

# Ein hanes: Diogelu eich plât ers 2000

Dyma dim ond ambell uchafbwynt o 20 mlynedd gyntaf yr Asiantaeth Safonau Bwyd

O adeg ein sefydlu yn 2000 hyd at yr argymhelliad y llynedd ar labelu cynhwysion ac alergenau yn llawn ar fwyd a gaiff ei becynnu ymlaen llaw i'w werthu'n uniongyrchol (PPDS), dyma saith carreg filltir bwysig o 20 mlynedd gyntaf yr Asiantaeth Safonau Bwyd.

## 2000: Sefydlu'r Asiantaeth

Sefydlwyd yr ASB fel adran annibynnol o'r llywodraeth a oedd yn gweithio ar draws Cymru, Lloegr, Gogledd Iwerddon a'r Alban i ddiogelu iechyd y cyhoedd a buddiannau ehangach defnyddwyr mewn perthynas â bwyd. Fe'i sefydlwyd ar ôl sawl achos (outbreak) proffil uchel a marwolaethau yn sgil salwch a gludir gan fwyd.

Wrth ei sefydlu, ymrwymodd yr ASB i weithredu'n agored ac yn dryloyw, gyda chyfarfodydd y Bwrdd yn cael eu cynnal yn gyhoeddus ac wrth gyhoeddi Cod Ymarfer ar Fod yn Agored, sy'n dal i fodoli heddiw. Roedd y Cod Ymarfer hefyd yn ymrwmo i gyhoeddi'r holl gyngor y mae'n ei roi i rannau eraill o'r llywodraeth – gan dorri tir newydd ar y pryd, a hyd at heddiw.

## 2005: Lansio 'Bwyd mwy diogel, busnes gwell'

Yn 2005 lansiodd ['Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell'](#) i helpu busnesau bach a meicro i fabwysiadu gweithdrefnau diogelwch bwyd da.

Cafodd y pecynnau eu datblygu i ddiwallu anghenion gwahanol fathau o fusnesau – gan gynnwys cwmnïau arlwyio bach, cwmnïau manwerthu bach, bwytai a siopau tecawê – ac maent yn parhau i fod yn rhan greiddiol o'r hyn rydym ni'n ei gynnig, ac mae'r rhan fwyaf o fwytai gyda chopi yn eu ceginau erbyn hyn. Yn 2019 yn unig roedd bron i 800,000 o bobl wedi clicio ar dudalennau 'Bwyd mwy diogel, busnes gwell' ar wefan yr ASB a mwy na 700,000 wedi lawrlwytho'r canllawiau.

Yng Ngogledd Iwerddon, mae busnesau arlwyio yn defnyddio'r [canllawiau Safe Catering](#) i'w helpu i gydymffurfio â deddfwriaeth bwyd. Mae'r adnodd rheoli diogelwch bwyd hwn yn cynnig cyngor ymarferol a chynhwysfawr i arlwywyr i'w helpu i greu cynllun rheoli diogelwch bwyd yn seiliedig ar egwyddorion HACCP.

## 2007: Cyflwyno labelu maeth ar flaen y pecyn

Arweiniodd yr ASB ar ddatblygiad cynnar labeli maeth ar flaen y pecyn ar fwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw. Mae'r label yn dangos, ar gip, a yw bwyd yn cynnwys lefelau uchel (coch), canolig (oren) neu isel (gwyrdd) o fraster, braster dirlawn, siwgrau a halen, yn ogystal â chyfanswm yr egni (caloriau a kilojoules).

Dyluniwyd y system labelu, sydd bellach yn cael ei defnyddio'n helaeth, i annog defnyddwyr i chwilio am fwyd iachach ac i gymell busnesau i gynhyrchu'r bwyd hwnnw.

Rydym ni'n parhau i ddylanwadu ar y cynllun ac roedd ymgyrch ddiweddar i ddefnyddwyr yng Ngogledd Iwerddon o'r enw '[Check the Label](#)' yn annog defnyddwyr i ddefnyddio labeli ar flaen y pecyn trwy dynnu sylw at werth maeth bwydydd a brynir yn aml.

## **2010: Gwella safonau hylendid bwyd mewn busnesau bwyd**

Yn 2010, fe lansion ni'r [Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd](#) gwirfoddol i roi gwybodaeth i'r cyhoedd am y safonau hylendid mewn busnesau bwyd.

Rydym ni'n gweithredu'r cynllun mewn partneriaeth ag awdurdodau lleol. Maent yn rhoi sgôr hylendid i fusnesau, o 0 ar y gwaelod i 5 ar y brig.

