



---

**Canllawiau ar gyfer Swyddogion  
Awdurdodedig Awdurdodau Lleol  
ar Systemau Arolygu a Phuro ar  
gyfer Molysgiaid Dwygragennog  
Byw yng Nghymru, Lloegr a  
Gogledd Iwerddon**

---

Tachwedd 2016

**Os oes gennych unrhyw gwestiwn am y canllawiau hyn –  
neu os hoffech yr wybodaeth mewn fformat gwahanol fel sain, print  
bras neu Braille – defnyddiwch y cyfeiriad e-bost isod.**

**[shellfishharvesting@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:shellfishharvesting@foodstandards.gsi.gov.uk)**

## Crynodeb

<b>Cynulleidfa darged:</b>	I'w defnyddio gan Swyddogion Awdurdodedig Awdurdodau Bwyd Lleol.
<b>Ym mha wledydd yn y Deyrnas Unedig y mae'r canllawiau hyn yn berthnasol?</b>	Cymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon
<b>Diben:</b>	Bwriedir i'r canllawiau hyn helpu Swyddogion Awdurdodedig Awdurdodau Lleol wrth gynnal arolygiadau o ganolfannau puro Molysgiaid Dwyragennog Byw.
<b>Statws cyfreithiol:</b>	<p>Mae Rheoliad (CE) 852/2004 yn nodi rheolau hylendid cyffredinol sy'n gymwys i bob sefydliad bwyd cofrestredig a chymeradwy gan gynnwys gofynion strwythurol a gweithredu gweithdrefnau wedi'u seilio ar egwyddorion HACCP.</p> <p>Yn ogystal â'r gofynion a nodir yn Rheoliad (CE) 852/2004, mae'n ofynnol i fusnesau sy'n cynhyrchu cynhyrchion sy'n dod o anifeiliaid hefyd i gadw at y rheolau a bennir drwy Rheoliad (CE) 853/2004. Mae'r rheoliadau yn cynnwys y gofyniad i fusnesau gael eu cymeradwyo gan yr Awdurdod Cymwys.</p> <p>Mae'n ofyniad rheoleiddiol bod yn rhaid i Swyddogion Awdurdodedig Awdurdodau Lleol gydymffurfio â deddfwriaeth ddomestig neu ddeddfwriaeth yr Undeb Ewropeaidd (UE).</p>
<b>Geiriau allweddol</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cymeradwyo Sefydliadau</li> <li>• Pysgod a physgod cregyn</li> <li>• Cyfraith bwyd, monitro a rheolaethau</li> <li>• Hylendid a diogelwch bwyd</li> </ul>
<b>Dyddiad adolygu</b>	Tachwedd 2017

## Hanes adolygu

Mae'r canllawiau hyn yn dilyn [Cod Ymarfer y Llywodraeth ar Ganllawiau](#). Os ydych o'r farn bod y canllawiau yn torri gofynion y Cod am unrhyw reswm, a fydddech cystal â'n e-bostio drwy: [betterregulation@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:betterregulation@foodstandards.gsi.gov.uk). Os oes gennych chi unrhyw sylwadau ar y canllawiau eu hunain, gallwch gysylltu â ni drwy'r rhif ffôn ar dudalen 14.

Rhif yr Adolygiad	Dyddiad adolygu	Diben yr adolygiad a rhif y paragraff	Adolygwyd gan

## **Cynnwys**

<b>CRYNODEB .....</b>	<b>1</b>
<b>HANES ADOLYGU.....</b>	<b>2</b>
<b>GEIRFA .....</b>	<b>4</b>
<b>CYFLWYNIAD .....</b>	<b>5</b>
<b>STATWS CYFREITHIOL Y CANLLAWIAU .....</b>	<b>6</b>
<b>MATHAU O SYSTEMAU PURO .....</b>	<b>7</b>
<b>CYMERADWYO AC AROLYGU SYSTEMAU PURO .....</b>	<b>8</b>
<b>NEWIDIADAU I SYSTEMAU PURO SY’N BODOLI EISOES.....</b>	<b>10</b>
<b>LLEIAFSWM AMSER PURO .....</b>	<b>11</b>
Tabl 1: Mathau o ffactorau risg i'w hystyried	12
<b>ATAL NEU DYNNU CAIS YN ÔL.....</b>	<b>13</b>
<b>MANYLION CYSYLLTU.....</b>	<b>134</b>
<b>ATODIAD A: Ffurflen gymorth .....</b>	<b>15</b>
<b>ATODIAD B: Meini prawf ar gyfer arolygu systemau puro.....</b>	<b>166</b>

## Geirfa

Diffiniadau a thalfyriadau a ddefnyddir yn y canllawiau hyn.

Swyddog Awdurdodedig (SA)	Mewn perthynas ag awdurdod gorfodi, unrhyw berson (p'un ai'n swyddog yr Awdurdod neu beidio) sydd wedi'i awdurdodi gan yr Awdurdod Lleol neu'r Cyngor Dosbarth yn ysgrifenedig, un ai'n gyffredinol neu'n benodol, i weithredu mewn mater sy'n codi o dan Reoliadau Diogelwch a Hylendid Bwyd 2013.
Cefas	Mae Canolfan Gwyddorau'r Amgylchedd, Pysgodfeydd a Dyframaethu (Cefas) yn asiantaeth weithredol ar ran Adran yr Amgylchedd, Bwyd a Materion Gwledig (Defra). Mae'r corff yn arweinydd byd-eang mewn gwyddor a thechnoleg morol, yn casglu, rheoli a dehongli data ar yr amgylchedd dyfrol, bioamrywiaeth a physgodfeydd.
Dŵr môr glân	Dŵr môr naturiol, artiffisial neu wedi'i buro neu ddŵr hallt nad yw'n cynnwys micro-organebau, sylweddau niweidiol neu blancion morol gwenwynig mewn lefelau sy'n gallu effeithio ar ansawdd iechyd bwyd, boed hynny'n uniongyrchol neu'n anuniongyrchol.
Awdurdod Cymwys	Aelod canolog Aelod-wladwriaeth sy'n gymwys ar gyfer trefnu rheolaethau swyddogol neu unrhyw awdurdod arall y mae'r cymhwysedd hwnnw wedi'i gyflwyno iddo. Mae hefyd yn cynnwys, lle bo'n briodol, awdurdod cyfatebol trydydd gwlad.
Canolfan ddosbarthu	Unrhyw sefydliad, ar y tir neu'r môr, sy'n derbyn, cyflyru, glanhau, graddio, lapio a phecynnu molysgiaid dwygragennog byw i'w gwneud yn addas i'w bwyta gan bobl.
Puro	Lleihau micro-organebau i lefel sy'n dderbyniol i'w bwyta'n uniongyrchol gan bobl drwy gyfrwng proses o ddal molysgiaid dwygragennog byw am gyfnod o amser o dan amodau sydd wedi'u cymeradwyo a'u rheoli mewn dŵr môr naturiol neu artiffisial sy'n addas ar gyfer y broses, dwr sydd wedi'i drin neu heb ei drin.
CE	Comisiwn Ewropeaidd
<i>E. coli</i>	<i>Escherichia coli</i> ; rhywogaeth o facteriwm sy'n aelod o'r grŵp coliform ysgarthol.

