

Pecynnu bwyd dan wactod

Sut i becynnu eich cynhyrchion bwyd wedi'u hoeri dan wactod yn ddiogel fel busnes, gweithgynhyrchwr neu fanwerthwr.

Gall pecynnu dan wactod a pheccynnu drwy addasu'r atmosffer gynyddu oes silff bwyd oer trwy gyfyngu ar dyfiant micro-organebau. Fodd bynnag, dan rai amgylchiadau, gall bacteriw a elwir yn *Clostridium botulinum* nad yw'n proteolytig (*C. botulinum*) dyfu yn absenoldeb ocsigen. Mae'r bacteriw hwn yn gallu tyfu a chynhyrchu tocsin niweidiol ar dymheredd o 3°C ac uwch.

Mae'n bwysig bod mesurau rheoli priodol ar waith ar gyfer bwyd wedi'i oeri sydd wedi'i becynnu dan wactod a'i becynnu drwy addasu'r atmosffer i leihau'r perygl bod yr organeb hon yn tyfu a chynhyrchu lefelau niweidiol o docsin.

Canllawiau pecynnu dan wactod

Mae'r canllawiau hyn yn eich helpu chi i becynnu cynhyrchion amrwd, wedi'u hoeri ac yn barod i'w bwyta, dan wactod a pheccynnu drwy addasu'r atmosffer. Mae'n dangos i chi sut i ddatblygu a gweithredu dull seiliedig ar [Ddadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol](#) (HACCP) yn ymarferol ar gyfer y bwydydd hyn i reoli'r risg o *C. botulinum* nad yw'n proteolytig.

England, Northern Ireland and Wales

PDF

[Gweld Vacuum packing guidance - safety and shelf-life as PDF\(Open in a new window\)](#) (526.33 KB)

Y rheol 10 diwrnod ar gyfer oes silff

Os yw oes silff y cynnyrch yn fwy na 10 diwrnod, mae'r canllawiau yn egluro'r rheolau sy'n berthnasol a'r angen am ffactorau rheoli ychwanegol. Mae'n darparu 'Coeden Benderfynu' defnyddiol i'ch helpu chi i ddeall a yw'r risg o *C. botulinum* yn cael ei reoli.

Listeria a pheryglon eraill

Rhaid i chi ystyried peryglon eraill y gellir eu cysylltu â'r cynhyrchion yr ydych chi'n eu defnyddio. Mae *Listeria monocytogenes*, yn arbennig, yn gallu tyfu ar dymheredd sy'n is na 0°C.

Mae angen cynnwys mesurau rheoli ar gyfer peryglon eraill mewn gweithdrefnau sy'n seiliedig ar HACCP, yn ogystal â'u hystyried wrth bennu oes silff.