

Atodiad 6 – Geirfa

Termau a ddefnyddir yn y canllawiau.

A

Amrwd

Bwyd nad yw wedi'i brosesu mewn unrhyw fodd a fyddai'n lleihau lefelau'r micro-organebau ond na fyddai'n cael ei fwyta yn y cyflwr hwnnw. Fel arfer, byddai bwyd amrwd yn cael ei olchi, ei goginio neu ei drin mewn rhyw ffordd arall cyn ei fwyta i gael gwared ar facteria peryglus. Ystyrir bod bwyd sydd heb gael ei brosesu ond sy'n cael ei ddefnyddio yn y cyflwr hwnnw yn "barod i'w fwyta". Bydd bwyd amrwd yn cynnwys cig coch, cig dofednod a physgod amrwd, p'un a ydynt wedi'u deisio, eu torri neu eu ffiledu ai peidio. Byddai hefyd yn cynnwys gwreiddlysiau a physgod cregyn nad ydynt wedi'u prosesu ac nad ydynt yn cael eu bwyta'n amrwd.

Arlwywr neu fusnes arlwyo

Busnes bwyd sy'n paratoi, coginio a chyflenwi bwyd yn uniongyrchol i'r defnyddiwr terfynol fel bwytai, siopau byrgyrs a thafarndai.

Awdurdod cymwys

Fel y'i diffinnir yn Erthygl 3(3) o Reoliad a Ddargedwir (UE) 2017/625 a Rheoliad (UE) 2017/625, mae'n cyfeirio at yr awdurdod cymwys sy'n gyfrifol am gynnal rheolaethau swyddogol a gweithgareddau swyddogol eraill, yn unol â'r Rheoliad hwnnw a'r rheolau y cyfeirir atynt yn Erthygl 1(2).

Awdurdod gorfodi

Fel y'i diffinnir yn Rheoliadau Hylendid Bwyd (Cymru) 2006, Rheoliad 2(1) o Reoliadau Diogelwch a Hylendid Bwyd (Lloegr) 2013, a Rheoliadau Hylendid Bwyd (Gogledd Iwerddon) 2006, mae'n cyfeirio at yr awdurdod sy'n gyfrifol am weithredu a gorfodi'r rheoliadau hylendid, er enghraifft awdurdod lleol neu'r Asiantaeth Safonau Bwyd.

Awdurdod lleol

Cyngor sir, cyngor bwrdeistref sirol neu gyngor cymuned yng Nghymru. Cyngor sir, cyngor dosbarth, un o gynghorau bwrdeistref Llundain, neu gyngor plwyf yn Lloegr. Cyngor dosbarth yng Ngogledd Iwerddon.

B

Briwgig

Fe'i diffinnir gan Atodiad I i Reoliad a Ddargedwir (CE) Rhif 853/2004 a Rheoliad (CE) Rhif 853/2004 fel cig oddi ar yr asgwrn sydd wedi'i friwio'n ddarnau ac sy'n cynnwys llai nag 1% o halen.

Busnes bwyd

Unrhyw fenter, boed yn un er elw neu beidio a boed yn gyhoeddus neu'n breifat, sy'n ymgymryd ag unrhyw un o'r gweithgareddau sy'n gysylltiedig ag unrhyw gam o gynhyrchu, prosesu a dosbarthu bwyd.

Bwyd parod i'w fwyta

Bwyd y bwriedir iddo gael ei fwyta heb unrhyw driniaeth neu brosesu pellach a fyddai'n lleihau neu'n cael gwared ar bathogenau neu eu tocsinau i lefel dderbyniol. Mae enghreifftiau o fwydydd parod i'w bwyta yn cynnwys cigoedd wedi'u coginio a'u sleisio; caws; saladau wedi'u golchi; brechdanau; coleslaw a dipiau.

Byrgyr

At ddiben y canllawiau hyn, ystyr byrgyr yw paratoad cig sy'n cynnwys briwgig eidion a chynhwysion ychwanegol. Yn y canllawiau hyn, mae'r term byrgyr hefyd yn cynnwys patis, sef briwgig eidion wedi'i ffurfio'n siâp byrgyr gan ychwanegu llai nag 1% o halen.

Byrgyr cig eidion heb ei goginio'n drylwyr (LTTC)

Byrgyr cig eidion wedi'i goginio sydd wedi'i gyrchu a'i goginio gan ddefnyddio'r dull rheoli ffynhonnell.

C

Carcas

Corff anifail ar ôl ei ladd a'i drin.

Coginio trylwyr

Proses goginio sy'n golygu coginio'r byrgyr i 70°C am ddau funud, neu gyfwerth.

Cyfrif bacteriol

Nifer y celloedd bacteriol.

