

Beth yw'r risg o fwyd?

Yn y Deyrnas Unedig cymerwn ddiogelwch bwyd yn ganiataol a phur anaml yr ystyriwn ba risg a allai fod yn gysylltiedig â bwyta. Mae bwyd diogel (bwyd na achosith salwch neu anaf) fel arfer yn rhywbeth y mae pobl yn ei ddisgwyl wrth brynu bwyd yn y DU.

Yn rhannol mae hyn oherwydd ein cyfreithiau diogelwch bwyd trylwyr, ond hefyd oherwydd pwysau gan gwsmeriaid a manwerthwyr i sicrhau'r safonau uchel iawn a welwn heddiw. Yn aml iawn mae manwerthwyr yn dibynnu ar gynlluniau ardystio ar gyfer proseswyr bwyd a thyfwrwyr cynnyrch ffres i gadw bwyd yn ddiogel.

Hanes byr o ddiogelwch bwyd

Mae materion diogelwch bwyd wedi bod o gwmpas ers canrifoedd. Mae tystiolaeth wedi'i chofnodi'n dyddio'n ôl i 6000 Cyn Crist yn dangos bwyd wedi difetha a phroblemau gyda chlefydau'n trosglwyddo i bobl, yn bennaf o ganlyniad i baratoi a storio bwyd yn wael.

Bryd hynny, golygai ffermio ymgynhaliol fod teuluoedd ond yn tyfu digon o fwyd iddyn nhw eu hunain, felly nid oedd gwarchod y defnyddiwr yn codi. Fodd bynnag, wrth i gymdeithas ddatblygu, dechreuodd fwyd gael ei baratoi, ei gynhyrchu a'i farchnata. Dyna pryd y daeth yn hanfodol i ddefnyddwyr gael eu gwarchod rhag peryglon a grëwyd gan bobl eraill, naill ai'n ddamweiniol neu'n fwriadol.

Roedd rhai o'r mathau cynharaf o amhureddau i'w cael mewn blawd bara, oedd yn aml yn cael ei wneud yn fwy swmpus drwy ychwanegu tywod, lludw, llwch llif a blawd mwstard.

Deddfwriaeth diogelwch bwyd

Pasiwyd y gyfraith gyntaf mewn hanes Prydain i reoli cynhyrchu a gwerthu bwyd yn 1266. Datblygwyd yr *Assisa Panis et Cervisiae*, neu'r Aséis Bara a Chwrw, yn hwyr mewn Gyfraith Ganoloesol Lloegr i reoli pris, pwysau ac ansawdd bara a chwrw.

Un ffordd boblogaidd o brofi ansawdd cwrw oedd defnyddio profwyr (*aleconnors*), oedd yn gwneud yr un peth â'r Tollau Tramor a Chartref heddiw. Byddai'r cwrw'n cael ei flasau ac yna'n cael ei dywallt ar fainc neu stôl bren. Byddai'r arolygydd yna'n eistedd ar y fainc yn gwisgo llodrau lledr. Ar ôl tua munud, byddai'n sefyll i weld a oedd y cwrw'n cydio yn ei lodrau. Os oedd y cwrw'n cydio, ystyriwyd ei fod o ansawdd da.

TyfuCymru

Lantra Wales, Royal Welsh
Showground, Builth Wells LD2 3WY

T: +44 (0)1982 552646

E: tyfucymru@lantra.co.uk

W: www.tyfucymru.co.uk

TyfuCymru is led by Lantra Wales
which is a company registered in
England and Wales.

Registered no: 2823181

Charity no: 1022991

VAT no: 585 3815 08

Ar ddechrau'r 20fed ganrif, roedd pobl wedi dod i ddeall yn well bod bwyd yn cludo salwch ac felly pasiwyd cyfreithiau i sicrhau diogelwch ac ansawdd bwyd. Roedd y rhain yn cynnwys Deddf Llaeth a Llaethdai 1914 ar gyfer cynhyrchu a gwerthu llaeth glân a diogel i bobl ei yfed. Roedd gofynion cyfansoddiad hefyd wedi eu cyflwyno ar gyfer rhai bwydydd.

