

Bwydydd wedi'u hoeri a becynnwyd dan wactod: Lleihau'r risg o *Clostridium botulinum*



FOOD
STANDARDS
AGENCY

Pwy ddylai ddarllen hwn?

- Os ydych yn gwneud, yn ail-becynnu neu'n gwerthu bwydydd wedi'u hoeri a becynnwyd mewn atmosffer addasedig neu dan wactod (VP/MAP), a'ch bod am bennu oes silff o fwy na 10 diwrnod, dylech ddilyn yr argymhellion yn y daflen hon.
- Bydd y daflen hon yn eich helpu i atal tyfiant *Clostridium botulinum* ac yn eich helpu i ddangos beth i'w wneud er mwyn cynhyrchu bwyd yn ddiogel a chydymffurfio â rheoliadau hylendid bwyd.

Pa risgiau diogelwch bwyd sy'n gysylltiedig â bwydydd VP a MAP?

- Er bod technegau VP/MAP yn gyffredinol yn cynyddu oes silff bwydydd wedi'u hoeri drwy sugno'r aer allan, gallai rhai bacteria, gan gynnwys *C. botulinum*, dyfu o hyd.
- Gall *C. botulinum* gynhyrchu tocsin niweidiol iawn a all achosi ffurf angheuol ar wenwyn bwyd. Fe'i geir yn gyffredinol yn yr amgylchedd fel sborau a gallai fod mewn bwyd. Gall tynnu aer o becynnau bwyd alluogi'r sborau hyn i dyfu a chreu tocsinau.
- Rhaid rhoi rheoliadau ar waith o ran bwydydd wedi'u hoeri VP/MAP, drwy gydol oes silff y cynnyrch, er mwyn lleihau'r risg o'r bacteriwm hwn yn tyfu a chynhyrchu tocsin.
- Cofiwch ystyried risgiau eraill, fel *Listeria monocytogenes*, wrth bennu oes silff ar gyfer bwydydd VP/MAP.

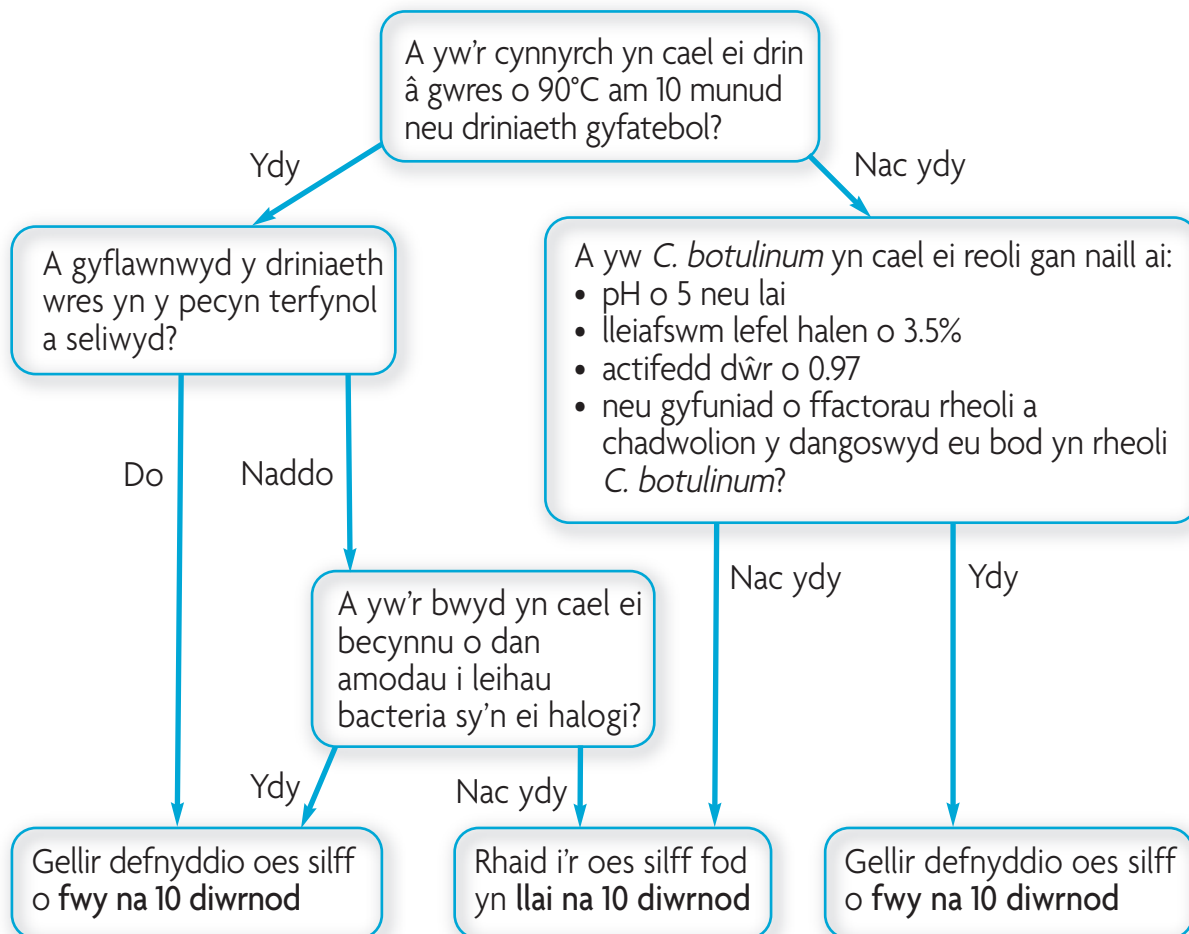
Sut y gellir lleihau'r risg o *Clostridium botulinum*?

