

Cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd: dosbarthu ac egwyddorion HACCP

Canllawiau ar gymhwyso'r rheoliadau hylendid at gynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd

Cyflwyniad

Mae cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd ('cell-cultivated products') yn cwmpasu amrywiaeth o fwydydd y gellir eu gwneud trwy ddefnyddio proses gynhyrchu heb ladd neu heb ddilyn arferion ffermio ac amaethyddol traddodiadol. Mae celloedd sydd wedi'u harunigo o anifeiliaid neu blanhigion – gan gynnwys celloedd o gig, bwyd môr, braster, offal, neu wyau wedi'u ffrwythloni – yn cael eu tyfu mewn amgylchedd rheoledig, ac yna'n cael eu cynaeafu i wneud cynnyrch bwyd terfynol.

Drwy'r [rhaglen blwch tywod ar gyfer cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd](#) (Chwefror 2025–Chwefror 2027), bydd yr Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB) a Safonau Bwyd yr Alban (FSS) yn cael gafael yn gynt ar wybodaeth am gynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd ac yn defnyddio hyn i lunio canllawiau ar ystod o bynciau sy'n berthnasol i'r cynhyrchion hyn. Wrth i ni gasglu mwy o wybodaeth drwy'r rhaglen blwch tywod, byddwn yn datblygu a chyhoeddi canllawiau pellach i helpu busnesau i ddeall sut mae rheoliadau bwyd yn berthnasol i'w cynhyrchion, gan gynnwys diweddarau canllawiau a gyhoeddwyd yn gynharach yn y rhaglen.

Mae'r canllawiau hyn wedi'u datblygu i helpu busnesau perthnasol i ddeall a chymhwyso gofynion y rheoliadau hylendid yn gywir wrth gynhyrchu cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd. Mae'n cynnwys cyfeiriadau at ddeddfwriaeth berthnasol sy'n gymwys a'r hyn y mae'n ei olygu i weithredwyr busnesau bwyd. Bydd canllawiau pellach, sy'n ymhelaethu ar bynciau ychwanegol sy'n gysylltiedig â hylendid, yn cael eu datblygu a'u cyhoeddi drwy gydol y rhaglen.

Cynulleidfa darged

Lluniwyd y canllawiau hyn ar gyfer pob parti sy'n ymwneud â chynhyrchu cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd, sy'n deillio o gelloedd anifeiliaid, i'w bwyta gan bobl. At ddibenion y canllawiau hyn, byddwn ond yn cyfeirio at gynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd sy'n cael eu cynhyrchu o gelloedd anifeiliaid.

Mae'r canllawiau hyn yn berthnasol i fusnesau sydd wedi'u lleoli yn y gwledydd canlynol:

- Cymru a Lloegr, lle mae'r ASB yn gweithredu fel yr awdurdod diogelwch bwyd
- Yr Alban, lle mae FSS yn gweithredu fel yr awdurdod diogelwch bwyd

Statws cyfreithiol y canllawiau

Nid yw'r canllawiau hyn yn gyfraith. Maent wedi'u cynhyrchu i roi canllawiau ar y gofynion cyfreithiol ar gyfer cynhyrchu cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd a dylid eu darllen ynghyd â'r ddeddfwriaeth berthnasol.

Ni all y canllawiau hyn drin a thrafod pob sefyllfa, a bydd angen i chi ystyried y ddeddfwriaeth berthnasol ei hun i weld sut y mae’n berthnasol i’ch amgylchiadau chi.

Nid yw cydymffurfio â’r gyfraith yn wirfoddol, ond nid oes rhaid i weithredwyr ddilyn y cyngor yn y canllawiau hyn, gan y gallai fod ffyrdd eraill o gydymffurfio â’r gyfraith sydd yr un mor ddilys.

Dosbarthu cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd

Safbwynt yr ASB ac FSS yw bod cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd, sy’n deillio o gelloedd anifeiliaid, yn dod o dan y diffiniad o gynhyrchion sy’n dod o anifeiliaid (POAO), fel y nodir yn [Atodiad 1 i Reoliad \(CE\) 853/2004](#) (y ddeddfwriaeth sy’n darparu rheolau hylendid penodol ar gyfer bwyd sy’n dod o anifeiliaid). Mae hyn oherwydd bod y cynhyrchion hyn a wneir drwy feithrin celloedd yn dod o gell, neu gelloedd, a gymerwyd o anifeiliaid. At ddibenion [Rheoliad \(CE\) 853/2004](#) yn unig y mae’r safbwynt ar y dosbarthiad hwn.

Mae’r dosbarthiad hwn hefyd yn cyd-fynd â’r Comisiwn Ewropeaidd, sydd hefyd yn dosbarthu cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd fel POAO, fel y nodir yn [y ddogfen hon](#). Mae cyd-fynd â’r safbwynt hwn yn hwyluso dull cyson ar draws pedair gwlad y DU (gan gynnwys Gogledd Iwerddon, sy’n dilyn rheolau’r UE ar ddosbarthu cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd).

