

# Canllawiau ar labelu alergenau ar gyfer cynhyrchwyr bwyd

Sut i labelu alergenau ac osgoi croeshalogi alergenau wrth gynhyrchu bwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw.

Os ydych chi'n cynhyrchu bwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw, mae angen i chi ddilyn y gofynion labelu alergenau sydd wedi'u nodi yn [Rheoliad Gwybodaeth am Fwyd ar gyfer Defnyddwyr \(FIC\)](#).

Pwysig

## Cyfeiriadau at ddeddfwriaeth yr UE yng nghanllawiau'r ASB

Nid yw deddfwriaeth sy'n uniongyrchol gymwys i'r UE bellach yn gymwys ym Mhrydain Fawr. Daeth deddfwriaeth yr UE a ddargadwyd pan ymadawodd y DU â'r UE yn gyfraith a gymathwyd ar 1 Ionawr 2024, yn unol â'r hyn a gyhoeddwyd ar [legislation.gov.uk](#). Dylai cyfeiriadau at unrhyw ddeddfwriaeth yng nghanllawiau'r ASB sydd ag 'UE' neu 'CE' yn y teitl (er enghraifft, Rheoliad (CE) 178/2002) gael eu hystyried yn gyfraith a gymathwyd lle bo hynny'n gymwys i Brydain Fawr. Bellach, dylid ystyried cyfeiriadau at 'Gyfraith yr UE a Ddargedwir' neu 'REUL' fel cyfeiriadau at gyfraith a gymathwyd.

Yn achos busnesau sy'n symud nwyddau o Brydain Fawr i Ogledd Iwerddon, mae gwybodaeth am [Fframwaith Windsor](#) ar gael ar GOV.UK.

Mabwysiadwyd Fframwaith Windsor gan y DU a'r UE ar 24 Mawrth 2023. Mae'r Fframwaith yn darparu set unigryw o drefniadau i gefnogi llif cynhyrchion manwerthu bwyd-amaeth o Brydain Fawr i Ogledd Iwerddon, gan ganiatáu i safonau Prydain Fawr o ran iechyd y cyhoedd mewn perthynas â bwyd, marchnata a deunyddiau organig fod yn gymwys i nwyddau manwerthu wedi'u pecynnu ymlaen llaw a gaiff eu symud drwy Gynllun Symud Nwyddau Manwerthu Gogledd Iwerddon (NIRMS).

Bwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw yw unrhyw fwyd sydd wedi'i roi mewn pecyn cyn ei werthu. Mae bwyd yn fwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw pan:

- fo un ai wedi'i amgáu'n rhannol neu'n llwyr yn y pecyn
- ni ellir ei newid heb agor neu newid y pecyn
- fo'n barod i'w werthu

## 14 prif alergen

Os yw'ch cynnyrch yn cynnwys unrhyw un o'r prif 14 alergenau fel cynhwysyn neu gymorth prosesu, rhaid ei gynnwys ar y label.

Dyma'r 14 prif alergen:

- seleri

- grawnfwydydd gyda glwten – gan gynnwys gwenith (megis gwenith yr Almaen (spelt) a Khorasan), rhyg, haidd a cheirch
- cramenogion – fel corgimychiaid, crancod a chimychiaid
- wyau
- pysgod
- bys y blaidd (*lupin*)
- llaeth
- molysgiaid – fel cregyn gleision ac wystrys
- mwstard
- cnau coed – gan gynnwys cnau almon, cnau cyll, cnau Ffrengig, cnau Brasil, cnau cashiw, cnau pecan, cnau pistasio a chnau macadamia
- pysgnau
- hadau sesame
- ffa soia
- sylffwr deuocsid a sylffitau (os ydynt mewn crynodiad o fwy na deg rhan fesul miliwn)

## Labelu alergenau

Rhaid i fwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw gael rhestr gynhwysion. Mae'n rhaid i gynhwysion alergenaudd gael eu pwysleisio rhyw ffordd bob tro maen nhw'n ymddangos yn y rhestr gynhwysion. Er enghraifft, gallwch chi eu rhestru mewn print trwm, mewn lliw gwahanol neu drwy eu tanlinellu.

### Dyma enghraifft o sut i restru alergenau ar eich cynnyrch

Cynhwysion: Dŵr, Moron, Nionod, Corbys Coch (4.5%), Tatws, Blodfresych, Cennin, Pys, Blawd Corn, Blawd **Gwenith**, Halen, **Hufen**, Rhin Burum, Past Tomato Crynodedig, Garlleg, Siwgr, Hadau **Seleri**, Olew Blodyn yr Haul, Perlaysiau a Sbeisys, Pupur Gwyn, Persli.

