

Atodiad 3 – Rheolaethau ar lefel cyflenwyr

Rhaid i gyflenwyr cig eidion/briwgig eidion/byrgyrs cig eidion sydd i fod yn LTTC fod â gweithdrefnau hylendid ar waith yn ystod y camau lladd, torri, briwio ac unrhyw broses berthnasol arall.

Rhaid i gyflenwyr cig eidion/briwgig eidion/byrgyrs cig eidion sydd i fod yn LTTC fod â gweithdrefnau hylendid ar waith yn ystod y camau lladd, torri, briwio ac unrhyw broses berthnasol arall. Rhaid i'w gweithdrefnau ganolbwyntio ar leihau halogiad â phathogenau.

Mae gwybodaeth am leihau halogiad posib wrth ladd, torri a gweithgynhyrchu briwgig a byrgyrs cig eidion neu batis ar gael yn y [Llawlyfr Rheolaethau Swyddogol](#) (Cymru a Lloegr) / [Llawlyfr Rheolaethau Swyddogol \(VPH\) | Adran Amaethyddiaeth, yr Amgylchedd a Materion Gwledig](#) (Gogledd Iwerddon) a [Chanllaw Da Byw Glân yr ASB](#). Mae'r ASB hefyd wedi cyhoeddi [ymchwil i asesu arwyddocâd dulliau ymyrryd i leihau'r llwyth microbiolegol ar gig eidion drwy gynhyrchu cynradd](#).

Amlygir agweddau allweddol y Llawlyfr Rheolaethau Swyddogol a Chanllaw Da Byw Glân yr ASB yn yr adran hon, a cheir mwy o fanylion yn y dogfennau gwreiddiol.

Gwartheg cig eidion glân i'w lladd

Mae'n bwysig bod gwartheg sy'n cael eu cyflwyno i'w lladd yn lân ac yn sych. Mae hyn oherwydd bod ysgarthion a mwd ar groen yr anifail yn gallu halogi cig neu amgylchedd lladd-dy wrth i'r croen gael ei dynnu. Mae mwy o wybodaeth ar gael yn y canllawiau ar [wartheg cig eidion glân i'w lladd](#).

Hylendid wrth ddiberfeddu a blingo/tynnu croen

Mae'r rhan fwyaf o'r bacteria niweidiol mewn anifail i'w cael yn y coluddion ac ar y croen. Rhaid tynnu'r coluddion yn ofalus er mwyn osgoi rhyddhau'r cynnwys a halogi'r carcass yn ystod y broses diberfeddu. Yn yr un modd, rhaid tynnu croen yr anifail yn ofalus er mwyn osgoi halogi.

Gellir defnyddio gwactod stêm i gael gwared ar fân achosion gweladwy o halogi, baw a blew o arwyneb y carcass cyn archwiliad post-mortem. Dylid ond defnyddio hwn i gywiro halogi damweiniol mewn carcassau ac nid yn lle hylendid da neu arferion trin annigonol.

Trin arwynebau carcassau

Efallai y bydd cyflenwyr am ddefnyddio triniaethau ar arwyneb y cig sy'n lleihau lefelau halogi, cyn ei gyflenwi i sefydliadau arlwygo. Rhaid cymryd gofal i atal ail-heintio'r cig ar ôl ei drin, fel sicrhau prosesau hylan wrth ei drin a defnyddio offer briwio pwrpasol.

Rhaid i unrhyw driniaeth arwyneb a ddefnyddir fod yn gyfreithlon a rhaid dilyn y gofynion yn y ddeddfwriaeth berthnasol. Ar hyn o bryd, asid lactig a d'r yfed yw'r unig sylweddau y gellir eu defnyddio i leihau lefelau halogi ar arwynebau carcassau cig eidion mewn lladd-dai cymeradwy.

Ceir mwy o wybodaeth am ddefnyddio asid lactig i leihau halogiad microbiolegol arwynebau ar garsassau buchol yn y [Llawlyfr Rheolaethau Swyddogol](#) (Cymru a Lloegr) a'r [Llawlyfr Rheolaethau](#)

Terfynau amser ar gig i'w friwio

Rhaid i gig gael ei friwio cyn pen cyfnod amser penodol ar ôl adeg y lladd er mwyn lleihau'r posibilrwydd i bathogenau a allai fod yn bresennol ar y cig dyfu. Yn achos briwrig eidion a gynhyrchir gan ddefnyddio cig wedi'i oeri, mae hyn:

- cyn pen dim mwy na 6 diwrnod ar ôl adeg y lladd
- cyn pen dim mwy na 15 diwrnod ar ôl dyddiad lladd yr anifeiliaid yn achos cig eidion sydd wedi'i esgyrnau a'i becynnu dan wactod.

