

Yr ASB ac FSS yn cyhoeddi canllawiau diogelwch cyntaf y DU ar gynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd

Mae [cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd](#) yn fwydydd newydd nad ydynt yn defnyddio dulliau ffermio traddodiadol fel magu da byw neu dyfu planhigion a grawn. Maent yn cael eu gwneud trwy gymryd celloedd o blanhigion neu anifeiliaid, sydd wedyn yn cael eu tyfu i fod yn fwyd. [Mae Rhaglen Blwch Tywod CCP](#) yr ASB ac FSS yn canolbwyntio ar gelloedd anifeiliaid yn unig.

Dyma'r canllawiau cyntaf mewn cyfres o ganllawiau diogelwch sy'n cael eu cynhyrchu drwy'r rhaglen. Mae'r [canllawiau cyntaf](#) yn cadarnhau bod cynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd sy'n cael eu cynhyrchu gan ddefnyddio celloedd anifeiliaid, a elwir weithiau'n 'gig a dyfir mewn labordy', yn cael eu diffinio fel cynhyrchion sy'n dod o anifeiliaid. Mae hyn yn golygu bod yn rhaid i fusnesau gymhwyso rheoliadau diogelwch bwyd presennol yn ystod y broses gynhyrchu. Mae'r [ail set o ganllawiau](#) yn rhoi arweiniad ar asesiadau alergenigrwydd a sut y bydd ansawdd maethol yn cael ei asesu fel rhan o'r broses gymeradwyo ar gyfer pob cynnyrch a wneir drwy feithrin celloedd.

"Mae ein canllawiau newydd yn darparu eglurder i fusnesau, gan eu helpu i ddeall a dangos yn gywir i reoleiddwyr bwyd y DU sut mae eu cynhyrchion yn ddiogel. Yn benodol, mae'r canllawiau hyn yn sicrhau bod cwmnïau wedi asesu risgiau alergenaidd posib cynhyrchion a'u bod yn briodol o ran maeth cyn y gellir eu hawdurdodi i'w gwerthu. Gall defnyddwyr fod yn hyderus y bydd y bwydydd arloesol hyn yn cydymffurfio â'r un safonau diogelwch llym â bwydydd confensiynol. Mae'r rhaglen Blwch Tywod yn ein helpu i wella gwybodaeth reoleiddiol, gan leihau rhwystrau i dechnolegau bwyd sy'n dod i'r amlwg heb beryglu safonau diogelwch."
Dr Thomas Vincent, Dirprwy Gyfarwyddwr Arloesi yn yr ASB

Datblygwyd y canllawiau gan ddefnyddio fframwaith cadarn sy'n seiliedig ar wyddoniaeth. Dyma'r canllawiau cyntaf i gael eu cyhoeddi yn sgil [Rhaglen Blwch Tywod CCP](#) yr ASB ac FSS, dan nawdd yr Adran Gwyddoniaeth a Thechnoleg (DSIT). Mae'r dull newydd hwn o reoleiddio wedi caniatáu i reoleiddwyr bwyd gefnogi arloesedd drwy roi eglurder i arloeswyr ynghylch sut i ddangos bod eu cynhyrchion yn ddiogel. Bydd yn hybu hyder busnesau a'n heffeithlonrwydd wrth reoleiddio'r bwydydd hyn, gan gefnogi twf mewn bwydydd arloesol. Mae'r ASB ac FSS yn bwriadu cyhoeddi canllawiau pellach ar gynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd drwy gydol 2026.

Mae rhagor o wybodaeth a chanllawiau i fusnesau ar gynhyrchion a wneir drwy feithrin celloedd ar gael yn ein [Hyb Canllawiau Bwyd Arloesol](#).