

Dadansoddi Gwraidd y Broblem: Bwyd anifeiliaid a bwyd a anifeiliaid anwes

Mae'r dudalen hon yn egluro beth yw bwyd anifeiliaid a bwyd anifeiliaid anwes, ac yn rhannu mewnwelediadau o ymchwiliadau Dadansoddi Gwraidd y Broblem (RCA) i ddigwyddiadau diogelwch bwyd anifeiliaid a adroddwyd i'r Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB). Mae'n tynnu sylw at beryglon cyffredin, gwraidd y broblem, a mesurau ataliol ymarferol i helpu busnesau bwyd anifeiliaid i leihau'r risg o ddigwyddiadau yn y dyfodol.

Beth yw bwyd anifeiliaid a bwyd anifeiliaid anwes?

Mae bwyd anifeiliaid a bwyd anifeiliaid anwes wedi cael eu creu'n arbennig i fodloni anghenion maeth gwahanol rywogaethau. Mae gan wneuthurwyr ddewis eang o fwydydd deiet cyflawn, atodol neu arbenigol. Gall y rhain gynnwys cynhyrchion sych neu wlyb wedi'u gwneud o gynhwysion planhigion neu anifeiliaid, a gallant fod yn amrwd neu wedi'u coginio. Mae danteithion hefyd ar gael i anifeiliaid anwes, fel clustiau anifeiliaid wedi'u sychu, bisgedi a chibl.

Atal ac ymateb i ddigwyddiad

Os bydd digwyddiad ([footnote 1](#)) yn codi, (gan gynnwys digwyddiad yn ymwneud â bwyd anifeiliaid a bwyd anifeiliaid anwes), mae'r Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB) a Safonau Bwyd yr Alban (FSS) yn gofyn i chi Ddadansoddi Gwraidd y Broblem (RCA). Darperir hwn wedyn i'r ASB neu FSS (yn dibynnu ar leoliad y busnes) er mwyn dadansoddi tueddiadau, fel sylfaen wybodaeth ac er mwyn nodi materion sy'n dod i'r amlwg. Mae'r wybodaeth hon hefyd yn cael ei rhannu â rhanddeiliaid ehangach sydd â buddiant.

Canfyddiadau cyffredin yn sgil Dadansoddi Gwraidd y Broblem – digwyddiadau yn ymwneud â bwyd anifeiliaid

Mae'r wybodaeth a geir yn sgil Dadansoddi Gwraidd y Broblem ar ôl digwyddiad yn dyfnhau'r ddealltwriaeth o risgiau ac yn tynnu sylw at ddysgu arferion gorau. Gall yr wybodaeth hon helpu busnesau bwyd anifeiliaid i atal digwyddiadau rhag codi drwy ddilyn y cyngor a geir yn y rhan 'camau ataliol allweddol' a'r 'camau nesaf'.

- adolygu gweithdrefnau rheoli diogelwch bwyd, i sicrhau bod y risgiau a'r gwersi a ddysgwyd o ddigwyddiadau blaenorol yn cael eu rheoli o fewn Cynllun Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol (HACCP) presennol y busnes.
- defnyddio'r wybodaeth fel sylfaen i gefnogi ymchwiliadau RCA yn dilyn digwyddiadau mewn busnesau bwyd anifeiliaid eraill, drwy ddefnyddio'r hyn a ddysgwyd gan fusnesau eraill a'u hawdurdodau cymwys.

Heriau cydnabyddedig i gynhyrchwyr a dosbarthwyr

Mae cynhyrchu a dosbarthu bwyd anifeiliaid, bwyd anifeiliaid anwes, danteithion anifeiliaid anwes a bwydydd blaenorol, ([footnote 2](#)) yn cyflwyno amrywiaeth eang o heriau i fusnesau ar draws y

sector. Rhaid i weithgynhyrchwyr gydymffurfio â'r holl ddeddfwriaeth (fel rheoliadau'r UE a gymathwyd ar fwyd anifeiliaid a rhwymedigaethau labelu), gan fodloni safonau ansawdd a diogelwch deunyddiau crai a'r broses gynhyrchu ar yr un pryd. Maent hefyd yn wynebu disgwyliadau cynyddol gan ddefnyddwyr a mwy o gystadleuaeth yn y farchnad.

