

Gofynion cyfreithiol ar gyfer sefydliadau cig

Disgrifiadau o'r gofynion cyfreithiol o bob rheoliad sy'n berthnasol i sefydliadau cig.

Gofynion Sylfaenol o dan Reoliadau Hylendid Bwyd 852/2004

Pob Safle

Safleoedd glân mewn cyflwr da.

Rhaid i faint, cynllun, dyluniad, adeilad a lleoliad:

- ganiatáu cynnal a chadw, glanhau a/neu ddiheintio
- osgoi neu leihau halogiad a gludir yn yr awyr
- darparu gofod gweithio digonol
- amddiffyn rhag baw yn casglu, gollwng gronynnau i mewn i fwyd a ffurfio cyddwys neu lwydni 'annymunol'
- caniatáu arferion hylendid da – rheoli pla yn benodol
- lle bo angen, darparu amodau addas ar gyfer rheoli tymheredd digonol sydd â digon o gapasiti i fonitro tymheredd, a, lle bo angen, ei gofnodi
- cael mynediad at systemau mecanyddol yn rhwydd
- osgoi darparu llif aer o ardal halogedig i ardal lân
- darparu goleuadau naturiol neu artiffisial digonol

Rhaid i gyfleusterau newid, toiledau a golchi gynnwys:

- nifer digonol o doiledau sy'n fflysio sy'n gysylltiedig â system ddraenio effeithiol – ni ddylai toiledau agor yn uniongyrchol i mewn i ystafelloedd bwyd
- nifer digonol o sinciau golchi dwylo wedi'u lleoli'n addas – d?r rhedeg poeth ac oer, deunyddiau glanhau a deunydd ar gyfer sychu dwylo'n hylan
- dulliau awyru digonol ac addas (naturiol neu fecanyddol)
- awyru cyfleusterau glanweithiol (naturiol neu fecanyddol)
- cyfleusterau draenio digonol i'r diben, wedi'u dylunio a'u hadeiladu er mwyn atal halogi
- cyfleusterau draenio sy'n sicrhau nad yw gwastraff yn llifo o ardal halogedig i ardal lân
- cyfleusterau newid digonol
- man storio ar wahân ar gyfer sylweddau glanhau/diheintyddion o ardaloedd trin bwyd

Ardaloedd paratoi bwyd

Rhaid i ddyluniad a chynllun yr ardaloedd hyn ganiatáu Ymarferion Hylendid Da a diogelu rhag halogiad.

Rhaid i arwynebau'r llawr fod yn gadarn ac yn hawdd i'w glanhau – rhaid iddynt fod wedi'u gwneud o ddeunyddiau anhyblyg, nad ydynt yn amsugno, y gellir eu golchi a heb fod yn wenwynig. Lle bo hynny'n briodol, mae angen arwyneb sy'n draenio'n ddigonol.

Rhaid cael waliau diogel, sy'n hawdd i'w glanhau a'u diheintio – gydag arwyneb esmwyth i uchder priodol gan ddefnyddio deunyddiau anhyblyg, nad ydynt yn amsugno, y gellir eu golchi a heb fod yn wenwynig.

Rhaid i nenfydau a gosodiadau uwchben neu y tu mewn i'r to gael eu hadeiladau er mwyn:

- atal baw rhag casglu
- lleihau cyddwysedd
- atal twf llwydni annymunol
- atal gronynnau rhag colli

Dylai ffenestri ac agoriadau eraill gael eu hadeiladu i atal baw rhag casglu. Dylai'r ffenestri agor i'r tu allan gyda sgriniau y gellir eu tynnu i'w glanhau.

Rhaid cael drysau y gellir eu glanhau'n hawdd – arwynebau llyfn, nad ydynt yn amsugno.

Mae angen i arwynebau ac offer sy'n dod i gysylltiad â bwyd fod mewn cyflwr da ac yn hawdd i'w glanhau.

Rhaid cael cyfleusterau digonol ar gyfer glanhau, diheintio a storio offer.

Rhaid adeiladu cyfleusterau o ddeunyddiau sy'n gwrthsefyll cyrydiad, sy'n hawdd i'w glanhau, a sydd â chyflenwad d?r poeth ac oer digonol.

