

Taflen ffeithiau: Rheoliadau Deunyddiau Bwyd sydd wedi'u Rhewi'n Gyflym 2007



ASIANTAETH
SAFONAU
BWDYD

Pwy ddylai ddarllen y daflen hon?

Mae'r rheolau hyn yn berthnasol i bob busnes sy'n cynhyrchu, yn cludo (gan gynnwys ar reilffyrdd), yn storio neu'n gwerthu deunyddiau bwyd sydd wedi'u rhewi'n gyflym (DBRhG). Dim ond i DBRhG sydd â 'wedi'u rhewi'n gyflym' ar y label (sy'n ddewisol) y mae'r rheolau hyn yn berthnasol. Nid ydynt yn berthnasol i hufen iâ neu iâ bwydwy.

Prif ofynion

Rheolau newydd:

- Rhaid i'r holl gyfarpar monitro tymheredd **NEWYDD** a ddefnyddir i gludo, cadw mewn warws a storio DBRhG gydymffurfio â safonau Ewropeaidd (EN12830, EN13485 ac EN13486) o 1 Ionawr 2006.
- Gellir parhau i ddefnyddio cyfarpar a osodwyd cyn 1 Ionawr 2006 tan 31 Rhagfyr 2009, ar yr amod ei fod yn cydymffurfio â'r rheolau blaenorol. Rhaid i'r holl gyfarpar fodloni safonau Ewropeaidd o 1 Ionawr 2010.
- Mae'r rheolau ar fonitro tymheredd yn berthnasol i DBRhG a gludir ar reilffyrdd o 1 Ionawr 2006.
- Rhaid i fusnesau gadw pob dogfen berthnasol sy'n profi bod cyfarpar yn bodloni'r safon(au) Ewropeaidd perthnasol.

Rheolau cyfredol:

- Rhaid i DBRhG gael eu gwneud o fwyd sy'n ddiogel, yn ddilys ac o ansawdd gwerthadwy sy'n addas i'w fwyta gan bobl.
- Rhaid bod y bwyd wedi'i rewi ac wedi croesi'r parth crisialu mwyaf cyn gynted â phosibl ar gyfer cynnyrch o'r fath.
- Dim ond aer, nitrogen neu garbon deuocsid y gellir eu defnyddio fel y cyfrwng cryogenig sy'n dod i gysylltiad â'r bwyd.
- Rhaid i dymheredd y sefydlogydd thermol fod yn -18°C neu'n oerach. Rhaid cadw at y tymheredd hwn ac eithrio am gyfnodau byr yn ystod y broses gludo (gan gynnwys dosbarthu lleol) lle gall y tymheredd gyrraedd -15°C , neu pan fydd y cynnyrch yng nghypryddau arddangos manwerthwyr, lle gall gyrraedd -12°C .
- Rhaid i'r bwyd gael ei bacio ymlaen llaw er mwyn atal halogi a dihydradu. Rhaid i'r bwyd gael ei gadw yn y deunydd pacio nes iddo gael ei roi ar y farchnad, er enghraifft rhaid cadw pysgod wedi'u rhewi'n gyflym yn eu deunydd pacio nes iddynt gael eu harddangos i'w gwerthu.
- Rhaid i fusnesau nodi dyddiad y cofnodion tymheredd a'u cadw am o leiaf flwyddyn, yn dibynnu ar natur ac oes silff y DBRhG.

Eithriadau

Mae eithriadau yn dal i fod yn berthnasol ar gyfer monitro tymheredd yr aer pan fydd DBRhG yng nghypryddau arddangos manwerthwyr ac wrth ddsbarthu'n lleol. Dan yr amgylchiadau hyn rhaid defnyddio o leiaf un thermometr y gellir ei weld yn hawdd er mwyn mesur tymheredd yr aer. Ar gyfer cypyrddau arddangos manwerthwyr **AGORED**, rhaid marcio llinell i nodi lefel uchaf y llwyth yn glir a rhaid i'r thermometr fesur tymheredd yr aer wrth y llinell hon wrth yr ochr lle mae'r aer yn dychwelyd. Ni ddylid llenwi'r cwpwrdd uwchlaw'r llinell hon.

Mae'r eithriad ar gyfer cyfleusterau storio oer llai na 10m^3 o faint ar gyfer stoc mewn siopau manwerthu wedi parhau hefyd. Mewn achosion o'r fath, mae'r rheolau yn caniatáu i dymheredd yr aer gael ei fesur gan un thermometr y gellir ei weld yn hawdd.

