Rhewi bwyd wedi’i oeri a bwyd ar dymheredd yr aer mewn sypiau

Canllawiau i fusnesau ar rewi cynhyrchion y bwriadwyd eu cyflenwi a'u gwerthu yn wreiddiol fel cynhyrchion wedi’u hoeri a chynhyrchion ar dymheredd yr aer mewn sypiau (bulk).

Mae'r canllawiau hyn ar gyfer busnesau bwyd sy'n dymuno rhewi bwyd y bwriadwyd ei gyflenwi a'i werthu’n wreiddiol fel cynhyrchion wedi’u hoeri neu rai ar dymheredd yr aer.

Mae'r canllawiau hyn yn canolbwyntio ar ddiogelwch bwyd ac yn darparu'r prif ofynion deddfwriaethol y mae'n rhaid eu bodloni wrth rewi bwyd. Y bwriad yw amlinellu darpariaethau cyffredinol y gellir eu cymhwyso i amgylchiadau unigol.

Nid yw'n bosibl darparu cyngor diffiniol ar gyfer pob sefyllfa ar b’un a ellir rhewi ac ail-rewi cynhyrchion bwyd oer a rhai ar dymheredd yr aer. Yn yr un modd, nid yw'n bosibl diffinio sut y dylid trin neu brosesu cynhyrchion o'r fath pan ddônt allan o storfa oer. Mae hyn oherwydd yr ystod eang iawn o gynhyrchion, arferion y diwydiant a gofynion diogelwch a hylendid penodol a allai fod yn berthnasol.

Bydd angen i chi ystyried y math o fwyd sydd i'w rewi. Bydd angen ystyriaethau gwahanol ar gyfer y bwydydd hynny i'w coginio ar ôl dadrewi i fwydydd 'parod i'w bwyta' sydd i'w bwyta heb gam prosesu pellach a fyddai'n lleihau'r risgiau o bathogenau.

Rhewi bwyd mewn sypiau

Yn gyffredinol, caniateir rhewi neu ail-rewi cynhyrchion bwyd wedi’u hoeri neu ar dymheredd yr aer, gan gynnwys bwyd dros ben. Mae hyn yn ddarostyngedig i'r amodau hylendid a nodir yn Rheoliad (CE) a gymathwyd 852/2004 ac, os yw'n berthnasol, Rheoliad (CE) a gymathwyd 853/2004. Disgrifir eithriadau yn yr adran gofynion deddfwriaethol.

Rhaid i chi rewi'r bwyd yn ddiogel a chynnal tymereddau oer. Mae'n annhebygol y byddai hyn yn arwain at broblemau diogelwch microbiolegol pe cynhelir prosesau dadmer, prosesu ac ail-rewi masnachol mewn ffordd reoledig. Mae hyn yn gofyn am gymhwyso cyfuniadau amser a thymheredd sy'n atal twf pathogenau yn ogystal ag amodau hylan.

Os oes gan eich busnes, eich corff masnach, neu’ch gr?p o fusnesau bartneriaeth Prif Awdurdod ar waith ar gyfer bwyd, dylech ystyried ceisio cyngor penodol gan yr awdurdod hwnnw.

Os nad oes gan eich busnes bartneriaeth Prif Awdurdod ar gyfer bwyd, efallai y bydd angen i chi drafod eich sefyllfa benodol â'ch awdurdod bwyd lleol a/neu Filfeddyg Swyddogol (OV) fel sy'n briodol.

Bydd hyn yn berthnasol iawn wrth benderfynu ar drin a phrosesu'r cynnyrch ymhellach, yn enwedig lle mae'r defnydd a fwriedir yn cael ei newid.

Newidiadau labelu

Dylech chi sicrhau bod cynhyrchion bwyd yn cydymffurfio'n llawn â'r gofynion deddfwriaethol ar gyfer labelu ac olrhain gan ystyried defnydd arfaethedig y bwyd. Mae'r rhain yn parhau i fod yn rhan annatod o sicrhau diogelwch bwyd a diogelu defnyddwyr.

