

# Adroddiad Gwyddoniaeth y Prif Gynghorydd Gwyddonol

Rhifyn saith: Y Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd



Asiantaeth  
Safonau  
Bwyd  
food.gov.uk



“Mae'r Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd (CSHB) wedi bod yn ddatblygiad arwyddocaol ym maes diogelwch bwyd ac yn un sydd wedi arwain at fanteision pendant i ddefnyddwyr ar hyd a lled y wlad. Mae'r cynllun hwn wedi rhoi grym i bobl, a'u helpu i ddewis bwyta mewn busnesau gyda sgoriau uwch. Yn ei dro, mae hyn wedi rhoi hwb i fwytai a busnesau bwyd eraill godi safonau hylendid er mwyn denu mwy o gwsmeriaid.

Ym mis Medi 2017, roedd 67% o fusnesau gyda sgôr yn cyrraedd y safon uchaf o '5 – da iawn'. Ers ei gwneud yn orfodol i arddangos Sgoriau Hylendid yng Nghymru, mae busnesau gyda sgôr o '5' wedi cynyddu 21 pwynt canran.

Mae'r cynnydd hwn wedi bod yn galonogol. Mae hefyd wedi bod yn galonogol gweld bod ein gwaith ymchwil wedi cysylltu sgoriau uwch â lefelau is o ficrobau mewn busnesau bwyd, sydd yn y pen draw yn lleihau risgiau salwch a gludir gan fwyd i ddefnyddwyr.

Mae arddangos gorfodol wedi bod yn llwyddiant yng Nghymru a Gogledd Iwerddon ac rwy'n falch bod yr Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB) yn parhau i ymrwymo i wireddu'r manteision hyn yn Lloegr. Bydd hyn yn dda i ddefnyddwyr a busnesau sy'n cyrraedd safon uchel. Bydd hefyd yn ffordd arall o ysgogi busnesau sydd â safonau is i wella.”

**Yr Athro Guy Poppy,**  
Prif Gynghorydd Gwyddonol yr ASB



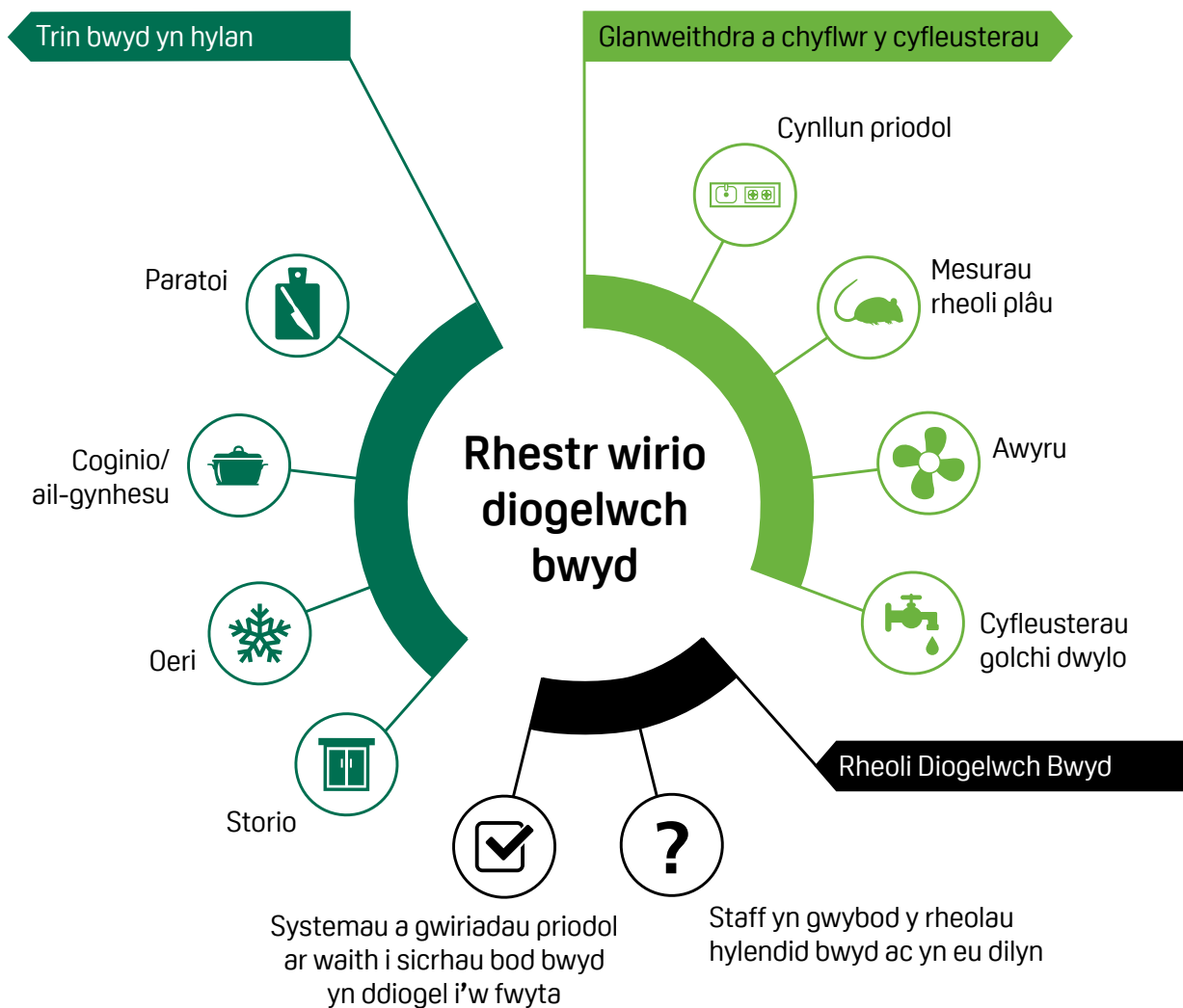
## Beth yw'r Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd?

Mae'r Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd (CSHB)<sup>1</sup> yn rhoi gwybodaeth am safonau hylendid mewn busnesau bwyd sy'n darparu bwyd yn uniongyrchol i'r cyhoedd, fel bwytai, tafarndai, caffis, siopau tecawê, gwestai yn ogystal ag archfarchnadoedd a siopau bwyd eraill. Mae'n cymryd canlyniadau arolygiadau hylendid bwyd swyddogol ac yn eu cyhoeddi'n gyhoeddus mewn ffordd y gall defnyddwyr eu gweld yn hawdd.

Mae hyn yn golygu y gall pobl wneud dewisiadau gwybodus wrth fwyta allan mewn tafarn, cafffi, neu siop decawê neu wrth brynu bwyd o archfarchnad neu siopa fwyd arall. Drwy roi'r grym i bobl yn y fath fodd, y nod yw newid ymddygiadau mewn busnesau i godi safonau hylendid ac, yn ei dro, lleihau nifer yr achosion o salwch a gludir gan fwyd. Mae hefyd yn cydnabod busnesau gyda safonau da ac yn eu hannog i'w cynnal.

## Sut mae'r CSHB yn gweithio?

Caiff arolygiadau hylendid bwyd eu cynnal gan dimau bwyd awdurdodau lleol ac mae'r sgoriau yn rhoi gwerth ychwanegol i'r arolygiadau diogelwch bwyd swyddogol hyn. Mae'r sgoriau yn seiliedig ar dri maes sy'n hanfodol i ddiogelwch bwyd a gaiff eu hasesu yn ystod yr arolygiad:



1. Mae cynllun gwahanol gydag amcanion tebyg – y Cynllun Gwybodaeth am Hylendid Bwyd – ar waith yn yr Alban

Caiff y sgoriau ar gyfer pob elfen eu cyfuno i roi sgôr rhwng 0 a 5. Dylai pob busnes, boed yn rhan o gadwyn stryd fawr genedlaethol neu'n gaffi bach lleol, allu cyrraedd sgôr o '5 – da iawn', gan fod hyn yn dangos eu bod yn cydymffurfio â chyfraith bwyd. Mae pob sgôr yn seiliedig ar safonau cyson ac yn defnyddio'r un brandio fel bod modd adnabod y '5' yn hawdd a'i fod yn golygu'r un peth yng Nghaerdydd, Caeredin, Cumbria neu Coleraine.

