

# Prif fanwerthwyr yn cyhoeddi canlyniadau Campylobacter ar gyfer Ionawr - Mawrth 2019

Heddiw, mae'r naw prif fanwerthwr ledled y DU wedi cyhoeddi eu canlyniadau profion diweddaraf ar halogiad Campylobacter mewn cyw iâr cyfan ffres a gynhyrchwyd yn y DU (samplau a brofwyd o fis Ionawr i fis Mawrth 2019).

Mae'r ffigurau diweddaraf yn dangos, ar gyfartaledd, ar draws y prif fanwerthwyr, bod 3.5% o'r cyw iâr wedi profi'n bositif ar y lefel halogiad uchaf. Dyma'r cyw iâr y'n cario mwy na 1,000 o unedau ffurfio cytref fesul gram (cfu/g) o Campylobacter.

Meddai Rebecca Sudworth, Cyfarwyddwr Polisi yr Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB):

'Mae lefelau Campylobacter wedi aros yn gyson ac maent yn is na'n targed o 7% ar y lefel halogiad uchaf. Serch hynny, byddwn ni'n parhau i weithio'n agos gyda manwerthwyr i ddod â lefelau i lawr mor isel ag sy'n rhesymol bosibl.

Mae ein cyngor i ddefnyddwyr yn parhau i fod yr un peth: cymerwch ofal wrth drin cyw iâr amrwd, peidiwch â'i olchi, a gwnewch yn siŵr ei fod wedi'i goginio'n drylwyr cyn ei weini.'

## Canlyniadau

Lefelau halogi	Ebrill-Mehefin 2018	Gorffennaf-Medi 2018	Hydref-Rhagfyr 2018	Ionawr-Mawrth 2019
cfu/g llai na 10	60.6%	58.8%	63.1%	55.4%
cfu/g 10-99	23.3%	26.7%	22.3%	25.3%
cfu/g 100-1000	12.5%	11%	11.4%	15.8%
cfu/g dros 1000	3.7%	3.5%	3.1%	3.5%

## Canlyniadau fesul manwerthwr ar gyfer Ionawr – Mawrth 2019

- [Canlyniadau Aldi](#)
- [Canlyniadau Asda](#)
- [Canlyniadau Co-op](#)
- [Canlyniadau Lidl](#)
- [Canlyniadau Marks and Spencer](#)
- [Canlyniadau Morrisons](#)
- [Canlyniadau Sainsbury's](#)
- [Canlyniadau Tesco](#)
- [Canlyniadau Waitrose](#)

Cynhelir y gwaith samplu a dadansoddi yn unol â phrotocolau a osodir gan yr ASB ac a gytunir arnynt gan y diwydiant.

## Gwybodaeth gefndirol

Rydym ni wedi bod yn profi cyw iâr am campylobacter ers mis Chwefror 2014, ac wedi cyhoeddi'r canlyniadau fel rhan o ymgyrch i ddod â'r gadwyn fwyd gyfan ynghyd er mwyn mynd i'r afael â'r broblem. Campylobacter yw'r achos gwenwyn bwyd mwyaf cyffredin yn y DU.

Ym mis Medi 2017, gwnaethom ni gyhoeddi newidiadau i'r arolwg, gyda phrif fanwerthwyr yn cynnal eu gweithgarwch samplu eu hunain ac yn cyhoeddi eu canlyniadau o dan brotocolau cadarn a osodwyd gan yr ASB. Rydym ni'n parhau i samplu cyw iâr cyfan ffres a werthir ar y pwynt manwerthu, fodd bynnag, mae'r ffocws bellach ar y manwerthwyr llai a'r farchnad annibynnol.

## Cyngor i ddefnyddwyr

Mae cyw iâr yn ddiogel os ydych chi'n dilyn arferion da yn y gegin:

- Gorchuddio ac oeri cyw iâr amrwd – gorchuddio cyw iâr amrwd a'i storio ar waelod yr oergell, fel na all suddion ddiferu ar fwydydd eraill a'u halogi â bacteria gwenwyn bwyd fel campylobacter
- Peidio â golchi cyw iâr amrwd – bydd coginio trylwyr yn lladd unrhyw facteria sy'n bresennol, gan gynnwys Campylobacter. Mae golchi cyw iâr yn gallu lledaenu germau drwy dasgu
- Golchi offer cegin – golchwch bob darn o offer, byrddau torri ac arwynebau yn drylwyr ar ôl eu defnyddio i baratoi cyw iâr amrwd.
- Golchi dwylo'n drylwyr gyda sebon a d?r cynnes, ar ôl trin cyw iâr amrwd – mae hyn yn helpu i atal campylobacter rhag lledaenu trwy osgoi croeshalogi
- Coginio cyw iâr yn drylwyr – gwnewch yn si?r bod cyw iâr yn stemio'n boeth drwyddo cyn ei weini. Torruch i ran fwyaf trwchus y cig a sicrhau ei fod yn stemio'n boeth, nad oes unrhyw gig pinc a bod y suddion yn rhedeg yn glir.