

Canllawiau ar groeshalugi E. coli

Sut i reoli a lleihau'r risg o groeshalugi E. coli O157 yn eich busnes.

PWYSIG

Cyfeiriadau at yr Undeb Ewropeaidd (UE) yn nogfennau canllaw'r Asiantaeth Safonau Bwyd

Mae'r Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB) wrthi'n diweddarau'r holl gyfeiriadau at yr Undeb Ewropeaidd (UE), er mwyn adlewyrchu'r gyfraith sydd bellach mewn grym yn gywir, ym mhob dogfen ganllaw newydd neu ddiwygiedig a gyhoeddir ar ôl i'r Cyfnod Pontio ddod i ben ddiwedd 2020. Mewn rhai amgylchiadau efallai na fydd bob amser yn ymarferol i ni ddiweddarau'r holl gyfeiriadau at yr UE ar yr adeg yr ydym ni'n cyhoeddi canllawiau newydd neu ddiwygiedig.

Ac eithrio yng Ngogledd Iwerddon, dylid darllen unrhyw gyfeiriadau at Reoliadau'r UE yn y canllawiau hyn i olygu cyfraith yr UE a ddargedwir (retained EU law). Gallwch weld cyfraith yr UE a ddargedwir trwy [Archif Ymadael â'r UE](#) Llywodraeth EM. Dylid darllen y gyfraith hon ochr yn ochr ag unrhyw deddfwriaeth Ymadael â'r UE a wnaed i sicrhau bod cyfraith yr UE a ddargedwir yn gweithredu'n gywir yng nghyd-destun y Deyrnas Unedig (DU). Mae deddfwriaeth Ymadael â'r UE i'w gweld ar [legislation.gov.uk](#). Yng Ngogledd Iwerddon, bydd cyfraith yr UE yn parhau i fod yn berthnasol mewn perthynas â'r rhan fwyaf o gyfraith hylendid bwyd a bwyd anifeiliaid, fel a restrir ym [Mhrotocol Gogledd Iwerddon](#), ac ni fydd cyfraith yr UE a ddargedwir yn berthnasol i Ogledd Iwerddon o dan yr amgylchiadau hyn.

Mae'r canllawiau hyn yn helpu busnesau i gydymffurfio â deddfwriaeth hylendid bwyd ac yn rhoi cyngor ar arfer da. Maent yn canolbwyntio ar E. coli, ond bydd y camau a gymerir i osgoi croeshalugi hefyd yn helpu i reoli bacteria niweidiol eraill.

[View Canllawiau croeshalugi E. coli as PDF](#) (3.23 MB)

Atal halogi

Rhaid i fusnesau sicrhau bod ardaloedd gwaith, arwynebau ac offer a ddefnyddir ar gyfer bwyd

amrwd a bwyd parod i'w fwyta yn cael eu gwahanu'n ddigonol.

Gellir gwneud hyn trwy wahanu bwyd amrwd a bwyd parod i fwyta fel a ganlyn:

- ystafelloedd, staff, offer a chyfarpar ar wahân
- ardaloedd, staff, offer a chyfarpar ar wahân

Os nad yw hyn yn bosibl, gallwch chi lanhau a diheintio ardaloedd a ddefnyddir ar gyfer bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta. Mae'r dull hwn yn peri'r risg fwyaf ac mae'n rhaid i chi ddilyn gofynion cyfreithiol penodol i sicrhau bod bwyd yn ddiogel.

Offer

Ni ddylid defnyddio offer cymhleth megis peiriannau pecynnu dan wactod, peiriannau sleisio na pheiriannau briwio (mince) ar gyfer bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta yn ystod diwrnod busnes arferol.

Os ydych chi'n newid defnydd peiriant o drin bwyd amrwd i fwyd parod i'w fwyta, mae angen datgymalu'r peiriant a glanhau a diheintio'r holl arwynebau.

Mae'r canllawiau hyn yn rhoi gwybodaeth bellach am y defnydd o offer cymhleth. Mae canllawiau ar wahân ar gyfer ail-gomisiynu peiriannau pecynnu dan wactod.

[View Canllawiau ar gyfer ail-gomisiynu peiriannau pecynnu dan wactod as PDF](#) (131.64 KB)

Hylendid personol

Rhaid i staff olchi eu dwylo gan ddefnyddio techneg gydnabyddedig. Rhaid peidio â defnyddio geliau llaw gwrth-bacteriol i gymryd lle golchi dwylo ond gellir eu defnyddio ar ôl golchi dwylo fel lefel ychwanegol o ddiogelwch.

Nid yw menig yn cymryd lle golchi dwylo yn effeithiol. Os defnyddir menig, dylid eu newid mor aml ag y byddech chi'n golchi dwylo a rhaid i chi olchi eich dwylo wrth newid neu dynnu menig.

Diheintio

Os ydych chi'n defnyddio diheintydd cemegol neu lanweithydd (sanitiser), mae'n rhaid i'r rhain fodloni safonau a gydnabyddir yn swyddogol a dylid eu defnyddio yn unol â chyfarwyddiadau'r gwneuthurwr.

Mae rhagor o wybodaeth am y safonau y mae'n rhaid i gynhyrchion diheintio eu bodloni, a sut i'w defnyddio'n effeithiol, yn y canllawiau hyn.

Rhagor o wybodaeth

[View Canllawiau ar Groeshalugi E. coli O157 ar gyfer arlwywyr as PDF](#) (249.52 KB)