- O dan 3°C ni fydd bacteria niweidiol, fel *C. botulinum*, yn tyfu.
- Argymhellir uchafswm o 10 diwrnod o oes silff ar gyfer bwydydd VP/MAP sydd wedi'u storio ar 3-8°C, os na ddefnyddir rheolaethau eraill.
- Ar gyfer oes silff o fwy na 10 diwrnod, yn ogystal â thymreddau oeri, dylid defnyddio'r rheolaethau canlynol, naill ai ar eu pen eu hunain neu mewn cyfuniad:

- ◆ **triniaeth wres o 90°C am 10 munud**, neu gyfuniad o amser a thymheredd sy'n ddigonol i ladd sborau *C. botulinum*. Rhaid cyrraedd hwn yn y rhan sy'n cymryd hiraf i dwymo, e.e. yng nghanol y bwyd
- ◆ **pH o 5 neu lai** ym mhob rhan o'r bwyd. Mae bwydydd sy'n cynnwys cig neu fraster yn anodd iawn i'w hasideiddio yn gyson a dylid cymryd gofal ychwanegol
- ◆ **lleiafswm lefel halen o 3.5%** yn y rhannau dŵr ym mhob rhan o'r bwyd
- ◆ **actifedd dŵr o 0.97 neu lai** ym mhob un o gyfansoddion y bwyd
- ◆ **gellir defnyddio cyfuniad o'r ffactorau rheoli** ar lefelau is neu gyda ffactorau cadw eraill, fel nitraid. Ond, rhaid dangos bod y rhain yn ddiogel gan ddefnyddio cyngor gwyddonol arbenigol.

Gall y dulliau hyn fod yn anodd eu cyflawni ac argymhellir eich bod yn ceisio cyngor arbenigol gan, er enghraifft, gymdeithas ymchwil bwyd. Siaradwch â'ch awdurdod lleol i gael rhagor o wybodaeth.

Oes silff bwydydd VP/MAP wedi'u hoeri: lleihau'r risg o *C. botulinum*



Gall yr oes silff gael ei ymestyn ar ôl prosesu ymhellach?

Ail-lapio bwydydd VAP/MAP: Os caiff cynnyrch VP/MAP ei ddadlapio er mwyn ei sleisio neu ei rannu ac yna'i ail-lapio fel cynnyrch VP/MAP, ni ddylid ymestyn yr oes silff y tu hwnt i oes silff y cynnyrch VP/MAP gwreiddiol.

Bwydydd VP/MAP fel cynhwysion: Pan ddefnyddir bwydydd VP/MAP fel cynhwysion mewn cynhyrchion eraill, ni ddylid ymestyn yr oes silff y tu hwnt i oes silff y cynhwysion gwreiddiol, oni bai ei fod wedi cael triniaeth sy'n ddigon i ladd y bacteria niweidiol neu ei atal rhag tyfu.

Gwybodaeth bellach

- Canllawiau ar ddiogelwch ac oes silff y bwydydd wedi'u hoeri a becynnwyd dan wactod ac mewn atmosffer addasedig mewn perthynas â *C. botulinum* nad yw'n broteolytig. *Canllawiau technegol ar fwydydd VP/MAP (Saesneg yn unig).*
food.gov.uk/foodindustry/guidancenotes/foodguid/vacpac
- Hylendid bwyd – canllaw i fusnesau. *Canllaw cyffredinol ar y rheoliadau hylendid bwyd.*
food.gov.uk/aboutus/publications/pubsminority/welsh
- Pecynnau rheoli diogelwch bwyd. *Canllawiau ymarferol ar systemau rheoli diogelwch bwyd (Saesneg yn unig).*
food.gov.uk/foodindustry/regulation/hygleg/hyglegresources