Gofynion cyfarpar

Rhaid i bob eitem, ffitiad ac offer sy'n dod i gysylltiad â bwyd:

- gael eu glanhau'n effeithiol a, lle bo angen, eu diheintio yn gyson er mwyn osgoi risg o halogiad
- bod wedi'u gwneud o ddeunyddiau sy'n lleihau unrhyw risg o halogiad a'u cadw mewn trefn, atgyweiriad a chyflwr da
- ac eithrio cynwysyddion a pheccynnau nad ydynt yn cael eu dychwelyd – fod wedi'u gwneud o ddeunyddiau o'r fath a'u cadw mewn trefn da, er mwyn iddynt gael eu cadw'n lân a, lle bo angen, eu diheintio
- cael eu gosod mewn modd sy'n caniatáu glanhau'r offer a'r ardal gyfagos yn ddigonol

Gofynion o dan Reoliadau Hylendid Bwyd 853/2004

Cig o garnolion (ungulates) domestig (cig coch) a chig anifeiliaid hela sy'n cael eu ffermio

Rhaid i weithredwyr busnesau bwyd sicrhau bod adeiladwaith, cynllun ac offer lladd-dai lle mae carnolion domestig yn cael eu lladd yn bodloni'r gofynion.

Rhaid i ladd-dai gael cyfleusterau llociau digonol a hylan neu, os yw'r hinsawdd yn caniatáu, corlannau aros sy'n hawdd i'w glanhau a'u diheintio. Rhaid i offer gynnwys cyfleusterau d?r a, os oes angen, cyfleusterau bwydo.

Ni ddylai draeniad d?r gwastraff beryglu diogelwch bwyd.

Rhaid iddynt fod â chyfleusterau cloi ar wahân neu, os yw'r hinsawdd yn caniatáu, corlannau ar gyfer anifeiliaid sâl neu dan amheuaeth gyda chyfleusterau draenio ar wahân.

Rhaid eu lleoli hefyd er mwyn osgoi halogi anifeiliaid eraill oni bai fod yr Awdurdod Cymwys yn ystyried bod cyfleusterau o'r fath yn ddiangen.

Rhaid sicrhau lles anifeiliaid wrth ystyried maint y llociau. Rhaid i'r cynllun hwyluso arolygiadau ante-mortem, gan gynnwys adnabod anifeiliaid neu grwpiau o anifeiliaid.

Er mwyn osgoi halogi cig, mae'n rhaid i ladd-dai gael digon o ystafelloedd sy'n briodol i gynnal gweithrediadau.

Rhaid iddynt hefyd gael ystafell ar wahân ar gyfer gwagio a glanhau stumogau a choluddion. Mae hyn yn wir oni bai bod yr awdurdod cymwys yn awdurdodi gwahanu'r gweithrediadau hyn mewn lladd-dai penodol, fesul achos.

Mae angen i ladd-dai sicrhau gwahanu o ran gofod neu amser ar gyfer y canlynol:

- stynio a gwaedu
- yn achos moch – sgaldio, tynnu blew, crafu a llosgi
- diberfeddu (evisceration) a thynnu'r croen
- trin perfeddion a threipiau glân
- paratoi a glanhau offal arall, yn enwedig y ffordd y mae pennau heb groen yn cael eu trin os nad yw'n digwydd yn y lladd-dy
- pecynnu offal
- dosbarthu cig
- gosodiadau sy'n atal cysylltiad rhwng y cig a'r lloriau, walïau a gosodiadau

Mae'n rhaid i ladd-dai gael llinellau (lle y'u gweithredir) sydd wedi'u cynllunio i ganiatáu cynnydd cyson o'r broses ac osgoi croeshalugi rhwng gwahanol rannau o'r llinell.

Lle mae mwy nag un llinell yn cael ei weithredu yn yr un safle, rhaid bod gwahaniaethau digonol rhwng y llinellau i atal croeshalugi.

Rhaid iddynt fod â chyfleuster diheintio offer gyda d?r poeth heb fod yn llai na 82°C neu system arall sy'n cael yr un effaith.

Rhaid i offer golchi dwylo i staff sy'n trin cig agored gael tapiâu wedi'u cynllunio i atal lledaenu halogiad.

Rhaid bod cyfleusterau cloi ar gyfer storio cig y daliwyd gafael arno mewn oergell a chyfleusterau, y gellir eu cau, eu cloi a'u glanhau i storio cig anaddas.