Er bod cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd yn gysylltiedig â thermau fel “cig a dyfir mewn labordy”, “cig wedi’i feithrin”, a “chig a gynhyrchir heb ladd anifeiliaid”, nid yw’r ASB/FSS yn ystyried bod y cynhyrchion hyn yn bodloni’r diffiniad cyfreithiol o “gig” at ddibenion [Rheoliad \(CE\) 853/2004](#). Diffinnir “cig” yn [Atodiad 1 i Reoliad \(CE\) 853/2004](#) fel rhannau bwydadwy o anifeiliaid gan gynnwys gwaed. Nid ydym yn ystyried bod cynnyrch terfynol a wneir drwy feithrin celloedd yn rhan fwydadwy o unrhyw un o’r anifeiliaid a restrir yn y rheoliad hwnnw. Ar ben hynny, ni ellir cymhwyso rhannau o’r rheoliad hwnnw (fel [Atodiad III o Reoliad \(CE\) 853/2004](#)), yn ogystal â darnau eraill o ddeddfwriaeth (fel [Rheoliad 1099/2009](#) ar les anifeiliaid a [Rheoliad \(CE\) 2073/2005](#) ar y meini prawf microbiolegol), yn rhwydd at gynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd fel y maent yn berthnasol i “gig”, gan eu bod yn ymwneud ag arferion sy’n cynnwys presenoldeb anifeiliaid (er enghraifft, hylendid lladd). Rhoddir ystyriaeth bellach i gymhwyso [Rheoliad \(CE\) 853/2004](#) mewn canllawiau yn y dyfodol a gaiff eu cynhyrchu drwy’r rhaglen blwch tywod.

Deddfwriaeth berthnasol

Mae dosbarthu cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd fel POAO yn golygu y bydd cwmnïau sydd o fewn cwrpas y canllawiau hyn ac sy’n cynhyrchu cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd yn gorfod cydymffurfio â gofynion perthnasol yr holl reoliadau cymwys sydd wedi’u cynnwys yn y tabl isod. Mae’r rhain yn darparu canllawiau clir a chadarn i gwmnïau eu dilyn a sicrhau diogelwch defnyddwyr.

Pwnc	Rheoliad a gymathwyd	Nodiadau
Diogelwch bwyd	Rheoliad (CE) 178/2002 – Gofynion Cyffredinol Cyfraith Bwyd	Ddim yn benodol i POAO
Hylendid bwyd	Rheoliad (CE) 852/2004 – Hylendid Bwydydd	
	Rheoliad (CE) 853/2004 – Rheolau hylendid penodol ar gyfer bwyd sy’n dod o anifeiliaid	
	Rheoliad (CE) 2017/625 ar Reolaethau Swyddogol	

Rheoliad (CE) 2073/2005 – Meini prawf microbiolegol ar gyfer bwydydd	Ddim yn benodol i POAO	
Gwybodaeth am fwyd	Rheoliad (UE) 1169/2011 ar ddarparu gwybodaeth am fwyd i ddefnyddwyr	Ddim yn benodol i POAO
Sgîl-gynhyrchion anifeiliaid	Rheoliad (CE) 1069/2009 ar sgîl-gynhyrchion anifeiliaid	Ddim yn benodol i POAO

Nid yw deddfwriaeth sy'n uniongyrchol gymwys i'r UE bellach yn gymwys ym Mhrydain Fawr. Gwnaeth deddfwriaeth yr UE a gafodd ei dargadw wrth i'r DU ymadael â'r UE droi'n gyfraith a gymathwyd ar 1 Ionawr 2024, yn unol â'r hyn a gyhoeddwyd ar legislation.gov.uk. Dylai cyfeiriadau at unrhyw ddeddfwriaeth yng nghanllawiau'r ASB sydd ag 'UE' neu 'CE' yn y teitl (er enghraifft, [Rheoliad \(CE\) 178/2002](#)) gael eu hystyried yn gyfraith a gymathwyd lle bo hynny'n gymwys i Brydain Fawr, ac yn gyfraith yr UE sy'n uniongyrchol gymwys lle y bo hynny'n gymwys i Ogledd Iwerddon. Bellach, dylid ystyried cyfeiriadau at 'Cyfraith yr UE a Ddargedwir' neu 'REUL' fel cyfeiriadau at gyfraith a gymathwyd.

I fusnesau sy'n symud nwyddau o Brydain Fawr i Ogledd Iwerddon, mae gwybodaeth am [Fframwaith Windsor](#), gan gynnwys [Cynllun Symud Nwyddau Manwerthu Gogledd Iwerddon \(NIRMS\)](#), ar gael ar GOV.UK.