## Mae pob sgôr yn seiliedig ar safonau cyson ac yn defnyddio'r un brandio.

Caiff sgoriau eu dyfarnu i bob sefydliad sy'n cyflenwi bwyd yn uniongyrchol i ddefnyddwyr. Mae hyn yn cynnwys ysgolion, ysbytai, cartrefi gofal a ffreuturau cwmnïau, yn ogystal ag archfarchnadoedd, bwytai, siopau tecawê, tafarndai a gwestai. Yng Nghymru, mae'r cynllun hefyd yn cynnwys busnesau 'masnach i fasnach', megis gweithgynhyrchwyr.

Mae busnesau yn cael sticer i'w arddangos ac mae eu sgôr hefyd yn cael ei chyhoeddi ar wefan y CSHB [food.gov.uk/sgoriau](http://food.gov.uk/sgoriau)

Bydd y busnesau hynny sy'n perfformio'n well ac sy'n arddangos sgoriau i gwsmeriaid yn creu elfen gystadleuol ac yn codi'r safonau yn uwch.

Nod y cynllun yw bod pobl yn defnyddio'r sgoriau ac yn ystyried yr wybodaeth am hylendid wrth wneud penderfyniadau o ran prynu bwyd, gan osgoi'r sefydliadau hynny sydd â safonau is ac ysgogi gweithredwyr busnesau i wella eu safonau hylendid. Law yn llaw â hyn, roeddem ni'n rhagweld y byddai'r safleoedd hynny sy'n perfformio'n well yn arddangos eu sgoriau hylendid i gwsmeriaid ac y byddai cystadleuaeth rhwng gweithredwyr busnesau bwyd yn codi'r safonau yn uwch. Byddai lefelau cydymffurfio uwch â safonau hylendid bwyd yn arwain at ostyngiad mewn salwch a gludir gan fwyd<sup>2</sup>.

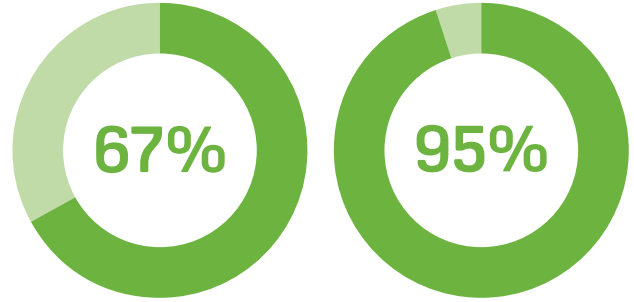
## Sticeri'r CSHB



<sup>2</sup> Dyluniad gwerthuso ar gyfer y Cynlluniau Sgorio Hylendid Bwyd

## Effaith y Cynllun

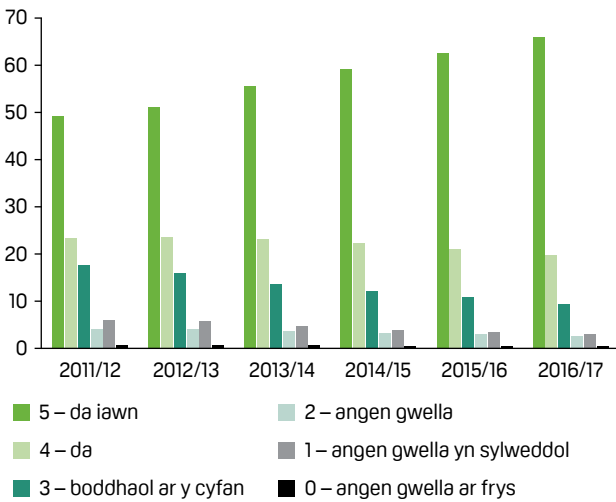
Ers cyflwyno'r CSHB, mae safonau hylendid bwyd wedi parhau i wella. Ym mis Medi 2017, roedd 67% o fusnesau gyda sgôr yn cyrraedd y safon uchaf o '5 – da iawn' gyda 95% o fusnesau yn cael sgôr o '3 – boddhaol ar y cyfan', neu uwch.



Safon uchaf  
'5 – da iawn'

'3 – boddhaol ar y  
cyfan' neu uwch

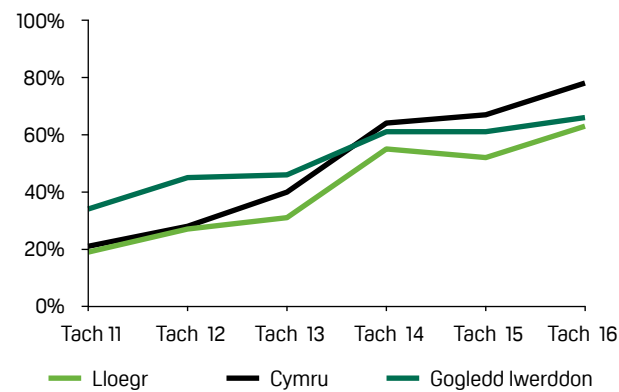
## Canran y busnesau bwyd yn ôl sgoriau



Yn Lloegr (ac yng Ngogledd Iwerddon cyn gwneud arddangos sgoriau yn orfodol), dim ond y busnesau hynny gyda sgoriau uwch oedd yn debygol o arddangos eu sticeri mewn lle gweladwy. Ers gwneud arddangos sgoriau yn orfodol yng Nghymru, mae cynnydd sylweddol wedi bod o ran lefelau arddangos ar draws pob sgôr, gan wella tryloywder i ddefnyddwyr yng Nghymru.

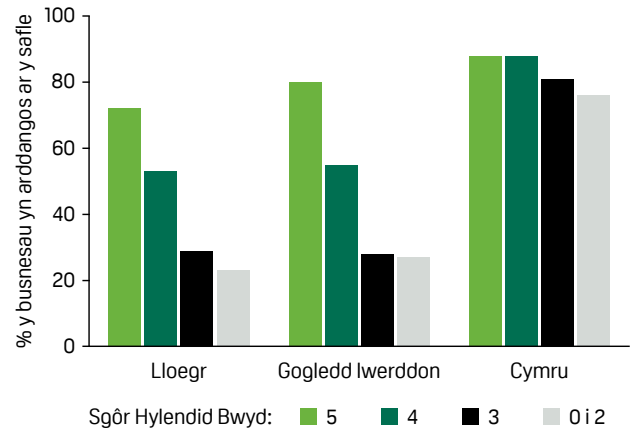
Mae astudiaethau yn dangos ymwybyddiaeth gynyddol o'r Cynllun Sgorio:

## Ymwybyddiaeth defnyddwyr



Sail tracio defnyddwyr y CSHB: Holl ymatebwyr, y DU

## Cyfraddau arddangos y CSHB (2015/16)



Mae canran y bobl sy'n nodi eu bod yn 'defnyddio' sgoriau yn aml neu weithiau i wneud penderfyniad o ran ble i fwyta neu brynu bwyd wedi cynyddu. Mae'r ymchwil diweddaraf yn dangos bod 44% o ymatebwyr yn edrych ar y sgôr hylendid cyn penderfynu prynu bwyd o sefydliad, ac yn gwneud hynny amlaf drwy edrych ar y sticer sy'n cael ei arddangos yn ffenestr neu ddrws y busnes (62%).

