

---

# LLEIHAU RISG GRWPIAU AGORED I NIWED O GAEL LISTERIOSIS

---

CANLLAWIAU I SEFYDLIADAU GOFAL IECHYD A GOFAL CYMDEITHASOL



# Crynodeb

<b>Y gynulleidfa y bwriadwyd y canllawiau hyn ar ei chyfer</b>	Mae'r canllawiau hyn ar gyfer pob math o sefydliadau gofal iechyd a gofal cymdeithasol sy'n darparu bwyd ar gyfer cleifion/preswylwyr sy'n agored i listeriosis (gweler adran 1.1).
<b>Ar gyfer pa wledydd yn y DU y mae'r canllawiau hyn?</b>	Mae'r canllawiau hyn yn berthnasol i Gymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon. Yn yr Alban, hyrwyddir y canllawiau hyn gan Food Standards Scotland. <a href="http://www.foodstandards.gov.scot">www.foodstandards.gov.scot</a>
<b>Sail a diben y canllawiau</b>	Diben y ddogfen hon yw darparu canllawiau i sefydliadau gofal iechyd/gofal cymdeithasol er mwyn eu helpu i leihau risg pobl agored i niwed yn eu gofal o gael listeriosis.  Bydd dilyn y camau yn y canllawiau hyn yn helpu i leihau risgiau o bathogenau eraill a gludir gan fwyd hefyd.
<b>Statws cyfreithiol</b>	Cynhyrchwyd y canllawiau hyn i ddarparu cyngor ar ofynion cyfreithiol deddfwriaeth diogelwch a hylendid bwyd (manylir ar y ddeddfwriaeth berthnasol yn adran 5) ac mae'n cynnwys enghreifftiau o arferion da.  Nodir pob un o'r enghreifftiau o arferion da yn glir drwy'r ddogfen ar ffurf blychau arferion da.  Nid oes rheidrwydd cyfreithiol arnoch i ddilyn arferion da. Ni all y nodiadau arweiniol ar y gofynion cyfreithiol ymdrin â phob sefyllfa ac efallai y bydd angen i chi ystyried y ddeddfwriaeth berthnasol ei hun i weld sut y mae'n ymwneud â'ch amgylchiadau chi. Os dilynwch y nodiadau cyfarwyddyd byddant yn eich helpu i gydymffurfio â'r gyfraith.
<b>Termau allweddol</b>	Bwyd oer sy'n barod i'w fwyta Tymheredd cyson <i>Listeria monocytogenes</i> Listeriosis Oes silff Grwpiau agored i niwed
<b>Dyddiad adolygu</b>	Ionawr 2018

---

# Cynnwys

---

<b>Crynodeb</b>		2
<b>Adran 1</b>	<b>Cyflwyniad</b>	4
	<b>1.1</b> I bwy mae'r canllawiau hyn?	5
	<b>1.2</b> Beth yw listeriosis?	6
	<b>1.3</b> Grwpiau agored i niwed	7
	<b>1.4</b> Bwyd â risg arbennig i grwpiau agored i niwed	7
	<b>1.5</b> Llwybrau bwyd	9
<b>Adran 2</b>	<b>Rheoli halogiad</b>	10
	<b>2.1</b> Hylendid personol	11
	<b>2.2</b> Glanhau a diheintio	11
	<b>2.3</b> Croeshalogi	13
<b>Adran 3</b>	<b>Rheoli twf</b>	14
	<b>3.1</b> Oes silff	15
	<b>3.2</b> Tymheredd cyson	15
<b>Adran 4</b>	<b>Mesurau rheoli</b>	21
	<b>4.1</b> Systemau Rheoli Diogelwch Bwyd	22
	<b>4.2</b> Caffael/prynu	24
	<b>4.3</b> Hyfforddiant	27
	<b>4.4</b> Rheoli gwerthwyr ac arlwywyr ar y safle	28
	<b>4.5</b> Bwyd a gludir i mewn gan gleifion/ymwelwyr	29
	<b>4.6</b> Profion microbiolegol	30
<b>Adran 5</b>	<b>Deddfwriaeth</b>	32
<b>Adran 6</b>	<b>Rhestr o ddiffiniadau</b>	34
	Hanes adolygu	36
<b>Atodiad 1</b>	<b>Dulliau o asesu cyflenwyr – rhestr gyfeirio gyflym</b>	37
<b>Atodiad 2</b>	<b>Cyngor ar gynlluniau samplu</b>	40