Cymhwyso egwyddorion Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol (HACCP) at gynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd

O ran y sawl sy'n gwneud cynhyrchion drwy feithrin celloedd, mae'r canllawiau hyn yn amlinellu sut y gallant greu cynllun HACCP a glynu wrtho. Mae cynlluniau HACCP, yn ogystal â bod yn ofyniad cyfreithiol, yn ganolog i'r system rheoli diogelwch bwyd ym mhob safle cynhyrchu bwyd. Mae cynlluniau HACCP yn sicrhau bod pob perygl a risg yn cael eu nodi a'u lliniaru drwy gydol y broses gynhyrchu gyfan a bod y cynnyrch terfynol yn ddiogel i'w fwyta gan bobl.

Mae'n rhaid peidio â rhoi bwyd ar y farchnad os yw'n anniogel ([Erthygl 14 o Reoliad \(CE\) Rhif 178/2002](#)). Mae hyn yn golygu nad yw'n niweidiol i iechyd nac yn anaddas i'w fwyta gan bobl. Er mwyn sicrhau bod hyn yn digwydd, mae [Erthygl 5 o Reoliad \(CE\) 852/2004](#) yn ei gwneud yn ofynnol i weithredwyr busnesau bwyd roi gweithdrefnau parhaol ar waith, eu gweithredu a'u cynnal yn seiliedig ar egwyddorion HACCP. Gan fod cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd yn fwyd, mae'r gofyniad cyfreithiol uchod yn gymwys i gynhyrchwyr y cynhyrchion hyn.

Er mwyn cynhyrchu bwyd diogel i ddefnyddwyr, rhaid atal, dileu neu leihau pob perygl diogelwch sy'n gysylltiedig â chynhyrchu bwyd i lefelau derbyniol.

Cyfeiriwch at ein canllawiau HACCP a gyhoeddwyd ar [wefan yr ASB](#) i gael gwybodaeth gyffredinol, a chael mynediad at y [teclyn MyHACCP](#) hefyd.

Noder – gellir byrhau “cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd” a “phwyntiau rheoli critigol” i “CCPs”. Er mwyn osgoi amheuaeth, ni fydd yr acronym hwn yn cael ei ddefnyddio drwy gydol y ddogfen hon.

Egwyddorion HACCP

Mae egwyddorion HACCP yn darparu ffordd systematig o nodi peryglon diogelwch bwyd, gan sicrhau eu bod yn cael eu rheoli'n gyfrifol a dangos bod hyn yn cael ei wneud yn barhaus.

Dyma saith egwyddor HACCP:

1. nodi unrhyw beryglon y mae'n rhaid eu hatal, eu dileu neu eu lleihau i lefelau derbyniol
2. nodi'r pwyntiau rheoli critigol ar y cam neu'r camau lle mae mesurau rheoli yn hanfodol er mwyn atal neu ddileu perygl neu ei leihau i lefelau derbyniol
3. sefydlu terfynau critigol mewn pwyntiau rheoli critigol sy'n gwahanu derbynioldeb oddi wrth annerbynioldeb ar gyfer atal, dileu neu leihau'r peryglon a nodwyd
4. sefydlu a rhoi gweithdrefnau monitro effeithiol ar waith mewn pwyntiau rheoli critigol
5. sefydlu camau unioni pan fydd gwaith monitro'n dangos nad yw pwynt rheoli critigol dan reolaeth
6. sefydlu gweithdrefnau, a fydd yn cael eu cynnal yn rheolaidd, i wirio bod y mesurau uchod yn gweithio'n effeithiol
7. sefydlu dogfennau a chofnodion sy'n gymesur â natur a maint y busnes bwyd i ddangos bod y mesurau uchod yn cael eu rhoi ar waith yn effeithiol

Arferion hylendid da

Mae'n hanfodol bod gan weithredwyr busnesau bwyd, gan gynnwys y rheiny sy'n gwneud cynhyrchion drwy feithrin celloedd, weithdrefnau hylendid dibynadwy ar waith cyn dechrau cymhwyso egwyddorion HACCP. Gellir rheoli diogelwch bwyd drwy gyfuno arferion hylendid da (a elwir hefyd yn rhagofynion) a gweithdrefnau gweithredol sy'n seiliedig ar egwyddorion HACCP. Ni fydd yn effeithiol defnyddio gweithdrefnau sy'n seiliedig ar HACCP ar gyfer rheoli peryglon drwy gydol y broses cynhyrchu bwyd oni bai bod arferion hylendid da hefyd yn cael eu dilyn. Mae arferion hylendid da wedi'u nodi yn [Rheoliad \(CE\) 852/2004](#).

Rhagofynion

Fel y soniwyd uchod, darn pwysig arall y mae angen ei weithredu, sydd hefyd yn gosod y sail ar gyfer y gweithdrefnau sy'n seiliedig ar HACCP, yw'r rhagofynion. Systemau yw'r rhain sydd ar waith i reoli peryglon mwy cyffredin. Gallant gynnwys meysydd rheoli fel glanhau, cynnal a chadw, hylendid personol, rheoli plâu a rheoli gwastraff. Gallai rhai meysydd rheoli allweddol eraill, fel marcwyr microbiolegol a rheoli tymheredd, hefyd ddod o dan y rhagofynion, hyd yn oed os ydynt hefyd yn gysylltiedig â phwyntiau rheoli neu bwyntiau rheoli critigol. Rhaid i'r rhain gael eu dogfennu'n briodol a rhaid iddynt dilyn yr un rheolau â gweddill y gweithdrefnau a'r cofnodion sy'n seiliedig ar HACCP.