## ASTUDIAETHAU ACHOS:

Dangosodd ymchwil a gyhoeddwyd yn 2016<sup>3</sup> mai'r prif reswm bod busnesau yn arddangos eu sgoriau oedd i roi sicrwydd i ddefnyddwyr o safonau hylendid y busnes. Nododd gweithredwyr busnesau bwyd a oedd yn arddangos eu sgôr o '5 – da iawn' ei fod yn cael effaith gadarnhaol ar eu busnes – Cymru (56%), Lloegr (45%) a Gogledd Iwerddon (56%). I'r rheiny nad oedd yn arddangos yn Lloegr, y rhesymau a nodwyd amlaf oedd y ffaith fod gan y busnes sgôr isel ac nad oedd yn orfodol ei harddangos.

Roedd 86% o fusnesau a gyfwelwyd yng Nghymru yn teimlo'n gadarnhaol am y gofyniad cyfreithiol yng Nghymru i fusnesau arddangos sticeri eu sgoriau mewn lle amlwg ar eu safle. Dyma rai o'r sylwadau:

Mae Sgoriau Hylendid Bwyd yn bwnc poblogaidd ymhlith y cyfryngau rhanbarthol. Mae straeon yn aml yn tynnu sylw at fusnesau sydd â sgoriau is ond mae nifer o straeon newyddion da hefyd wedi'u cyhoeddi. Mae'r rhain yn tynnu sylw at fusnesau sydd wedi cael sgoriau is ond sydd wedi ymdrechu i gynyddu eu sgoriau i 4 neu 5 er mwyn ail-ennill eu cwsmeriaid a'u henw da. Er enghraifft:

- Soniodd rheolwr tafarn yng Ngogledd Ddwyrain Lloegr iddo gael sgôr o '0 – angen gwella ar unwaith': **“Fe ges i andros o siom pan ddaeth yr arolygwyr i mewn a dweud nad oedden ni'n cyrraedd y safon. Nid oedd ein cogydd ar y pryd mor gymwys ag yr oedden ni wedi'i feddwl, ond rydym ni**

“

**Does gen i ddim problem yn ei arddangos. Mae'n cael effaith dda ar fy musnes.**

**Mi fuaswn i'n dweud ei fod wedi helpu busnesau bach fel ni cryn dipyn. Mae'n beth da iawn i'w gael.**

**Dwi'n meddwl ei fod yn wych. Syniad da iawn. Mae'r cwsmer yn gwybod ei fod yn bwyta mewn amgylchedd diogel.**

**Syniad gwych gan eich bod chi'n gwybod beth yr ydych chi'n ei brynu. Mae'n rhoi eglurder i gwsmeriaid, rydych chi'n gwybod eich bod chi'n profi glânweithdra o safon ac mae'n cael gwared ar 'gowbois' gan na fyddai pobl yn ystyried mynd i rywle sydd â sgôr o 1.**

”

**wedi mynd ati i roi newidiadau sylweddol ar waith. Mae gennym ni dîm o staff newydd hefyd sy'n cael eu hyfforddi'n rheolaidd a dydyn nhw ddim yn gadael y gwaith tan eu bod wedi cynnal yr holl wiriadau yn y gegin.”**

- Bellach, mae gan y dafarn sgôr o '5 – da iawn' a dywedodd y rheolwr **“Rydym ni ar ben ein digon ein bod ni ar y trywydd iawn unwaith eto. Gyda'r newidiadau rydym ni wedi'u rhoi ar waith, rydym ni wedi mynd ymhell tu hwnt i'r argymhellion a roddwyd i ni a byddwn yn parhau i weithio er mwyn sicrhau bod y dafarn yn cyrraedd ac yn rhagori ar y safonau yr ydym ni a'n cwsmeriaid yn eu disgwyl”.**

3 Arddangos sgoriau hylendid bwyd ar safleoedd busnesau bwyd

- Roedd perchnogion newydd siop decawê yn falch o gymryd awennau busnes da. Fodd bynnag, fe gafodd y siop y sgôr isaf o '0 – angen gwella ar frys' yn ei arolygiad cyntaf. Penderfynodd y perchnogion bod angen i bethau newid ac ar ôl rhoi newidiadau ar waith, fe gawsant sgôr o '5' yn eu harolygiad nesaf. Meddai'r

perchennog **“Ein cwsmeriaid yw ein blaenoriaeth. Erbyn hyn, rydw i 99% yn sicr bod pob aelod o staff yn gwybod popeth sydd ei angen arnynt er mwyn cynnal y safonau uchaf posibl. Nid yw'n syniad mewn llyfr yn unig – mae'n rhywbeth maent yn ei wneud bob dydd.”**

Roedd gwaith ymchwil a gynhaliwyd gan y Sefydliad Astudiaethau Polisi yn cynnwys nifer o astudiaethau achos o fusnesau<sup>4</sup>. Roedd safbwyntiau cadarnhaol o'r cynllun yn cynnwys: y gred ei fod yn 'deg' ac yn 'ddefnyddiol'; mae'n rhoi arweiniad clir ar sut i wella; mae'n gwneud i fusnesau 'ymdrechu'n galetach' a thrwy hynny, mae safonau yn codi; mae'n codi ymwybyddiaeth o faterion hylendid; mae'n 'ysgogiad' ychwanegol i fusnesau gynnal safonau hylendid uchel.



Roedd rhywfaint o gydberthynas rhwng sgôr y busnes a'u barn am y cynllun, hynny yw roedd gan y rheiny oedd â sgôr o 4 neu 5 farn fwy cadarnhaol o'r cynllun ac roedd safbwyntiau negyddol am y cynllun yn dueddol o godi pan nad oedd busnesau bwyd yn teimlo bod eu sgôr yn deg.

- Roedd strwythur cynyddol y Sgoriau Hylendid yn cael ei ystyried fel rhywbeth i ymdrechu tuag ato, fel yr esboniodd rheolwr caffi (oedd â sgôr o 1), **“mae'r cynllun yn gwneud i chi eisiau gwneud yn dda, yn arbennig gyda'r sgoriau gan eich bod chi eisiau cael sgôr dda”**.
- Esboniodd perchennog siop 'sgod a 'sglods (oedd â sgôr o '5'), bod y Cynllun Sgorio yn rhoi pwysau ar fusnesau a oedd yn perfformio'n wael yn yr ardal: **“maen nhw [busnesau bwyd sy'n cael eu rhedeg yn wael] yn rhoi gwenwyn bwyd i bobl felly mae pobl angen gwybod ble i osgoi”**.
- Dywedodd perchennog siop frechdanau gyda sgôr o '4 – da' **“Mi fuaswn i'n dweud na fydden ni wedi gweld unrhyw welliant [mewn busnes] ... Ni fyddai pobl yn rhoi'r gorau i ddod yma petaen ni wedi cael sgôr o 3, sy'n dderbyniol, byddai 4 yn cael ei ystyried i fod yn dda a 5 fel rhywbeth gwych, ac os oes gan eich cegin sgôr o un neu ddau, yn amlwg fe fydddech chi'n gweld nifer y cwsmeriaid yn gostwng”**.
- Yn gyffredinol, nid oedd y rheiny gyda sgôr o '3' yn hapus gyda'r canlyniad. Cafodd y sgôr ei disgrifio i fod 'fymryn yn llym' mewn un achos.

4 Gwerthuso'r Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd a'r Cynllun Gwybodaeth am Hylendid Bwyd yn yr Alban: Cam 2 o ran Gwerthuso'r Broses – Adroddiad Terfynol

Dangosodd grwpiau ffocws defnyddwyr a gynhaliwyd fel rhan o waith ymchwil gan y Sefydliad Astudiaethau Polisi bod pobl yn aml yn dibynnu ar eu gwybodaeth synhwyrol eu hunain i feirniadu safonau hylendid bwyd wrth fwyta allan, gan gynnwys: arogl, edrychiad a naws gyffredinol (e.e. lloriau gludiog dan draed).