Crynodeb o'r mathau o fwydydd sy'n codi mewn digwyddiadau

Yn dilyn digwyddiadau y rhoddwyd gwybod i'r ASB amdanynt dros y 5 mlynedd diwethaf, roedd y RCAs a gyflwynwyd i'r ASB yn ymwneud â'r categorïau cynnyrch hyn:

- bwyd anifeiliaid anwes – 54%
- bwyd anifeiliaid – 33%
- bwyd cyfansawdd, ychwanegion bwyd a bwyd anifeiliaid wedi'i gymysgu ymlaen llaw – 13% o'r cynhyrchion a oedd yn weddill.

Crynodeb o'r peryglon mwyaf cyffredin a nodwyd

- roedd micro-organebau pathogenig yn gysylltiedig ag 85% o'r RCAs
- halogiad salmonela spp. oedd y pathogen mwyaf cyffredin ac roedd yn gysylltiedig ag 81% o'r adroddiadau
- roedd gweddillion treuliad anaerobig yn gysylltiedig â 10% o'r adroddiadau
- roedd pathogenau eraill yn gysylltiedig â 4% o'r adroddiadau
- roedd deunydd estron yn gysylltiedig â 4% o'r adroddiadau

Crynodeb o'r canfyddiadau o wraidd y broblem

Rhwng mis Ebrill 2021 a mis Ionawr 2026, gellir priodoli gwraidd y broblem i'r categorïau canlynol:

- roedd bron i hanner ohonynt (47%) yn y categori 'deunyddiau', gyda 27% yn gysylltiedig â 'chroeshalugi cynhwysion' a 19% yn ymwneud â diffyg 'rheolaethau hylendid cynhwysion'
- roedd mwy nag un rhan o ddeg (13%) o'r RCAs wedi methu â chanfod gwraidd y broblem ac fe'u dosbarthwyd fel 'amhendant'.
- roedd y 40% arall wedi'u gwasgaru ar draws 15 o gategoriâu gwahanol.

Dyma'r diffiniad o 'Ddeunyddiau' fel categori RCA: Unrhyw gydran a ddefnyddir wrth gynhyrchu neu baratoi bwyd – gan gynnwys ychwanegion, cynhwysion, pecynnau, cymhorthion prosesu, neu'r bwyd ei hun, a lle mae'r deunydd wedi cyfrannu at fethiant neu broblem, neu wedi arwain at hynny.

Dehongli data RCA

Mae Salmonela spp. (micro-organebau pathogenig) yn facteria sydd fel arfer yn byw yng ngholuddion anifeiliaid a phobl. Mae'r bacteria'n cael eu rhyddhau drwy ysgarthion. Mae Salmonela wedi'i wasgaru'n eang yn yr amgylchedd a gellir ei ledaenu yn y broses o ladd a phrosesu cig a dofodnod. Gall cynhwysion eraill sydd mewn bwyd anifeiliaid anwes (er enghraifft llysiau) gael eu halogi drwy ddod i gysylltiad ag ysgarthion anifeiliaid neu bobl. Gallant hefyd fod wedi'u halogi â d?r nad yw'n dd?r yfed, neu o ganlyniad i drin neu storio offer.

Nid oes meini prawf microbiolegol uniongyrchol wedi'u hamlinellu mewn rheoliadau i gyflenwyr bwyd anifeiliaid anwes amrwd brofi am Salmonela spp. mewn sgil-gynhyrchion anifeiliaid (ABP) a ddefnyddir i gynhyrchu bwyd anifeiliaid anwes amrwd.

Fodd bynnag, mae erthygl 15(2) o Reoliad 178/2002 a gymhathwyd yn nodi gofynion cyfreithiol na chaiff bwyd anifeiliaid fod yn anniogel. Os gall y bwyd effeithio'n negyddol ar iechyd pobl neu anifeiliaid yna mae'n anniogel.

