

# Atodiad 5 – Dull serio a siafio

Mae'r adran hon yn rhoi trosolwg o'r dull serio a siafio a sut y gellir ei ddefnyddio fel rhan o'r broses o baratoi a choginio byrgyrs yr ymddengys eu bod yn rhai sydd heb eu coginio'n drylwyr.

Mae'r dull hwn yn seiliedig ar yr un egwyddor â choginio darnau cyfan o stêc – serio y tu allan i'r cig i ladd bacteria. Rhaid defnyddio darnau cyhyrol cyfan o gig oherwydd bydd unrhyw facteria niweidiol ar arwynebau allanol y cig, a byddant yn cael eu lleihau i lefelau diogel. Rhaid peidio â defnyddio cig sydd wedi'i friwio, ei rolïo, ei wneud yn fwy tyner, neu ei ailansoddi mewn unrhyw ffordd.

Mae dau gam i'r dull:

- serio yw cam un – sef coginio arwyneb allanol y cig trwy ei gynhesu i dymheredd uchel am gyfnod byr i ladd unrhyw facteria sydd ar yr arwyneb, tra bo'r meinweoedd dyfnach yn aros yn amrwd
- cam dau yw siafio'r darn o gig i dynnu'r arwyneb wedi'i serio – gellir briwio'r cig sy'n weddill i wneud byrgyrs y gellir eu coginio'n ysgafn

Gellir cyflawni'r cam serio trwy ffrio'r darn o gig. Ond gellir hefyd flansio, berwi, ffrio'n ddwfn neu ddefnyddio mathau eraill o goginio i gynhesu arwyneb y cig i dymheredd uchel.

Mae'n bwysig nad oes tyllau ar arwyneb y darn o gig, er enghraifft trwy ddefnyddio offer i wneud y cig yn fwy tyner. Gallai hyn halogi'r darn o gig ar y tu mewn, a allai wneud y cam serio'n aneffeithiol.

Rhaid i'r cyfuniad o ran amser a thymheredd a ddefnyddir ar y cam serio fod yn ddigon i goginio arwyneb y cig yn drylwyr, gan y bydd hyn yn lleihau bacteria niweidiol i lefelau diogel yn unol â'r FSMS. Rhaid i arwyneb y cig fod yn llyfn i sicrhau bod y serio yn wastad.

Unwaith y bydd y tu allan i'r cig wedi'i serio, bydd yr arwynebau allanol yn cael eu sleisio neu eu siafio – rhaid gwneud hyn mewn modd hylan i atal unrhyw bosibilrwydd o groeshalogi. Yna, gellir briwio'r cig i wneud byrgyrs a'u coginio'n ysgafn. Os na chaiff y byrgyrs eu coginio a'u bwyta ar unwaith, rhaid rhoi oes silff briodol.

Cyfrifoldeb y busnes bwyd yw pennu oes silff y byrgyrs yn unol â'i system rheoli diogelwch bwyd. Dylai'r dyddiad hwn gael ei bennu yn unol ag astudiaeth ddilysu HACCP.

Arferion gorau

Argymhellir defnyddio'r byrgyrs cyn gynted â phosib i atal unrhyw facteria niweidiol posib rhag tyfu.

Rhaid atal y posibilrwydd o groeshalogi ar bob cam o'r broses. Ystyrir bod peiriannau briwio'n offer cymhleth, felly rhaid peidio â defnyddio peiriant briwio a ddefnyddir ar gyfer cig amrwd y bwriedir iddo fod yn LTTC ar gyfer cigoedd eraill oni bai y gellir datgymalu a diheintio'r offer llwyr rhwng eu defnyddio.

Mae hyn oherwydd y gall halogiad ddigwydd ym mhob rhan o gydrannau mewnol yr offer na ellir eu diheintio'n ddigonol heb eu datgymalu'n llawn. Rhaid storio'r byrgyrs ar wahân i fwydydd eraill, gan gynnwys cynhyrchion cig amrwd eraill a bwydydd parod i'w bwyta. Ceir canllawiau manwl ar groeshalogi yn y [canllawiau ar groeshalogi E. coli](#).

Rhaid cofio y bydd angen i unrhyw gynhwysion a ychwanegir at y briwgig i wneud y byrgyr, fel winwns neu sbeisys amrwd, fod yn rhydd o halogiad microbiolegol (parod i'w fwyta) gan na fyddant yn cael eu coginio'n drylwyr.

#### Arferion gorau

Yr arfer orau yw defnyddio offer dynodedig ar wahân ar gyfer cig sydd wedi'i serio i leihau'r risg o groeshalogi.

Mae'n bosib serio rhan allanol darn cyfan o gig, ac wedyn briwio'r darn cyfan o gig heb y cam 'siafio' er mwyn cael gwared ar y cig sydd wedi'i goginio. Fel gyda'r dull 'serio a siafio', mae'n rhaid i fusnesau bwyd sicrhau bod y broses o drin, paratoi a storio'r cig ar ôl y broses serio yn ddiogel ac yn hylan.

Os yw'r broses yn cael ei chynnal yn hylan, gellir cyflawni gostyngiad chwe log mewn bacteria.

#### Arferion gorau

Yr arfer orau yw darparu neges i ddefnyddwyr sy'n egluro bod y busnes bwyd wedi defnyddio rheolaethau penodol i gynhyrchu byrgyrs yr ymddengys eu bod yn rhai heb eu coginio'n drylwyr. Mae hyn er mwyn helpu defnyddwyr i ddeall nad argymhellir coginio byrgyrs pinc gartref.