Rhaid i chi labelu unrhyw fwyd wedi'i oeri neu fwyd ar dymheredd yr aer sydd i'w rewi gyda:

- dyddiad rhewi lle mae hyn yn ofynnol gan ddeddfwriaeth, er enghraifft ar gyfer cig, paratoadau cig a chynhyrchion pysgodfeydd heb eu prosesu
- cyfnod lleiaf y bydd y bwyd yn para (dyddiad ar ei orau cyn)
- manylion gweithredwr y busnes bwyd sy'n rhewi. Dylech ddisodli manylion y busnes sydd ar y pecyn a gynhyrchodd y bwyd yn wreiddiol gyda'ch enw eich hun, lle bo angen, i adlewyrchu'r newid hwn. Yna, chi sy'n gyfrifol am yr wybodaeth ar y label
- amodau ar gyfer storio, dadmer a defnyddio'r bwyd yn ddiogel. Dylech chi ddarparu cyfarwyddiadau priodol ar gyfer storio a defnyddio'r bwyd yn ddiogel, gan gynnwys cyfarwyddiadau ar ddadmer a choginio.
- enw diwygiedig y cynnyrch bwyd. Dylech chi nodi yn enw'r cynnyrch ei fod wedi'i rewi os oedd bwriad yn wreiddiol i'w roi ar y farchnad fel cynnyrch wedi'i oeri neu ar dymheredd yr aer. Cofiwch gynnwys hyn lle gallai hepgor yr wybodaeth hon gamarwain y defnyddiwr.

Pan fyddwch yn newid label y cynnyrch, rhaid i chi gymryd gofal i guddio neu ddileu'r wybodaeth wreiddiol nad yw'n gywir mwyach. Gall methu â gwneud hyn arwain at baratoi'r bwyd yn anghywir.

Cofnodion olrhain

Dylai eich cofnodion olrhain nodi pob swp (batch) o fwyd lle mae'r dyddiad para (durability date) wedi'i addasu. Dylai hyn gynnwys:

- swp
- dyddiad gwydnwch blaenorol a newydd
- dyddiad y gwnaed y newid
- rheswm dros y newid
- tystiolaeth. Rhaid i chi allu darparu tystiolaeth briodol i ddangos sut mae'r marc dyddiad gwydnwch newydd wedi'i ddilysu fel un diogel. Dylai hyn fod yn rhan o'ch System Rheoli Diogelwch Bwyd (FSMS) yn seiliedig ar astudiaeth Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol (HACCP). Os na wnaethoch chi gynhyrchu'r bwyd eich hunain, dylech chi ymgynghori â gwneuthurwr y cynnyrch. Byddant yn cadw gwybodaeth am oes silff a nodweddion pecynnu a fydd yn helpu i sefydlu'r dyddiad newydd

Gofynion rhewi

Rhaid i chi sicrhau y gall rhewgelloedd storfa oer leihau tymheredd bwydydd wedi'u hoeri i'r tymheredd craidd gofynnol o fewn cyfnod priodol o amser. Er enghraifft, i –18°C. Mae hyn er mwyn cyfyngu ar unrhyw dwf microbiolegol yn y cynnyrch bwyd, a sicrhau diogelwch bwyd.

Rhaid i fwydydd sydd â dyddiad 'defnyddio erbyn' gael eu 'rhewi' cyn diwedd y dyddiad hwnnw. Ar gyfer dyddiadau 'defnyddio erbyn' y pwynt hwyraf fyddai hanner nos ar y dyddiad a nodwyd.

Rhaid i chi ddilysu, gwirio a monitro tymereddau trwy gydol y cyfnod rhewi er mwyn sicrhau y caiff tymereddau storio priodol eu cynnal.