Gwybodaeth synhwyrol mae pobl yn ei defnyddio i feirniadu safon bwyd



Arogl



Ymddangosiad  
cyffredinol



Naws

Roedd yr hyn yr oeddent yn ei weld yn arbennig o bwysig, felly roedd ymatebwyr yn nodi bod yn well ganddynt geginau lle'r oeddent yn gallu gweld i mewn iddynt, er mwyn gallu beirniadu'r safonau hylendid. Yn gyffredinol, roedd gwybodaeth am hylendid yn rhywbeth gwerthfawr i'r rheiny a oedd yn cymryd eu hamser i wneud penderfyniadau am fwyta, ar gyfer achlysur arbennig er enghraifft neu mewn manau anghyfarwydd (ar wyliau neu mewn busnesau newydd) neu pan fo'r criw sy'n bwyta yn cynnwys pobl agored i niwed, fel plant ifanc neu rai gyda phroblemau iechyd.

Roedd gwybodaeth am hylendid yn rhywbeth gwerthfawr i'r rheiny a oedd yn cymryd eu hamser i wneud penderfyniadau am fwyta.

Roedd hylendid bwyd hefyd yn cael mwy o flaenoriaeth gan y rheiny a oedd wedi cael profiadau gwael fel gwenwyn bwyd, a gan y bobl a oedd wedi disgrifio eu hunain i fod yn llym iawn am lanweithdra yn eu cartref. Hefyd, roedd disgwyliad y dylai safon yr hylendid bwyd (a'r sgoriau) fod yn uchel waeth pa fath o fusnes ydyw.

Roedd defnyddwyr yn cefnogi ac yn croesawu'r CSHB mewn egwyddor, gan gydnabod ei fod yn ffordd ddefnyddiol a gwrthrychol i nodi safonau hylendid bwyd yn lle asesiadau yn seiliedig ar eu hargraff eu hunain o fusnes **“Fel cwsmer, rydych chi'n dod i'ch casgliad eich hun ar b'un a yw lle yn lân ai ddim, ar bethau eithaf arwynebol fel ydy'r carped yn edrych yn lân”**. Roedd y CSHB yn cael ei weld fel ffordd ddefnyddiol o hyrwyddo ymwybyddiaeth y cyhoedd o hylendid bwyd tu allan i'r cartref. Cafodd y cynlluniau eu croesawu'n frwd gan rai: **“Mae'n beth da iawn, mae'n syniad gwych.”**

Os nad oedd busnes bwyd yn arddangos sticer y Cynllun Sgorio mewn lle amlwg pan oedd busnesau eraill yn gwneud hynny, dywedodd cwsmeriaid y byddant yn amau'r safonau hylendid ac yn ystyried opsiynau eraill.



## Effaith y CSHB o ran codi safonau hylendid bwyd

Cafodd NatCen Social Research ei gomisiynu gan yr ASB i archwilio effaith y CSHB a Chynllun yr Alban ar lefelau cydymffurfio busnesau â chyfraith hylendid bwyd<sup>5</sup>.

Cafodd effaith y CSHB ar safonau hylendid ei hasesu drwy ddefnyddio techneg ystadegol o'r enw 'gwahaniaeth mewn gwahaniaeth' (*difference-in-difference*). Yn syml, cymharu data dau grŵp o awdurdodau lleol tebyg: un grŵp a oedd wedi cyflwyno'r CSHB; a grŵp cyfatebol nad oedd wedi cyflwyno'r cynllun. Ar gyfer safonau hylendid bwyd, cymharwyd y newid yn y gyfran o fusnesau a oedd yn 'cydymffurfio'n wael', 'cydymffurfio i raddau helaeth' a 'cydymffurfio yn llawn'. Mae'r diffiniadau fel a ganlyn:

- Cyfran y busnesau a oedd yn 'cydymffurfio'n wael' – mae hyn yn golygu busnesau a oedd, yn yr arolygiad diwethaf, â lefelau cydymffurfio cyfwerth<sup>6</sup> â Sgôr Hylendid Bwyd o un ai 0 neu 1.

- Cyfran y busnesau a oedd yn 'cydymffurfio i raddau helaeth' – mae hyn yn golygu busnesau a oedd, yn yr arolygiad diwethaf, â lefelau cydymffurfio cyfwerth â Sgôr Hylendid Bwyd o 3, 4 neu 5.
- Cyfran y busnesau a oedd yn 'cydymffurfio'n llawn' – mae hyn yn golygu busnesau a oedd, yn yr arolygiad diwethaf, â lefelau cydymffurfio cyfwerth â Sgôr Hylendid Bwyd o 5 (o'r herwydd, mae safleoedd sy'n 'cydymffurfio'n llawn' yn is-set o'r rheiny sy'n 'cydymffurfio i raddau helaeth').

Dangosodd y gwerthusiad yn y flwyddyn gyntaf, bod y cynnydd yn nifer y busnesau a oedd yn 'cydymffurfio i raddau helaeth' yn arwyddocaol yn ystadegol gan gynyddu i 91.0%<sup>7</sup>. Mae hyn 2 bwynt canran yn uwch na'r hyn a amcangyfrifir y byddai wedi digwydd heb y CSHB. Yn yr un modd, roedd y cynnydd yng nghyfran y busnesau a oedd yn 'cydymffurfio'n llawn' yn yr ail flwyddyn yn ystadegol arwyddocaol gan godi i 54.7%, sef 3.3 pwynt canran yn uwch na beth fydden ni wedi'i ddisgwyl heb y CSHB. Mae'r canfyddiadau hefyd yn dangos gostyngiad uwch yng nghyfran y busnesau a oedd yn 'cydymffurfio'n wael' ar gyfer y grŵp o awdurdodau lleol a oedd yn gweithredu'r CSHB. Ar gyfer y ddwy flynedd, roedd hyn yn ystadegol arwyddocaol.

## Gwerthuso

Amser ar ôl cyflwyno	Cyfran y busnesau a oedd yn 'cydymffurfio'n wael' (%)			Cyfran y busnesau a oedd yn 'cydymffurfio i raddau helaeth' (%)			Cyfran y busnesau a oedd yn 'cydymffurfio'n llawn' (%)		
	Sef. gyda'r CSHB	Sef. heb y CSHB	Effaith y CSHB	Sef. gyda'r CSHB	Sef. heb y CSHB	Effaith y CSHB	Sef. gyda'r CSHB	Sef. heb y CSHB	Effaith y CSHB
Blwyddyn	5.8	7.7	-1.9***	91.0	89.0	2.0***	49.6	47.8	1.8
2 flynedd	4.7	6.4	-1.7**	92.1	90.6	1.5	54.7	51.4	3.3***

Nodyn: mae \*\* a \*\*\* yn nodi arwyddocâd ystadegol ar y lefel hyder 95% a 99% yn y drefn honno.

Gan fod pob awdurdod lleol yng Nghymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon bellach yn gweithredu'r CSHB, nid yw'n bosibl ailadrodd y gwerthusiad, gan nad oes grŵp o awdurdodau lleol nad ydynt yn gweithredu'r cynllun y gellir cymharu canlyniadau â nhw. Er hynny, mae tueddiadau yn nifer y safleoedd sy'n cydymffurfio oll wedi parhau i wella bob blwyddyn ers cyflwyno'r CSHB.