Gofynion cyfreithiol ar gyfer HACCP

Mae [Erthygl 5 o Reoliad \(CE\) 852/2004](#) yn nodi'r gofynion cyfreithiol ar gyfer gweithredu prosesau cynhyrchu yn seiliedig ar saith egwyddor HACCP. Mae pob pwynt o [Baragraff 2 o Erthygl 5](#) yn cyfeirio at yr egwyddor HACCP gyfatebol.

Sylwer bod y ddogfen hon, o hyn ymlaen, yn cynnwys testun Saesneg. Nid yw'r darnau hyn ar gael yn Gymraeg gan mai dyfyniadau o ddeddfwriaeth na chafodd ei gwneud yn Gymraeg sydd dan sylw, ac nid oes statws cyfreithiol i gyfieithiadau o ddeddfwriaeth.

Article 5: Hazard analysis and critical control points

1. Food business operators shall put in place, implement and maintain a permanent procedure or procedures based on the HACCP principles.

2. The HACCP principles referred to in paragraph 1 consist of the following:

- a) identifying any hazards that must be prevented, eliminated or reduced to acceptable levels;
- b) identifying the critical control points at the step or steps at which control is essential to prevent or eliminate a hazard or to reduce it to acceptable levels;
- c) establishing critical limits at critical control points which separate acceptability from unacceptability for the prevention, elimination or reduction of identified hazards;
- d) establishing and implementing effective monitoring procedures at critical control points;
- e) establishing corrective actions when monitoring indicates that a critical control point is not under control;
- f) establishing procedures, which shall be carried out regularly, to verify that the measures outlined in subparagraphs (a) to (e) are working effectively; and
- g) establishing documents and records commensurate with the nature and size of the food business to demonstrate the effective application of the measures outlined above.

When any modification is made in the product, process, or any step, food business operators shall review the procedure and make the necessary changes to it.

Mae'r adran isod yn trafod pob un o'r darpariaethau cyfreithiol hyn yn eu tro ac yn egluro sut maent yn berthnasol i gynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd.

1. Food business operators shall put in place, implement and maintain a permanent procedure or procedures based on the HACCP principles.

Beth mae hyn yn ei olygu i'r sawl sy'n cynhyrchu cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd

Mae gweithredwyr busnesau bwyd sy'n cynhyrchu cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd yn cynhyrchu bwyd. Felly, mae'r ddeddfwriaeth a amlinellir yn y tabl uchod yn gymwys, a rhaid i gynllun HACCP fod ar waith i reoli peryglon diogelwch bwyd a sicrhau bod bwyd yn cael ei gynhyrchu'n ddiogel. Rhaid i'r cynllun fod yn seiliedig ar y saith egwyddor a grybwyllir uchod.

Arferion da

Penderfynwch ar aelodau'r tîm HACCP. Yn ddelfrydol, grŵp o bobl fyddai hwn sydd â gwybodaeth am bob agwedd ar y cynnyrch, y broses gynhyrchu a diogelwch bwyd. Er enghraifft, gwybodaeth am:

- egwyddorion HACCP
- caffael, ynysu ac amlhau celloedd
- cynaeafu a ffurfio'r cynnyrch terfynol
- storio a dosbarthu
- gofynion staff
- cyllid

Diffiniwch gwmpas y cynllun HACCP:

- pwyntiau cychwyn a gorffen y gweithrediad
- y mathau o beryglon (fel yr eglurir yn yr adran nesaf isod)
- disgrifiad o'r cynnyrch – disgrifiwch y cynnyrch, ei natur a'i oes silff
- defnydd bwriadedig y cynnyrch – disgrifiwch y defnyddiau disgwylidig
- defnyddwyr a grwpiau targed, gan gynnwys grwpiau 'mewn perygl'
- pecynnu, storio a dosbarthu – disgrifiwch sut mae'r cynnyrch wedi'i becynnu a'r amodau storio a dosbarthu
- gwybodaeth prosesu a diogelwch – rhwng wybodaeth fel mathau o brosesu (er enghraifft gwresogi, rhewi, sychu, cochi), oes silff, cyfarwyddiadau defnyddio

Rhowch ddiagram llif o'r broses gynhyrchu.

Rhaid i hyn gynnwys:

- pob cam o'r broses gynhyrchu o'r dechrau i'r diwedd
- pob mewnbwn, fel cyfryngau meithrin, ffactorau twf, deunydd pecynnu
- pob allbwn, fel gwastraff a sgil-gynhyrchion

Dogfennwch sut y caiff pob un o'r saith egwyddor HACCP eu cymhwyso.