Sefydliad (cymerwch gip ar Ddiffiniad o “Safle”)	Unrhyw uned o fusnes bwyd. <b>Noder:</b> nid yw “sefydliad” yn golygu “safle” yn unig, ond mae wedi'i gysylltu'n uniongyrchol â'r busnes sy'n meddiannu'r sefydliad (mae “sefydliad” yn dynodi'r safle a'r ffordd y mae'r safle hwnnw'n cael ei ddefnyddio gan weithredwr y busnes bwyd).
Asiantaeth Safonau Bwyd	Mae'r Asiantaeth Safonau Bwyd yn adran anweinidogol o'r Llywodraeth a sefydlwyd yn 2000 i ddiogelu iechyd y cyhoedd a buddiannau defnyddwyr mewn perthynas â bwyd.
Molysgiaid Dwygragenog Byw (MDB)	Molysgiaid lamellibranch sy'n bwydo drwy hidlo.
Canolfan buro	Sefydliad sydd â thanciau a gaiff eu bwydo gan ddwr môr glân lle caiff molysgiaid dwygragenog byw eu rhoi am y cyfnod sydd ei angen i leihau halogiad er mwyn eu gwneud yn ffit i'w bwyta gan bobl.
Seafish	Corff Cyhoeddus Anadrannol a sefydlwyd gan y Ddeddf Pysgodfeydd 1981 i wella effeithlonrwydd a gwella safonau ar draws y diwydiant bwyd môr.
UV	Uwch-fioled

## Cyflwyniad

1. Mae'r canllawiau hyn i'w defnyddio gan Swyddogion Awdurdodedig Awdurdodau Lleol yng Nghymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon mewn perthynas ag **arolygiadau** rheolaethau swyddogol o systemau puro ar gyfer molysgiaid dwygragenog byw.
2. Bwriedir i'r canllawiau hyn helpu awdurdodau lleol wrth arolygu systemau puro, a dylid eu darllen ar y cyd â chanllawiau'r Asiantaeth Safonau Bwyd

(ASB) ar gymeradwyo sefydliadau<sup>1</sup> a Dadansoddi Peryglon a Phwynt Rheoli Critigol (HACCP)<sup>2</sup>. Nid ydynt yn darparu dehongliad awdurdodol o ofynion deddfwriaethol ac nid ydynt yn cymryd lle dealltwriaeth o'r gyfraith berthnasol.

## Statws cyfreithiol y canllawiau

3. Mae Rheoliad (CE) 852/2004<sup>3</sup> yn nodi rheolau hylendid cyffredinol sy'n gymwys i bob sefydliad bwyd cofrestredig a chymeradwy gan gynnwys gofynion strwythurol a gweithredu gweithdrefnau wedi'u seilio ar egwyddorion HACCP. Mae gofynion Rheoliad (CE) 853/2004 ar gyfer cymeradwyo busnesau sy'n trin cynhyrchion sy'n dod o anifeiliaid hefyd yn gymwys i ganolfannau puro pysgod cregyn.
4. Yn ogystal â'r gofynion a nodir yn Rheoliad (CE) 852/2004, mae'n ofynnol i fusnesau sy'n cynhyrchu cynhyrchion sy'n dod o anifeiliaid hefyd i gadw at y rheolau a bennir drwy Rheoliad (CE) 853/2004. Mae'r rheoliadau yn cynnwys y gofyniad i fusnesau gael eu cymeradwyo gan yr Awdurdod Cymwys.<sup>4</sup> Yn unol â'r rheoliad hwn, mae'n rhaid i sefydliadau puro pysgod cregyn gael eu cymeradwyo a bodloni'r gofynion hylendid a strwythurol penodol a geir yn Atodiad III.

---

<sup>1</sup>Canllawiau'r ASB ar gyfer swyddogion awdurdodedig awdurdodau lleol ar gymeradwyo sefydliadau, 2012

<http://www.food.gov.uk/sites/default/files/multimedia/pdfs/enforcement/approvalsguidance.pdf>

<sup>2</sup>Gwybodaeth HACCP yr ASB <http://www.food.gov.uk/business-industry/food-hygiene/haccp> - cliciwch ar 'Cymraeg'

<sup>3</sup>Rheoliad (CE) 852/2004 y Senedd Ewropeaidd a'r Cyngor

<sup>4</sup>Rheoliad (CE) Rhif 853/2004 y Senedd Ewropeaidd a'r Cyngor sy'n pennu rheolau hylendid penodol ar gyfer bwyd sy'n dod o anifeiliaid

