom fod pobl yn aml wedi'u halogi a gallant drosglwyddo bacteria yn hawdd o un bwyd i un arall.

Mae'r gyfraith yn ei gwneud hi'n ofynnol bod gan bobl sy'n trin bwyd safon uchel iawn o lendid personol.

Rhaid iddynt gadw pob rhan o'r corff a allai ddod i gysylltiad â bwyd mor lân â phosibl.

Rhaid iddynt wisgo oferôls amddiffynnol glân gan gynnwys gorchudd pen a rhaid storio eu dillad a'u hesgidiau awyr agored yn gywir.

Rhaid iddynt orchuddio briwiau neu grafiadau gyda dresin glas glân gwrth-ddŵr.

Rhaid iddynt beidio â phoeri, ysmegu, na chymryd snisin mewn ystafell fwyd, neu wrth drin bwyd y tu allan.

Rhaid iddynt amddiffyn bwyd rhag halogiad neu unrhyw beth a all achosi niwed.

Rhaid iddynt roi gwybod i'w cyflogwr os oes ganddynt stumog wael iawn a dolur rhydd, neu os ydynt yn gwybod eu bod wedi'u heintio â bacteria gwenwyno bwyd. Dylid gwneud hyn cyn dychwelyd i'r gwaith.

### Cyfleusterau Toiledau

Fe wnaethom ddweud wrthyhych yn gynharach pa mor hawdd yw hi i drosglwyddo bacteria o ardaloedd toiledau i ystafelloedd bwyd.

Mae'r gyfraith yn ei gwneud hi'n ofynnol i olchi dwylo'n aml ac yn effeithiol rhwng tasgau ac ar ôl defnyddio'r toiled.

Rhaid darparu toiledau glân oddi wrth ystafelloedd bwyd. Rhaid darparu basnau ymolchi glân, dŵr poeth, sebon a chyfleusterau sychu hylan. Ni ddylid defnyddio'r basnau ymolchi hyn at unrhyw ddiben arall.

### **Golchi Bwyd ac Offer**

Mae'r rhan fwyaf o fwydydd amrwd wedi'u gorchuddio â bacteria, felly:

- Rhaid darparu cyfleusterau i olchi bwyd a rhaid i'r rhain fod ar wahân i gyfleusterau golchi dwylo;
- Dylai offer sy'n dod i gysylltiad â bwyd allu cael ei lanhau'n drylwyr. Mae rhai Rheoliadau yn nodi'n union sut y mae'n rhaid glanhau offer;
- Rhaid darparu sincipiau glân neu gyfleusterau ymolchi addas. Dim ond dŵr oer sydd angen ei gyflenwi, os caiff ei ddefnyddio ar gyfer golchi pysgod yn unig.

Rhaid i gynwysyddion a ddefnyddir gael eu glanhau a'u diheintio gan ddefnyddio gweithdrefn addas. Mae'n arfer da eu glanhau o leiaf unwaith bob sifft, os nad yn amlach.

### **Safleoedd**

Fe wnaethom ddweud wrthyh mewn segment cynharach, bod y gyfraith yn cwmpasu safleoedd trin bwyd. Byddwn yn crynhoi ychydig o bwyntiau yma.

- Rhaid darparu cyflenwad dŵr a system ddraenio addas.
- Rhaid cadw waliau, lloriau, ffenestri, nenfydau a phob rhan arall o ystafell fwyd yn lân ac mewn cyflwr da.
- Rhaid cymryd rhagofalon rhesymol i gadw plâu draw.
- Rhaid darparu manau storio addas ar gyfer bwyd a gwastraff.
- Rhaid i ystafelloedd fod wedi'u goleuo a'u hawyru'n dda.

### **Dociau, Cludwyr ac ati.**

Mae Rheoliadau manwl yn ymwneud â llongau a dociau. Maent yn y bôn yr un fath ag ydynt ar gyfer eiddo sefydlog. Rhaid amddiffyn y bwyd rhag dod i gysylltiad ag unrhyw halogiad tebygol.

### **Pysgod cregyn**

Gall pysgod cregyn deufalf (wystrys a chregyn gleision er enghraifft) gynnwys bacteria niweidiol oherwydd eu dull o fwydo. Gall pysgod cregyn deufalf (wystrys a chregyn gleision er enghraifft) gynnwys bacteria niweidiol oherwydd eu dull o fwydo.



Nawr, dewch i ni weld faint rydych chi wedi'i ddeall a'i gofio am Gyfreithiau a Rheoliadau. Ceisiwch ateb yr SAQ hyn.

**SAQ29**

Pa fath o fwyd y mae cyfreithiau diogelwch bwyd yn berthnasol iddo?

---

---

**SAQ5**

Pwy sydd â'r pŵer i orfodi'r ddeddfwriaeth?

---

---

**SAQ43**

Beth sydd angen i chi ei wneud gyda dillad awyr agored?

---

---

**SAQ37**

Sut mae Swyddog Iechyd yr Amgylchedd yn gallu dweud a yw bwyd yn gyfrifol am wenwyn bwyd?

---

---

---

**SAQ48**

Pa agwedd ar **hylendid personol** y mae'r gyfraith yn rhoi'r sylw mwyaf iddi?

---

---

**SAQ19**

Pam na ddylai bwyd môr gael ei gadw rhwng 5°C a 63°C?

Unwaith eto, darllenwch yr ymatebion ar ddiwedd y modiwl yn ofalus. Maent yn atgyfnerthu'r testun!

**CRYNODEB**

Rydym wedi ceisio peidio â'ch diflasu gyda gormod o fanylion am y Cyfreithiau sy'n ymwneud â hylendid bwyd yn y diwydiant bwyd môr, ond rydym yn gobeithio bod gennych nawr well syniad o'r prif egwyddorion y tu ôl i'r Cyfreithiau sy'n berthnasol. Gellir lawrlwytho'r rhan fwyaf o'r rheoliadau o'r rhyngwyd neu gellir dod o hyd i gopiâu caled mewn llawer o lyfrgelloedd cyhoeddus a gan HMSO.

Rydym wedi bod yn edrych ar Gyfreithiau ac os caiff y Cyfreithiau hyn eu torri yna gellir erlyn y bobl sy'n gyfrifol.

Bydd eich Swyddog Iechyd yr Amgylchedd Lleol yn hapus i roi cyngor ar sut i gydymffurfio â deddfwriaeth.

Nodyn i reolwyr a goruchwylwyr:

- Mae tystysgrif hylendid bwyd Elfennol neu dystysgrif Lefel 2 debyg fel arfer yn fwy na digon ar gyfer eich staff. Efallai mai dim ond tystysgrif hylendid ragarweiniol (Lefel 1) sydd ei hangen ar rai busnesau risg isel (er enghraifft pysgotwyr). Efallai y bydd angen i reolwyr a goruchwylwyr ystyried hyfforddiant ychwanegol iddynt hwy eu hunain.
  - Mae hylendid bwyd Lefel 3 neu hylendid bwyd Elfennol yn aml yn hanfodol i reolwyr yn y diwydiant bwyd;
  - Efallai y bydd angen HACCP hefyd, yn dibynnu ar natur eich busnes.

Gan nad yw rheolwyr busnes bwyd (a llawer o oruchwylwyr) yn cael eu goruchwyllo na'u cyfarwyddo fel mater o drefn mewn perthynas â materion hylendid bwyd, fel arfer bydd angen iddynt gael eu hyfforddi er mwyn cydymffurfio â chyfraith diogelwch bwyd.