Rhaid i'r ffolder HACCP gynnwys:

- rhestr o aelodau'r tîm HACCP
- cwmpas y cynllun
- y diagram llif
- y dadansoddiad o'r peryglon sy'n nodi'r holl beryglon yn y cynhyrchiad
- mesurau rheoli ar gyfer y peryglon hynny
- y weithdrefn fonitro a chamau unioni
- y gweithdrefnau a chofnodion dilysu a gwirio
- cofnodion o'r adolygiad

2. Mae'r egwyddorion HACCP y cyfeirir atynt ym mharagraff 1 yn cynnwys y canlynol:

a) identifying any hazards that must be prevented, eliminated or reduced to acceptable levels (first principle – hazard analysis)

Beth mae hyn yn ei olygu i'r sawl sy'n cynhyrchu cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd

Nodwch a rhestrwch yr holl beryglon ffisegol, biolegol, cemegol, tocsicolegol ac alergenaid y gellir disgwyl yn rhesymol iddynt ddigwydd ar bob cam o'r broses gynhyrchu. Aseswch risg y peryglon, gan ystyried eu tebygolrwydd a'u difrifoldeb. Cofnodwch yr holl gasgliadau y daethoch iddynt a'r rhesymeg y tu ôl iddynt.

Arferion da

Gall y peryglon sy'n gysylltiedig â chynhyrchu cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd fod yn wahanol i'r peryglon o gynhyrchu POAO traddodiadol. Er enghraifft, ni fydd halogiad microbaidd sy'n gysylltiedig â'r llwybr gastroberfeddol a halogiad ysgarthol yn cael eu hystyried yn yr un modd, oherwydd absenoldeb prosesu anifeiliaid byw.

Mae'r prif beryglon wrth gynhyrchu cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd yn ymwneud â dynodi llinellau celloedd (a chysondeb y rhain), peryglon a gyflwynir yn ystod y broses gynhyrchu (halogiad microbiolegol, cyfryngau twf a chydannau gweddilliol yn y cynnyrch terfynol), ac alergenau.

Dylid ystyried y posibilrwydd o'r canlynol:

- cyflwyno halogiad
- pathogenau'n lluosu neu'n goroesi
- cynhyrchu neu barhad:
 - 1. tocsinau
 - 2. cynhyrchion annymunol eraill o fetabolaeth ficrobaidd
 - 3. cemegion
 - 4. halogion ffisegol
 - 5. alergenau
- arwyddocâd y peryglon

Wrth ddatblygu cynllun HACCP ar gyfer cynhyrchu cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd, rhaid ystyried yr holl beryglon a all ddigwydd ar bob cam o'r broses gynhyrchu. Ar gyfer cynhyrchu cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd, rhagwelir y bydd hyn yn gofyn am ystyriaeth benodol o'r canlynol:

- cyflwyno halogiad microbaidd
- cyflwyno llinellau celloedd newydd neu wahaniaeth mewn llinellau celloedd
- cynhyrchu neu gronni
 - cyfansoddion o bwys tocsicolegol
 - halogion ffisegol
 - alergenau
 - ffactorau gwrth-faethol

Ar y cam hwn, gellir ystyried profiad y cwmni/diwydiant, adroddiadau archwilio, cofnodion monitro, a chwynion cwsmeriaid.

Eglurwch pa fesurau rheoli sydd ar waith. Efallai y bydd angen mwy nag un yn dibynnu ar y perygl; fel arall, efallai y bydd un mesur rheoli yn ddigon i reoli sawl perygl.

(b) identifying the critical control points at the step or steps at which control is essential to prevent or eliminate a hazard or to reduce it to acceptable levels (second principle – critical control points)

Beth mae hyn yn ei olygu i'r sawl sy'n cynhyrchu cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd

Nodwch a rhestrwch yr holl bwyntiau sy'n hanfodol i ddiogelwch bwyd (pwyntiau rheoli critigol) yn y broses gynhyrchu. Dogfennwch y rhesymeg a'r casgliadau y tu ôl i'r broses ddethol, fel bod gwybodaeth ar gael i'w gwirio, ei dilysu a'i hadolygu.

Arferion da

Mater i weithredwr y busnes bwyd yw penderfynu beth yw'r pwyntiau rheoli critigol.

Penderfynwch a yw rheoli pob perygl sylweddol a nodwyd yn hanfodol i atal neu ddileu perygl neu ei leihau i lefelau derbyniol, a/neu fodloni gofynion cyfreithiol. Bydd angen o leiaf un terfyn critigol ar bob pwynt rheoli critigol a fydd yn dangos bod y perygl yn cael ei reoli, yn ogystal â gweithdrefnau monitro a chamau unioni i sicrhau nad yw bwyd a allai fod yn anniogel yn cael ei roi ar y farchnad.