Gwraidd gyffredin y broblem mewn digwyddiadau sy'n gysylltiedig â bwyd anifeiliaid a bwyd anifeiliaid anwes

Mae ymchwiliadau RCA yn aml yn canfod bod digwyddiadau'n deillio o fethiannau i ganfod, prosesu neu lanhau deunyddiau crai. Dyma'r prif feysydd risg:

Halogiad microbaidd mewn deunyddiau crai

- gall cyrchu cynhwysion o'u ffynhonnell, yn enwedig deunyddiau crai, arwain at beryglon microbiologol fel *Salmonella* spp
- roedd presenoldeb rhywogaethau *Salmonella* mewn cynhyrchion dofednod a chig wrth eu danfon yn aml yn cael ei nodi fel achos mwyaf tebygol halogiad, ac mae diffyg profion yn lleihau'r gallu i'w hadnabod
- mae diffyg rheolaeth dros dorri, paratoi, cludo (gyda chynhyrchion eraill) a storio deunyddiau crai cyn eu derbyn yn cael ei nodi fel gwraidd posib y broblem yn rheolaidd

Ffyrrdd eraill o halogi deunyddiau crai

- gall gweddillion annymunol (er enghraifft, plaladdwyr, metelau neu fycotocsinau) leihau ansawdd bwyd anifeiliaid ac anifeiliaid anwes yn sylweddol. Gall y gweddillion hyn fynd i mewn i'r bwyd drwy ddeunyddiau crai, prosesau gweithgynhyrchu, neu wrth storio a chludo.

Halogion gweithgynhyrchu:

- cemegion o ddefnyddio glanhawyr a diheintyddion – gan gynnwys defnydd amhriodol, diffyg rinsio (arwynebau offer) a storio gwael sy'n arwain at halogi cynnyrch
- halogiad metel offer gan gynnwys offer sydd wedi'i ddifrodi, (er enghraifft cyllyll, grateri, peiriannau malu ac yn y blaen) o ganlyniad i draul graddol, gan gynnwys crafiad, cyrydiad, ffrithiant arwynebau offer, lle nododd ymchwiliadau fod metel yn cael ei ryddhau i mewn i gynhyrchion bwyd

Methiannau prosesu

- gall tymheredd amhriodol, gwasgedd, amser, lefelau lleithder cyfnewidiol yn y system (a achosir yn aml gan anwedd ('condensation') yn ffurfio ar arwynebau) neu drin cynhyrchion â dwylo yn ystod y broses weithgynhyrchu adael pathogenau arnynt. Mae'r rhain yn cael eu nodi'n aml fel ffactorau achosol
- nodwyd hefyd mai diffyg gweithdrefnau glanhau, diheintio neu olchi (ar gyfer deunyddiau ac offer) yw gwraidd posib y broblem mewn llawer o ddigwyddiadau

Problemau pecynnu/storio

- halogiad amgylcheddol, fel plâu neu amodau storio amhriodol

Mesurau ataliol allweddol

Darperir crynodeb o'r camau cywiro cyffredin yr adroddir arnynt a'r mesurau ataliol cyfatebol a nodir. Bydd cymhwyso'r rhain i'ch rheolaethau diogelwch bwyd anifeiliaid a'ch rheolaethau sy'n seiliedig ar HACCP yn cefnogi eich busnes i atal digwyddiadau rhag codi.

- adolygu systemau rheoli diogelwch bwyd anifeiliaid ac anifeiliaid anwes i sicrhau bod yr holl weithgareddau perthnasol a allai achosi risg cynhyrchu wedi cael eu nodi

