

# Halogion cemegol

Rydym ni'n gyfrifol am sicrhau nad yw cemegion yn bresennol mewn bwyd ar lefelau a fyddai'n peri pryder. Rydym ni'n cynnal ymchwil a gwaith gwyliadwriaeth ac yn defnyddio'r wybodaeth honno i orfodi rheolaethau i atal halogion cemegol rhag dod i mewn i'r gadwyn fwyd.

Mae presenoldeb halogion cemegol mewn bwyd yn anfwriadol ac yn annymunol.

Mae enghreifftiau o halogion cemegol yn cynnwys y canlynol:

- [mycotocsinau](#)
- metelau trwm – plwm a mercwri
- [llygryddion organig](#) - diocsinau
- [acrylamid](#) a all ddeillio o fwyd sy'n cael ei brosesu

Gall halogion cemegol fynd i mewn i'r gadwyn fwyd mewn sawl ffordd. Gall halogi ddigwydd yn ystod cynhyrchu cynradd o ystod o ffynonellau amgylcheddol, gan gynnwys:

- llygredd
- gwastraff o ffatrioedd
- safleoedd tirlenwi
- llosgwyr
- tanau
- tir wedi'i halogi, gan gynnwys halogiad naturiol
- dŵr wedi'i halogi, er enghraifft diocsinau, cyfansoddion organig halogenaid neu fetelau trwm
- afiechydon planhigion – mycotocsinau
- halogiad o chwyn, er enghraifft, tocsinau planhigion
- sylweddau penodol yn dod o fwyd anifeiliaid
- amodau'r hinsawdd, er enghraifft gall amodau gwlyb yn ystod camau allweddol wrth dyfu a chynaeafu gynyddu presenoldeb mycotocsinau

Gall halogion cemegol hefyd fynd i mewn i'r gadwyn fwyd ar yr ail gam cynhyrchu

- yn ystod coginio a phrosesu, er enghraifft acrylamid a hydrocarbonau aromatig amlgylchredol
- storio, er enghraifft mycotocsinau
- cludo a thrin

Gall halogion cemegol fod yn niweidiol i iechyd ar lefelau penodol. Mae'n hanfodol rheoli eu lefelau mewn bwyd a lleihau'r lefelau y daw defnyddwyr i gysylltiad â nhw yn eu deiet. Mae nifer o fesurau ar waith i reoli risgiau'r halogion hyn a lleihau lefelau mewn bwyd – gan gynnwys arferion da a mesurau rheoli.

## Mesurau rheoleiddio

Ymhlith mesurau rheoli risg, mae mesurau rheoli rheoleiddiol yn chwarae rhan allweddol. Mae deddfwriaeth fwyd gynhwysfawr yn gosod egwyddorion a gofynion cyffredinol cyfraith bwyd yn ogystal â gweithdrefnau mewn materion diogelwch bwyd.

Mae'r gofynion diogelwch bwyd cyfreithiol hyn yn nodi na ddylid rhoi bwyd ar y farchnad os yw'n anniogel, ac y dylid nodi bod bwyd yn anniogel os ystyrir ei fod:

- yn gallu niweidio iechyd
- yn anaddas i'w fwyta gan bobl

Mae egwyddorion sylfaenol rheolaethau halogion cemegol mewn gweithdrefnau gorchuddio bwyd ar gyfer halogion mewn bwyd a gweithdrefnau ar gyfer hylendid bwydydd wedi'u nodi mewn deddfwriaeth ar wahân.

Yng Nghymru ac yn Lloegr, dyma'r rheoliadau perthnasol:

- [Rheoliad \(EEC\) 314/93 a ddargedwir](#) ar gyfer halogion
- [Rheoliad \(CE\) 852/2004 a ddargedwir](#) ar gyfer gweithdrefnau hylendid

Gellir crynhoi'r egwyddorion yn dri phwynt:

- ni ddylid rhoi bwyd sy'n cynnwys halogyn i lefel sy'n annerbyniol o safbwynt iechyd y cyhoedd ar y farchnad
- dylid cadw lefelau halogi mor isel ag sy'n rhesymol bosibl yn dilyn arferion da argymelledig
- gellir gosod lefelau uchaf a ganiateir ar gyfer halogion penodol i ddiogelu iechyd y cyhoedd. Cyfrifoldeb gweithredwyr busnesau bwyd yw sicrhau bod mesurau diwydrwydd dyladwy wedi'u sefydlu a'u dogfennu mewn system Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol (HACCP) neu systemau rheoli diogelwch bwyd. Gwneir hyn i reoli'r risg o halogion cemegol mewn bwyd.

Gosodir lefelau uchaf penodol ar gyfer rhai halogion mewn bwyd yn:

- [Rheoliad1881/2006 yr UE a ddargedwir](#) ar gyfer Cymru a Lloegr
- [Rheoliad 1881/2005 yr UE](#) ar gyfer Gogledd Iwerddon

Mae mesurau rheoleiddiol ychwanegol neu fesurau perthnasol wedi'u sefydlu. Mae hyn yn cynnwys:

- dylid dilyn codau arfer da mewn amaethyddiaeth a gweithgynhyrchu bwyd
- lefelau canllaw at ddibenion masnachu

## **Cyfrifoldeb gweithredwyr busnesau bwyd**

Cyfrifoldeb gweithredwr y busnes bwyd yw sicrhau bod bwyd yn ddiogel ac yn cydymffurfio â deddfwriaeth ar fwyd.

Er mwyn gwneud hyn, mae'n rhaid bod gan weithredwr y busnes bwyd brosesau rheoli diogelwch bwyd a HACCP ar waith i reoli'r perygl o halogion cemegol mewn bwyd. Cyfrifoldeb gweithredwr y busnes bwyd hefyd yw sicrhau bod y mesurau sylw dyladwy sydd ar waith ac wedi'u cofnodi yn eu systemau rheoli diogelwch bwyd/HACCP yn gymesur i'r risg a'r gallu.