Nid yw bron i hanner yr oedolion (46%) sy'n coginio cynhyrchion cyw iâr wedi'u rhewi mewn briwsion bara bob amser yn darllen y cyfarwyddiadau coginio ar y deunydd pecynnu cyn coginio

Mae'r arolwg hwn yn nodi ymddygiadau a allai gynyddu risg pobl o gael clefyd a gludir gan fwyd. Fe'i comisiynwyd o ganlyniad i ddigwyddiad (incident) Salmonela yn gysylltiedig â chynhyrchion cyw iâr wedi'u rhewi fel nygets, goujons, dippers, poppers a kievs. Er y gall y cynhyrchion hyn ymddangos wedi'u coginio ar y tu allan, maent yn aml yn cynnwys cyw iâr amrwd (raw) ac felly mae'n rhaid eu coginio'n drylwyr i ladd bacteria Salmonela.

Mae'r canfyddiadau'n dangos bod dwy ran o dair o oedolion 16-75 oed (67%) yn dweud eu bod wedi coginio neu fwyta cynhyrchion cyw iâr wedi'u rhewi mewn briwsion bara gartref yn ddiweddar. Mae'r cynhyrchion hyn yn arbennig o boblogaidd gydag oedolion iau, gydag 88% o'r rhai 16-24 oed wedi eu bwyta neu eu coginio'n ddiweddar gartref. Roedd ymatebwyr hefyd yn fwy tebygol o fod wedi coginio neu fwyta'r cynhyrchion hyn os oes ganddynt blant 15 oed neu iau yn y cartref (86%).

Roedd yr holiadur hwn hefyd yn cynnwys cwestiynau ar storio a thrin y cynhyrchion hyn cyn eu coginio ac ar ôl:

- Mae bron i ddwy ran o dair o'r rhai sy'n coginio'r cynhyrchion hyn (62%) yn dweud bod cynhyrchion cyw iâr wedi'u rhewi mewn briwsion bara heb eu coginio o leiaf weithiau'n dod i gysylltiad ag arwynebau eraill fel arwynebau gwaith (worktops) a phlatiau
- Dywed dros hanner y rhai sy'n coginio'r cynhyrchion hyn (58%) eu bod bob amser yn golchi eu dwylo ar ôl trin cynhyrchion cyw iâr wedi'u rhewi mewn briwsion bara
- Mae bron i chwarter y defnyddwyr sy'n coginio cynhyrchion yn dweud eu bod yn eu dadmer cyn coginio (23%), gyda 62% yn dweud nad ydyn nhw'n gwneud hyn. Ymhlith y rhai sy'n dadmer cynhyrchion, dywed hanner eu bod yn eu gadael ar dymheredd ystafell (53%).

Mae'r rhan fwyaf o ddefnyddwyr sy'n defnyddio popty i goginio cynhyrchion cyw iâr wedi'u rhewi mewn briwsion bara yn dweud eu bod weithiau'n eu coginio gyda chynhyrchion eraill, fel sglodion neu lysiau (84%). Gall coginio'r cynhyrchion cyw iâr hyn ar dymheredd is neu am gyfnod byrrach na'r hyn sydd ar y label olygu nad ydyn nhw wedi'u coginio'n drylwyr cyn eu gweini.

Meddai Narriman Looch, Pennaeth y Gangen Rheoli Bwyd Anifeiliaid a Chlefydau a Gludir gan Fwyd yr ASB: Mae'n bwysig deall bod cynhyrchion cyw iâr wedi'u rhewi yn aml yn cynnwys cyw iâr amrwd, er y gallant ymddangos wedi'u coginio ar y tu allan. Er bod mesurau ychwanegol wedi'u rhoi ar waith gan fusnesau bwyd i wella diogelwch y cynhyrchion hyn, mae angen i ddefnyddwyr drin y cynhyrchion yr un fath â chynhyrchion cig amrwd eraill. Bydd coginio bwyd ar y tymheredd cywir ac am yr amser cywir yn lladd unrhyw facteria Salmonela a all fod mewn

bwyd. Felly, rydym ni’n annog defnyddwyr i ddilyn cyfarwyddiadau coginio ar gyfer y cynhyrchion hyn er mwyn diogelu eu hunain a'u teuluoedd.'

Ambell air o gyngor diogelwch bwyd ar gyfer cynhyrchion cyw iâr wedi'u rhewi mewn briwsion bara:

- Cofiwch drin y cynhyrchion hyn fel cyw iâr amrwd, gan sicrhau eu bod yn stemio'n boeth ar ôl eu coginio a bod arwynebau y maent wedi'u cyffwrdd yn cael eu glanhau er mwyn osgoi lledaenu bacteria
- Gwnewch yn si?r fod y popty yn ddigon cynnes cyn coginio
- Mae’n bwysig darllen y cyfarwyddiadau ac os ydych chi’n coginio cynhyrchion eraill, eich bod chi’n coginio ar y tymheredd uchaf neu'r amser hiraf
- Golchwch eich dwylo, offer ac arwynebau ar ôl trin y cynhyrchion hyn
- Os oes angen dadmer cynhyrchion, dilynwch y cyfarwyddiadau stori ar y deunydd pecynnu. Cofiwch ddadmer y bwyd yn yr oergell bob tro.

Yr arolwg hwn

Comisiynodd yr ASB ac FSS arolwg ar-lein trwy dri cylch omnibws ar-lein Ipsos MORI o 5,599 o oedolion (16-75 oed) sy'n byw yn y Deyrnas Unedig (DU). O'r rhain, roedd 3,740 wedi coginio neu fwyta cynhyrchion cyw iâr wedi'u rhewi mewn briwsion bara yn ddiweddar ac wedi cwblhau'r arolwg llawn. Pwysolwyd y data i gynrychioli poblogaeth oedolion y DU rhwng 16 a 75 oed.

Mae'r adroddiad llawn ar gael yn adran ymchwil ein gwefan.

Am yr achosion

Mae'r ASB ac FSS yn parhau i weithio gyda Iechyd y Cyhoedd Lloegr ac awdurdodau iechyd cyhoeddus datganoledig yn ogystal â’n partneriaid diogelwch bwyd rhyngwladol, trwy Sefydliad Iechyd y Byd y Cenhedloedd Unedig (WHO) a Rhwydwaith Diogelwch Bwyd Rhyngwladol (INFOSAN) y Sefydliad Bwyd ac Amaeth, i fynd i’r afael â’r hyn sy’n achosi’r achosion yn y ffynhonnell er mwyn atal achosion pellach o Salmonela Enteritidis.

Rhwng mis Ionawr 2020 a mis Mai 2021, mae 511 achos o Salmonellosis wedi’u hachosi gan ddau fath o Salmonela Enteritidis ac yn gysylltiedig â bwyta cynhyrchion cyw iâr amrwd mewn briwsion bara sydd wedi’u rhewi.

Mae awdurdodau yng Ngwlad Pwyl a manwerthwyr y DU wedi cymryd camau i leihau’r risg o’r cynhyrchion hyn. Lle mae’r DU wedi nodi bwyd nad yw’n cydymffurfio neu fwyd nad yw’n ddiogel, mae camau wedi’u cymryd i ddiogelu defnyddwyr.