Daeth y cynllun yn statudol yng Nghymru o fis Tachwedd 2013 ac ym mis Hydref 2016 yng Ngogledd Iwerddon gan ei gwneud yn orfodol i fusnesau arddangos eu sgôr.

Mae safonau hylendid wedi gwella – aeth busnesau a gafodd y sgôr uchaf o 5 i fyny o 53% yn 2013 i 72% yn 2019. Mae ymchwil yn dangos bod busnesau sydd â sgôr uwch yn llai tebygol o fod yn gyfrifol am achosion o salwch a gludir gan fwyd.

## **2014: Lleihau gwenwyn campylobacter**

Yn 2014, [campylobacter](#) oedd yr achos mwyaf cyffredin o wenwyn bwyd bacteriol yn y DU, gan effeithio ar fwy na chwarter miliwn o bobl bob blwyddyn.

Er mwyn mynd i'r afael â hyn, lansiodd yr Asiantaeth Safonau Bwyd ymgyrch 'Awn i'r Afael â Campylobacter trwy gydweithio' (ACT). Roedd hyn yn cynnwys gweithio gyda ffermwyr, lladd-dai a manwerthwyr i leihau presenoldeb campylobacter a'r posibilrwydd o groeshalogi ac addysgu defnyddwyr ac arlwywyr ar arferion hylendid da.

## **2018: Treialu technoleg blockchain**

Yn 2018, llwyddon ni i gwblhau cynllun [peilot gan ddefnyddio technoleg 'blockchain' mewn lladd-dy gwartheg](#). Hwn oedd y tro cyntaf erioed i blockchain gael ei ddefnyddio fel adnodd rheoleiddiol i sicrhau a dilysu cydymffurfiaeth yn y gadwyn fwyd.

Mae blockchain yn cymryd cofnodion o bob cam ar hyd y gadwyn gyflenwi – o'r anifail yn cyrraedd y lladd-dy, i'r cig wedi'i becynnu – ac yn eu rhoi mewn bloc.

Bydd pob bloc yn 'gadwyn' i'r bloc nesaf, gan ddefnyddio llofnod wedi'i amgryptio. Mae hyn yn caniatáu i'r cofnod gael ei rannu a'i wirio gan unrhyw un sydd â chaniatâd (o ffermwyr i ladd-dai), yn hytrach na chael un system ganolog wedi'i rheoli gan un sefydliad.

Gallai blockchain gynyddu tryloywder y gadwyn gyflenwi, gan fod modd rhannu gwybodaeth am anifail penodol yn hawdd ar draws y gadwyn. Nid oes modd amharu ar y system, gan ei bod yn cynnwys sawl copi o ddata. Mae'n gwella'r gallu i olrhain, gan fod nodi taith cynnyrch yn helpu i sicrhau ansawdd. Mae'n arbed amser, gan fod blockchain yn gwella gweithrediadau trwy leihau unrhyw weithgareddau diangen, fel dyblygu data.

## **2019: Gwella ansawdd bywyd y rheiny sy'n byw gyda gorsensitifrwydd i fwyd**

Yn 2019, cynhaliodd y llywodraeth Adolygiad ar Labelu Alergenau yn dilyn marwolaeth Natasha Ednan-Laperouse. Bu farw Natasha o adwaith alergaidd i sesame mewn baguette, nad oedd wedi'i labelu â gwybodaeth am alergenau.

Argymhellodd Bwrdd yr ASB y dylid labelu cynhwysion ac alergenau yn llawn ar [fwyd sydd wedi'i becynnu ymlaen llaw i'w werthu'n uniongyrchol \(PPDS\)](#) – sef bwyd wedi'i becynnu ar y safle cyn i gwsmer ei archebu, fel rhai mathau o salad neu frechdanau.

Cytunodd y llywodraeth â'r argymhelliad hwn. Cyflwynwyd gofyniad cyfreithiol newydd a fydd yn dod i rym o fis Hydref 2021 yn ei gwneud yn ofynnol i fusnesau ddarparu rhestr gynhwysion llawn ar fwyd PPDS gan bwysleisio'r alergenau, a rhoi'r gallu i bobl sydd â gorsensitifrwydd i fwyd wneud dewisiadau diogel wrth brynu bwyd.

**[Ewch ati i lawrlwytho ein llyfryn gwybodaeth.](#) Dysgwch ragor am sut rydym ni wedi gweithio i ddiogelu eich plât dros yr 20 mlynedd diwethaf, a'n gweledigaeth ar gyfer y dyfodol.**