

# Atodiad 3 – Rheolaethau ar lefel cyflenwyr

Rhaid i gyflenwyr cig eidion/briwgig eidion/byrgyrs cig eidion sydd i fod yn LTTC fod â gweithdrefnau hylendid ar waith yn ystod y camau lladd, torri, briwio ac unrhyw broses berthnasol arall.

Rhaid i gyflenwyr cig eidion/briwgig eidion/byrgyrs cig eidion sydd i fod yn LTTC fod â gweithdrefnau hylendid ar waith yn ystod y camau lladd, torri, briwio ac unrhyw broses berthnasol arall. Rhaid i'w gweithdrefnau ganolbwyntio ar leihau halogiad â phathogenau.

Mae gwybodaeth am leihau halogiad posib wrth ladd, torri a gweithgynhyrchu briwgig a byrgyrs cig eidion neu batis ar gael yn y [Llawlyfr Rheolaethau Swyddogol](#) (Cymru a Lloegr) / [Llawlyfr Rheolaethau Swyddogol \(VPH\) | Adran Amaethyddiaeth, yr Amgylchedd a Materion Gwledig](#) (Gogledd Iwerddon) a [Chanllaw Da Byw Glân yr ASB](#). Mae'r ASB hefyd wedi cyhoeddi [ymchwil i asesu arwyddocâd dulliau ymyrryd i leihau'r llwyth microbiolegol ar gig eidion drwy gynhyrchu cynradd](#).

Amlygir agweddau allweddol y Llawlyfr Rheolaethau Swyddogol a Chanllaw Da Byw Glân yr ASB yn yr adran hon, a cheir mwy o fanylion yn y dogfennau gwreiddiol.

## Gwartheg cig eidion glân i'w lladd

Mae'n bwysig bod gwartheg sy'n cael eu cyflwyno i'w lladd yn lân ac yn sych. Mae hyn oherwydd bod ysgarthion a mwd ar groen yr anifail yn gallu halogi cig neu amgylchedd lladd-dy wrth i'r croen gael ei dynnu. Mae mwy o wybodaeth ar gael yn y canllawiau ar [wartheg cig eidion glân i'w lladd](#).

## Hylendid wrth ddiberfeddu a blingo/tynnu croen

Mae'r rhan fwyaf o'r bacteria niweidiol mewn anifail i'w cael yn y coluddion ac ar y croen. Rhaid tynnu'r coluddion yn ofalus er mwyn osgoi rhyddhau'r cynnwys a halogi'r carcass yn ystod y broses diberfeddu. Yn yr un modd, rhaid tynnu croen yr anifail yn ofalus er mwyn osgoi halogi.

Gellir defnyddio gwactod stêm i gael gwared ar fân achosion gweladwy o halogi, baw a blew o arwyneb y carcass cyn archwiliad post-mortem. Dylid ond defnyddio hwn i gywiro halogi damweiniol mewn carcassau ac nid yn lle hylendid da neu arferion trin annigonol.

## Trin arwynebau carcassau

Efallai y bydd cyflenwyr am ddefnyddio triniaethau ar arwyneb y cig sy'n lleihau lefelau halogi, cyn ei gyflenwi i sefydliadau arlwygo. Rhaid cymryd gofal i atal ail-heintio'r cig ar ôl ei drin, fel sicrhau prosesau hylan wrth ei drin a defnyddio offer briwio pwrpasol.

Rhaid i unrhyw driniaeth arwyneb a ddefnyddir fod yn gyfreithlon a rhaid dilyn y gofynion yn y ddeddfwriaeth berthnasol. Ar hyn o bryd, asid lactig a d'r yfed yw'r unig sylweddau y gellir eu defnyddio i leihau lefelau halogi ar arwynebau carcassau cig eidion mewn lladd-dai cymeradwy.

Ceir mwy o wybodaeth am ddefnyddio asid lactig i leihau halogiad microbiolegol arwynebau ar garsassau buchol yn y [Llawlyfr Rheolaethau Swyddogol](#) (Cymru a Lloegr) a'r [Llawlyfr Rheolaethau](#)

## Terfynau amser ar gig i'w friwio

Rhaid i gig gael ei friwio cyn pen cyfnod amser penodol ar ôl adeg y lladd er mwyn lleihau'r posibilrwydd i bathogenau a allai fod yn bresennol ar y cig dyfu. Yn achos briwrig eidion a gynhyrchir gan ddefnyddio cig wedi'i oeri, mae hyn:

- cyn pen dim mwy na 6 diwrnod ar ôl adeg y lladd
- cyn pen dim mwy na 15 diwrnod ar ôl dyddiad lladd yr anifeiliaid yn achos cig eidion sydd wedi'i esgyrnu a'i becynnu dan wactod.

