

# Cyflwyniad: Byrgyrs cig eidion heb eu coginio'n drylwyr

Trosolwg o wahanol ddulliau coginio byrgyrs, diben y canllawiau, ei statws cyfreithiol a'r gynulleidfa darged.

Cynhyrchwyd y canllawiau hyn gan yr Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB), mewn ymgynghoriad â rhanddeiliaid allweddol gan gynnwys busnesau bwyd, sefydliadau masnach, ymgynghorwyr diogelwch bwyd ac awdurdodau lleol.

Yn 2016, cynhyrchodd yr ASB y ddogfen ganllaw gyntaf ar fyrgyrs cig eidion heb eu coginio'n drylwyr (LTTC), a hynny wedi iddi ddod i'r amlwg fod galw defnyddwyr am fyrgyrs wedi'u coginio'n ysgafn yn cynyddu, a bod angen gwybodaeth ar fusnesau bwyd ac awdurdodau gorfodi i'w helpu i ddeall y mesurau rheoli a systemau angenrheidiol. Diweddarwyd y canllawiau yn 2018 gan ganolbwyntio ar gyngor ynghylch negeseuon i ddefnyddwyr yn unig.

Wrth friwio cig a ffurfio byrgyrs, gall bacteria niweidiol sydd fel arfer ar y tu allan i ddarn o gig gael eu lledaenu trwy'r byrgyrs. Os na chaiff byrgyrs eu coginio'n drylwyr mae perygl y gallai bacteria niweidiol oroesi ac achosi gwenwyn bwyd.

Gellir defnyddio briwgig i greu byrgyrs neu bati. At ddibenion y canllawiau hyn, mae byrgyr yn cynnwys briwgig gyda chynhwysion ychwanegol, ac mae pati yn cynnwys briwgig gyda llai nag 1% o halen wedi'i ychwanegu ato. Yn y canllawiau hyn, wrth ddefnyddio'r term byrgyrs, mae hyn hefyd yn cynnwys patis.

Wrth goginio byrgyrs yn drylwyr, gan gyrraedd tymheredd o 70°C am ddau funud, neu gyfwerth, yr holl ffordd drwodd, bydd hyn yn arwain at ostyngiad (chwe log) o 99.9999% mewn bacteria niweidiol sy'n peri risg i iechyd pobl ac a all fod yn bresennol mewn cig. Yn gyffredinol, ystyrir bod y gostyngiad hwn mewn bacteria yn lleihau'r risg o wenwyn bwyd i lefel dderbyniol.

Nid oes modd defnyddio lliw'r byrgyr cig eidion fel yr unig arwydd ei fod wedi'i goginio'n ddiogel. Mae rhai byrgyrs cig eidion sydd wedi'u coginio'n drylwyr yn ymddangos fel rhai LTTC gan eu bod yn binc yn y canol, er enghraifft pan fyddant wedi'u coginio gan ddefnyddio'r dull sous vide sy'n cyrraedd tymheredd is ond am gyfnod hirach.

Mae'r ASB yn cydnabod bod rhai defnyddwyr yn dymuno bwyta byrgyrs cig eidion LTTC, yr ystyrir eu bod yn peri mwy o risg o wenwyn bwyd na byrgyrs cig eidion sydd fel arfer yn cael eu bwyta wedi'u coginio'n drylwyr. Nod y canllawiau hyn yw cydbwysu'r risgiau i ddefnyddwyr a rhoi'r cyfle iddyn nhw wneud dewisiadau gwybodus.

Er nad oes gofyniad cyfreithiol i goginio cig am amser penodol neu i dymheredd penodol, mae'n ofyniad cyfreithiol i fusnesau bwyd gynhyrchu bwyd diogel. Gall busnesau bwyd weini byrgyrs cig eidion LTTC lle gallant brofi bod ganddynt weithdrefnau addas ar waith a'u bod wedi rheoli'r holl beryglon a nodwyd, gan gynnwys y risgiau microbiolegol, i lefel dderbyniol.

Mae'r canllawiau hyn yn rhoi cyngor ar y dull rheoli ffynhonnell y gellir ei ddefnyddio i gynhyrchu byrgyrs cig eidion LTTC. Gall y dull hwn roi'r un lefel o ddiogelwch â choginio trylwyr confensiynol, ond mae angen sicrhau bod systemau a mesurau rheoli llym ar waith. Mae'r canllawiau hyn hefyd yn cynnwys trosolwg o ddau ddull – serio a siafio, a sous vide – y gellir eu defnyddio i gynhyrchu byrgyrs cig eidion a all ymddangos fel rhai LTTC gan eu bod yn binc yn y canol. Mae'r trosolwg yn [Atodiadau 4](#) a [5](#).

At ddibenion y canllawiau hyn, mae byrgyr cig eidion LTTC yn fyrgyr cig eidion sydd wedi'i gynhyrchu gan ddefnyddio'r dull rheoli ffynhonnell.

Rhaid i fusnesau bwyd sy'n bwriadu gweini byrgyrs cig eidion LTTC roi gwybod i'w awdurdod lleol ymlaen llaw a rhaid iddynt allu dangos bod mesurau rheoli addas ar waith. Bydd hyn yn cynnwys system rheoli diogelwch bwyd (FSMS) sy'n nodi'r peryglon a'r mesurau rheoli sydd eu hangen i gynhyrchu a/neu weini byrgyrs cig eidion a fydd yn fyrgyrs LTTC.

