Asiantaeth Safonau Bwyd
food.gov.uk

Yr ASB yn lansio ymgynghoriad ar y cynnig i wahardd Bisffenol A (BPA) a chemegau cysylltiedig mewn deunydd pecynnu bwyd

Mae'r ymgynghoriad hwn yn dilyn argymhelliad gan yr ASB i wahardd BPA a sylweddau tebyg rhag cael eu defnyddio mewn deunyddiau a ddaw i gysylltiad â bwyd (FCMs), fel haenau, farneisiau, a rhai plastigau a ddefnyddir mewn deunyddiau pecynnu a phrosesu bwyd. Y nod yw diogelu iechyd y cyhoedd yn well drwy leihau amlygiad hirdymor i'r cemegau hyn.

Ar hyn o bryd, defnyddir BPA wrth gynhyrchu rhai eitemau cegin cartref a phecynnu bwyd, fel poteli d?r y gellir eu hail-lenwi a leininau caniau bwyd a diod. Er mai dim ond symiau bach all drosglwyddo i fwyd neu ddiod, mae amlygiad rheolaidd trwy'r deiet wedi codi pryderon am effeithiau posib ar iechyd.

> "Rydym wedi adolygu'r wyddoniaeth a'r dystiolaeth ddiweddaraf ar BPA ac yn cytuno y dylid lleihau amlygiad i BPA er mwyn lleihau risgiau hirdymor posib i iechyd, gan gynnwys effeithiau ar y systemau endocrin, atgenhedlu ac imiwnedd.
>
> "Dyna pam rydyn ni'n cynnig gwaharddiad ar BPA a sylweddau tebyg mewn deunyddiau a ddaw i gysylltiad â bwyd. Rydym yn croesawu pob safbwynt ar y cynnig hwn, a sut y gall gael ei roi, cyn i ni gynghori gweinidogion ar y camau nesaf."
>
> Dr James Cooper, Dirprwy Gyfarwyddwr Polisi Bwyd yr ASB:

Mae'r ymgynghoriad yn gwahodd adborth ar yr egwyddor o gyflwyno gwaharddiad, yn ogystal â sut y gellid ei gyflwyno, gan gynnwys cwmpas, amserlenni, a threfniadau trosiannol.

Mae'r camau arfaethedig hyn yn dilyn adolygiad gan y Pwyllgor ar Wenwyndra Cemegau mewn Bwyd (COT). Er na chafodd bisffenolau eraill eu hasesu'n unigol, maent yn debyg o ran eu strwythur i BPA ac yn peri pryderon diogelwch tebyg.

Pan ddaw'r ymgynghoriad i ben, bydd yr ASB yn adolygu'r holl ymatebion ac yn darparu argymhellion terfynol i weinidogion, a fydd wedyn yn penderfynu ar statws rheoleiddio BPA a chemegau cysylltiedig yn y dyfodol.

Mae'r ymgynghoriad ar agor i'r rheiny sydd â diddordeb tan 24 Rhagfyr 2025.

I gymryd rhan a helpu i lywio dyfodol diogelwch bwyd, ewch i'n gwefan.