Mae'n rhaid datgan cynhwysion alergenaudd drwy gyfeirio'n glir at yr alergen i sicrhau dealltwriaeth glir a chyson.

Dyma enghreifftiau o gynhwysion lle mae angen cyfeirio at yr alergen:

- tofu (**soia**)
- past tahini (**sesame**)
- madd (**llaeth**)

Gellir hefyd rhoi datganiad sy'n rhoi cyngor am alergenau ar label y cynnyrch i esbonio sut caiff gwybodaeth am alergenau ei chyflwyno ar y label, er enghraifft:

- 'Cyngor ar alergenau: i weld yr alergenau, gweler y cynhwysion mewn print trwm'
- 'Cyngor ar alergenau: i weld yr alergenau, gan gynnwys grawnfwydydd sy'n cynnwys glwten, gweler y cynhwysion mewn coch'

Ar gyfer diodydd alcoholaudd lle nad oes rhestr o gynhwysion, rhaid nodi alergenau drwy ddefnyddio'r geiriau 'yn cynnwys' ac yna enw'r alergen.

**Gair i gall:** Defnyddiwch ein [hadnodd penderfynu ar gyfer labelu alergenau a chynhwysion](#) i ddarganfod rhagor am y gwahanol ofynion ar gyfer labelu bwyd a'r hyn y mae angen i'ch busnes ei wneud.

## Labeli yn rhybuddio am alergenau

Os oes perygl bod cynnyrch bwyd wedi'i groeshalogi ag alergenau, dylai'r label gynnwys un o'r datganiadau canlynol:

- Gallai gynnwys X
- Nid yw'n addas i unigolyn sydd ag alergedd i X

Dim ond ar ôl asesiad risg trylwyr y dylid defnyddio labelu yn rhybuddio am alergenau. Dim ond os yw'r risg o groeshalogi alergen yn bodoli ac na ellir cael gwared arno y dylid ei ddefnyddio.

## Bwydydd wedi'u labelu â 'rhydd rhag' (*free-from*)

Mae bwydydd 'rhydd rhag' yn gasgliad arbennig o fwydydd sydd wedi'u cynhyrchu heb alergenau. Os yw label yn nodi bod eich cynnyrch yn 'rhydd rhag llaeth' neu 'dim pysgnau' (peanut free), mae'n rhaid ei fod yn seiliedig ar reolaethau llym. Mae angen i'r mesurau rheoli hyn sicrhau bod y cynnyrch terfynol yn gwbl rhydd rhag yr alergen penodol. Mae hyn yn cynnwys gwirio nad yw'r holl gynhwysion a'r deunyddiau pecynnu yn cynnwys yr alergen hwn, a bod mesurau ar waith i atal croeshalogi o fwydydd eraill sy'n cael eu paratoi ar y safle.

Un eithriad i'r rheol hwn yw glwten. Gall cynhyrchion labelu heb glwten gynnwys uchafswm o 20mg/kg o glwten.

## Iaith ar y label

Dylai'r iaith ar y labeli fod yn hawdd i'w deall gan bobl y wlad lle mae'r bwyd wedi'i farchnata. Ar gyfer cynhyrchion bwyd sy'n cael eu gwerthu yn y Deyrnas Unedig (DU), rhaid i'r wybodaeth fod yn Saesneg.

## Cynhyrchion 'Aml-bac' (*multi-pack*)

Pan gaiff cynhyrchion eu gwerthu mewn pecyn 'aml-bac' (multi-pack), mae'n rhaid arddangos yr alergenau ar du allan y deunydd pecynnu.

Os ydych chi'n darparu gwybodaeth am alergenau ar ddeunydd pecynnu cynhyrchion unigol, yna mae'n rhaid iddo fod yn gyson â'r pecyn allanol.

Gallwch chi ddod o hyd i esboniad manwl o'r gofynion ar gyfer bwyd wedi'i becynnu ymlaen llaw a bwyd heb ei becynnu ymlaen llaw yn ein [canllawiau technegol](#).  
Pwysig

## Cyfeiriadau at yr Undeb Ewropeaidd (UE) yn nogfennau canllaw'r ASB

Mae'r Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB) wrthi'n diweddarau'r holl gyfeiriadau at yr Undeb Ewropeaidd (UE), er mwyn adlewyrchu'r gyfraith sydd bellach mewn grym yn gywir, ym mhob dogfen ganllaw newydd neu ddiwygiedig a gyhoeddir ar ôl i'r Cyfnod Pontio ddod i ben ddiwedd 2020. Mewn rhai amgylchiadau efallai na fydd bob amser yn ymarferol i ni ddiweddarau'r holl gyfeiriadau at yr UE ar yr adeg yr ydym ni'n cyhoeddi canllawiau newydd neu ddiwygiedig.