5. Mae Erthygl 6 (2) Rheoliad (CE) 852/2004 yn gosod cyfrifoldeb cyfreithiol ar weithredwyr busnesau bwyd i sicrhau eu bod wedi'u cymeradwyo gan yr Awdurdod Cymwys cyn iddynt ddechrau masnachu. Mae'r gweithdrefnau ar gyfer ymdrin â cheisiadau cymeradwyo i'w gweld yn y Cod Ymarfer Cyfraith Bwyd<sup>5</sup>. Ceir canllawiau pellach ar y broses gymeradwyo yng Nghanllawiau'r ASB ar Gymeradwyo Sefydliadau.
6. Dylid cynnal arolygiadau o dan yr amgylchiadau canlynol:
- Cymeradwyo yn gychwynnol sefydliad puro newydd
  - Ailarolygiad arferol (yn unol â'r amllder arolygu a ragnodir gan sgôr risg y sefydliad<sup>6</sup>)
  - Fel ymyriad e.e. os yw'r cynnyrch terfynol yn methu'n rheolaidd neu achosion o salwch a gysylltir â'r sefydliad.
  - Er mwyn asesu cydymffurfiaeth â gofynion hylendid bwyd perthnasol yn dilyn cais i gymeradwyo sefydliad puro newydd neu newid sylweddol i system buro sy'n bodoli eisoes (gan gynnwys adleoli ac ailosod) mewn sefydliad cymeradwy (gweler paragraff 17 i weld manylion).
  - Er mwyn adolygu tystiolaeth pan fydd gweithredwr busnes bwyd yn dymuno defnyddio cyfnod puro byrrach, a hynny i sicrhau bod ei system rheoli diogelwch bwyd sy'n seiliedig ar HACCP wedi ystyried pob risg berthnasol, a bod y systemau sydd ar waith yn diogelu iechyd dynol ac yn cydymffurfio â safonau cynnyrch terfynol. (gweler paragraff 18 i weld y manylion).

## Mathau o Systemau Puro

Mae'r rhan fwyaf o systemau puro o fewn yr ystod o systemau safonol a datblygir gan Seafish. Cânt eu rhestru yn ôl y categorïau canlynol:

- Stac aml-haen maint canolig
- Stac aml-haen mawr
- Tanc bas bach

---

<sup>5</sup> [http://www.food.gov.uk/wales/aboutus\\_wales/fsawalesw/gorfodi/codymarfer/](http://www.food.gov.uk/wales/aboutus_wales/fsawalesw/gorfodi/codymarfer/)  
[http://www.food.gov.uk/wales/aboutus\\_wales/fsawalesw/gorfodi/codymarfer/](http://www.food.gov.uk/wales/aboutus_wales/fsawalesw/gorfodi/codymarfer/)

\* [www.seafish.org](http://www.seafish.org)

<sup>6</sup>Cynlluniau graddio ymyriadau sefydliadau bwyd (gweler Atodiad 5 y pdf)  
<https://www.food.gov.uk/wales/about-fsa-wales/cymru/gorfodi/adnoddgorfod/codymarfer>



- System 'bulk bin'
- System pentyrru fertigol

Dylai swyddogion awdurdodedig ofyn i weld copiâu o gynllun y sefydliad a'r system arfaethedig fel rhan o'r wybodaeth ofynnol cyn y broses gymeradwyo. Gellir darllen llawlyfrau gweithredu pob un o'r systemau hyn yn ôl yr angen a gellir dod o hyd iddynt drwy wefan Seafish\*.

Bydd yn rhaid i weithredwyr busnesau bwyd sy'n defnyddio systemau nad ydynt â chynllun safonol ddarparu manylion ychwanegol am gynllun, adeiladwaith a threfniadau plymio'r system, a sut mae'n gweithio. Mae'n gyfrifoldeb ar weithredwr y busnes bwyd i ddangos sut mae'r system yn gweithio ac i ddarparu tystiolaeth ei bod yn gallu gweithio'n gyson, e.e. tystiolaeth sy'n cydymffurfio â safonau a gydnabyddir gan y diwydiant.

## Cymeradwyo ac Arolygu Systemau Puro

7. Mae'r gweithdrefnau cymeradwyo i'w gweld yn Rheoliadau (CE) Rhif 882/2004 ac 853/2004, a cheir esboniad pellach yng [nghanllawiau cymeradwyo'r ASB](#). O dan y gweithdrefnau presennol a nodir yn y canllawiau cymeradwyo, ni fydd gan sefydliadau y mae gofyn eu cymeradwyo yr hawl i weithredu hyd nes eu bod wedi derbyn "cymeradwyaeth amodol". Mae'n ofynnol cynnal arolygiad o'r system buro mewn sefydliad newydd **cyn** y gellir ei gymeradwyo'n amodol. **Noder:** mae'n gyfrifoldeb ar weithredwr y busnes bwyd i ddilysu ei systemau ac i ddarparu tystiolaeth i'r swyddog awdurdodedig sy'n profi ei fod yn cydymffurfio.
8. O ran sefydliadau puro newydd, mae'n rhaid eu cymeradwyo'n amodol<sup>7</sup> cyn eu cymeradwyo'n llawn er mwyn caniatáu i weithredwr y busnes bwyd ddangos bod ei gynllun rheoli diogelwch bwyd sy'n seiliedig ar HACCP yn ddilys ac i wirio effeithiolrwydd y cynllun hwnnw. Bydd yn rhaid bodloni

---

<sup>7</sup>Ni all cymeradwyaeth amodol bara yn hirach na 6 mis. Os nad yw sefydliad wedi'i gymeradwyo'n llawn o fewn yr amser hwn, mae'n rhaid tynnu'r gymeradwyaeth yn ôl.

\* [www.seafish.org](http://www.seafish.org)

\*\* <http://seafoodacademy.org/BVP%20SSTC.htm>

swyddogion awdurdodedig bod y system yn gweithio mewn ffordd effeithiol a bod yr holl risgiau cysylltiedig wedi'u hystyried yn y cynllun HACCP.