Pan fo'r eithriadau uchod yn berthnasol, nid yw'n ofynnol cadw cofnodion o'r tymheredd.

Labelu

Yn ogystal â chydymffurfio â gofynion labelu arferol, rhaid i DBRhG sydd i'w masnachu felly i'r defnyddiwr terfynol neu arlwywr gynnwys y canlynol ar y label:

- 'Wedi'i rewi'n gyflym' ('Quick frozen').
- Dyddiad yn nodi oes y cynnyrch – dyddiad 'ar ei orau cyn' ('best before').
- Yr amser storio hiraf sy'n cael ei argymhell.
- Y tymheredd neu'r cyfarpar y dylid ei ddefnyddio i'w storio.
- Marc llwyth neu swp.
- Geiriau fel 'peidiwch ag ail-rewi ar ôl dadrewi' ('do not refreeze after defrosting').

Rhaid i'r canlynol fod ar labl DBRhG sydd am gael eu prosesu ymhellach:

- 'Wedi'i rewi'n gyflym' ('Quick frozen').
- Marc llwyth neu swp.
- Enw (neu enw busnes) a chyfeiriad y gweithgynhyrchwr neu'r Paciwr, neu werthwr yn yr UE.

Cefndir

Mae Rheoliadau Deunyddiau Bwyd sydd wedi'u Rhewi'n Gyflym 2007¹ yn disodli Rheoliadau Deunyddiau Bwyd sydd wedi'u Rhewi'n Gyflym 1990. Eu diben yw diogelu ansawdd DBRhG. Mae yna ddeddfau eraill sy'n ymdrin â diogelwch, labelu mwy cyffredinol a gofynion sy'n berthnasol i gynhyrchion penodol. Nid yw'r daflen hon yn trafod y rheolau hynny.

Mae llawer o'r rheolau cyfredol ar DBRhG yn parhau, gan gynnwys rheolau i swyddogion gorfodi ynghylch samplu a dadansoddi tymheredd. Mae darpariaethau gorfodi a chosbi ar gyfer rheolau'n ymwneud â chyfarpar monitro tymheredd yn newydd, ac fe'u nodir yn Rheoliad y CE 37/2005².

Rheoliadau ar gyfer swyddogion gorfodi

Os oes sail resymol i gredu nad yw DBRhG wedi'u cadw ar y tymheredd cywir, rhaid archwilio'r DBRhG a'r tymheredd ymhellach. Mae'r gweithdrefnau penodol ar gyfer hyn wedi'u cynnwys yn y Cod Ymarfer ar gyfer Cyfraith Bwyd a'r Canllawiau Ymarfer cysylltiedig ar gyfer Cymru, Lloegr, yr Alban a Gogledd Iwerddon.

Gwybodaeth bellach

Am fwy o fanylion cysylltwch â'r:

Gangen Safonau a Chynaliadwyedd

Yr Asiantaeth Safonau Bwyd

Ffôn: 020 7276 8154

Mae'r daflen ffeithiau hon hefyd ar gael ar wefan yr Asiantaeth yn:

food.gov.uk/aboutus/publications/labpublications/

1 Rheoliadau Deunyddiau Bwyd sydd wedi'u Rhewi'n Gyflym (Lloegr) 2007 (SI 2007 Rhif 191), ISBN: 978-0-11-075716-2; Rheoliadau Diwygio Deunyddiau Bwyd sydd wedi'u Rhewi'n Gyflym (Yr Alban) 2007 (SSI 2007 Rhif 106), ISBN: 978-0-11-071829-3; Rheoliadau Deunyddiau Bwyd sydd wedi'u Rhewi'n Gyflym (Cymru) 2007 (WSI 2007 Rhif 389 (C.40)), ISBN: 0-11-091505-4; Rheoliadau Deunyddiau Bwyd sydd wedi'u Rhewi'n Gyflym (Rhif 2) (Gogledd Iwerddon) 2007 (SR 2007 Rhif 110), ISBN: 978-0-337-96884-6. (Mae'r holl reoliadau ar gael yn: www.opsi.gov.uk)

2 Rheoliad y Comisiwn (CE) Rhif 37/2005, OJ L 10/18-19, 13.1.2005.