D

Dadansoddi Peryglon a Phwyntiau Rheoli Critigol (HACCP)

System rheoli diogelwch bwyd sy'n nodi, yn gwerthuso ac yn rheoli peryglon sy'n arwyddocaol ar gyfer diogelwch bwyd.

Darnau cyhyrol cyfan o gig

Darn o gig nad yw wedi'i friwio, ei dorri, ei rollo, ei dyllu, ei wneud yn fwy tyner, ac sydd heb fynd drwy unrhyw broses neu weithdrefn a allai ganiatáu i halogion microbaidd arwynebol fynd i mewn i rannau mewnol meinweoedd y cyhyrau, lle na fyddai coginio'r arwyneb yn eu hanactifadu.

Dilysu

Dyma dystiolaeth sy'n dangos bod mesur rheoli neu gyfuniad o fesurau rheoli, os cânt eu gweithredu'n briodol, yn gallu rheoli'r perygl i sicrhau canlyniad penodol. Efallai y bydd angen ailddilysu os bydd newidiadau.

E

Escherichia coli (E. coli)

Math o facteria sydd fel arfer i'w gael mewn coluddion pobl ac anifeiliaid. Mae sawl math o E. coli yn ddiniwed. Fodd bynnag, gall rhai mathau achosi salwch difrifol. Gall rhai mathau o E. coli gynhyrchu tocsinau hefyd. Gellir atal E. coli trwy oeri a choginio bwyd yn gywir, atal croeshalogi a sicrhau hylendid personol da.

G

Gostyngiad logarithmig (gostyngiad log)

At ddiben y canllawiau hyn, mae gostyngiad log yn ffordd o fesur y gostyngiad mewn niferoedd bacteriol yn dilyn dull o brosesu, fel gweithdrefn goginio. Ceir esboniad manwl am y dull gostyngiad log yn [Atodiad 2](#).

Grwpiau sy'n agored i niwed

At ddiben y canllawiau hyn, mae'r grwpiau hyn yn cynnwys plant, pobl h?n, pobl ag imiwnedd gwan a phobl feichiog.

Gwactod stêm

Defnyddio d?r poeth neu stêm i lacio halogiad gweladwy ar garcasau cig a dinistrio rhai bacteria, gan ddefnyddio gwactod wedyn i gael gwared ar halogion.

Gwaedlyd (*Rare*)

Cynnyrch sydd wedi'i goginio i ryw raddau, ond lle na fydd rhan o'r cynnyrch yn cyrraedd tymheredd digonol neu ei fod heb ei goginio am ddigon o amser i goginio'r cynnyrch i ostyngiad chwe log mewn bacteria.

Gweithgaredd y gellid ei gymeradwyo

Gweithgaredd trin cynhyrchion sy'n dod o anifeiliaid (POAO) a gyflawnir mewn sefydliad nad yw'n dod o dan unrhyw un o'r meini prawf eithrio a nodir yn y rheoliadau. Mae gweithgareddau cymeradwy yn gymwys i gynhyrchion sy'n dod o anifeiliaid (POAO) y mae gofynion wedi'u nodi ar eu cyfer yn Atodiad III i Reoliad a Ddargedwir (CE) Rhif 853/2004 a Rheoliad (CE) Rhif 853/2004.

Gweithredwr busnes bwyd

Y person naturiol neu gyfreithiol sy'n gyfrifol am sicrhau bod gofynion cyfraith bwyd yn cael eu bodloni gan y busnes bwyd o dan ei reolaeth.

Gwirio

Defnyddio dulliau, gweithdrefnau, profion a gwerthusiadau eraill, law yn llaw â gwaith monitro, i bennu cydymffurfiaeth â'r gweithdrefnau sy'n seiliedig ar HACCP. Cynhelir gwiriadau o bryd i'w gilydd i ddangos bod y system HACCP yn gweithio yn ôl y bwriad.

L

Lladd-dy

Sefydliad a ddefnyddir ar gyfer lladd a thrin anifeiliaid, y mae'r cig i'w fwyta gan bobl.

M

Monitro

Rhaglen a drefnwyd ymlaen llaw sy'n cynnwys arsylwadau neu fesuriadau i bennu a yw gofynion y System Rheoli Diogelwch Bwyd wedi'u cyflawni neu a allai mesurau rheoli ar bwytiau critigol fethu, a fydd yn pennu'r angen i gymryd camau unioni.

P

Pathogen

Micro-organeb sy'n gallu achosi haint.