Mae yna amrywiol ffyrdd o bennu pwyntiau rheoli critigol, fel coeden benderfyniadau.

(c) establishing critical limits at critical control points which separate acceptability from unacceptability for the prevention, elimination or reduction of identified hazards (third principle – critical limits)

Beth mae hyn yn ei olygu i'r sawl sy'n cynhyrchu cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd

Penderfynwch beth yw terfyn critigol pob pwynt rheoli critigol. Rhaid i'r terfynau allu cael eu monitro. Rhaid dogfennu'r rhain yn briodol yn y cynllun HACCP.

Arferion da

Terfynau critigol yw'r hyn sy'n gwahanu derbynioldeb oddi wrth annerbynioldeb. Rhaid iddynt fod o leiaf mor llym â'r gofyniad cyfreithiol sy'n gymwys ar gyfer y cam hwnnw o'r gweithrediad; os oes un.

Rhaid i'r terfynau allu cael eu monitro neu eu mesur, neu rhaid iddi fod yn bosib arsylwi arnynt, fel ei bod hi'n glir i staff pryd mae'r gweithrediad dan reolaeth neu pryd mae'n mynd y tu hwnt i reolaeth.

Gall terfynau critigol fod yn seiliedig ar ofynion deddfwriaethol neu dystiolaeth arall, fel canllawiau ar arferion gweithgynhyrchu da, llenyddiaeth wyddonol, ymchwil neu astudiaethau academaidd.

(d) establishing and implementing effective monitoring procedures at critical control points (fourth principle – monitoring procedures)

Beth mae hyn yn ei olygu i'r sawl sy'n cynhyrchu cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd

Nodwch beth yw'r gweithdrefnau monitro ar gyfer pob pwynt rheoli critigol a'u dogfennu yn y cynllun HACCP. Eglurwch sut mae'r gweithdrefnau monitro'n cael eu cwblhau a phwy yw'r aelod staff cyfrifol am fonitro. Gwnewch yn siŵr bob amser fod cofnod o'r holl wiriadau'n cael ei gadw.

Rhaid i chi gadarnhau:

- sut mae'r gwaith o fonitro terfynau critigol yn cael ei wneud
- amllder y gwiriadau monitro
- y person cyfrifol
- beth sy'n cael ei gofnodi a ble
- pwy sy'n gyfrifol am wirio bod y monitro wedi'i wneud yn iawn a ble mae hyn yn cael ei gofnodi

Arferion da

Gall monitro fod mor syml neu mor gymhleth ag sydd ei angen ar y cam. Gall fod yn wiriad gweledol yn unig, neu gellir ei wneud trwy ddefnyddio offer mesur penodol.

Os yw'r gwaith monitro'n awtomataidd, dylid ei wneud yn barhaus, gyda gwiriadau rheolaidd ar yr offer i sicrhau cywirdeb.

Ar gyfer gwaith monitro nad yw'n awtomataidd, mae'n well dewis amllder gwiriadau sy'n gymesur â'ch gweithrediad.

(e) establishing corrective actions when monitoring indicates that a critical control point is not under control (fifth principle – corrective actions)

Beth mae hyn yn ei olygu i'r sawl sy'n cynhyrchu cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd

Ar gyfer pob pwynt rheoli critigol, pan ganfyddir bod pwynt rheoli critigol y tu allan i'r terfynau critigol yn ystod y gwiriadau monitro, rhaid i chi nodi'r camau y mae'n rhaid eu cymryd i ddod â'r pwynt rheoli critigol hwnnw o dan reolaeth unwaith eto. Rhaid dogfennu hyn yn y cynllun HACCP.

Arferion da

Rhaid i chi gadarnhau:

- beth yw'r camau unioni a sut maent yn gweithio ar dair cam (y gorffennol, y presennol a'r dyfodol) i:
 - adfer rheolaeth (y gorffennol)
 - delio â chynhyrchion yr effeithir arnynt (presennol)
 - ymchwilio i wraidd y broblem i atal ailadrodd (yn y dyfodol)
- pwy sy'n gyfrifol am gyflawni pob cam unioni
- pa wybodaeth sy'n cael ei chofnodi, ble a chan bwy
- pwy sy'n gyfrifol am wirio bod y camau unioni wedi'u cymryd yn briodol a ble mae hyn yn cael ei gofnodi

Os oes rhaid cymryd camau unioni dro ar ôl tro, mae'n golygu bod gwall sylfaenol gyda'r system rheoli diogelwch bwyd. Dylai hyn sbarduno ymchwiliad pellach i benderfynu ar achosion tebygol.

(f) establishing procedures, which shall be carried out regularly, to verify that the measures outlined in subparagraphs (a) to (e) are working effectively (sixth principle – verification and validation)

Beth mae hyn yn ei olygu

Rhaid i chi ddilysu a gwirio eich cynllun HACCP a chadw cofnodion o'r ddau.