9. Os nad yw gweithredwr y busnes bwyd yn gallu dangos ei fod yn cydymffurfio'n ddigonol â Rheoliadau (CE) Rhif 882/2004 ac 853/2004 a gofynion cyfraith bwyd perthnasol eraill erbyn ddiwedd y cyfnod cymeradwyo amodol, gan gynnwys rhoi cynllun rheoli diogelwch bwyd HACCP effeithol ar waith, caiff cymeradwyaeth lawn ei gwrthod.
10. Mae'r ASB wedi datblygu ffurflen i helpu swyddogion awdurdodedig ymhellach i gynnal arolygiad cyflawn a thrylwyr o system buro. Fe'i dynluniwyd er mwyn i swyddogion awdurdodedig ei defnyddio cyn ac yn ystod arolygiadau cymeradwyo ac ymweliadau ailarolygiad. Ceir templed yn **Atodiad A**.
11. Mae'n bwysig i swyddogion awdurdodedig gofnodi unrhyw wiriadau a gynhelir e.e mesur paramedrau gweithredu technegol (fel a restrir yn y ffurflen) megis tymheredd y dŵr a pha mor hallt ydyw ac ati yn ogystal ag unrhyw wybodaeth berthnasol arall a ddaw i law yn ystod yr arolygiad. Ceir canllawiau pellach ar isafswm yr wybodaeth ofynnol yn **Atodiad B**. Os oes angen rhagor o gymorth, gall swyddogion awdurdodedig gysylltu â'r ASB mewn perthynas ag ymholiadau sy'n ymwneud â gorfodi a chydymffurfiaeth reoleiddio **Noder:** Os yw'ch ymholiad yn ymwneud â gofynion gweithredu technegol penodol systemau puro a rhoi cynlluniau sy'n seiliedig ar HACCP ar waith, rydym yn argymhell eich bod chi neu weithredwr y busnes bwyd yn ymweld â gwefannau Seafish\* neu Seafood academy\*\*, neu eich bod yn cysylltu'n uniongyrchol â Seafish i gael rhagor o wybodaeth.
12. Bydd gofyn i swyddogion awdurdodedig ymgyfarwyddo â'r offer sydd ei angen i gynnal gwiriadau dilysu, a sicrhau ei fod yn cael ei defnyddio yn unol â chyfarwyddiadau'r gweithgynhyrchwr. Mae'n bwysig bod offer a ddefnyddir yn cael ei galibro (*calibrate*) yn briodol cyn ei ddefnyddio, a sicrhau nad oes unrhyw ddifrod iddo. Dylid cael gwared ar unrhyw offer diffygiol fel nad yw'n cael ei ddefnyddio. Bydd angen yr offer canlynol wrth gynnal arolygiadau:
  - Siartiau, mapiau a/neu dyfeisiau GPS i wirio lleoliad y dŵr môr sy'n cael ei echdynnu
  - Tap mesur, refractometr i fesur halltedd, mesurydd ocisgen wedi'i doddi gan gynnwys thermometr digidol, prôb tymheredd wedi'i galibro a mesurydd cymylogrwydd

Pwysig: Ni ddisgwylir cynnal gwiriadau llawn ar bob ymweliad. Dylai lefel y gwiriadau fod yn rheolaidd ac yn gymesur i'r risg, gan gymryd i ystyriaeth gwiriadau a gynhelir gan weithredwr y busnes bwyd fel rhan o'i reolaethau seiliedig ar HACCP ac fel rhan o wiriadau ad hoc, er enghraifft (ond nid yn gyfyngedig i) adegau pan yr amheuir nad yw'r gweithredwr yn cydymffurfio neu yn dilyn achos.

## **Newidiadau i Systemau Puro sy'n bodoli eisoes**

13. Mae'n ofynnol i weithredwyr busnesau bwyd roi gwybod i'r awdurdod lleol perthnasol am unrhyw newid sylweddol i'w gweithgarwch cyn rhoi'r newid arfaethedig ar waith. Mae hyn yn cynnwys addasiadau i newid dyluniad a dull gweithredu'r systemau puro sy'n bodoli eisoes yn sylweddol.
14. Mae'n rhaid i swyddogion awdurdodedig ddyfarnu p'un a fydd addasiad arfaethedig yn newid dyluniad a dull gweithredu'r system yn sylweddol. Os gaiff ei farnu felly, bydd yn ofynnol i arolygu'r system arfaethedig newydd a/neu ofyn am gynllun rheoli diogelwch bwyd newydd sy'n seiliedig ar HACCP. Gall enghreifftiau o addasiadau a olygir bod angen eu harolygu gynnwys (ond nid yn gyfyngedig i):
  - Newid perchennog neu enw
  - Newid lleoliad y safle
  - Defnyddio system buro ychwanegol ar y safle
  - Addasu systemau puro sy'n bodoli eisoes, gan gynnwys adleoli ac ailosod, rhywogaethau ychwanegol, ailamgylchu dŵr môr glân mewn system y defnyddiwyd dŵr môr glân untro ynddi yn flaenorol.
  - Gostyngiad yn lleiafswm yr amser puro arferol (42 awr)
  - Gweithgareddau ychwanegol sydd angen eu cymeradwyo

**Noder** – Mae Erthygl 6(2) Rheoliad (CE) 852/2004 yn rhoi'r cyfrifoldeb cyfreithiol ar weithredwyr busnesau bwyd i (yn yr iaith wreiddiol): *“ensure that the competent authority always has up-to-date information on establishments, including by notifying any significant change in activities and any closure of an existing establishment”*. Mae'n drosedd i beidio â chydymffurfio â'r gofyniad hwn o dan Reoliadau Diogelwch bwyd ac Hylendid (Lloegr) Rheoliadau 2013 a Rheoliadau Hylendid Bwyd 2006 yng Nghymru a Gogledd Iwerddon