Os symudwn ymlaen i'r flwyddyn 1990 pan basiwyd y Ddeddf Diogelwch Bwyd, daeth cyfoeth o ofnion deddfwriaethol ychwanegol ar gyfer sicrhau diogelwch ac ansawdd bwyd a safonau masnach bwyd.

Mae rhai o'r newidiadau pwysicaf mewn cyfraith fwyd wedi eu cyflwyno yn yr ugain mlynedd diwethaf. Yn 2002 pasiodd yr Undeb Ewropeaidd y Rheoliad Cyfraith Fwyd Cyffredinol (Rheoliad (CE) Rhif 178/2002) a greodd gyfreithiau newydd ar ddiogelwch, olrhain a gofynion tynnu a galw bwyd yn ôl. Fel bo'r DU yn gallu gorfodi'r rheoliad newydd hwn, pasiwyd Rheoliad Bwyd Cyffredinol 2004.

Daeth Dadansoddi Peryglon a Phwynt Rheoli Critigol (HACCP) yn offeryn cyfreithiol hanfodol i ddiogelu ac atal peryglon bwyd ar draws y diwydiant cyflenwi bwyd. O ganlyniad, penderfynodd yr Undeb Ewropeaidd fabwysiadu Rheoliad Hylendid Bwydydd (CE) Rhif 852/2004, oedd yn cyflwyno HACCP fel gofyniad cyfreithiol drwy Ewrop am y tro cyntaf.

Ydy hyn yn berthnasol i gynnyrch ffres?

Felly pan dyfwch gynnyrch ffres, beth yw'r peryglon diogelwch bwyd? Yn y diwydiant bwyd mae pedwar math o berygl yn bennaf. Y rhain yw:

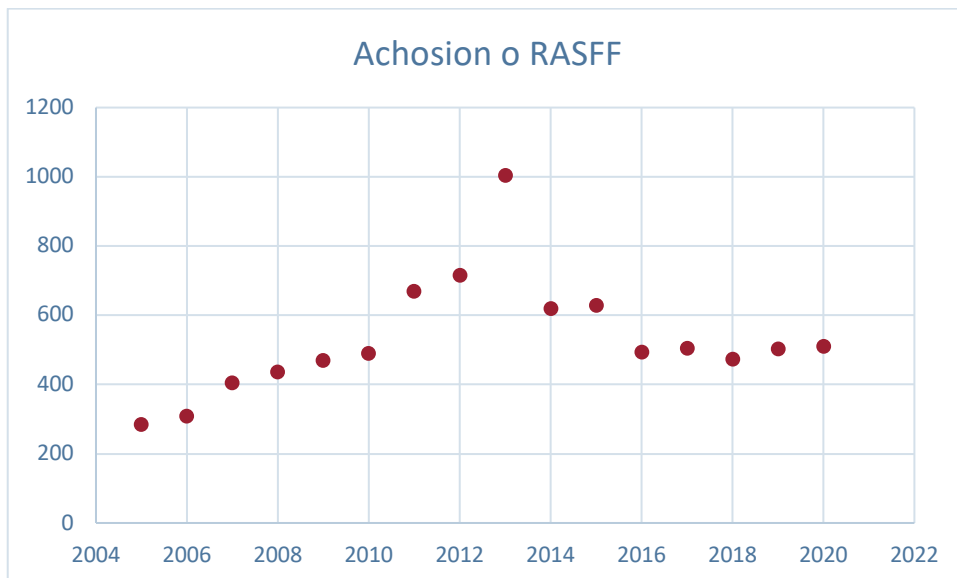
- Microfiolegol – yn bennaf, bacteria sy'n gallu dod o bridd, baw anifeiliaid, yr anifeiliaid eu hunain, dŵr ar gyfer dyfrio'r tir neu olchi anifeiliaid a phobl.
- Cemegion - yn bennaf, plaleiddiaid a ddefnyddir i reoli pla ac afiechydon a metelau trwm sydd i'w cael mewn pridd.
- Halogi neu lygru ffisegol – fel cerrig sy'n cael eu trapio mewn cnydau gwreiddlysiau, dail a brigau, neu ddarnau o wydr a metel o gyfarpar wedi torri.
- Alergeddau – mae 14 alergedd wedi eu datgan yn gyfreithiol yn y DU. O ran cynnyrch ffres, maen nhw'n cynnwys cnau coed, grawnfwydydd sy'n cynnwys glwten, seleri / seleriac, mwstard a ffa'r blaidd.