Arferion da

Rhaid i chi gadarnhau:

- beth yw'r gwiriadau dilysu a gwirio a phryd y cânt eu cynnal
- pwy sy'n gyfrifol am eu cynnal
- beth sy'n cael ei gofnodi a ble
- pwy sy'n gyfrifol am wirio bod y gwaith dilysu a gwirio wedi'i gynnal yn briodol a ble mae hyn yn cael ei gofnodi

Mae dilysu'n digwydd ar ôl creu'r cynllun HACCP a chyn ei weithredu am y tro cyntaf. Ei bwrpas yw sicrhau bod y cynllun yn gywir a'i fod yn gweithio'n ymarferol fel y mae'n gweithio'n ddamcaniaethol. Rhaid ailadrodd hyn bob tro y caiff y cynllun HACCP ei newid. Dylech wirio cwrmpas ac effeithiolrwydd y mesurau rheoli, yn ogystal â'r data technegol, y diagram llif, a'r dadansoddiad o'r peryglon cysylltiedig wrth ddileu peryglon diogelwch bwyd neu eu rheoli i lefel

dderbyniol, a gwirio bod y gwaith o nodi pwyntiau rheoli, y terfynau critigol/cyfreithiol, a'r gwaith monitro a chynlluniau gweithredu union yn briodol ac yn effeithiol.

I gadarnhau bod y gweithrediad yn ddiogel, efallai y bydd yn ddigon i weithredwr y busnes bwyd gymhwyso terfynau cyfreithiol perthnasol neu gyfeirio at ganllawiau'r diwydiant ar gyfer gweithgynhyrchu neu at gyhoeddiadau gwyddonol. Pan fo'r weithdrefn neu'r cynnyrch yn anarferol, efallai y bydd angen cael cyngor gwyddonol arbenigol.

Mae gwirio'n digwydd ar ôl gweithredu. Pwrpas hyn yw sicrhau bod y cynllun yn parhau i weithio yn ôl y bwriad. Rhaid cynnal gwiriadau'n ddigon aml i gynnal hyder yn y gweithdrefnau sy'n seiliedig ar HACCP. Bydd amllder y gwaith gwirio'n dibynnu ar ffactorau fel natur y peryglon diogelwch bwyd, y trwybwn, amllder y gwaith monitro, y defnydd terfynol, cymhwysedd staff, a nifer y troeon y mae terfynau critigol/cyfreithiol wedi cael eu torri. Gall canlyniadau profion microbiolegol neu g?union gan gwsmeriaid hefyd sbarduno gwiriadau. Fodd bynnag, cynghorir, fel isafswm, fod yn rhaid cynnal gwaith gwirio o leiaf unwaith y flwyddyn os na fu unrhyw broblemau difrifol.

Gall gwaith gwirio fod yn fewnol ac yn allanol.

Gall gwaith gwirio mewnol gynnwys gwiriadau a gynhaliwyd yn ystod y dilysu, yn ogystal â mwy gan gynnwys:

- y ddogfennaeth, cwmpas, llif, dadansoddiad o'r peryglon, mesurau rheoli, pwyntiau rheoli critigol, gweithdrefnau monitro, camau unioni
- gweithdrefnau a chofnodion hylendid, fel glanhau, cynnal a chadw a hyfforddiant
- cofnodion dilysu a gwirio
- cofnodion graddnodi ar gyfer offerynnau a ddefnyddir ar gyfer monitro
- canlyniad a thueddiadau microbiolegol
- cwynion gan gwsmeriaid
- adroddiadau archwilio gan drydydd partïon

Mae enghreifftiau o wirio allanol yn cynnwys archwiliadau gan gwsmeriaid, yr awdurdodau cymwys neu drydydd partïon, fel cyrff sicrwydd.

Efallai y bydd rhai gwiriadau'n cael eu defnyddio at ddiben dilysu a gwirio fel ei gilydd. Er enghraifft, profi am farcwyr microbiolegol penodol.

(g) establishing documents and records commensurate with the nature and size of the food business to demonstrate the effective application of the measures outlined in subparagraphs (a) to (f) (seventh principle – records)

Mae erthygl 5(4) o Reoliad (CE) 852/2004 hefyd yn berthnasol i'r seithfed egwyddor (cofnodion):

4. Food business operators shall:

(a) provide the competent authority with evidence of their compliance with paragraph 1 in the manner that the competent authority requires, taking account of the nature and size of the food business;

(b) ensure that any documents describing the procedures developed in accordance with this Article are up to date at all times;

(c) retain any other documents and records for an appropriate period.

Beth mae hyn yn ei olygu

Rhaid i chi fod yn dogfennu'r system rheoli diogelwch bwyd gyfan sy'n seiliedig ar HACCP, gan gynnwys y gwiriadau a'r camau gweithredu. Rhaid i bob dogfen gael ei chymeradwyo gan swyddog cyfrifol o'r cwmni.

