

Cyhoeddi Arolwg Blwyddyn 4 Campylobacter mewn cyw iâr sydd ar werth

Rydym ni wedi cyhoeddi [adroddiad Blwyddyn 4 yr arolwg cyw iâr sydd ar werth yn y Deyrnas Unedig](#) (DU) a gynhaliwyd rhwng mis Awst 2017 a mis Gorffennaf 2018. Casglwyd samplau bob chwarter ond ar ôl y chwarter cyntaf dim ond manwerthwyr llai a brofwyd. Mae naw prif fanwerthwr y DU wedi bod yn cynnal samplu eu hunain ers mis Medi 2017.

Canfu'r adroddiad fod halogiad campylobacter lefel uchel o fewn cyw iâr wedi gostwng yn sylweddol, ond ei fod yn parhau i fod yn uchel ymhlith manwerthwyr llai, cwmnïau annibynnol a chigyddion.

Meddai Rebecca Sudworth, Cyfarwyddwr Polisi yr Asiantaeth Safonau Bwyd:

"Mae manwerthwyr wedi cyflawni gostyngiadau sylweddol yn lefelau halogiad campylobacter ers i'r arolwg cyw iâr ar werth dddechrau yn 2014. Byddwn ni'n parhau i ymgysylltu â'r diwydiant ac yn enwedig manwerthwyr, cigyddion a sefydliadau annibynnol er mwyn adeiladu ar y cynnydd hwn."

Cyngor i ddefnyddwyr

Mae cyw iâr yn ddiogel cyn belled â'ch bod yn dilyn arferion hylendid a choginio da.

- mae'n bwysig gorchuddio cyw iâr amrwd a'i storio ar silff waelod yr oergell fel nad yw'r suddion yn diferu dros fwydydd eraill a'u halogi â bacteria gwenwyn bwyd megis 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. Torrwch 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.