# Adran 1: Cyflwyniad

**Mae'r Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB) wedi datblygu'r canllawiau hyn gyda mewnbwn gan ystod eang o randdeiliaid er mwyn helpu sefydliadau gofal iechyd a gofal cymdeithasol i leihau risg grwpiau agored i niwed o gael listeriosis drwy fwyta bwyd oer sy'n barod i'w fwyta.**

Mae'r ASB yn ddiolchgar i'r rhanddeiliaid a gyfrannodd at ddatblygu'r canllawiau hyn, y bwriedir iddynt ategu arferion da yn y diwydiant bwyd.

*Listeria monocytogenes* yw'r bacteriwm sy'n achosi listeriosis. Er ei fod yn gymharol brin, gall listeriosis fod yn ddifrifol iawn i grwpiau agored i niwed (gweler adran 1.3) ac mae cyfradd y bobl sy'n gorfod mynd i'r ysbyty neu'n marw ohono yn uchel o gymharu â heintiau gan bathogenau bacterol eraill. Mae *L. monocytogenes* yn berygl sy'n rhaid ei ystyried a'i reoli mewn unrhyw sefydliad gofal iechyd/gofal cymdeithasol sy'n darparu bwyd ar gyfer grwpiau agored i niwed.

## Egwyddorion allweddol ar gyfer lleihau risg *Listeria* mewn bwydydd:

- Atal bwydydd rhag cael eu halogi â *L. monocytogenes*
- Rheoli a chyfyngu ar y cyfle i *L. monocytogenes* dyfu, drwy fesurau rheoli llym (oes silff addas a rheoli tymheredd cyson yn effeithiol)
- Coginio bwyd yn drwyadl i ladd *L. monocytogenes*

Mae'r canllawiau hyn yn ymwneud yn benodol â rheoli *L. monocytogenes* ac fe'u lluniwyd i bennu pa gamau y gellir eu rhoi ar waith i leihau perygl *L. monocytogenes* mewn bwyd, ac mae'n rhagdybio bod mesurau addas ar waith yn gyffredinol ar gyfer rheoli hylendid a diogelwch bwyd yn effeithiol. Mae'r rhain yn sylfaen hanfodol i fesurau rheoli penodol ar gyfer *L. monocytogenes* a rhaid i bob busnes bwyd gydymffurfio â Rheoliad (CE) 852/2004 ar hylendid bwyd.

Mae'n ofyniad cyfreithiol i sefydliadau gofal iechyd a gofal cymdeithasol sy'n darparu bwyd i roi gweithdrefnau ar waith yn seiliedig ar Ddadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol (HACCP) i nodi a rheoli peryglon diogelwch bwyd. Fel y nodwyd yn Rheoliad (CE) 178/2002, Erthygl 14, 4(c), mae'n ofynnol iddynt ystyried diogelwch bwyd hefyd mewn perthynas â sensitifeddau iechyd arbennig categori penodol o ddefnyddwyr.

Gall adrannau iechyd yr Amgylchedd/Timau Diogelwch Bwyd Awdurdodau Lleol (y cyfeirir atynt fel ALI at ddibenion y canllawiau hyn) roi help a chynghor ar y mesurau rheoli angenrheidiol. Mae'n bosibl y bydd sefydliadau gyda Phrif Awdurdod neu gynllun cyfatebol yn dymuno cysylltu â'r ALI yn ôl yr angen.

Nid yw'r bwydydd canlynol wedi'u cynnwys yn y canllawiau hyn:

- Bwyd a fwriadwyd i'w goginio a'i weini'n boeth
- Bwyd wedi'i rewi a fwriadwyd i'w goginio/ailgynhesu ar ôl ei rewi a'i weini'n boeth
- Bwyd a roddir i fabanod newydd-anedig
- Bwyd at ddibenion meddygol arbennig<sup>1</sup>

## 1.1 I BWY MAE'R CANLLAWIAU HYN?

Mae'r canllawiau hyn ar gyfer pob math o sefydliadau gofal iechyd a gofal cymdeithasol sy'n darparu bwyd ar gyfer grwpiau agored i niwed (gweler adran 1.3) drwy unrhyw fath o system arlwyo.