## Lleiafswm amser puro

15. Yr amser puro safonol ar draws y Deyrnas Unedig (DU) yw cylchred o 42 awr. Fe'i sefydlwyd o dan y Rheoliadau Pysgod Cregyn blaenorol ac mae wedi parhau fel mater o arfer da. Mae'r safbwynt polisi hwn wedi'i adolygu ac mae'r ASB yn ystyried mai cyfrifoldeb gweithredwyr busnesau bwyd yw dangos, yn unol â'u cynlluniau HACCP, bod pob risg berthnasol (o halogi bacteriolegol i halogi feirysol) wedi'u hystyried, ac mae'r swyddog awdurdodedig yn fodlon bod y system (ac unrhyw amser puro llai) yn effeithiol ac yn diogelu iechyd y cyhoedd.
16. Mae'n rhaid i weithredwyr busnesau bwyd sydd am fanteisio ar y hyblygrwydd hwn gysylltu â'r awdurdod lleol perthnasol cyn rhoi cyfnod puro llai ar waith. Mae'n ofynnol i swyddogion awdurdodedig adolygu'r dystiolaeth a roddir iddynt (fel y'i nodir yn y cynllun seiliedig ar HACCP diwygiedig) a chynnal arolygiad i sicrhau bod yr arferion arfaethedig yn eu bodloni a'i bod yn bosibl eu rhoi ar waith. Mae gofyn i swyddogion awdurdodedig ystyried y canlynol:
- **Diwygio cynlluniau seiliedig ar HACCP i** gymryd i ystyriaeth risgiau sy'n gysylltiedig â gweithredu amseroedd puro llai ac i ddangos eu bod yn parhau i gydymffurfio â safonau'r cynnyrch terfynol.
  - **Profi rheolaidd cyn puro a profi'r cynnyrch terfynol** er mwyn dilysu a gwirio bod y gweithdrefnau yn gweithio yn y modd cywir h.y. dangos bod yr amser puro llai yr un mor effeithiol â chael gwared ar *E.coli* (organeb dangos) ag yw'r cylchred 42 awr arferol.
  - Bydd amlder profi'r cynnyrch terfynol yn dibynnu ar natur a maint y busnes, a dylid ei seilio ar egwyddorion HACCP ac arfer hylendid da.
17. Dylai swyddogion awdurdodedig ystyried pob ffactor risg sy'n gysylltiedig â molysgiaid dwygragenog byw sy'n dddarostyngedig i amseroedd puro llai. Dylai gweithredwyr busnesau bwyd gofnodi yn eu cynlluniau seiliedig ar HACCP y dystiolaeth i ddangos bod y ffactorau hyn wedi'u hystyried a'u bod ar waith yn eu sefydliad. Mae crynodeb o'r mathau o ffactorau risg y mae gofyn eu hystyried wedi'u cynnwys yn y tabl hwn:

Tabl 1:

<b>Ffactorau risg/peryglon</b>	<b>Tystiolaeth i ddangos bod gweithredwr y busnes bwyd wedi ystyried y perygl/risg</b>
Rhywogaethau pysgod cregyn	Cynnyrch i'w goginio yn unig (gwahanu cynnyrch i'w allforio a/neu sydd i'w goginio)
Bacteriol	Data monitro dosbarthu o'r ardal gynhyrchu wreiddiol (dylai canlyniadau profi'r cynnyrch terfynol fod yn gyson o ran cyfartaledd lefelau halogi a nifer y canlyniadau uwchben trothwyon a ganiateir  Canlyniadau profi cyn puro a phrofi'r cynnyrch terfynol
Feirysol	Ni ddylid cymysgu pysgod cregyn o ardaloedd cynhyrchu gwahanol sydd yn yr un categori dosbarthu yn y swp sydd am gael ei buro am amser llai  Effeithiau tymhorol ar lefelau pathogenau feirysol (mae'n bosibl na fydd amseroedd puro llai yn addas yn ystod misoedd y gaeaf)  Gwybodaeth am ddigwyddiadau llygru diweddar a/neu achosion o salwch a thywydd (gweler isod)
Strwythur y system buro	Cynllun safonol Seafish, cynllun ansafonol, cynllun ansafonol gydag addasiadau
Patrymau tywydd/newidiadau tymhorol	Patrymau cylchredeg dŵr ac arferion cynaeafu yn dilyn cyfnodau o law trwm, ystyried newid yn y tymhorau h.y. mwy o law yn disgyn neu salwch tymhorol
Elifion ( <i>effluents</i> ) dynol vs. elifion anifeiliaid	Deall adroddiad arolwg glanweithdra a ffynonellau llygru sy'n effeithio ar yr ardal gynhyrchu
Canlyniadau samplu (profi'r cynnyrch terfynol) gweithredwr y busnes bwyd a phrosesau cadw cofnodion	Gweithredwr y busnes bwyd yn esbonio sut mae wedi cyrraedd lefel profi'r cynnyrch terfynol a beth fyddai'n ysgogi gwella lefelau profi, Amllder a chyfran canlyniadau nad ydynt yn cydymffurfio Gweithredu yn dilyn diffyg cydymffurfio

	Unigolion sy'n cadw cofnodion a data i arddangos system sy'n gweithio'n gywir ac yn defnyddio offer wedi'i galibro e.e. rheoli tymheredd, hidlydd UV, ocsigen wedi'i doddi ac ati
--	---

Mae'n bosibl bydd swyddogion awdurdodedig am gymryd samplau gwirio yn yr ymweliad arolygu er mwyn eu gwirio yn erbyn canlyniadau gweithredwr y busnes bwyd.

Ceir rhagor o wybodaeth am HACCP ar gyfer gweithredwyr busnesau bwyd drwy: <https://www.food.gov.uk/wales/about-fsa-wales/cymru/diwydiant/haccp>

18. Lle cytunir y gall systemau weithredu ar amseroedd puro llai, mae'n rhaid i swyddogion awdurdodedig wirio'r newidiadau i'r amseroedd puro er mwyn sicrhau eu bod yn effeithiol. Mae'n rhaid gwirio'r system cyn y gall gweithredwr y busnes bwyd ddechrau gweithredu'r amser puro llai y cytunwyd arno. Mae'n rhaid cadarnhau drwy ddatgan yn glir yn ysgrifenedig bod tystiolaeth ddigonol wedi'i darparu fel y gall gweithredwr y busnes bwyd roi'r amser puro llai ar waith. Mae'n rhaid cynnwys y newidiadau yn y ddogfennaeth berthnasol.

**NODER** – Ni fydd gweithredwr y busnes bwyd yn gallu dechrau defnyddio amser puro llai hyd nes bod yr awdurdod lleol wedi ei wirio neu ei gymeradwyo'n amodol (o ran cais am safle newydd).

**NODER** – Yn absenoldeb gwirio gan yr awdurdod lleol perthnasol, mae'n rhaid i'r 42 awr arferol barhau fel lleiafswm y cylchred puro.