- sicrhau bod cynlluniau profi a samplu microbiolegol yn ddigonol (gwneuthurwr a/neu gyflenwr) i helpu i leihau'r risg o halogi
- sicrhau bod dadansoddiadau cemegol rheolaidd o ddeunyddiau'n cael eu cynnal i ganfod sylweddau diangen a helpu i sicrhau bwyd diogel o'r ansawdd a ddymunir
- sicrhau bod cemegion yn cael eu defnyddio yn unol â chyfarwyddiadau'r gwneuthurwr, a'u bod yn addas er mwyn cael gwared ar y peryglon y disgwylir iddynt gael gwared ohonynt. Sicrhau nad ydynt yn cael eu gwanhau'n ormodol fel eu bod yn llai effeithiol. Os caiff gwaniadau cemegol eu cryfhau gyda'r bwriad o wella rheolaeth, sicrhewch nad yw hyn yn cael ei wneud mewn ffordd a allai achosi gweddillion cemegol.
- cryfhau protocolau glanhau cyfarpar a mannau storio i leihau'r risg o groeshalogi neu'r tebygolrwydd y bydd digwyddiad yn codi eto
- sicrhau bod systemau draenio priodol ar waith sy'n atal d?r rhag aros yn llonydd a lleihau'r risg o halogi bwyd anifeiliaid
- gwirio dilysrwydd a phurdeb deunyddiau crai, er enghraifft defnyddio sgil-gynhyrchion anifeiliaid o ansawdd is neu organebau a addaswyd yn enetig (GMOs) wedi'u gwanhau/heb eu datgelu sy'n cynnwys cynhwysion sy'n seiliedig ar blanhigion fel grawn a pherlysiau sych
- sicrhau bod cynhyrchion yn bodloni gofynion labelu a chyfansoddiad a'u bod yn cynnwys cyfarwyddiadau trin priodol
- sicrhau bod manylebau masnachol yn nodi'n glir y gofynion i'ch busnes gael gwybod gan gyflenwr am achosion posib yn ymwneud â diogelwch neu ddiffyg cydymffurfio. Dylai hyn gynnwys manylion y camau sy'n cael eu cymryd i sicrhau nad effeithir ar gyflenwadau pellach
- adnewyddu hyfforddiant staff i dynnu sylw at y gweithdrefnau atal croeshalogi, a chadarnhau eich gweithdrefnau arferion gorau sy'n gysylltiedig â rheolaethau hylendid
- adnewyddu hyfforddiant a sicrhau eich bod yn cadw cofnod o'r hyfforddiant at ddibenion archwilio yn dilyn unrhyw newidiadau i weithdrefnau a phrosesau. Mae hwn yn rhagofyniad HACCP, ac felly mae'n ofynnol i chi gyflwyno hwn mewn archwiliad, os gofynnir i chi. Mae cofnodion hyfforddi hefyd yn bwysig i'ch helpu i ddangos eich prosesau diwydrwydd dyladwy.
- sicrhau bod gweithdrefnau HACCP yn nodi'r holl beryglon i'r cynnyrch a'r amgylchedd. Os na fydd y peryglon yn cael eu nodi'n llwyddiannus, mae cyfle wedi'i golli i reoli a dileu'r perygl
- sicrhau bod y gofynion deddfwriaethol yn eglur ac yn glir lle nad oes meini prawf microbiolegol 'uniongyrchol' wedi'u nodi mewn deddfwriaeth
- rhaid i fwyd a oedd wedi'i fwriadu i ddechrau ar gyfer y gadwyn fwyd i bobl, er enghraifft bwydydd blaenorol, cig a oedd wedi'i fwriadu'n wreiddiol ar gyfer y gadwyn fwyd i bobl ac sy'n cael ei israddio'n ddiweddarach, (er enghraifft cig heb ei werthu lle mae'r dyddiad 'defnyddio erbyn' wedi dod i ben) fod yn ddiogel i'w ddefnyddio fel bwyd anifeiliaid, bwyd anifeiliaid anwes, neu fwyd anifeiliaid anwes amrwd, (yn achos cig amrwd ar gyfer anifeiliaid anwes). Mae'n drosedd rhoi bwyd ar y farchnad a all gael effaith andwyol ar iechyd pobl neu anifeiliaid.
- lle nad yw deddfwriaeth yn darparu'r trothwyon uchaf, sicrhau bod terfynau critigol sy'n seiliedig ar risg yn cael eu sefydlu, a bod dealltwriaeth glir o ran pryd mae angen gweithredu pan fydd terfyn critigol yn annerbyniol
- ar ôl digwyddiad diogelwch bwyd, sicrhau bod staff cyfrifol perthnasol yn cynnal ymarfer RCA

Gwallau cyffredin yn ystod y broses RCA

Dylech osgoi'r gwallau cyffredin hyn a chadw llygad amdanynt:

- mae llawer o RCAs yn nodi i ddechrau mai derbyn cynhwysion halogedig gan gyflenwyr yw'r prif achos. Efallai ei bod yn anodd dod o hyd i wraidd y broblem, ond nid y ffynhonnell yw gwraidd y broblem