Er enghraifft:

- Ymddiriedolaethau'r GIG
- Ysbytai preifat
- Cartrefi nyrsio
- Cartrefi gofal preswyl
- Hosbisau
- Datblygiadau byw â chymorth ar gyfer yr henoed
- Canolfannau dydd ar gyfer yr henoed
- Unedau triniaethau dydd
- Clinigau a chanolfannau cynenedigol
- Darpariaeth prydau cymunedol

Canllaw'n unig yw'r rhestr hon ac nid yw'n hollgynhwysol.

Gall sefydliadau gofal iechyd/gofal cymdeithasol amrywio'n sylweddol o ran maint ac o ran eu natur, o weithgarwch arlwyo syml mewn cartref gofal bach i weithgarwch cymhleth mewn ysbyty cyffredinol mawr. Bydd y canllawiau'n berthnasol i reolwyr a staff sy'n gyfrifol am a/neu'n rhan o'r gwaith o baratoi, dosbarthu a gweini bwyd, ar draws yr holl lwybrau bwyd (gweler adran 1.5). Mae'n bwysig fod y rhai sydd â chyfrifoldeb uwch-reoli yn deall pwysigrwydd gweithredu mesurau rheoli *L. monocytogenes* ac yn darparu digon o adnoddau i reoli *L. monocytogenes* yn effeithiol.

Yn dibynnu ar faint a strwythur y sefydliad, gall mesurau rheoli *L. monocytogenes* gynnwys personél o sawl adran. Er enghraifft:

- Arlwywyr
- Rheolwyr cartrefi gofal/nyrsio
- Rheolwyr caffael/prynwyr
- Deietegwyr
- Nyrsys
- Rheolwyr manwerthu
- Gwasanaethau domestig
- Atal a rheoli heintiau
- Rheolwyr wardiau
- Porthorion
- Adrannau cyfleusterau ac ystadau
- Gwasanaethau cleifion
- Cadw trefn
- Rheolwyr risg

1. [http://ec.europa.eu/food/safety/labelling\\_nutrition/special\\_groups\\_food/medical/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/special_groups_food/medical/index_en.htm)







































































# Atodiad 1: Dulliau o asesu cyflenwyr – Rhestr gyfeirio gyflym

Gallai fod yn ddefnyddiol i sefydliadau gofal iechyd/gofal cymdeithasol adolygu'r canllawiau sydd ar gael wrth asesu cyflenwyr.

Dull o asesu	Math o sefydliad	Meini prawf asesu
<b>Ardystio annibynnol gan drydydd parti</b>	Sefydliadau canolog a mawr er enghraifft sefydliadau prynu cenedlaethol a rhanbarthol, grwpiau gofal, arlwywyr contract a gwerthwyr ar y safle i sefydliadau gofal iechyd/gofal cymdeithasol	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mae ardystio annibynnol gan drydydd parti yn golygu bod cyflenwyr bwyd yn cael eu harchwilio/asesu a'u hardystio gan gorff archwilio annibynnol.</li><li>• Dylid cynnal yr archwiliad/asesiad yn erbyn safon archwilio gydnabyddedig, a ddylai gynnwys gofynion penodol ar gyfer <i>L. monocytogenes</i>.</li><li>• Dylid cynnal asesuadau/archwiliadau trydydd parti gan archwilwyr diogelwch bwyd gyda chymwysterau a phrofiad addas.</li><li>• Yn ddelfrydol dylai sefydliadau trydydd parti a/ neu safon archwilio fod wedi'u hachredu gan Wasanaeth Achredu'r Deyrnas Unedig.</li><li>• Dylai fod system ar waith i sicrhau bod yr ardystiad yn ddilys ar gyfer y cynhyrchion a gyflenwir a'i fod wedi'i gadw'n gyfredol.</li><li>• Ni ddylid defnyddio cyflenwyr sy'n methu eu hasesiad trydydd parti neu sydd heb adnewyddu eu hardystiad hyd nes yr ailasesir y cyflenwr a'i gael yn foddhaol.</li></ul>