## Atal neu Dynnu Cais yn ôl

19. Mae'n rhaid i awdurdodau lleol barhau i adolygu prosesau cymeradwyo sefydliadau pan maent yn cynnal rheolaethau swyddogol (Erthygl 31(2)(e) Rheoliad 882/2004). Mae'n rhaid i awdurdodau lleol roi gweithdrefnau ar waith i dynnu cymeradwyaeth sefydliad yn ôl lle caiff diffygion difrifol eu nodi ac nid yw gweithredwr y busnes bwyd yn gallu darparu sicrwydd mewn perthynas â chynhyrchu pellach. Mae rhagor o wybodaeth am atal neu dynnu cais yn ôl, a rhestr anghyflawn o "diffygion difrifol" ar gael yng Nghyllwiau Cymeradwyo'r ASB

## Manylion cysylltu

Mae rhagor o wybodaeth neu ganllawiau ar agweddau technegol y systemau puro ar gael drwy:

### **Cymru**

Tîm Cefnogi ac Archwilio'r Awdurdodau Lleol

E-bost: [Lasupportwales@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:Lasupportwales@foodstandards.gsi.gov.uk)

Ffôn: 02920 678956

### **Lloegr**

Becky Watts

Adran Cyflawni Lleol

Aviation House

125 Kingsway

Llundain WC2B 6NH

E-bost: [shellfishharvesting@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:shellfishharvesting@foodstandards.gsi.gov.uk)

Ffôn: 020 7276 8046

### **Gogledd Iwerddon**

Debbie Sharpe

E-bost: [Debbie.Sharpe@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:Debbie.Sharpe@foodstandards.gsi.gov.uk)

Ffôn: 02980 417703

## **Atodiad A: Arolygu sefydliadau puro: ffurflen gymorth (i'w chynnwys maes o law)**

Gall swyddogion awdurdodedig ddefnyddio'r templed hwn er mwyn eu helpu i asesu cydymffurfiaeth sefydliadau puro yn erbyn gofynion hylendid. Mae canllawiau pellach ar gael yn Atodiad B, sy'n nodi arferion gorau o ran meini prawf technegol penodol y dylai systemau puro eu bodloni.

**Nodyn:** Bu'r ffurflen gymorth yn destun ymgynghoriad a bydd yn cael ei chyhoeddi yn y dyfodol agos.



## **Atodiad B: Meini prawf ar gyfer arolygu systemau puro**

Mae'r Atodiad hwn yn cynnwys canllawiau ategol i helpu swyddogion awdurdodedig i asesu swyddogaeth dechnegol y systemau puro. Mae'n bosibl y bydd yn rhaid i swyddogion awdurdodedig gymryd mesuriadau gwirio wrth arolygu safleoedd, ac felly dylai fod ganddynt fynediad at yr offer canlynol (wedi'i galibro):

- Prôb tymheredd
- Refractometr
- Mesurydd ocisgen wedi'i doddi gan gynnwys thermometr digidol
- Mesurydd cymylogrwydd
- System Leoli Fyd-eang (GPS)

### **Dŵr môr**

Mae Rheoliad (CE) 853/2004 yn gofyn bod systemau puro yn defnyddio dŵr môr 'glân'. Mae modd defnyddio'r wybodaeth ganlynol i asesu a yw'r dŵr môr a gaiff ei ddefnyddio o safon addas. Canllawiau Seafish a Cefas 'Water Quality in Purification (Depuration) Systems' <https://www.cefas.co.uk/media/52850/2012-water-quality-in-purification-leaflet.pdf> **Dŵr môr naturiol neu artiffisial**

- Lle caiff dŵr môr naturiol ei ddefnyddio, dylid canfod lleoliad y tarddiad a chadarnhau'r rheswm dros ei ddefnyddio.
- Dylid gwirio cofnodion gweithredwr y busnes bwyd er mwyn sicrhau bod safon y dŵr yn cael ei fonitro'n rheolaidd am docsinau microbiolegol ac algaidd.

### **Ailgylchredu a storio**

- Lle caiff dŵr môr ei aildefnyddio ar gyfer mwy nac un cylchred puro, dylech sicrhau bod digon o gapasati storio rhwng pob cylchred. Dylai'r cyfleusterau storio fod yn lân a dylent alluogi draenio llawn.
- Mae'n rhaid i danciau a chynwysyddion storio dŵr fodloni'r gofynion canlynol:
  - Dylai arwynebau mewnol fod yn wastad, gwydn, anhydraidd a hawdd eu glanhau
  - Mae'n rhaid eu hadeiladu i ganiatáu i ddŵr ddraenio'n gyfan gwbl
  - Mae'n rhaid i unrhyw ddŵr sy'n dod i mewn fod mewn man nad yw'n croeshalogi'r cyflenwad dŵr
- Dylid adeiladu'r system buro fel ei bod yn cyfyngu ar waddod yn cael ei drosglwyddo o'r tanc puro i'r man storio (cyn ei drin).

- Argymhellir ailddefnyddio dŵr môr naturiol am gyfanswm o bythefnos, a dŵr môr artiffisial am uchafswm o 4 wythnos.
- Ni argymhellir ailddefnyddio dŵr môr i buro cregyn blacen, cocos a chyllyll môr, nac i buro cregyn gleision mewn systemau 'bulk bin' sydd â chymhareb pysgod cregyn i ddŵr isel (llai na 3:1).
- Ni chaniateir ailddefnyddio dŵr môr os nad yw cyfleusterau storio addas yn eu lle. Bydd yn rhaid i weithredwr y busnes bwyd ddangos ei fod yn ailddefnyddio dŵr môr o fewn y paramedrau a argymhellir ar gyfer y math o system a rhywogaeth dan sylw.

