

Cyhoeddi canlyniadau Arolwg Tracio Agweddau'r Cyhoedd

Mae'r [arolwg tracio](#) yn monitro newidiadau mewn agweddau defnyddwyr tuag at faterion sy'n ymwneud â bwyd. Rydym ni'n cynnal yr arolwg gyda defnyddwyr yng Nghymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon.

Materion bwyd sy'n peri pryder

Y prif faterion bwyd a oedd yn peri pryder i ymatebwyr oedd:

- Hylandid bwyd wrth fwyta allan (35%)
- Gwenwyn bwyd (29%)
- Cemegion o'r amgylchedd, fel plwm, mewn bwyd (28%)
- Ychwanegion bwyd (28%)

Y prif faterion bwyd ehangach a oedd yn peri pryder oedd:

- Lefel siwgr mewn bwyd (50%)
- Gwastraff bwyd (49%)
- Prisiau bwyd (46%)
- Lles anifeiliaid (43%)

Pryder am ddiogelwch bwyd mewn safleoedd bwyd yn y Deyrnas Unedig (DU)

Roedd 43% o'r rheiny a ymatebodd wedi nodi pryder am ddiogelwch bwyd mewn bwytai, tafarndai, caffis a siopau tecawê yn y DU. Roedd 40% wedi nodi pryder am ddiogelwch bwyd mewn siopau ac archfarchnadoedd yn y DU. Mae'r duedd gyffredinol o ran pryder am ddiogelwch bwyd mewn bwytai a siopau wedi gostwng ers Cylch Un.

Ymwybyddiaeth o safonau hylendid

Nododd 84% o ymatebwyr eu bod yn ymwybodol o safonau hylendid mewn manau lle maent yn prynu bwyd neu yn bwyta allan. Y ffyrdd mwyaf cyffredin o wybod am safonau hylendid oedd trwy sticeri/tystysgrifau hylendid (60%) ac ymddangosiad cyffredinol y safle (59%).

Ymwybyddiaeth o'r ASB

Roedd canfyddiadau yn dangos bod 77% o ymatebwyr yn ymwybodol o'r ASB, sy'n debyg i gylchoedd blaenorol. O'r rheiny a oedd yn ymwybodol o'r ASB, roedd 67% yn ymddiried yn yr ASB i gyflawni ei dyletswyddau, a 69% yn nodi eu bod yn ymddiried yn yr ASB i ddweud y gwir wrth rannu gwybodaeth â nhw. Y prif fater a gafodd ei nodi gan ymatebwyr oedd eu bod yn meddwl bod yr ASB yn gyfrifol am sicrhau bod bwyd yn ddiogel i'w fwyta (87%).

Ymwybyddiaeth o wenwyn bwyd

Salmonela (89%) ac E-coli (82%) oedd y mathau o wenwyn bwyd mwyaf adnabyddus. Y bwydydd yr oedd pobl yn credu sydd fwyaf tebygol o achosi gwenwyn bwyd oedd cyw iâr neu dwrci amrwd (77%), pysgod cregyn (56%), bwyd tecawê wedi'i ailgynhesu (47%) ac wyau (40%).

Ymwybyddiaeth o alergenau

Roedd 16% o ymatebwyr yn ymwybodol o reolau penodol ar alergenau, a nododd 9% fod ganddynt anoddefiad neu alergedd bwyd eu hunain. Nododd y rhan fwyaf o bobl (70%-78%) eu bod yn teimlo'n hyderus yn gofyn i aelodau staff mewn safleoedd bwyd am ragor o wybodaeth am gynhwysion mewn bwyd os oeddent yn pryderu am alergenau neu anoddefiad bwyd.

Agweddau tuag at gynhyrchu, gwerthu a labelu bwyd

Roedd y rhan fwyaf o ymatebwyr (74%) wedi nodi eu bod yn hyderus bod bwyd yn cydfynd â'r hyn sydd ar y label a'i fod wedi'i labelu'n gywir, ac roedd 72% yn ymddiried mewn dilysrwydd cynhwysion / ffynhonnell / ansawdd bwyd. Roedd canfyddiadau hefyd yn dangos bod 43% o ymatebwyr yn hyderus bod unigolion sy'n cynhyrchu ac yn gwerthu bwyd yn cymryd eu lles o ddifrif.

Cefndir

Cafodd gwaith maes y cylch hwn ei gynnal ym mis Tachwedd 2018 gyda sampl gynrychiadol o 2,007 o oedolion yng Nghymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon yn cael eu cyfweld wyneb yn wyneb.

[Mae'r adroddiad llawn ar gael ar ein gwefan](#) (Saesneg yn unig)