5 Mae'r adroddiad llawn ar gael ar wefan yr ASB

6 Defnyddir sgoriau cyfatebol gan mai dim ond safleoedd mewn awdurdodau lleol sy'n gweithredu'r CSHB sydd â sgoriau CSHB go iawn. Fodd bynnag, mae hi dal yn bosibl cyfrifo sgôr CSHB y byddai safle wedi'i chael mewn awdurdodau lleol nad ydynt yn gweithredu'r CSHB, a hynny yn seiliedig ar eu sgoriau arolygu.

7 Y tebygolrwydd y caiff canlyniad neu berthynas ei achosi gan rywbeth mwy na chyfle ar hap yn unig. Gellir asesu hwn ar wahanol lefelau o debygolrwydd, yn yr achos hwn, ar lefelau hyder o 95% a 99%. Os yw canlyniad yn arwyddocaol yn ystadegol ar y lefel 95%, yna mae 1 cyfle mewn 20 o gael canlyniad o'r fath ar hap. Ar 99%, mae hyn yn cynyddu i 1 cyfle mewn 100.



## Cysylltiad rhwng y CSHB a diogelwch bwyd mewn busnesau bwyd

Dangosodd gwerthusiad *NatCen* gysylltiad cadarnhaol rhwng y CSHB a chydymffurfiaeth â chyfraith hylendid bwyd. Gellir ystyried hyn i fod o fântais yn ei hun. Fodd bynnag, mae hyn dal yn gadael y cwestiwn o ran p'un a oes cysylltiad rhwng cydymffurfiaeth â chyfraith hylendid bwyd a diogelwch bwyd. Mae hyn yn anoddach ei ddangos oherwydd cyfyngiadau arwyddocaol mewn data, yn arbennig wrth geisio cysylltu â dulliau mesur uniongyrchol fel gwenwyn bwyd. Er enghraifft, y drafferth wrth geisio cysylltu achosion o salwch a gludir gan fwyd â sefydliadau bwyd penodol os yw'r achosion yn rhai unigol neu os oes oedi o ran datblygu symptomau a phennu p'un a gafodd y salwch ei achosi drwy gysylltiad â bwyd neu gysylltiad â phobl.

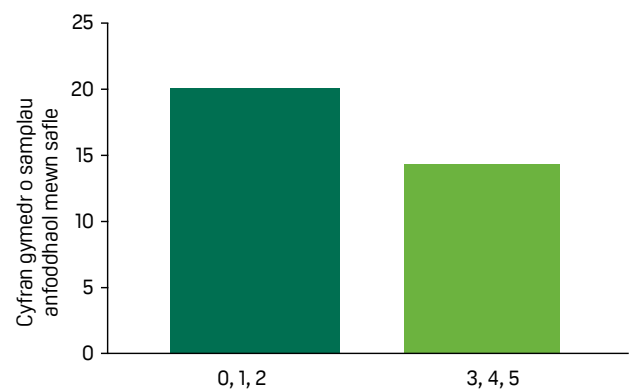
Felly, mae'r ASB wedi edrych ar ffyrdd anuniongyrchol eraill i fesur diogelwch bwyd a'r cysylltiad rhwng y pethau hyn a safleoedd sy'n cydymffurfio â chyfraith hylendid bwyd. Dyma'r ddau fesur:

- Y berthynas rhwng cydymffurfiaeth busnesau bwyd â chanlyniadau samplau halogiad microbiolegol
- Y berthynas rhwng cydymffurfiaeth busnesau bwyd a nodi achosion o glefydau a gludir gan fwyd

Mae dadansoddiadau ystadegol wedi dangos bod safleoedd sy'n 'cydymffurfio i raddau helaeth' (cyfwerth â sgoriau CSHB o 3, 4 a 5) yn debygol o gael cyfran is o samplau microbiolegol anfoddhaol o'i gymharu â safleoedd 'nad ydynt yn cydymffurfio i raddau helaeth' (cyfwerth â sgoriau CSHB o 0, 1 a 2). Yn yr un modd, mae safleoedd sy'n 'cydymffurfio'n llawn'

(sgôr CSHB o 5) yn debygol o gael cyfran is o samplau anfoddhaol na phob sefydliad arall. Mae'r canfyddiadau hyn wedi bod yn gyson dros nifer o flynyddoedd ac yn arwyddocaol yn ystadegol dros yr holl gyfnod dan sylw. Ar wahân i 'cydymffurfio i raddau helaeth' yn 2009, mae pob blwyddyn arall a chanfyddiadau 'cydymffurfio'n llawn' yn arwyddocaol ar y lefel 99%.

### Cyfran gymedr o samplau anfoddhaol mewn safle



Er na fydd samplau anfoddhaol fel arfer yn achosi salwch, maent yn dangos lefelau hylendid cyffredinol, a byddai rhywun yn disgwyl, os yw popeth arall yn gyfartal, y byddai hyn yn gysylltiedig â'r risg o gael salwch. Gan dybio bod y risg o salwch a gludir gan fwyd yn gymesur â'r tebygolrwydd y bydd safle'n cael samplau anfoddhaol, ar gyfer pob cynnydd o 1% yn nifer y safleoedd sy'n cydymffurfio i raddau helaeth, fe allwn ddisgwyl gweld gostyngiad rhwng 1000 a 2000 o achosion o salwch a gludir gan fwyd bob blwyddyn, gyda gostyngiad cysylltiedig mewn baich i economi'r Deyrnas Unedig (DU) o tua £2.9miliwn i £5.7miliwn<sup>8</sup>.

<sup>8</sup> Mae hyn yn seiliedig ar y dybiaeth bod rhwng 25% a 50% o salwch a gludir gan fwyd yn cael ei gysylltu â ffactorau risg y tu allan i'r cartref.

Ffordd fwy uniongyrchol o gysylltu cydymffurfiaeth â chyfraith hylendid bwyd a risg salwch, oedd dadansoddi gan edrych ar y berthynas rhwng achosion o glefydau a gludir gan fwyd a chydymffurfiaeth â chyfraith hylendid bwyd. Caiff achos (*outbreak*) o salwch a gludir gan fwyd ei ddiffinio fel dau achos cysylltiedig neu fwy o'r un clefyd. Mae achosion (*outbreaks*) yn fesur o'r berthynas wirioneddol ag iechyd dynol. Fodd bynnag, mae'r data ar achosion yn gyfyngedig (tua 60 y flwyddyn). Felly dylid ystyried y dadansoddiad hwn i fod yn ddangosol yn hytrach na'n ddiffiniol.

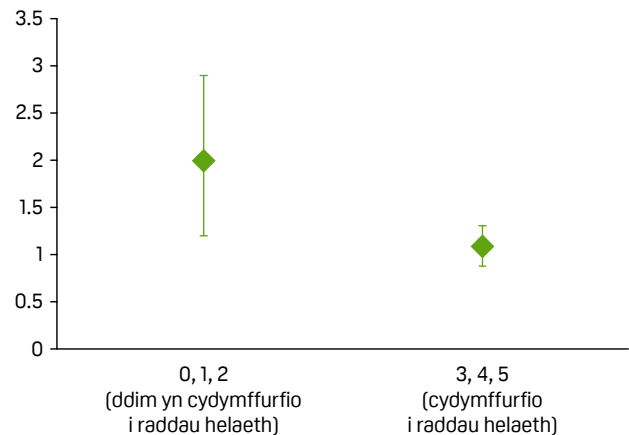
Dangosodd y dadansoddiad bod 'safleoedd sy'n cydymffurfio i raddau helaeth' mewn llai o berygl o gael achos o glefyd a gludir gan fwyd na'r rheiny nad ydynt yn cydymffurfio i raddau helaeth. Digwyddodd y cyfnod dadansoddi hwn rhwng 2010 a 2014 ac roedd y canfyddiadau yn arwyddocaol yn ystadegol ar gyfng hyder o 95%<sup>9,10</sup>.



yn fwy tebygol i achosion ddigwydd mewn sefydliadau 'nad ydynt yn cydymffurfio i raddau helaeth' na rhai sydd yn.