Rheoli tymheredd

Lle bo modd, dylid rheoli'r tymheredd wrth friwio cig er mwyn cadw'r cig a'r briwrig sy'n deillio o hynny ar dymheredd mor isel ag sy'n ymarferol bosib. Gan fod presenoldeb lefelau isel o E. coli niweidiol yn gallu achosi salwch, mae cyfyngu ar dyfiant y bacteria drwy ddefnyddio tymheredd isel fel mesur rheoli drwy gydol y broses friwio, trin a storio yn fesur rheoli pwysig iawn. Mae hyn oherwydd os bydd y tymheredd yn codi, bydd y bacteria'n tyfu'n gyflymach ac, os yw'n bresennol ar lefelau uwch, mae'n fwy tebygol y bydd y bacteria'n achosi salwch. Bydd mynd ati'n llym i reoli'r tymheredd wrth drin, storio a chludo hefyd yn cyfyngu ar y posibilrwydd y bydd bacteria niweidiol yn tyfu.

Dylid adlewyrchu'r broses rheoli tymheredd mewn gweithdrefnau sy'n seiliedig ar HACCP ym mhob rhan o'r gadwyn gyflenwi i reoli peryglon sy'n peri pryder, a dylid cynnal y rhain ar bob adeg wrth ddsbarthu a storio.

Gwahanu i atal croeshalogi

Bydd gwahanu bwyd ac offer, lle bo'n briodol, yn helpu i atal croeshalogi. Mae hyn yn cynnwys gwahanu cig sydd i fod yn LTTC oddi wrth gig na fwriedir iddo fod yn LTTC, gan gynnwys yn ystod y camau paratoi, storio, pecynnu a chludo. Bydd gwahanu offer i'w ddefnyddio gyda chig sydd i fod yn LTTC a chig na fwriedir iddo fod yn LTTC hefyd yn helpu i atal croeshalogi. Rhaid rhoi gweithdrefnau glanhau a diheintio llym ar waith ar gyfer offer a safleoedd er mwyn rhwystro bacteria rhag cronni ac atal croeshalogi. Dylid storio cig wedi'i becynnu a chig i'w gludo i safle arall mewn man glân ar wahân. Rhaid sicrhau nad yw deunydd pecynnu allanol yn dod i gysylltiad uniongyrchol â lloriau budr ac ati cyn ac wrth storio/cludo i safle arall. Mae hyn yn arbennig o bwysig gan y bydd yn helpu i atal bacteria ar ddeunydd pecynnu allanol budr rhag halogi'r cig pan gaiff ei agor.

Hylendid personol ar gyfer y rheiny sy'n trin bwyd

Rhaid i ladd-dai a sefydliadau prosesu cig sicrhau bod y rheiny sy'n trin bwyd yn dilyn arferion hylendid da fel golchi dwylo'n rheolaidd ac yn effeithiol a gwisgo dillad diogelu glân priodol. Mae hyn er mwyn lleihau'r risg o'r rheiny sy'n trin bwyd yn lledaenu bacteria.

Dogfennau

Rhaid i gyflenwyr gynhyrchu a gweithredu FSMS ysgrifenedig sy'n seiliedig ar HACCP ac sy'n cynnwys gwybodaeth am sut mae'r risgiau sy'n gysylltiedig â byrgys cig eidion LTTC yn cael eu rheoli. Rhaid i gyflenwyr nodi Salmonela ac E. coli sy'n cynhyrchu tocsinau Shiga (STEC), ac

unrhyw bathogenau perthnasol eraill, fel peryglon penodol.

Gofynion cyfreithiol

Mae'r gofyniad i friwio cig o fewn amserau penodol wedi'i gynnwys yn:

- Atodiad III, Adran V, Pennod III 2(b) (i) o [Reoliad a Ddargedwir \(CE\) Rhif 853/2004](#) ar gyfer Cymru a Lloegr
- Atodiad III, Adran V, Pennod III 2(b) (i) o [Reoliad \(CE\) Rhif 853/2004](#) ar gyfer Gogledd Iwerddon

Mae'r gofyniad i gynhyrchu a gweithredu system rheoli diogelwch bwyd ysgrifenedig yn seiliedig ar HACCP i'w weld yn:

- [Erthygl 5 o Reoliad a Ddargedwir \(CE\) Rhif 852/2004 ar hylendid bwydydd](#) ar gyfer Cymru a Lloegr
- [Erthygl 5 o Reoliad \(CE\) Rhif 852/2004 ar hylendid bwydydd](#) ar gyfer Gogledd Iwerddon