## Rheoli tymheredd

Lle bo modd, dylid rheoli'r tymheredd wrth friwio cig er mwyn cadw'r cig a'r briwrig sy'n deillio o hynny ar dymheredd mor isel ag sy'n ymarferol bosib. Gan fod presenoldeb lefelau isel o E. coli niweidiol yn gallu achosi salwch, mae cyfyngu ar dyfiant y bacteria drwy ddefnyddio tymheredd isel fel mesur rheoli drwy gydol y broses friwio, trin a storio yn fesur rheoli pwysig iawn. Mae hyn oherwydd os bydd y tymheredd yn codi, bydd y bacteria'n tyfu'n gyflymach ac, os yw'n bresennol ar lefelau uwch, mae'n fwy tebygol y bydd y bacteria'n achosi salwch. Bydd mynd ati'n llym i reoli'r tymheredd wrth drin, storio a chludo hefyd yn cyfyngu ar y posibilrwydd y bydd bacteria niweidiol yn tyfu.

Dylid adlewyrchu'r broses rheoli tymheredd mewn gweithdrefnau sy'n seiliedig ar HACCP ym mhob rhan o'r gadwyn gyflenwi i reoli peryglon sy'n peri pryder, a dylid cynnal y rhain ar bob adeg wrth ddsbarthu a storio.

## Gwahanu i atal croeshalogi

Bydd gwahanu bwyd ac offer, lle bo'n briodol, yn helpu i atal croeshalogi. Mae hyn yn cynnwys gwahanu cig sydd i fod yn LTTC oddi wrth gig na fwriedir iddo fod yn LTTC, gan gynnwys yn ystod y camau paratoi, storio, pecynnu a chludo. Bydd gwahanu offer i'w ddefnyddio gyda chig sydd i fod yn LTTC a chig na fwriedir iddo fod yn LTTC hefyd yn helpu i atal croeshalogi. Rhaid rhoi gweithdrefnau glanhau a diheintio llym ar waith ar gyfer offer a safleoedd er mwyn rhwystro bacteria rhag cronni ac atal croeshalogi. Dylid storio cig wedi'i becynnu a chig i'w gludo i safle arall mewn man glân ar wahân. Rhaid sicrhau nad yw deunydd pecynnu allanol yn dod i gysylltiad uniongyrchol â lloriau budr ac ati cyn ac wrth storio/cludo i safle arall. Mae hyn yn arbennig o bwysig gan y bydd yn helpu i atal bacteria ar ddeunydd pecynnu allanol budr rhag halogi'r cig pan gaiff ei agor.

## Hylendid personol ar gyfer y rheiny sy'n trin bwyd

Rhaid i ladd-dai a sefydliadau prosesu cig sicrhau bod y rheiny sy'n trin bwyd yn dilyn arferion hylendid da fel golchi dwylo'n rheolaidd ac yn effeithiol a gwisgo dillad diogelu glân priodol. Mae hyn er mwyn lleihau'r risg o'r rheiny sy'n trin bwyd yn lledaenu bacteria.

## Dogfennau

Rhaid i gyflenwyr gynhyrchu a gweithredu FSMS ysgrifenedig sy'n seiliedig ar HACCP ac sy'n cynnwys gwybodaeth am sut mae'r risgiau sy'n gysylltiedig â byrgyrs cig eidion LTTC yn cael eu rheoli. Rhaid i gyflenwyr nodi Salmonela ac E. coli sy'n cynhyrchu tocsinau Shiga (STEC), ac

unrhyw bathogenau perthnasol eraill, fel peryglon penodol.

## Gofynion cyfreithiol

Mae'r gofyniad i friwio cig o fewn amserau penodol wedi'i gynnwys yn:

- Atodiad III, Adran V, Pennod III 2(b) (i) o [Reoliad a Ddargedwir \(CE\) Rhif 853/2004](#) ar gyfer Cymru a Lloegr
- Atodiad III, Adran V, Pennod III 2(b) (i) o [Reoliad \(CE\) Rhif 853/2004](#) ar gyfer Gogledd Iwerddon

Mae'r gofyniad i gynhyrchu a gweithredu system rheoli diogelwch bwyd ysgrifenedig yn seiliedig ar HACCP i'w weld yn:

- [Erthygl 5 o Reoliad a Ddargedwir \(CE\) Rhif 852/2004 ar hylendid bwydydd](#) ar gyfer Cymru a Lloegr
- [Erthygl 5 o Reoliad \(CE\) Rhif 852/2004 ar hylendid bwydydd](#) ar gyfer Gogledd Iwerddon