Arferion da

Enghraifft o ffolder system rheoli diogelwch bwyd:

- HACCP: Yn cynnwys y cynllun(iau) a'r holl ddogfennaeth sy'n seiliedig ar egwyddorion HACCP
- Dogfennau polisi: Yn cynnwys yr holl ragofynion a'r Gweithdrefnau Gweithredu Safonol (SOPs) a pholisïau, fel hyfforddiant, cyfarwyddiadau a pholisïau hylendid da
- Cofnodion: Yn cynnwys canlyniadau monitro, camau unioni, gwiriadau dilysu a gwirio, adolygiadau HACCP, canlyniadau profion microbiolegol, cofnodion graddnodi, cwynion gan gwsmeriaid ac adroddiadau archwilio

Gall dogfennau a chofnodion fod naill ai ar bapur neu'n ddigidol. Er mwyn sicrhau bod yr holl ddogfennau a ffurflenni sy'n cael eu defnyddio yn gyfredol, rhaid i system rheoli fersiynau briodol fod ar waith.

Ni waeth beth fo'r fformat, rhaid cadw pob un am ddigon o amser i ganiatáu gwirio'r cynllun HACCP ac at ddibenion archwilio.

Paragraff 2, Erthygl 5, Rheoliad (CE) 852/2004

When any modification is made in the product, process, or any step, food business operators shall review the HACCP procedure and make the necessary changes to it.

Beth mae hyn yn ei olygu

Rhaid i chi adolygu eich HACCP bob tro y gwneir unrhyw newid, neu o leiaf unwaith y flwyddyn os nad oes unrhyw newidiadau wedi'u gwneud. Yn unol â'r gofynion uchod, rhaid dogfennu'r adolygiad.

Arferion da

Os bydd newidiadau i'r system sy'n seiliedig ar HACCP, gan gynnwys unrhyw newidiadau i'r cynnyrch, y broses, neu unrhyw gam, mae angen adolygu'r cynllun HACCP i wneud yn siŵr ei fod yn dal i fod yn ddilys a bod y gweithdrefnau diogelwch bwyd yn dal i fod yn effeithiol. Gallai'r adolygiad ddangos bod angen newid agweddau ar y cynllun HACCP, fel y cwmpas, y diagram llif, y data technegol, y dadansoddiad o'r peryglon, y mesurau rheoli, y pwyntiau rheoli, y terfynau critigol, y weithdrefn fonitro, y camau unioni neu'r cofnodion.

Rhaid rhoi gwybod i'r tîm HACCP am newidiadau sy'n sbarduno adolygiad er mwyn iddynt allu ystyried sut mae'r newidiadau'n effeithio ar ddiogelwch bwyd a'r cynllun HACCP. Dylai pob aelod o staff gael gwybod sut mae'r newidiadau'n effeithio arnynt a chael eu hailhyfforddi os oes angen.

Enghreifftiau o newidiadau sy'n sbarduno adolygiad:

- newidiadau i'r deunyddiau crai a ddefnyddir
- newidiadau i'r cynnyrch terfynol (naill ai ei fanylebau, neu ei ddefnydd bwriadedig)
- newidiadau i'r broses gynhyrchu
- newid yn yr offer a ddefnyddir
- gwybodaeth newydd ynghylch perygl neu wybodaeth am berygl newydd
- newidiadau mewn deddfwriaeth berthnasol

Rhwymedigaethau pellach – Hyfforddiant digonol

Rheoliad (CE) 852/2004, Atodiad II, Pennod XII, pwynt 2

Food Business Operators are to ensure that those responsible for the development and maintenance of the procedure referred to in Article 5(1) of this Regulation or for the operation of relevant guides have received adequate training in the application of the HACCP principles.

Beth mae hyn yn ei olygu

Rhaid i o leiaf un person yn y tîm HACCP fod wedi cael hyfforddiant digonol ar gymhwyso egwyddorion HACCP, hyd at Lefel 4. Rhaid cadw cofnodion o'r hyfforddiant a'r cymwysterau hyn ar ffeil.

Arferion da

Ar wahân i'r bobl sy'n gyfrifol am ddatblygu'r cynllun HACCP, rhaid hyfforddi staff sy'n gyfrifol am fonitro gwiriadau a chymau unioni i ddeall yn well bwysigrwydd eu gwaith wrth gynnal y gweithdrefnau sy'n seiliedig ar HACCP.

Adolygiad

Mae'r canllawiau hyn yn gywir ar ddyddiad eu cyhoeddi.

Ein nod yw cadw'r holl ganllawiau yn gyfredol a chynnal adolygiadau rheolaidd i sicrhau bod canllawiau'n parhau i fod yn berthnasol. Y dyddiad adolygu nesaf a drefnwyd ar gyfer y canllawiau hyn yw mis Rhagfyr 2026 fan bellaf.

Cysylltu â ni

Rydym yn croesawu eich adborth ar y canllawiau hyn, a gallwch ei rannu drwy gysylltu â ni yn CCPSandbox@food.gov.uk.