---

## Atodiad 2: Cyngor ar gynlluniau samplu

---

---

### Pa mor aml y dylid samplu?

---

Dylai sefydliadau gofal iechyd/gofal cymdeithasol benderfynu pa mor aml y dylid samplu a chynnal profion fel rhan o weithdrefnau eu system rheoli diogelwch bwyd/HACCP. Bydd pa mor aml yn dibynnu ar:

- Faint y sefydliad
- Natur a nifer y cleifion/preswylwyr agored i niwed
- Natur a graddau cynhyrchu bwyd
- Canlyniadau samplu blaenorol

---

### Pa fwydydd y dylid eu samplu/pa fannau y dylid eu swabio?

---

Dylai bwydydd a dargedwyd ar gyfer eu samplu ganolbwyntio ar:

- Fwydydd sy'n mynd i'r cleifion/preswylwyr mwyaf agored i niwed
- Bwydydd a allai gyflwyno risgiau penodol (gweler adran 1.4)
- Dylai'r bwyd a samplir fod yn gynrychiadol h.y. yn nodweddiadol o'r swp y daw'r sampl ohono
- Bwyd ar wahanol gamau gan gynnwys y man gweini

Dylai arwynebau a dargedir ar gyfer eu swabio ganolbwyntio ar:

- Arwynebau a ddefnyddir wrth baratoi bwyd oer sy'n barod i'w fwyta, megis arwynebau gwaith, sincipiau ac ati.
- Cyfarpar sy'n dod i gysylltiad â bwyd a ddefnyddir ar gyfer paratoi bwyd oer sy'n barod i'w fwyta, megis byrddau torri, llafnau cyllyll ac ati.

---

### Sut y dylid samplu bwyd/swabio arwynebau?

---

- Dylid cymryd samplau bwyd a swabiau amgylcheddol i'w harchwilio yn y labordy gan ddefnyddio techneg samplu fel nad yw'r sampl neu'r swab yn cael ei halogi gan y broses samplu, er enghraifft gan ddwylo neu offer samplu budr
- Ni ddylid cymryd swabiau o arwynebau yn syth ar ôl glanhau, oni wneir hynny er mwyn pennu effeithiolrwydd glanhau
- Dylid defnyddio cynwysyddion samplu di-haint
- Dylid storio'r samplau/swabiau ar dymheredd ac am gyfnod o amser na fydd yn arwain at dwf pellach



---

## **Pa labordy a phrofion y dylid eu defnyddio?**

---

Rhaid i sefydliadau gofal iechyd/gofal cymdeithasol fod â hyder fod y labordy a ddewisant i archwilio bwyd am *L. monocytogenes*/*Listeria* spp. yn gymwys ac yn meddu ar yr arbenigedd priodol ar gyfer dethol a chymhwyso dulliau dadansoddi priodol. Gall defnyddio labordy achrededig roi'r sicrwydd priodol.

Mae'r Rheoliadau Meini Prawf Microbiolegol (2073/2005) yn darparu dulliau cyfeirio ar gyfer *L. monocytogenes*:

### **Dull cyfeirio dadansoddol EN/ISO 11290-1 ar gyfer canfod Dull cyfeirio dadansoddol EN/ISO 11290-2 ar gyfer cyfrif**

Gellir defnyddio dulliau ar wahân i'r dulliau cyfeirio dadansoddol cyhyd â bod dulliau amgen yn darparu canlyniadau cyfatebol a bod y dulliau'n cael eu dilysu'n briodol.

Gall perfformiad dulliau dadansoddol fod yn amrywiol ac mae rhai'n fwy sensitif nag eraill. Mae'n bwysig gwirio gyda'r labordy i sicrhau bod y dulliau cywir ar gyfer cynnal profion yn cael eu defnyddio, fel bod y canlyniadau'n gadarn ac yn ystyrlon.