- gall presenoldeb bacteria yn y cynnyrch sy'n cyrraedd eich busnes fod yn ffynhonnell halogiad, ond nid dyma wraidd y broblem. Dylech ystyried yn lle hynny, pam na chanfu eich busnes yr halogiad a ddaeth i mewn i'ch busnes ac a yw rheolaethau eich cyflenwr yn gweithio. Dylech hefyd ystyried pam na chanfu'r rheolaethau'r cyflenwr bresenoldeb yr halogiad.
- peidio ag ymchwilio i'r digwyddiad, ar y sail bod y digwyddiad o fewn 'trothwy goddefgarwch' y busnes
- diwylliant gwael o ran diogelwch bwyd, er enghraifft, y farn bod Salmonella yn gyffredin yn yr amgylchedd, ac nad oes felly unrhyw angen na budd mewn rhoi amser ac ymdrech i ymchwilio i'r digwyddiad.

Y camau nesaf

Cynghorir gweithredwyr busnesau bwyd anifeiliaid ac anifeiliaid anwes i wneud y canlynol:

- adolygu'r gweithdrefnau sy'n seiliedig ar HACCP, ar sail canfyddiadau RCA o ddigwyddiadau y rhoddwyd gwybod amdanynt yn gynharach. Bydd hyn yn lleihau'r tebygolrwydd o ddigwyddiad tebyg yn codi mewn busnesau bwyd anifeiliaid eraill
- defnyddio'r wybodaeth hon i wirio systemau rheoli diogelwch bwyd anifeiliaid presennol, gyda'r bwriad o ddefnyddio'r hyn a ddysgwyd o ddigwyddiadau mewn busnesau bwyd anifeiliaid eraill
- sicrhau bod gweithdrefnau ar waith i 'hysbysu'r awdurdodau cymwys ar unwaith' os yw busnes yn credu efallai na fydd bwyd anifeiliaid y mae wedi'i roi ar y farchnad yn bodloni'r gofynion diogelwch, fel y nodir yn [Erthygl 20, 3](#), o Reoliad yr UE a gymhathwyd Rhif 178/2002
- rhoi cyflwyniad byr i RCA i'r holl staff, ([recordiad 8 munud](#)).
- rhoi [hyfforddiant Dadansoddi Gwraidd y Broblem](#) i staff sy'n arwain ymchwiliadau ac yn rheoli systemau rheoli diogelwch bwyd anifeiliaid.
- sicrhau bod cynnal RCA yn cael ei gynnwys mewn systemau rheoli diogelwch bwyd anifeiliaid fel rhan o'r pecyn ymchwilio, a sicrhau bod y gweithdrefnau rheoli'n cynnwys cwblhau RCA os bydd digwyddiad yn codi yn y dyfodol. Mae [ffurflen RCA](#) ar gael. Gofynnir i awdurdodau lleol a milfeddygon yr ASB ddarparu'r ffurflen hon i'r ASB/FSS ar ôl ei chwblhau, yn dilyn digwyddiad.

1. Hysbysir yr awdurdodau cymwys am ddigwyddiadau (awdurdodau lleol neu filfeddygon swyddogol yr ASB mewn sefydliadau a gymeradwywyd gan yr ASB). Yna, mae'n ofynnol i'r awdurdodau cymwys roi gwybod i'r ASB pan fyddant yn categoreiddio'r digwyddiadau naill ai'n rhai 'difrifol' neu'n broblem 'eang'. Mae diffiniad wedi'i ddarparu o 'eang' a gall olygu ar draws dwy ardal awdurdod lleol neu fwy yn unig.
2. Mae bwydydd blaenorol yn fwydydd sydd wedi'u gweithgynhyrchu i gael eu bwyta gan bobl ac sy'n cydymffurfio'n llawn â chyfraith bwyd yr UE ond nad ydynt bellach wedi'u bwriadu i'w bwyta gan bobl am wahanol resymau. Mae'r rhain yn cynnwys diffygion gweithgynhyrchu neu becynnu, problemau logistaidd, neu broblemau sy'n atal y bwyd rhag cyrraedd y farchnad. Fodd bynnag, mae ganddynt werth maethol sylweddol o hyd fel bwyd anifeiliaid. Gellir prosesu bwydydd blaenorol yn gynhwysion bwyd anifeiliaid, gan gyfrannu at fwyd anifeiliaid mwy cynaliadwy ac economi gylchol.