### **Hidlydd UV**

- Lle caiff hidlydd UV ei ddefnyddio i ddiheintio'r dŵr, dyild gwneud hyn cyn i'r broses buro ddechrau. Caiff hyn ei wneud wrth lenwi'r system drwy'r diheintydd UV gweithredol. Os caiff dŵr môr ei ddefnyddio, mae'n rhaid ei gylchredeg eto drwy'r UV gweithredol am isafswm o 12 awr cyn ychwanegu pysgod cregyn i'r system, neu yn unol â llawlyfr gweithredu'r gweithgynhyrchwr.
- Er mwyn sicrhau arbelydriad effeithlon, ni ddylai fod unrhyw lysnafedd na gwaddol ar y lampiau UV.
- Dylid newid lampiau yn unol â'r cyfnod a bennir gan y gweithgynhyrchwr.
- Dylech wirio cofnodion gweithredwr y busnes bwyd er mwyn sicrhau bod lampiau UV yn cael eu newid ar yr amllder gofynnol yn unol ag argymhellion y gweithgynhyrchwr, a bod y weithred hon wedi'i chofnodi'n briodol yn y cynllun HACCP.

### **Osôn**

- Mae modd defnyddio osôn i ddiheintio dŵr môr, ar yr amod nad yw'n dod i gysylltiad uniongyrchol â'r pysgod cregyn neu yn creu sgil-gynhyrchion niweidiol e.e. bromadau a allai effeithio ar ddiogelwch y pysgod cregyn. Mae'n rhaid tynnu osôn sy'n weddill o'r dŵr môr cyn iddo ddod i gysylltiad â'r pysgod cregyn (mae'n rhaid i botensial rhydocs ocsidiol [ORP] y dŵr môr sy'n mynd i'r tanc â'r pysgod cregyn ynddo fod o fewn 10% o ORP y dŵr heb ei drin).
- Dylech wirio cofnodion gweithredwr y busnes bwyd er mwyn sicrhau bod osôn yn cael ei ychwanegu yn y modd cywir, yn ogystal â sicrhau bod y dŵr yn cael ei brofi am sgil-gynhyrchion niweidiol, yn unol â'r cynllun HACCP y cytunwyd arno.
- Dylid defnyddio a chynnal yr osôn yn unol â llawlyfr gweithredu'r gweithgynhyrchwr.

## Cymylogrwydd

- Gall cymylogrwydd gyfyngu ar effeithiolrwydd y broses ddiheintio UV oherwydd presenoldeb gronynnau crog. Argymhellir felly y dylid cael gwared ar y gronynnau mân hyn drwy ddefnyddio tanciau setlo (er mwyn sicrhau gwaddodiad cyflawn) a/neu osod hidlyddion tywod neu getrisen fewnol. Mae'n rhaid defnyddio'r rhain yn unol ag amodau gweithredu'r gweithgynhyrchwr.

Mae canllawiau Cefas a Seafish ar gyfer gweithredwyr busnesau bwyd ar Ansawdd Dŵr mewn Systemau Puro ar gael drwy:

<https://www.cefas.co.uk/media/52850/2012-water-quality-in-purification-leaflet.pdf>

## Isafswm tymheredd a halltedd

- Dylid defnyddio'r isafswm tymheredd a halltedd a argymhellir yn y tablau canlynol ar gyfer y rhywogaethau dan sylw: **Noder:** Mae'n arfer da ystyried amrywiad halltedd o 20% o gymharu ag ardal gynaeafu'r molysgiaid dwygragenog byw.
- Dylech wirio cofnodion gweithredwr y busnes bwyd er mwyn sicrhau bod paramedrau ar waith a'u bod hefyd yn y cynllun HACCP.

Rhywogaethau	Isafswm halltedd ( <sup>0</sup> / <sub>100</sub> )	Isafswm tymheredd (°C)
Wystrys y Môr Tawel (C. gigas)	20.5	8
Wystrys cynhenid (O edulis)	25.0	5
Cregyn gleision (Mytilus spp.)	19.0	5
Cocos (C. edule)	20.0	7
Cragen forwyn fwyaf (M. mercenaria)	20.5	12
Cragen gylchog gynhenid (T. decussatus)	20.5	12

Cragen gylchog Manila (T. philippinarium)	20.5	12
Cyllell-fôr (Ensis spp.)	30	10
Cregyn bylchog (Pecten maximus)	32	10
<i>Thick trough shell</i> (S. solida)	30	12
<i>Peppery furrow shell</i> (S. plana)	20.5	12
Cragen blacen (Mya arenaria)	25	10

## Cyfradd llifiant ac Ocsigen wedi'i doddi

### Cyfradd llifiant/uchafswm dwysedd llwytho pysgod cregyn

- Gellir mesur y gyfradd llifiant drwy ddefnyddio mesurydd llifiant yn y tanc puro ar yr amod nad yw'r pysgod cregyn yn cael eu haflo yddu. Mae dulliau amgen y gall gweithredwr y busnes bwyd ddangos er mwyn cyfrifo'r llif.
- Bydd y gyfradd llifiant yn amrywio gan ddibynnu ar y math o system a rhywogaethau'r pysgod cregyn sy'n cael eu puro, yn ogystal â'r gymhareb pysgod cregyn i ddŵr. Dylai gweithredwyr busnesau bwyd ddangos bod llif y dŵr yn eu system ar gyfradd sy'n addas i alluogi puro'r pysgod cregyn yn effeithiol.

Tabl 2: Isafswm cyfraddau llifiant ar gyfer systemau cynllun safonol : amodau cymeradwyo

Math o system	Graddfa fach 550-600 litr	Graddfa ganolig 2,000-2,500 litr	Graddfa fawr 9,000 litr	'Bulk Bin' Bin 650 litr	Stac fertigol Swmp sy'n dal 650 litr
Isafswm y gyfradd llifiant	20 L/mun 1.2 m <sup>3</sup> /awr	208.3 L/mun 12.5 m <sup>3</sup> /awr	158.3 L/mun 9.5 m <sup>3</sup> /awr	108.3 L/mun 6.5 m <sup>3</sup> /awr	15 L/mun 0.9 m <sup>3</sup> /awr

- Bydd trefniadau llwytho pysgod cregyn yn amrywio gan ddibynnu ar y math o system a'r rhywogaethau. Gellir pennu capasiti llwytho system buro drwy gyfrifo arwynebedd arwyneb yr hambwrdd, llusosi nifer yr hambyrddau yn y system a chydymffurfio â'r dwyseddau llwytho a ganiateir. Dylai dwyseddau llwytho fod yn unol â llawlyfr Seafish, neu os yw'n system newydd, yn unol ag argymhellion y gweithgynhyrchwr. Bydd yn rhaid i weithredwyr busnesau bwyd ddangos bod y dwyseddau a threfniadau llwytho sydd yn eu lle yn caniatáu i ddŵr lifo'n rhydd a gwastad, a bod y pysgod cregyn yn cael eu puro'n effeithiol.