Bydd angen i chi hefyd asesu pa mor addas yw bwyd a deunydd pecynnu o ran eu rhewi. Bydd angen i chi benderfynu a fydd angen tynnu bwyd oddi ar baletau neu drefniadau storio eraill, er mwyn hwyluso'r broses o rewi yn diogel ac yn briodol.

Gofynion deddfwriaethol

Dylai bwyd a roddir ar y farchnad fod yn ddiogel. Dylid sefydlu proses olrhain bwyd glir ar gyfer pob cam o'r broses gynhyrchu, prosesu a dosbarthu. Mae hyn yn unol â Rheoliad (CE) a gymathwyd Rhif 178/2002.

Mae'n ofynnol i fusnesau bwyd weithredu system rheoli diogelwch bwyd yn seiliedig ar egwyddorion HACCP ac arfer hylan da; ac i gynnal uniondeb y gadwyn oer. Mae hyn yn unol â Rheoliad (CE) a gymathwyd Rhif 852/2004.

Mae gofynion sy'n ymwneud â storio cynhyrchion sy’n dod o anifeiliaid pan fyddant wedi'u rhewi yn cael eu deddfu yn Rheoliad (CE) a gymathwyd Rhif 853/2004. Mae hyn yn cynnwys y gofynion hyn:

- Mewn sefydliadau cymeradwy, gellir rhewi cig cyn belled â’ch bod yn bodloni gofynion hylendid Rheoliad (CE) a gymathwyd 853/2004 yr UE a ddargedwir, gan gynnwys y gofynion ar gyfer gwybodaeth benodol ar gyfer bwyd wedi'i rewi sy’n dod o anifeiliaid yn Adran IV, Atodiad II; ar gyfer rhewi a storio cig ffres yn Adrannau I i IV, Atodiad III ac ar gyfer briwgig, paratoadau cig a chig wedi'i wahanu'n fecanyddol yn Adran V, Atodiad III. Rhaid rhewi cig ffres sydd i’w rewi heb oedi gormodol.
- Gellir rhewi briwgig, paratoadau cig a chig wedi’i wahanu’n fecanyddol ond ni ellir eu hail-rewi ar ôl eu dadmer.
- Cyn y pwynt pan fydd y label manwerthu yn cael ei roi ar fwydydd wedi'u rhewi sy'n dod o anifeiliaid, mae angen i chi sicrhau bod gwybodaeth ar gael i'r busnes y mae'r bwyd yn cael ei gyflenwi iddo a'r awdurdod cymwys perthnasol mewn perthynas â’r dyddiad cynhyrchu a’r dyddiad rhewi, lle mae'n wahanol i’r dyddiad cynhyrchu.

Rhaid i fusnesau bwyd ddarparu gwybodaeth berthnasol gan gynnwys gwybodaeth am wydnwch, storio a defnyddio’r bwyd yn ddiogel. Mae hyn yn unol â Rheoliad (CE) a gymathwyd Rhif 1169/2011. Mae hyn yn cynnwys y gofynion hyn:

- Ar ôl y dyddiad ‘defnyddio erbyn’, bernir bod bwyd yn anniogel yn unol ag Erthygl 14(2) i (5) o Reoliad (CE) a gymathwyd Rhif 178/2002.
- Rhaid peidio â gwerthu, cyflenwi na storio bwyd sydd wedi mynd heibio’r dyddiad 'defnyddio erbyn'. Mae'r Rheoliad hwn yn darparu hyblygrwydd er mwyn caniatáu i fusnesau bwyd newid dyddiad para bwyd, ond dim ond pan nad yw'r addasiad yn camarwain y defnyddiwr terfynol, yn lleihau lefel diogelu’r defnyddiwr, neu'n atal y defnyddiwr rhag gwneud dewis gwybodus.
- Rhaid i chi beidio â newid ar ei ben ei hun heb ddilysiad priodol i ddangos na fydd ymestyn y dyddiad 'defnyddio erbyn' yn cynyddu'r risg i'r defnyddiwr.