

Yr Asiantaeth Safonau Bwyd yn tynhau mesurau rheoli ar gynhyrchu llaeth yfed amrwd

Mae'r ASB wedi gweithio'n agos gyda'r Gymdeithas Cynhyrchwyr Llaeth Amrwd (RMPA) a rhanddeiliaid allweddol eraill i leihau'r peryglon iechyd sy'n gysylltiedig â llaeth yfed amrwd.

Datblygwyd y [ddogfen ganllaw llaeth yfed amrwd](#) mewn ymateb i gynnydd mewn gwerthiant llaeth yfed amrwd yn ystod y blynyddoedd diwethaf, ochr yn ochr â chynnydd mewn achosion o salwch sy'n gysylltiedig â'r cynnyrch hwn.

Nid yw llaeth yfed amrwd wedi'i basteureiddio, ac mae pasteureiddio yn broses sy'n lladd bacteria niweidiol. Yn hytrach, mae'r llaeth yn mynd yn syth o'r anifail i'r botel.

Mae'r canllawiau'n amlinellu'r mesurau diogelwch y mae'n rhaid i gynhyrchwyr llaeth yfed amrwd eu dilyn. Mae'n ofynnol yn gyfreithiol iddynt gynllunio a gweithredu system ddiogelwch sy'n asesu'r pethau a allai fynd o'i le i effeithio ar ddiogelwch eu cynnyrch. Mae'n rhaid i'r system ddiogelwch hefyd nodi mesurau rheoli i atal hynny rhag digwydd.

Mae'r ASB hefyd yn disgwyl i gynhyrchwyr gynnal profion cyfnodol a argymhellir ar gyfer pathogenau penodol a dangosyddion hylendid a chlefyd gwael sydd i'w cael mewn llaeth. Mae Arolygwyr Hylendid Llaeth yr ASB yn ymweld â ffermydd sy'n cynhyrchu llaeth yfed amrwd bob chwe mis i wirio a oes gweithdrefnau digonol ar waith.

Meddai Michael Wight, Pennaeth Polisi Diogelwch Bwyd yn yr ASB:

“Mae nifer o bobl yn yfed llaeth yfed amrwd ond mae'n gynnyrch peryglus yn ei hanfod oherwydd bod y ffordd y mae'n cael ei gynhyrchu yn cynyddu'r posibilrwydd y bydd yn cynnwys bacteria niweidiol a all achosi gwenwyn bwyd. Mae'n bwysig sicrhau'r cydbwysedd iawn rhwng diogelu iechyd y cyhoedd, parchu dewis defnyddwyr a chefnogi busnesau cyfrifol. Rhaid i fusnesau bwyd ddilyn y mesurau a nodir yn y canllawiau hyn er mwyn lleihau'r risg i ddefnyddwyr sy'n defnyddio'r cynnyrch hwn.

“Bydd yr ASB yn parhau i fonitro unrhyw ddigwyddiadau iechyd sy'n gysylltiedig â llaeth yfed amrwd i weld a yw'r mesurau hyn yn ddigonol.”

Mae cyngor yr ASB yn parhau yr un fath, sef na ddylai menywod beichiog, babanod a phlant bach, yr henoed, a'r rheiny â systemau imiwnedd gwannach a achosir gan broblemau iechyd, yfed llaeth yfed amrwd.

Yn dilyn asesu'r dystiolaeth, mae'r ASB wedi dod i'r casgliad nad yw'r risg mor annerbyniol fel ei fod yn cyfiawnhau atal oedolion rhag dewis ei yfed. Disgwylir y bydd cynhyrchwyr llaeth yfed amrwd cyfrifol am ddefnyddio'r mesurau hyn sydd wedi'u cynllunio i sicrhau bod safonau cynhyrchu mor uchel â phosibl i ddiogelu iechyd y cyhoedd a dewis defnyddwyr.

Meddai Tali Eichner, Ysgrifennydd Aelodaeth Cymdeithas Cynhyrchwyr Llaeth Amrwd (RMPA):

“Rydym ni'n falch o fod wedi trafod â'r ASB trwy gydol y broses o fireinio'r mesurau rheoli newydd, gan anelu at sicrhau eu bod yn ymarferol i gynhyrchwyr ac yn canolbwyntio ar wella diogelwch bwyd.

“Mae'r dull a gynigiwyd gan yr ASB yn diwallu'r angen hwn trwy alluogi cynhyrchwyr i asesu'r risgiau o fewn eu systemau a gosod mesurau rheoli sy'n briodol i'w sefyllfa unigol.”

Nid yw'r canllawiau, a fydd yn cael eu defnyddio o 1 Ebrill 2020, yn ymestyn i gynhyrchion Ilaeth sy'n cael eu paratoi gan ddefnyddio Ilaeth yfed amrwd.

Mae'r ddeddfwriaeth bresennol yn gosod y cyfrifoldeb ar gynhyrchwyr i sicrhau nad yw eu Ilaeth yn peri risg iechyd i ddefnyddwyr, a'u bod wedi nodi a rheoli'r holl risgiau perthnasol. Gallai methu â gweithredu System Rheoli Diogelwch Bwyd ddigonol arwain at gamau gorfodi yn erbyn cynhyrchwr.

Mae'r ASB yn cynghori defnyddwyr i brynu Ilaeth amrwd gan gynhyrchwyr cofrestredig yn unig. I gael rhagor o wybodaeth, ac i wyllo [fideo 'ASB yn Esbonio' Ilaeth yfed amrwd](#), ewch i'n gwefan.