Hefyd, mae'r posibilrwydd o halogi bwyd yn faleisus a thwyll bwyd yn codi sydd, yn ogystal ag achosi problemau diogelwch bwyd, hefyd yn achosi twyll economaidd.

Felly pa mor ddrwg ydy pethau?

Amcangyfrifwyd yn 2015 fod un person ym mhob deg drwy'r byd, pob blwyddyn, yn mynd yn sâl o glefydau a gludir mewn bwyd. O'r 600 miliwn o bobl hyn, mae 420,000 yn marw o ganlyniad. Dyma'r amcan-niferoedd byd-eang cyntaf (rhai ceidwadol) o salwch a gludir mewn bwyd a chawsant eu cyfrifo gan Sefydliad Iechyd y Byd (WHO).

Mae'r UE yn cyhoeddi data-bas o ddigwyddiadau'n ymwneud â diogelwch bwyd. Dengys y graff isod nifer y digwyddiadau'n gysylltiedig â ffrwythau a llysiau dros y 15 mlynedd diwethaf.



Yn ôl adolygiad gwyddonol a gyhoeddwyd gan yr Asiantaeth Safonau Bwyd (FSA) yn 2020, amcangyfrifwyd fod tua 2.4m o achosion salwch bwyd yn digwydd yn flynyddol yn y DU. Mae hyn yn gynnydd o amcangyfrif 2009 o tua miliwn o achosion salwch.

Credir fod y cynnydd yn deillio'n bennaf o ddiagnosis gwell a chysylltu salwch yn well i'w ffynhonnell yn hytrach na'n gynnydd mewn salwch yn gyffredinol neu unrhyw risg newydd i iechyd y cyhoedd.

Gyda phwyslais penodol ar norofeirws mewn bwyd, penderfynodd wyddonwyr:

Mae'r FSA hefyd wedi cyhoeddi astudiaeth 5 mlynedd i faint o norofeirws sydd mewn bwyd a wnaed gan wyddonwyr yn y DU, a phapur yn adolygu a diweddarau'r broses asesu a ddatblygwyd fel rhan o'r prosiect hwnnw.

- Pob blwyddyn yn y DU, amcangyfrifir bod 380,000 o achosion o norofeirws mewn bwyd.
- Mae bwyta allan yn cyfrif am tua 37% o'r holl achosion o norofeirws mewn bwyd, a siopau tecawê am 26% o achosion.
- Mae letys penagored (manwerthu) yn cyfrif am 30% o'r achosion, mafon (manwerthu) am 4% ac wystrys (manwerthu) yn cyfrif am 3% o'r achosion.

Crynodeb

Fel y gwelwn o'r uchod, mae cynnyrch ffres yn gysylltiedig â gwenwyn bwyd a gall ladd pobl. Ond gyda'r rhagofalon iawn, gall cynnyrch ffres a dyfwch, a gynaeafwch ac a werthwch fod yn ddiogel.

Mae bwyd diogel yn creu cwsmeriaid hapus ac iach ac yn rhoi enw da i'ch busnes.

Gall gwneud pethau'n anghywir arwain at gyhoeddusrwydd gwael, dirwyon a hyd yn oed carchar.

Yn y cylchlythyr nesaf byddwn yn trafod micro-organebau mewn cynnyrch ffres a rhai ffyrdd hawdd i leihau'r risg.