---

## **Pa gamau unioni y dylid eu rhoi ar waith os yw'r canlyniadau'n annerbyniol?**

---

Dylid adolygu canlyniadau'n ddiymdroi. Os bydd canlyniadau'n mynd y tu hwnt i dargedau rhaid rhoi camau unioni ar waith yn ddi-oed.

Diben camau unioni yw:

- Pennu achosion y canlyniadau anfoddhaol
- Pennu pa gamau sydd eu hangen i atal halogiad rhag digwydd eto
- Rhoi mesurau interim ar waith i sicrhau diogelwch bwyd

Yn ddelfrydol, dylid pennu camau unioni ymlaen llaw o fewn y system rheoli diogelwch bwyd.

Bydd camau'n dibynnu ar lefelau, graddau a natur y bwyd a halogwyd, a gallent gynnwys, er enghraifft:

- Cysylltu â'r cyflenwyr
- Tynnu swp yn ôl (os yn bosibl)
- Cysylltu â'r ALI
- Cysylltu ag archwilwyr trydydd parti, lle bo'n briodol
- Adolygu a lle bo angen, gwella:
  - Gofynion tymheredd cyson
  - Oes silff
  - Glanhau a diheintio
  - Hylendid personol
  - Croeshalogi
- Addasiadau i'r System Rheoli Diogelwch Bwyd/HACCP
- Cynnal samplu ychwanegol, lle bo'n briodol

Dylid cofnodi camau unioni.

Dylid dadansoddi tueddiadau yng nghanlyniadau profion gan y gallent ddatgelu datblygiadau annerbyniol a galluogi'r sefydliad gofal iechyd/gofal cymdeithasol i roi camau unioni ar waith.

---

### Gwybodaeth ychwanegol

---

Cynhyrchwyd ystod eang o ganllawiau a chynghor ymarferol sy'n ymwneud â samplu gan rai sectorau diwydiant.

Gellir gweld canllawiau'r UE ar samplu manau a chyfarpar prosesu bwyd er mwyn canfod *Listeria monocytogenes* yn:

[http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/docs/guidelines\\_sampling\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/docs/guidelines_sampling_en.pdf)

Gellir gofyn am gyngor ychwanegol gan yr ALI, yr archwilydd bwyd a/neu'r labordy Rheolaeth Swyddogol.

**Os oes gennych unrhyw ymholiadau ynglŷn â'r canllawiau hyn, neu os ydych  
angen yr wybodaeth mewn fformat arall er enghraifft ar dâp sain, mewn  
print bras neu Braille, cysylltwch â: [HygieneRM@food.gov.uk](mailto:HygieneRM@food.gov.uk)**

**Cysylltwch â ni:**



[twitter.com/FSACymru](https://twitter.com/FSACymru)  
[twitter.com/FSAWales](https://twitter.com/FSAWales)



[facebook.com/AsiantaethSafonauBwyd](https://facebook.com/AsiantaethSafonauBwyd)



[instagram.com/fsa\\_cymru](https://instagram.com/fsa_cymru)

© Crown Copyright 2016

Mae cynnwys y cyhoeddiad hwn wedi'i ddiogelu gan hawlfraint y  
Goron, oni nodir fel arall.

Gallwch aildefnyddio'r wybodaeth sydd yn y cyhoeddiad hwn  
(ac eithrio logos a ffotograffau yr Asiantaeth Safonau Bwyd sydd  
dan hawlfraint trydydd parti) yn rhad ac am ddim mewn unrhyw  
fformat neu gyfrwng, dan delerau'r drwydded Llywodraeth Agored:  
[nationalarchives.gov.uk/doc/open-government-licence](https://nationalarchives.gov.uk/doc/open-government-licence)

Dylid anfon unrhyw ymholiadau mewn perthynas ag aildefnyddio'r  
wybodaeth hon drwy e-bost at: [psi@nationalarchives.gsi.gov.uk](mailto:psi@nationalarchives.gsi.gov.uk)

Cyhoeddwyd gan yr Asiantaeth Safonau Bwyd Awst 2016



When you have finished with  
this publication please recycle it