### Achosion fesul 10,000 o fwytai y flwyddyn



Pwysig: Mae'r graff yn cynnwys bariau gwallau. Mae 'bar gwall' yn gynrychioliad graffigol o amrywiad y data a ddefnyddir i ddangos y gwall, neu'r ansicrwydd mewn mesur a adroddir. Mae'r bariau gwallau a ddangosir yma yn dangos cyfng hyder 95%.

Er bod y dadansoddiad hwn yn awgrymu bod safleoedd nad ydynt yn cydymffurfio i raddau helaeth ddwywaith yn fwy tebygo o gael achos (*outbreak*), dylid pwysleisio bod lefel gwirioneddol y risg i ddefnyddiwr unigol yn dal i fod yn isel iawn. Gan dybio bod y gwahaniaeth mewn risgiau ar gyfer achosion achlysurol o glefydau a gludir gan fwyd yn debyg i'r hyn a welir mewn achosion (*outbreaks*), yna am bob 1% o gynnydd yn nifer y safleoedd sy'n cydymffurfio i raddau helaeth, efallai y byddem yn disgwyl gweld gostyngiad rhwng 2000 a 3900 o achosion o salwch a gludir gan fwyd bob blwyddyn, gyda gostyngiad cysylltiedig o tua £5.7 miliwn i £11.4 miliwn<sup>11</sup> o ran baich i economi'r DU.

<sup>9</sup> Mae'n bwysig nodi rhai o gyfyngiadau'r dadansoddi. Nid oes digon o ddata i gynnal dadansoddiad o un flwyddyn sengl, felly mae'r pum mlynedd o ddata yn cael eu trin fel un. Hefyd, ni chymerwyd i ystyriaeth yr amser rhwng arolygiad ac achos (*outbreak*).

<sup>10</sup> Dylid nodi, er bod y dadansoddi wedi dangos cysylltiadau rhwng cydymffurfiaeth â chyfraith bwyd a diogelwch bwyd, nid ydynt yn dangos achos ac effaith.

<sup>11</sup> Mae hyn yn seiliedig ar y dybiaeth bod rhwng 25% a 50% o salwch a gludir gan fwyd yn cael ei gysylltu â ffactorau risg y tu allan i'r cartref.

## Defnyddio'r sgoriau mewn ffordd arall

Yn ogystal â'r sticeri a ddangosir yn y ffenestr a'r sgoriau a gyhoeddir ar [food.gov.uk/sgoriau](http://food.gov.uk/sgoriau), mae holl ddata'r CSHB ar gael i'w aildefnyddio fel 'data agored'<sup>12</sup>. Mae hyn wedi arwain at amrywiaeth eang o sefydliadau yn defnyddio'r data mewn ffordd ddiddorol iawn.

- Yn gynyddol, mae digwyddiadau megis marchnadoedd, gwyliau bwyd a cherddoriaeth yn gwneud y sgôr hylendid bwyd yn un o'u gofynion masnachu. Er enghraifft, mae'n rhaid i bob busnes sy'n gwerthu bwyd oer neu boeth ym marchnad Boston, Swydd Lincoln gael Sgôr Hylendid Bwyd o '5 – da iawn' neu '4 – da' er mwyn gallu gwerthu yn y farchnad.
- Mae 'Just Eat' yn defnyddio'r Sgoriau Hylendid Bwyd er mwyn helpu i lywio eu cymorth ar gyfer eu Bwytai Partner. Mae'r data yn rhoi ciplun o sut mae eu partneriaid yn perfformio ar hyn o bryd mewn perthynas â diogelwch bwyd, ac yn galluogi Just Eat i'w cefnogi'n well gyda chynghor i wella safonau diogelwch bwyd.
- Mae Transparency Data yn defnyddio data agored y Sgoriau Hylendid Bwyd mewn sawl ffordd. Maent yn ei ail-gyhoeddi ar eu [gwefan](#), yn ei ddefnyddio ar eu hapiâu ffôn clyfar eu hunain ac yn cynnig gwasanaethau dadansoddi data i fanwerthwyr bwyd mawr. Meddai Paul Osborne (cyd-sylfaenydd) **“Mae ein gwasanaethau dadansoddi ac adrodd ar ddata yn seiliedig ar ddata agored y CSHB sydd wedi galluogi nifer o fanwerthwyr bwyd (bach a mawr) i ddod yn rhagweithiol wrth fonitro a gwella eu safonau hylendid bwyd. Mae'r canlyniadau yn dweud y cyfan”**.

- Mae adrannau eraill y llywodraeth yn defnyddio data'r Sgoriau Hylendid Bwyd e.e. mae'r Swyddfa Gartref yn ei ddefnyddio ar aseiniad sy'n ceisio nodi unrhyw gydberthynas rhwng sgoriau busnesau a gweithgarwch gorfodi mewnfudo llwyddiannus a defnyddiodd y Rheoleiddiwr Pensiynau y data er mwyn helpu i dargedu cyfathrebiadau i gyflogwyr am ofynion pensiwn y gweithle.

## Hanes y Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd

### Sut cafodd y cynllun ei ddatblygu?

Dangosodd ymchwil sydd wedi'i gyhoeddi<sup>13</sup> fod arddangos gwybodaeth yn gyhoeddus am safonau hylendid mewn bwytai yn Los Angeles County o 1998 – 'cardiau sgorio hylendid' – wedi cael effaith gadarnhaol ar safonau ac wedi cyfrannu at ostyngiad mewn lefelau trin clefydau a gludir gan fwyd yn yr ysbytai. Dangosodd data cynllun tebyg a gyflwynwyd yn Nenmarc yn 2001 – y 'smiley system' – ei fod wedi cyfrannu at gynnydd mewn sgoriau hylendid da, o 70% yn 2002 i 86% yn 2009<sup>14</sup>.

Roedd y canfyddiadau hyn yn galonogol iawn ac, wrth eu hystyried ochr yn ochr ag adolygiadau ychwanegol o lenyddiaeth a oedd yn tynnu sylw at rym systemau sgorio, aeth yr ASB ati i gynnal nifer o gynlluniau sgorio hylendid peilot gydag awdurdodau lleol ar draws y DU.

<sup>12</sup> Polisi data agored yr ASB

<sup>13</sup> Simon PA, Leslie P, Run G et al. (2005) *Impact of restaurant hygiene grade cards on foodborne-disease hospitalizations in Los Angeles County. Journal of Environmental Health*

<sup>14</sup> Ymchwilio i system wobrwyo ar gyfer busnesau bwyd



Roedd y cynlluniau peilot hyn yn amrywio o un ardal i'r llall, o ran y meini prawf a'r brandio, ond canfuwyd fod pob un yn cyfrannu at wella safonau hylendid. Hefyd, dangosodd asesiad annibynnol a gynhaliwyd yn 2007<sup>15</sup> y byddai un cynllun cenedlaethol yn cynyddu'r manteision, gan gynnwys rhagor o gysondeb ar gyfer defnyddwyr a busnesau a mwy o bobl yn adnabod y brandio cyffredin.

Ymrwymodd yr ASB i ddatblygu Cynllun Sgorio Hylendid cenedlaethol a dechreuwyd ar raglen gynhwysfawr o ymgysylltu yn 2009 a 2010. Roedd y gwaith hwn yn llywio'r ffordd y byddai'r cynllun yn gweithio, sut y byddai'n edrych a sut fyddai'n cael ei gynnal. Datblygwyd y CSHB mewn cydweithrediad ag awdurdodau lleol, grwpiau defnyddwyr a chynrychiolwyr o'r diwydiant bwyd gan ddefnyddio dull agored o greu polisi.