Paratodau cig (meat preparations)

Fe'u diffinnir gan Atodiad I i Reoliad a Ddargedwir (CE) Rhif 853/2004 a Rheoliad (CE) Rhif 853/2004 fel cig ffres, gan gynnwys cig sydd wedi'i dorri'n ddarnau, yr ychwanegwyd bwydydd, sesnin neu ychwanegion ato, neu gig ffres sydd wedi bod yn destun prosesau annigonol i addasu strwythur ffeibr cyhyrau mewnol y cig gan gael gwared ar nodweddion cig ffres.

Partneriaeth Prif Awdurdod

Awdurdod lleol sydd wedi meithrin partneriaeth â busnes neu gydlynnydd ac a enwebir gan yr Ysgrifennydd Gwladol i arfer swyddogaethau penodol drwy'r bartneriaeth honno.

Pati

At ddiben y canllawiau hyn, dyma gig oddi ar yr asgwrn sydd wedi'i friwio neu ei dorri'n ddarnau, ei wasgu a'i ffurfio'n siâp gwastad ac sy'n cynnwys llai nag 1% o halen. Pan ddefnyddir y term byrgyr neu fyrgyr cig eidion yn y canllawiau hyn, byddai hwn yn cynnwys patis.

Perygl

Sylwedd biolegol, cemegol, ffisegol neu alergenig mewn bwyd, neu gyflwr mewn bwyd, a allai achosi effaith iechyd andwyol.

Profi

Y broses o ddefnyddio dulliau biolegol neu biocemegol er mwyn canfod, nodi neu gyfrif micro-organebau.

Profi trwy herio

Ychwanegu micro-organebau penodol yn fwriadol er mwyn monitro sut maent yn tyfu a/neu orosi mewn cynnyrch.

Pwynt Rheoli Critigol (CCP)

Cam lle gellir rhoi mesur rheoli ar waith ac sy'n hanfodol i atal neu gael gwared ar berygl diogelwch bwyd neu leihau'r perygl i lefel dderbyniol.

R

Risg

Y tebygolrwydd y bydd rhywun yn cael ei niweidio gan berygl, a pha mor ddifrifol y gallai'r niwed fod.

S

Salmonela

Grŵp o facteria sydd fel arfer i'w cael mewn coluddion pobl ac anifeiliaid. Gall [salmonela](#) achosi gwenwyn bwyd ac fel arfer caiff ei ledaenu trwy goginio annigonol neu groeshalogi.

Samplu

Y broses o gasglu cyfran o'r cynnyrch i'w brofi.

Sefydliad cymeradwy

Sefydliad sydd wedi'i gymeradwyo yn unol ag Erthygl 4 o Reoliad a Ddargedwir (CE) Rhif 853/2044 a Rheoliad (CE) Rhif 853/2004 ar gyfer trin, paratoi a/neu gynhyrchu cynhyrchion sy'n dod o anifeiliaid.

Serio a siafio

Mae arwynebau allanol darnau cyhyrol cyfan o gig yn cael eu cynhesu am gyfnod byr i dymheredd uchel (wedi'i serio), gan beidio â choginio'r rhannau mewnol. Wedyn, caiff yr arwynebau wedi'u serio eu gwaredu mewn modd hylan gan adael y meinweoedd mewnol (amrwd) i'w defnyddio i gynhyrchu cynhyrchion amrwd/gwaedlyd.

Sous vide

Term Ffrangeg sy'n golygu "dan wactod". Dyma dymheredd coginio isel lle mae'r bwyd wedi'i selio mewn bag nwy anhydraidd dan wactod. Wedyn, caiff y bwyd ei goginio yn y bag (fel arfer mewn baddon d?r) am gyfnod penodol ar dymheredd penodol.

STEC

Escherichia coli sy'n cynhyrchu tocsinau Shiga

System Rheoli Diogelwch Bwyd

Dull systematig o reoli peryglon diogelwch bwyd mewn busnes bwyd i sicrhau bod y bwyd a gynhrychir yn ddiogel i'w fwyta.

T

Terfyn critigol

Maen prawf sy'n gwahaniaethu rhwng cynnyrch derbyniol ac annerbyniol. Mae terfynau critigol yn berthnasol mewn Pwyntiau Rheoli Critigol a gallent gynnwys yr uchafswm neu'r isafswm o ran y tymheredd sydd ei angen i gael gwared ar berygl a'r amser sydd ei angen i gyflawni hyn. Gall terfyn critigol hefyd gyfeirio at absenoldeb difrod neu halogiad.

Thermomedr prôb

Thermomedr wedi'i ddylunio i'w fewnosod mewn bwyd i brofi tymheredd craidd/mewnol.

Triniaeth arwyneb stêm

Triniaeth a roddir i garcasau sy'n cynnwys defnyddio stêm ar dymheredd penodol am gyfnod amser gofynnol i leihau'r llwyth microbaidd posib ar yr arwyneb.