

# Yr Asiantaeth Safonau Bwyd ac Asiantaeth Diogelwch Iechyd y DU yn rhybuddio am risg listeria gyda chawsiau meddal Baronet

Mae'r ASB ac UKHSA yn rhybuddio'r cyhoedd i beidio â bwyta cawsiau lled-feddal Baronet sydd wedi'u [galw'n ôl am eu bod wedi'u halogi â listeria](#), i lefelau uchel iawn yn achos rhai o'r cawsiau.

Mae Baronet yn gaws lled-feddal wedi'i basteureiddio gyda chroen oren-binc ac arogl cryf. Mae'n cael ei werthu mewn rowndiau unigol bach ac fel olwynion 1kg y gellir eu torri yn llai yn ôl archeb.

Weithiau caiff y cawsiau eu gweini wedi'u sleisio o gownter deli, felly efallai na fydd bob amser yn amlwg a ydych wedi prynu cynnyrch yr effeithiwyd arno. Os oes unrhyw amheuaeth, rydym yn cynghori defnyddwyr i gysylltu â'r manwerthwr lle prynwyd y caws i ddarganfod a yw'r caws Baronet hwnnw wedi dod gan y busnesau a'r sypiau yr effeithir arnynt, ac i beidio â bwyta'r cynnyrch yn y cyfamser.

Mae gwaith gwyliadwriaeth Dilyniannu Genom Cyfan o samplau listeriosis gan UKHSA wedi nodi 3 achos sy'n gysylltiedig â'r cynnyrch hwn yn dilyn ymchwiliadau i achos salwch yn yr unigolion hyn, a arweiniodd at alw'r cynnyrch yn ôl. Yn drist iawn, mae un person wedi marw.

Gall symptomau listeriosis fod yn debyg i'r fflw ac maent yn cynnwys tymheredd uchel, poen yn y cyhyrau, ias oer, chwydu neu deimlo bod angen chwydu a dolur rhydd. Fodd bynnag, mewn achosion prin, gall yr haint fod yn fwy difrifol, gan achosi cymhlethdodau difrifol, fel llid yr ymennydd (meningitis).

Dylai bobl sy'n fwy agored i heintiau listeria fod yn arbennig o ofalus. Mae hyn yn cynnwys y rheiny dros 65 oed, pobl feichiog a'u babanod heb eu geni, babanod llai na mis oed a phobl sydd â systemau imiwnedd gwan (fel y rheiny â chanser, HIV, clefyd yr afu neu'r arennau neu bobl sy'n cael triniaeth gwrthimiwnedd).

Os ydych chi wedi prynu unrhyw gynhyrchion sydd wedi'u galw'n ôl, mae'n bwysig eich bod chi'n gwneud y canlynol:

- Peidio â bwyta'r cynnyrch
- Glanhau unrhyw arwynebau sydd wedi dod i gysylltiad â'r bwyd yn drylwyr er mwyn atal croeshalogi'r bwyd ac eitemau eraill a ddefnyddir i fwyta ac yfed
- Sicrhau bod oergelloedd yn cael eu cadw ar y tymheredd cywir – pum gradd celsius neu'n is – gan y bydd hyn yn cyfyngu ar dwf unrhyw facteria niweidiol
- Defnyddio cynhyrchion hyd at ac o fewn eu dyddiad 'defnyddio erbyn' bob amser, gan ddilyn y cyfarwyddiadau storio ar y label

## **Meddai Tina Potter, Pennaeth Digwyddiadau'r ASB:**

“Oherwydd y brigiad o achosion (*outbreak*) o *Listeria monocytogenes*, rydym yn annog defnyddwyr sy'n agored i haint *Listeria*, gan gynnwys pobl sy'n feichiog a phobl sydd â systemau imiwnedd gwan, i wneud yn siŵr eu bod yn dilyn y cyngor yn yr

hysbysiadau galw cynnyrch yn ôl, sy'n nodi manylion yr holl gynhyrchion a allai beri risg.

“Rydym hefyd yn gofyn i bobl wneud yn siŵr bod perthnasau oedrannus a allai fod wedi prynu'r eitemau sydd wedi'u galw'n ôl, ac sydd mewn perygl arbennig, yn ymwybodol o'r rhybudd galw'n ôl ac yn dilyn y cyngor.”

### **Meddai Richard Elson, Pennaeth Digwyddiadau ac Ymateb yn UKHSA:**

“Mae listeriosis yn haint prin a bydd y rhan fwyaf o bobl ond yn cael symptomau ysgafn, fel poen yn yr abdomen a dolur rhydd, sydd fel arfer yn pasio ymhen cwpwl o ddiwrnodau heb fod angen triniaeth. Ond mae pobl sydd â systemau imiwnedd gwan, pobl feichiog, babanod neu bobl oedrannus mewn mwy o berygl o ddatblygu symptomau difrifol.

“Mae gan rai bwydydd fwy o risg o listeria nag eraill. Mae'r rhain yn cynnwys cawsiau meddal, pâté, pysgod mwg, cigoedd oer wedi'u sleisio a chynhyrchion eraill sy'n barod i'w bwyta wedi'u hoeri. Os ydych chi mewn grŵp sydd â risg uwch o symptomau difrifol, mae gwybodaeth ar wefan y GIG am ba fwydydd i'w hosgoi a beth i'w wneud os ydych chi'n meddwl bod gennych listeriosis.”

Cynghorir unrhyw un sy'n mynd yn sâl â symptomau listeriosis i [ddilyn y cyngor ar wefan y GIG](#) ac i roi gwybod i'w hawdurdod lleol.

Cynghorir busnesau hefyd fod yn rhaid iddynt wirio a yw'r rhybudd galw a thynnu'r cynhyrchion yn ôl yn effeithio arnynt, a sicrhau eu bod yn arsylwi ac yn gweithredu lle bo angen. Os yw cyflenwyr wedi gwerthu i fanwerthwyr, mae'n hanfodol bod pob manwerthwr yn cyhoeddi rhybudd galw cynnyrch yn ôl ac yn rhoi gwybod i'w hawdurdod lleol.

Mae'n bwysig bod busnesau'n dilyn y broses o alw a thynnu cynnyrch yn ôl, ac os yw'r cynnyrch wedi cyrraedd eu busnes, sicrhau arferion hylendid da i atal y risg o groeshalugi. Mae'n bosib y bydd cawsiau eraill, os cânt eu trin gan ddefnyddio'r un offer neu arwynebau, hefyd fod wedi'u halogi ac felly wedi'u heffeithio.

Mae'r ASB ac UKHSA yn parhau i weithio'n agos gyda'i gilydd ac awdurdodau lleol mewn ymateb i'r brigiad hwn o achosion. Efallai y bydd mwy o rybuddion galw cynnyrch yn ôl yn cael eu cyhoeddi os canfyddir bod mwy o gynhyrchion yn cael eu heffeithio.