### Dod yn fwy poblogaidd

Lansiwyd y cynllun yn ffurfiol ym mis Tachwedd 2010 a chafodd ei gyflwyno ar sail wirfoddol yng Nghymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon h.y. nid oedd yn ofyniad cyfreithiol bod awdurdodau

lleol yn mabwysiadu'r cynllun nac yn ofyniad cyfreithiol i fusnesau bwyd arddangos eu sgôr. Roedd pob awdurdod lleol yn ymrwmo i weithredu'r cynllun i'r safonau a osodwyd gan yr ASB<sup>16</sup>.

Erbyn diwedd mis Rhagfyr 2011, roedd 50% o awdurdodau yn gweithredu'r Cynllun, ac fe gynyddodd hyn i 90% erbyn diwedd mis Mehefin 2012. Cafodd y cynllun ei fabwysiadu gan yr awdurdod olaf ym mis Hydref 2016, gan olygu bod y Cynllun ar waith ym mhob rhan o Gymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon.

Ar 30 Medi 2017 roedd Sgoriau Hylendid Bwyd 430,000 o fusnesau bwyd wedi'u cyhoeddi ar [food.gov.uk/sgoriau](http://food.gov.uk/sgoriau)

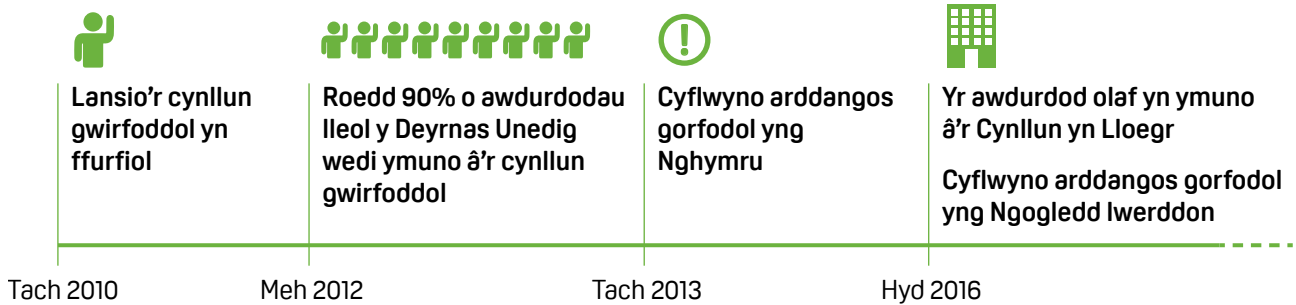
# 430,000

o Sgoriau Hylendid Bwyd wedi'u cyhoeddi ar 30 Medi 2017

<sup>15</sup> Greenstreet Bermand: *Evolution of Scores on the Doors*

<sup>16</sup> Safon Brand y CSHB

## Amserlen y CSHB



## Arddangos gorfodol

Ym mis Tachwedd 2013, daeth **Deddf Sgorio Hylendid Bwyd (Cymru) 2013** i rym, gan ei gwneud yn ofyniad cyfreithiol i fusnesau bwyd yng Nghymru arddangos eu sgoriau.

Daeth **Deddf Sgorio Hylendid Bwyd (Gogledd Iwerddon) 2016** i rym ym mis Hydref 2016 gan orfodi'r un gofynion ar fusnesau bwyd yng Ngogledd Iwerddon.

Yn 2014, cafodd y cynllun yng Nghymru ei ymestyn i gynnwys busnesau 'masnach i fasnach' hefyd, megis gweithgynhyrchwyr a chyfanwerthwyr, ac yn 2016 daeth yn ofyniad i fusnesau tecawê gynnwys datganiad dwyieithog ar daflenni, fel bwydlenni tecawê, yn dweud wrth ddefnyddwyr y gallant ganfod manylion y sgôr ar wefan yr ASB<sup>17</sup>.

Mae'r dystiolaeth hyd yn hyn wedi dangos bod arddangos gorfodol wedi gwella safonau a chynnal cydymffurfiaeth busnesau<sup>18</sup>.



<sup>17</sup> Mae'n dod yn haws adnabod hylendid bwyd da yng Nghymru

<sup>18</sup> Adroddiad i ddiweddarau Cynulliad Cenedlaethol Cymru

## Beth nesaf i'r Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd?

### Arddangos gorfodol yn Lloegr

Mae'r ASB wedi ymrwymo i gyflwyno system orfodol debyg mewn safleoedd bwyd yn Lloegr, ac mae galw cynyddol am hyn; mae'r gwaith ymchwil diweddaraf yn nodi bod 84% o ddefnyddwyr o'r farn y dylai busnesau orfod arddangos eu sgoriau hylendid bwyd yn eu safleoedd. Mae Which?, y Ffederasiwn Defnyddwyr Cenedlaethol, Cymdeithas Frenhinol Iechyd y Cyhoedd, awdurdodau lleol, y Gymdeithas Llywodraeth Leol a Sefydliad Siartredig Iechyd yr Amgylchedd (y corff proffesiynol sy'n cynrychioli ymarferwyr iechyd yr amgylchedd) oll yn gryf o blaid ymestyn arddangos gorfodol i Loegr.

Mae Heather Hancock, Cadeirydd yr ASB, wedi ailddatgan ymrwymiad yr Asiantaeth i'w gwneud yn orfodol i fusnesau arddangos eu sgoriau hylendid bwyd yn Lloegr gan ddweud **“Mae gennym ni dystiolaeth gadarn o'r gwahaniaeth mae arddangos gorfodol yn ei wneud. Mae pobl yn pleidleisio gyda'u traed, gan ei bod yn hawdd dewis safleoedd bwyd sy'n cymryd hylendid bwyd o ddifrif.”**

**“Mae'r cynlluniau ar gyfer ceisio caniatâd gan Weinidogion yn cael eu halinio â rhaglen Rheoleiddio Ein Dyfodol yr ASB sy'n ail-ddylunio sut caiff busnesau bwyd eu rheoleiddio. Gan fod sgoriau hylendid yn seiliedig ar arolygiadau, bydd hyn yn sicrhau bod gennym gynllun cadarn a chredadwy sy'n parhau i arwain at fanteision i ddefnyddwyr.”**

**“ Mae Which? yn galw i'w gwneud yn orfodol i arddangos sgoriau hylendid bwyd mewn mannau bwyta ar draws y Deyrnas Unedig, er mwyn ei gwneud yn hawdd i ddefnyddwyr wneud penderfyniad gwybodus ar y pwynt y maent yn cyrraedd safle bwyd. ”**

*Adroddiad Which?: Postcode Lottery on Food Hygiene, Chwefror 2015*

**“ Mae gan Gymru a Gogledd Iwerddon Gynlluniau Sgorio Hylendid Bwyd gorfodol ac rydym wedi dangos yn hytrach na bod yn faich, maent wedi codi safonau ac maent yn dda i fusnesau. ”**

*Sefydliad Siartredig Iechyd yr Amgylchedd – Gwella Iechyd a Lles, Mehefin 2017*

**“ Rydym yn galw i'w gwneud yn orfodol i arddangos Sgoriau Hylendid Bwyd a fydd yn galluogi cwsmeriaid i wneud dewisiadau gwybodus a gweithredu fel hwb i annog gwell cydymffurfiaeth ymhlith darparwyr bwyd brys. ”**

*Cymdeithas Frenhinol Iechyd y Cyhoedd, Mawrth 2015*

**“ Mae safonau hylendid bwyd a lefelau cydymffurfio wedi codi ers cyflwyno'r cynllun yng Nghymru. Mae diffyg sticer hylendid bwyd mewn busnes yn golygu nad oes gan gwsmeriaid unrhyw syniad am lefelau glanweithdra wrth fwyta neu brynu bwyd yno. ”**

*Cymdeithas Llywodraeth Leol, Medi 2017*

## Dyfodol cadarn

Er mwyn i'r Deyrnas Unedig barhau i fod yn bresenoldeb cryf a chredadwy yn yr economi fwyd fyd-eang, mae'n rhaid i'r gyfundrefn reoleiddio gadw'n gyfredol â'r newidiadau cyflym yn yr economi honno. Mae'r ASB yn gwella'r ffordd yr ydym ni'n cynnal rheolaethau rheoleiddio mewn bwyd ac rydym yn anelu at sicrhau dull cynaliadwy o reoleiddio diogelwch bwyd, un sy'n arwain at newid mewn ymddygiad busnesau er budd defnyddwyr<sup>19</sup>. Mae cryfhau cryfder a gwydnwch y Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd yn nod allweddol, gan gynnwys sicrhau ei fod yn gynaliadwy a bod deddfwriaeth i wneud arddangos sgoriau yn Lloegr yn orfodol.