Ac eithrio yng Ngogledd Iwerddon, dylid darllen unrhyw gyfeiriadau at Reoliadau'r UE yn y canllawiau hyn i olygu cyfraith yr UE a ddargedwir (retained EU law). Gallwch weld cyfraith yr UE a ddargedwir trwy [Archif Ymadael â'r UE](#) Llywodraeth EM. Dylid darllen y gyfraith hon ochr yn ochr ag unrhyw ddeddfwriaeth Ymadael â'r UE a wnaed i sicrhau bod cyfraith yr UE a ddargedwir yn gweithredu'n gywir yng nghyd-destun y Deyrnas Unedig (DU). Mae deddfwriaeth Ymadael â'r UE i'w gweld ar [legislation.gov.uk](#). Yng Ngogledd Iwerddon, bydd cyfraith yr UE yn parhau i fod

yn berthnasol mewn perthynas â'r rhan fwyaf o gyfraith hylendid bwyd a bwyd anifeiliaid, fel a restrir ym [Mhrotocol Gogledd Iwerddon](#), ac ni fydd cyfraith yr UE a ddargedwir yn berthnasol i Ogledd Iwerddon o dan yr amgylchiadau hyn.

## Osgoi croeshalogi alergenau

Mae croeshalogi yn digwydd pan fydd olion alergenau yn dod i mewn i gynhyrchion yn ddamweiniol yn ystod gweithgynhyrchu, trin, cludo neu storio bwyd. Gellir osgoi neu leihau'r risg o groeshalogi drwy reoli reoli'n ofalus.

### Ymwybyddiaeth staff

Dylai pob aelod o staff sy'n trin cynhwysion, cyfarpar, offer, deunydd pecynnu a chynhyrchion bwyd terfynol fod yn ymwybodol bod croeshalogi ag alergenau yn bosibl. Dylent geisio lleihau'r posibiladau o groeshalogi alergenau.

### Dyluniad

Yn ddelfrydol, dylai bod gennych chi gyfleusterau cynhyrchu ar wahân ar gyfer cynhyrchion penodol. Os na, rhowch gynnig ar gael amserlen ar gyfer y bwyd rydych chi'n ei gynhyrchu, drwy baratoi bwyd yn ôl y lleiaf alergenaidd i'r mwyaf alergenaidd er mwyn rheoli croeshalogi.

### Storio

Dylid cadw cynhwysion amrwd sy'n cynnwys alergenau bwyd i ffwrdd oddi wrth unrhyw gynhwysion eraill. Dylech eu cadw mewn biniau plastig wedi'u selio ac wedi'u marcio'n glir (gallwch eu marcio â chod lliw hefyd).

### Glanhau

Gall niferoedd bach o rai alergenau achosi adwaith alergaidd difrifol mewn unigolion sensitif. Mae'n bwysig iawn [glanhau'n drylwyr](#) mewn ffordd sy'n lleihau'r risg o groeshalogi.

Gall rhai dulliau glanhau fod yn annigonol o ran cael gwared ar rai alergenau. Mae tynnu offer yn ddarnau a glanhau pob rhan unigol â d?r (os yw'n briodol) gyda llaw yn ffordd dda o sicrhau bod rhannau 'anodd eu glanhau' yn rhydd rhag halogiad alergenau. Dylech ddatblygu a dilyn gweithdrefnau glanhau addas.

### Deunydd pecynnu

Yn aml, deunydd pecynnu neu labelu'n anghywir sy'n achosi cadw neu galw cynnyrch yn ôl yn ymwneud ag alergedd. Dylech sicrhau bod y labeli cywir ar gynhyrchion ac unrhyw ddeunydd pecynnu allanol.

Dylid tynnu a dinistrio deunydd pecynnu ar ddiwedd unrhyw broses gynhyrchu. Mae hyn yn cynnwys unrhyw ddeunydd a all fod o fewn y peiriant lapio.

### Datblygu cynhyrchion newydd neu newid cynhyrchion sy'n bodoli eisoes

Os yw'r cynnyrch, boed yn newydd neu wedi'i newid, yn cynnwys un neu fwy o'r 14 alergen, gallai arwain at groeshalogi cynhyrchion eraill sy'n cael eu cynhyrchu ar yr un safle. Yn yr achos hwn, bydd angen i chi asesu'r risg a phenderfynu p'un a yw labelu alergenau rhagofalus yn briodol ar gyfer y cynnyrch newydd a'r cynnyrch sy'n bodoli eisoes.

Pan fydd ryseitiau'n cael eu diweddarau ac mae cynhwysion alergenaid yn newid, rydym ni'n argymhell labelu'r cynnyrch newydd gyda sticer rysáit newydd i dynnu sylw at y newid i gwsmeriaid.