Rhaid bod lle ar wahân gyda chyfleusterau priodol ar gyfer glanhau, golchi a diheintio cerbydau da byw. Nid oes angen i ladd-dai gael y lleoedd na'r cyfleusterau hyn os yw'r Awdurdod Cymwys yn caniatáu felly, a bod lleoedd a chyfleusterau awdurdodedig yn bodoli gerllaw.

Rhaid iddynt fod â chyfleusterau lladd y gellir eu cloi oni bai bod y lladd yn digwydd mewn man arall, naill ai:

- mewn sefydliadau eraill a awdurdodwyd gan yr Awdurdod Cymwys
- ar ddiwedd y cyfnod lladd arferol

Os yw cynnwys tail neu lwybr treulio yn cael eu storio, rhaid bod lle neu ardal arbennig ar gyfer hynny.

Rhaid iddynt fod â chyfleuster cloi sydd â chyfarpar digonol neu, lle bo angen, ystafell benodol ar gyfer y gwasanaeth milfeddygol.

Cig o ddofednod a lagomorff (cig gwyn) a Chig o Gêm Ffermedig (adar)

Rhaid i ladd-dai gael ystafell neu ofod wedi'i orchuddio i dderbyn yr anifeiliaid ac i'w harchwilio cyn eu lladd.

Er mwyn osgoi halogi cig, rhaid iddynt sicrhau gwahanu o ran gofod neu amser ar gyfer y gweithrediadau canlynol:

- stynio a gwaedu
- plycio neu flingo, ac unrhyw sgaldio
- dosbarthu cig

Rhaid osgoi halogiad hefyd trwy gael:

- digon o ystafelloedd priodol i'r gweithrediadau sy'n cael eu cynnal
- ystafell ar wahân ar gyfer diberfeddu a gwisgo ymhellach, gan gynnwys ychwanegu sesnin i garcasau dofednod cyfan – oni bai bod yr Awdurdod Cymwys yn awdurdodi gwahanu ar gyfer y gweithrediadau hyn o fewn lladd-dy penodol fesul achos
- gosodiadau sy'n atal cysylltiad rhwng y cig a'r lloriau, waliau a gosodiadau
- lladd-dai a gynlluniwyd i ganiatáu cynnydd cyson o'r broses

Pan fo mwy nag un llinell yn cael ei gweithredu yn y safle, rhaid gwahanu'r llinellau yn ddigonol i osgoi croeshalgi.

Rhaid iddynt gael cyfleusterau ar gyfer diheintio offer gyda d?r poeth heb fod yn llai na 82°C neu system amgen sydd â'r un effaith.

Rhaid i offer golchi dwylo i'r staff sy'n trin cig agored gael tapiau wedi'u cynllunio i atal lledaenu halogiad.

Rhaid bod cyfleusterau cloi ar gyfer storio cig y daliwyd gafael arno mewn oergell a chyfleusterau y gellir eu cau, eu cloi a'u glanhau er mwyn stori cig anaddas.

Rhaid bod lle ar wahân gyda chyfleusterau priodol ar gyfer glanhau, golchi a diheintio'r canlynol:

- offer trafndiaeth megis cewyll
- cerbydau da byw

Nid yw'r lleoedd na'r cyfleusterau hyn yn orfodol ar gyfer cerbydau da byw os oes lleoedd a chyfleusterau swyddogol awdurdodedig gerllaw.

Rhaid iddynt gael cyfleuster cloi sydd â chyfarpar digonol neu, lle bo angen, ystafell ar gyfer defnyddio'r gwasanaeth milfeddygol yn unig.

Gofynion o dan Reoliadau Hylendid Bwyd (yn ychwanegol at Reoliadau 852/2004)

Safleoedd torri – Cig o garnolion domestig (cig coch), cig o anifeiliaid hela sy'n cael eu ffermio a helgig gwyllt

Mae ffatrïoedd yn cael eu hadeiladu i osgoi halogi cig:

- gan ganiatáu cynnydd cyson o weithrediadau
- gan sicrhau gwahanu rhwng y gwahanol fathau o gynhyrchion

Rhaid cael ystafelloedd ar wahân ar gyfer storio cig wedi'i becynnu a chig agored. Mae hyn oni bai ei fod wedi'i storio ar wahanol adegau neu mewn modd na all y deunydd pecynnu a'r dull storio fod yn ffynhonnell halogi.

