

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 LTTTC 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.