<sup>19</sup> Rheoleiddio Ein Dyfodol: Pam fod yn rhaid i'r system rheoleiddio bwyd newid a sut ydym ni am wneud hyn

## O ddiddordeb hefyd: Y Cyngor Gwyddoniaeth

### Cyngor Gwyddoniaeth

Sefydlwyd y Cyngor ar 1 Ebrill 2017 i roi cyngor arbenigol strategol annibynnol i'r ASB, a herio'r ffordd y mae hi'n defnyddio gwyddoniaeth. Roedd hyn yn gweithredu un o brif argymhellion yr Adolygiad Tair Blynedd o chwe Chyngor Cynghori Gwyddonol yr ASB a gyhoeddwyd ym mis Mawrth 2016<sup>20</sup>. Bydd y Cyngor Gwyddoniaeth, a gaiff ei Gadeirio gan yr Athro Sandy Thomas, yn helpu'r ASB i ail-weithredu ac adfywio ein dull seiliedig ar wyddoniaeth, a meithrin hyder y cyhoedd yn yr ASB. Fel cyfaill critigol annibynnol, bydd y Cyngor yn ein helpu i sicrhau bod gennym y galluoedd gwyddonol sydd eu hangen arnom i greu a defnyddio gwyddoniaeth o ansawdd i sicrhau effaith i'r ASB ac i ddefnyddwyr. Dyma saith aelod newydd y Cyngor<sup>21</sup>: Yr Athro Laura Green, Yr Athro John O'Brien, Yr Athro Sarah O'Brien, Mr Mark Rolfe, Dr Paul Turner, Yr Athro Patrick Wolfe a'r Athro Mark Woolhouse. Rôl Mr Rolfe yw rhoi cipolwng o bersbectif y cyhoedd.

Meddai'r Athro Guy Poppy ar sefydlu'r Cyngor Gwyddoniaeth **“Mae Gwyddoniaeth a Thystiolaeth yn rhan hanfodol o fod yn rheoleiddiwr modern, atebol a gwych. Bydd arbenigedd a phrofiad helaeth aelodau'r Cyngor Gwyddoniaeth yn chwarae rhan fawr o ran sicrhau bod yr ASB yn sefydliad y mae pobl yn ymddiried ynddo.”**

Yng nghyfarfod cyntaf y Cyngor ar 16 Mehefin 2017<sup>22</sup>, amlinellodd Cadeirydd yr ASB, Heather Hancock, prif flaenoriaethau strategol yr ASB a gofyn i'r Cyngor Gwyddoniaeth ateb tri chwestiwn. Mae Gweithgorau'r Cyngor Gwyddoniaeth wedi'u sefydlu i ateb y cwestiynau a bydd pob Grŵp yn mabwysiadu dull graddedig fel y gall y Cyngor sicrhau allbynnau defnyddiol wrth iddo weithio.

- i. **Gweithgor 1: Gallu a sicrwydd gwyddoniaeth:** Cwestiwn: Sut all yr ASB fod yn hyderus fod gennym fynediad at y gallu a'r capasiti gwyddoniaeth cywir a'n bod yn ei defnyddio hyd orau ein gallu? Bydd cam un yn canolbwyntio ar sut mae'r ASB yn nodi ac yn cael mynediad at yr wyddoniaeth sydd ei hangen arni, a cham dau yn canolbwyntio ar sut ydym ni'n defnyddio gwyddoniaeth.
- ii. **Gweithgor 2: Risg ac ansicrwydd.** Cwestiwn: Beth fyddai'r Cyngor yn ei argymhell yw'r arfer gorau o ran sefydlu a chyfathrebu risg ac ansicrwydd? Bydd cam un yn canolbwyntio ar egwyddorion a sut mae'r ASB yn sefydlu risg ac ansicrwydd, a cham dau yn edrych ar sut mae hyn yn cael ei gyfathrebu.

<sup>20</sup> Adolygiad tair blynedd o chwe Phwyllgor Cynghori Gwyddonol yr ASB

<sup>21</sup> Aelodau'r Cyngor Gwyddoniaeth

<sup>22</sup> Cofnodion drafft y cyfarfod cyntaf ar 16 Mehefin 2017



**iii. Gweithgor 3: Risgiau'r system fwyd a sganio'r gorwelion.** Cwestiwn: Beth ddylai'r ASB ei wneud i wella ei gallu i sganio'r gorwelion a'i dealltwriaeth o'r risgiau a'r cyfleoedd sydd ynghlwm â systemau bwyd byd-eang? Bydd cam un yn datblygu a chomisiynu astudiaeth i gyfod tystiolaeth bresennol a mewnwleidiad ar risgiau yn y system fwyd byd-eang; bydd cam dau yn dadansoddi'r canlyniad i nodi materion, goblygiadau ac argymhellion allweddol i'r ASB. Bydd cam un hefyd yn edrych ar sut allai'r ASB gryfhau ei gallu i sganio'r gorwelion a datblygu argymhellion yng ngham dau o ran sut i gyflawni hyn.

Cynhaliodd y Gweithgorau eu cyfarfodydd cyntaf ddiwedd mis Medi a ddechrau mis Hydref 2017. Bydd y Gweithgorau yn adrodd i gyfarfod nesaf y Cyngor Gwyddoniaeth ar 13 Rhagfyr 2017. Bydd Gweithgorau 1 a 2 yn gwneud argymhellion ar gam 1 eu gwaith; Bydd Gweithgor 3 yn adrodd ar gynnydd ar gam 1 a chynlluniau ar gyfer cam 2. Bydd Cadeirydd y Cyngor Gwyddoniaeth yn adrodd i Fwrdd yr ASB bob blwyddyn mewn cyfarfod agored.



## Diolchiadau

Gyda diolch am gyfraniadau gan Michael Harding, Darren Holland, Claire Voller, Angela Towers, Jayne Griffiths, Mark O'Neil, Bradley Smythe, Justin Everard ac Anusha Panjwani.

I gael rhagor o wybodaeth, ewch i: [food.gov.uk](http://food.gov.uk) – cliciwch ar ‘Cymraeg’



Cofiwch gadw mewn cysylltiad drwy  
[facebook.com/AsiantaethSafonauBwyd](https://facebook.com/AsiantaethSafonauBwyd)



Ymunwch â'n sgwrs drwy [@dfsacymru](https://twitter.com/dfsacymru) ac [@dfsawales](https://twitter.com/dfsawales)  
gan ddefnyddio [#AdroddiadGwyddonol](https://twitter.com/dfsawales)



Gallwch ein gwyllo drwy [food.gov.uk/youtube](http://food.gov.uk/youtube)



Ewch i'n cyfrif Pinterest [food.gov.uk/pinterest](http://food.gov.uk/pinterest)



Ewch i'n cyfrif Vine [food.gov.uk/vine](http://food.gov.uk/vine)