Rhaid cael ystafelloedd torri sydd â chyfarpar i sicrhau cydymffurfiaeth ag Atodiad III, Adran I, Pennod V. Er enghraifft, rhaid trefnu gwaith ar gig i atal neu leihau halogiad. Yn benodol, rhaid i weithredwyr sicrhau:

- bod cig sydd wedi'i fwriadu i'w dorri yn dod i mewn i ystafelloedd gwaith yn raddol yn ôl yr angen
- yn ystod torri, malu asgwrn, trimio, sleisio, deisio, lapio a pheccynnu, bod y cig yn cael ei gadw ddim uwch na 3°C ar gyfer offal a 7°C ar gyfer cig arall trwy dymheredd amgylchynol o ddim mwy na 12°C neu system amgen sy'n cael effaith gyfatebol
- lle cymeradwyir safleoedd ar gyfer torri cig o wahanol rywogaethau, cymerir rhagofalon i osgoi croeshalogi trwy wahanu'r gweithrediadau ar y gwahanol rywogaethau yn ôl gofod neu amser

Rhaid cael sinciau golchi dwylo gyda thapiau sydd wedi'u cynllunio i atal lledaenu halogiad ar gyfer staff sy'n trin cig agored.

Rhaid cael sterilyddion d'r poeth yn gweithredu heb fod yn llai na 82°C neu system amgen sy'n cael effaith gyfatebol.

Cig o ddefnod a lagomorffau (cig gwyn), cig o anifeiliaid hela sy'n cael eu ffermio a helgig gwyllt

Rhaid adeiladau ffatrioedd er mwyn osgoi halogi cig trwy naill ai:

- ganiatáu cynnydd gweithredwyr cyson
- sicrhau gwahanu rhwng y gwahanol fathau o gynhyrchion

Rhaid cael ystafelloedd ar wahân ar gyfer storio cig wedi'i becynnu a chig agored. Mae hyn oni bai ei fod wedi'i storio ar wahanol adegau neu mewn modd na all y deunydd pecynnu a'r dull storio fod yn ffynhonnell halogiad.

Rhaid cael ystafelloedd torri gyda chyfarpar i sicrhau cydymffurfiaeth â'r gofynion a nodir yn Atodiad III, Adran II, Pennod V o 853. Er enghraifft, rhaid trefnu gwaith ar gig i atal neu leihau halogiad. Yn benodol, rhaid i weithredwyr sicrhau:

- bod cig sydd wedi'i fwriadu i'w dorri yn dod i mewn i'r ystafelloedd gwaith yn raddol yn ôl yr angen
- yn ystod torri, malu asgwrn, trimio, sleisio, deisio, lapio a pheccynnu, bod y cig yn cael ei gadw ddim uwch na 4°C trwy dymheredd amgylchynol o ddim mwy na 12°C neu system amgen sy'n cael effaith gyfatebol
- lle caiff safleoedd eu cymeradwyo ar gyfer torri gwahanol rywogaethau anifeiliaid, cymerir rhagofalon i osgoi croeshalogi, lle bo angen trwy wahanu'r gweithrediadau ar y gwahanol rywogaethau yn ôl gofod neu amser

Mae modd malu asgwrn a thorri cig cyn iddo gyrraedd 4°C pan fydd lladd-dy a safle torri ar yr un safle os y caiff ei drosglwyddo i'r ystafell dorri naill ai:

- yn uniongyrchol o'r safle lladd
- ar ôl cyfnod mewn gofod oer

Mewn achosion o'r fath, mae'n rhaid i gig gael ei oeri i 4°C cyn gynted ag y caiff ei dorri a'i becynnu'n briodol.

Rhaid storio a chludo cig agored ar wahân i gig wedi'i becynnu. Mae hyn oni bai ei fod yn cael ei storio neu ei gludo ar wahanol adegau neu fel nad yw'r deunydd pecynnu a'r dull o storio na thrafnidiaeth yn ffynhonnell halogiad.

Rhaid cael sinciau golchi dwylo a ddefnyddir gan staff sy'n trin cig agored gyda thapiau wedi'u cynllunio i atal lledaenu halogiad.

Rhaid cael sterilyddion d'r poeth yn gweithredu heb fod yn llai na 82°C, neu, system gyfatebol sy'n cael yr un effaith.

Rhaid i'r safleoedd torri gael ystafelloedd ar wahân ar gyfer diberfeddu gwyddau "foie gras" neu stynio, gwaedu a phlycio hwyaid.