### **Ocsigen wedi'i doddi**

- Mae'n rhaid i leiafswm yr ocsigen wedi'i doddi ar unrhyw amser yn y tanc puro allu cynnal gweithgarwch ffisiolegol arferol y pysgod cregyn.
- Argymhellir bod lefelau'r ocsigen wedi'i doddi yn cael eu mesur ar y bar sy'n chwistrellu dŵr, yng nghanol y system ac ar y bar sugno.
- Lleiafswm yr ocsigen wedi'i doddi a ddefnyddir ar hyn o bryd wrth asesu gallu ocsigeneiddio systemau puro yw 5mg/l.

### **Gofynion cyffredinol ar gyfer puro**

Mae Rheoliad 853/2004 (Atodiad III, Adran VII, Pennod IV, A) yn gofyn (yn yr iaith wreiddiol):

- *"Before purification commences, live bivalve molluscs must be washed free of mud and accumulated debris using clean water.*
- *Operation of the purification system must allow live bivalve molluscs to rapidly resume and maintain filter feeding activity, to eliminate sewage contamination, not to become re-contaminated and to be able to remain alive in a suitable condition after purification for wrapping, storage and transport before being placed on the market.*
- *The quantity of live bivalve molluscs to be purified must not exceed the capacity of the purification tank. The live bivalve molluscs must be continuously purified for a period sufficient to achieve compliance with allow the health standards of Chapter V and microbiological criteria adopted in accordance with Regulation (EC) No 2073/2005\*.*
- *Should a purification tank contain several batches of live bivalve molluscs, they must be of the same species and the length of the treatment must be based on the time required by the batch needing the longest period of purification.*

- *Containers used to hold live bivalve molluscs in purification systems must have a construction that allows clean seawater to flow through. The depth of layers of live bivalve molluscs must not impede the opening of shells during purification.*
- *No crustaceans, fish or marine species may be kept in a purification tank in which live bivalve molluscs are undergoing purification.*
- *Every package containing live bivalve molluscs sent to a dispatch centre must be provided with a label certifying that all molluscs have been purified."*

*\*Rheoliad (CE) Rhif 2073/2005 ar feini prawf microbiolegol ar gyfer bwydydd*

Yn ogystal, dylai swyddogion awdurdodedig fod yn ymwybodol o'r canllawiau canlynol:

- Mae'n rhaid i'r holl bysgod cregyn fod yn fyw ac yn iach cyn i'r broses buro ddechrau.
- Mae'n rhaid cynnal y broses buro, heb aflonyddu'r pysgod cregyn, am isafswm o 42 awr oni bai bod yr awdurdod lleol perthnasol wedi rhoi caniatâd priodol i leihau'r lleiafswm amser (yn unol â'r cynllun HACCP y cytunwyd arno). Dylid nodi hyd y broses buro yn glir.
- Ni ddylid rhoi unrhyw bwysau ar y pysgod cregyn a fyddai'n atal y broses buro.
- Dylid dosbarthu pysgod cregyn yn wastad ar hambyrddau yn unol â'r capasiti llwytho a nodir yn y cynlluniau seiliedig ar HACCP er mwyn caniatáu i ddŵr lifo'n rhydd a gwastad, ac i'r pysgod cregyn gael eu puro'n effeithiol.
- Dylid cynnal arolygiadau ar systemau sydd wedi'u llwytho'n llawn, yn ddelfrydol tuag at ddiwedd y cylchred puro er mwyn arsylwi ar weithdrefnau draenio NEU o leiaf 12 awr i mewn i'r cylchred puro. Dylid nodi amser a dyddiad dechrau'r cylchred puro.
- Dylid nodi unrhyw agweddau perthnasol o'r broses a ddefnyddir (yn ôl disgrifiad gweithredwr y busnes bwyd) e.e. a yw'r pysgod cregyn yn cael eu glanhau'n drylwyr (heb eu trochi) cyn eu llwytho i'r broses buro ac ar ôl i'r system gael ei draenio pan fo'r cylchred puro wedi dod i ben? A oes gwiriadau yn eu lle i sicrhau bod y pysgod cregyn yn cael eu trochi yn ystod y broses buro? A yw'r pysgod cregyn yn lân, yn fyw ac yn iach, ac a yw'n ymddangos eu bod wrthi'n bwydo drwy hidlo?
- Dylid nodi unrhyw ffynhonnellau halogi allanol, yn ogystal â sut maent yn cael eu rheoli e.e. os yw'r system buro y tu allan, mae'n rhaid ei gorchuddio.
- Unrhyw system awyru ychwanegol, ac os felly, os yw'n amharu ar weithgarwch y pysgod cregyn.
- Dylai cynllun hambyrddau/basgedi fod yn addas a dylid eu gosod yn sefydlog er mwyn caniatáu llif dŵr addas drwy'r system. Dylent hefyd gael eu codi i lefel dderbyniol

uwchben gwaelod y tanc er mwyn osgoi eu halogi eto gan waddod, a dylid eu llwytho i gapasiti/dyfnder priodol.

- Ar ôl y broses buro, dylid draenio dŵr môr i'r lefel o dan y pysgod cregyn ar yr haen isaf heb darfu ar y pysgod cregyn. Yna, dylid tynnu'r pysgod cregyn a'u glanhau'n drylwyr (heb eu trochi) â dŵr môr glân neu ddŵr yfed.
- Dylid glanhau tanciau puro ac unrhyw hambyrddau/basgedi a ddefnyddir yn y broses yn drylwyr rhwng pob cylchred.