Mae angen cyfleu neges i ddefnyddwyr yn y man gwerthu sy'n nodi'r risgiau posib o fwyta byrgyrs cig eidion LTTC fel y gallant wneud dewis gwybodus wrth archebu. Mae'r neges i ddefnyddwyr hefyd yn ceisio annog defnyddwyr i beidio â bwyta byrgyrs cig eidion LTTC gartref.

Gall busnesau bwyd sydd â pherthynas â phrif awdurdod (Cymru a Lloegr yn unig) ofyn am gymorth y prif awdurdod i gyflawni eu rhwymedigaethau. Nid yw hyn yn effeithio ar y ffaith bod gan y busnes bwyd gyfrifoldeb i gydymffurfio â'r gyfraith.

## Cynulleidfa darged

Mae'r canllawiau hyn wedi'u bwriadu ar gyfer busnesau bwyd sy'n gweini byrgyrs cig eidion LTTC a byrgyrs cig eidion sy'n ymddangos fel rhai LTTC, a'r swyddogion gorfodi sy'n cymeradwyo, cofrestru ac arolygu busnesau bwyd o'r fath.

Darperir canllawiau hefyd i fusnesau sy'n gweini byrgyrs cig eidion LTTC y maent yn eu gwneud eu hunain ar y safle, naill ai o friwgig y maent wedi'i brynu, neu drwy friwio cig eidion eu hunain er mwyn gwneud byrgyrs cig eidion.

Gall y canllawiau hyn hefyd fod yn ddefnyddiol i fusnesau bwyd sy'n cyflenwi cig eidion, briwgig cig eidion a byrgyrs cig eidion sydd i fod yn LTTC, a'r swyddogion gorfodi sy'n cynnal rheolaethau swyddogol yn y busnesau bwyd hyn.

## Diben y canllawiau

Bwriad y canllawiau hyn yw helpu busnesau bwyd a swyddogion gorfodi i ddeall y mesurau rheoli a'r systemau y gellir eu defnyddio i gynhyrchu a gweini byrgyrs cig eidion LTTC. Mae hefyd yn rhoi trosolwg o ddulliau y gellir eu defnyddio i goginio byrgyrs cig eidion sy'n ymddangos fel rhai LTTC. Bydd y canllawiau yn helpu busnesau bwyd i sicrhau diogelwch defnyddwyr a chydymffurfiaeth gyfreithiol.

Nid yw'r canllawiau hyn yn berthnasol i fyrgyrs a wneir o gig heblaw cig eidion. Cyngor yr ASB yw y dylid coginio byrgyrs sydd wedi'u gwneud o gigoedd eraill yn drylwyr.

## Statws cyfreithiol y canllawiau

Mae'r ddogfen ganllaw hon wedi'i diweddarau a'i chyhoeddi ers i'r DU ymadael â'r UE a diwedd y Cyfnod Pontio. Mae cyfeiriadau at ddeddfwriaeth yr UE wedi'u diweddarau felly i adlewyrchu Cyfraith yr UE a Ddargedwir (Retained EU Law). **Yng Ngogledd Iwerddon, bydd cyfraith yr UE yn parhau i fod yn gymwys mewn perthynas â'r rhan fwyaf o gyfraith hylendid a diogelwch bwyd a bwyd anifeiliaid**, fel y rhestrir ym Mhrotocol Gogledd Iwerddon (y cyfeirir ato bellach fel Fframwaith Windsor), ac ni fydd Cyfraith yr UE a Ddargedwir yn gymwys yn yr amgylchiadau hyn. [Sylwer bod Llywodraeth y DU wedi cyhoeddi ['The Windsor Framework: A new way forward'](#) i nodi'r trefniadau newydd a fydd yn cael eu cymhwyso yn lle'r Protocol gwreiddiol.]

Mae Cyfraith yr UE a Ddargedwir wedi'i nodi yng nghanllawiau'r ASB gan ddefnyddio'r fformatau canlynol: **Rheoliad a Ddargedwir (UE) Rhif xxx/xxxx neu Reoliad (UE) Rhif xxx/xxxx (REUL)**.

### **Cynhyrchwyd y canllawiau hyn er mwyn darparu:**

- canllawiau ar y gofynion cyfreithiol sy'n gymwys o ran cynhyrchu a gweini byrgyrs cig eidion LTTC a byrgyrs cig eidion sy'n ymddangos fel rhai LTTC
- dolenni i'r ddeddfwriaeth berthnasol – mae'r rhain i'w gweld mewn blychau deddfwriaeth ar ddiwedd pob tudalen ac yn [Atodiad 1](#)
- canllawiau arferion gorau – nid yw'n ofynnol yn ôl y gyfraith i chi ddilyn canllawiau arferion gorau

Ni all y canllawiau hyn ar y gofynion cyfreithiol drin a thrafod pob sefyllfa, ac efallai y bydd angen i fusnesau bwyd ac awdurdodau gorfodi ystyried y ddeddfwriaeth berthnasol i weld sut mae'n gymwys i'w sefyllfa. Gall busnesau bwyd sydd ag ymholiadau penodol geisio cyngor gan yr awdurdod gorfodi perthnasol, sef fel arfer adran iechyd yr amgylchedd/safonau masnach yr awdurdod lleol.

Bydd dilyn y canllawiau hyn yn helpu busnesau bwyd i gydymffurfio â'r gyfraith. Nid yw'n ofynnol yn ôl y gyfraith i fusnesau bwyd ddilyn canllawiau arferion gorau. Nodir y canllawiau ar arferion gorau mewn blychau, gyda'r pennawd "Arferion Gorau".