Cynllun Corfforaethol 3 Blynedd: Atodiad 2: Ein dangosyddion

Byddwn yn monitro’r cynnydd gan ddefnyddio’r dangosyddion a ddisgrifir yn yr atodiad hwn.

Byddwn yn monitro’r cynnydd a wneir yn erbyn ein strategaeth gan ddefnyddio’r dangosyddion a ddisgrifir yn yr atodiad hwn. Ar yr un pryd, byddwn yn adolygu’r rhestr o ddangosyddion yn barhaus, gan eu diweddaru i adlewyrchu mesurau newydd. Er enghraifft, wrth i ni weithio mwy ar fwyd iachach a mwy cynaliadwy, byddwn yn disgwyl nodi mesurau cynnydd newydd y gallwn eu hychwanegu.

Mae’r data diweddaraf sydd ar gael ar gyfer pob dangosydd wedi’i gynnwys. Fodd bynnag, dyma flwyddyn gyntaf ein cynllun, felly bwriedir i’r data bennu llinell sylfaen a chyd-destun ar gyfer y blynyddoedd i ddod. Ni fwriedir iddo gyfleu asesiad o’r cynnydd dros y flwyddyn ddiwethaf.

Mae’n rhaid dehongli dangosyddion cynnydd yn ofalus yn eu cyd-destun, er mwyn rhoi darlun cywir o’r ffordd y caiff ein strategaeth ei chyflawni. Mae llawer o ffactorau a all achosi newid yn y system fwyd, ac nid oes gan yr ASB ddylanwad uniongyrchol ar bob un ohonynt.

Cynnal bwyd y gallwch ymddiried ynddo

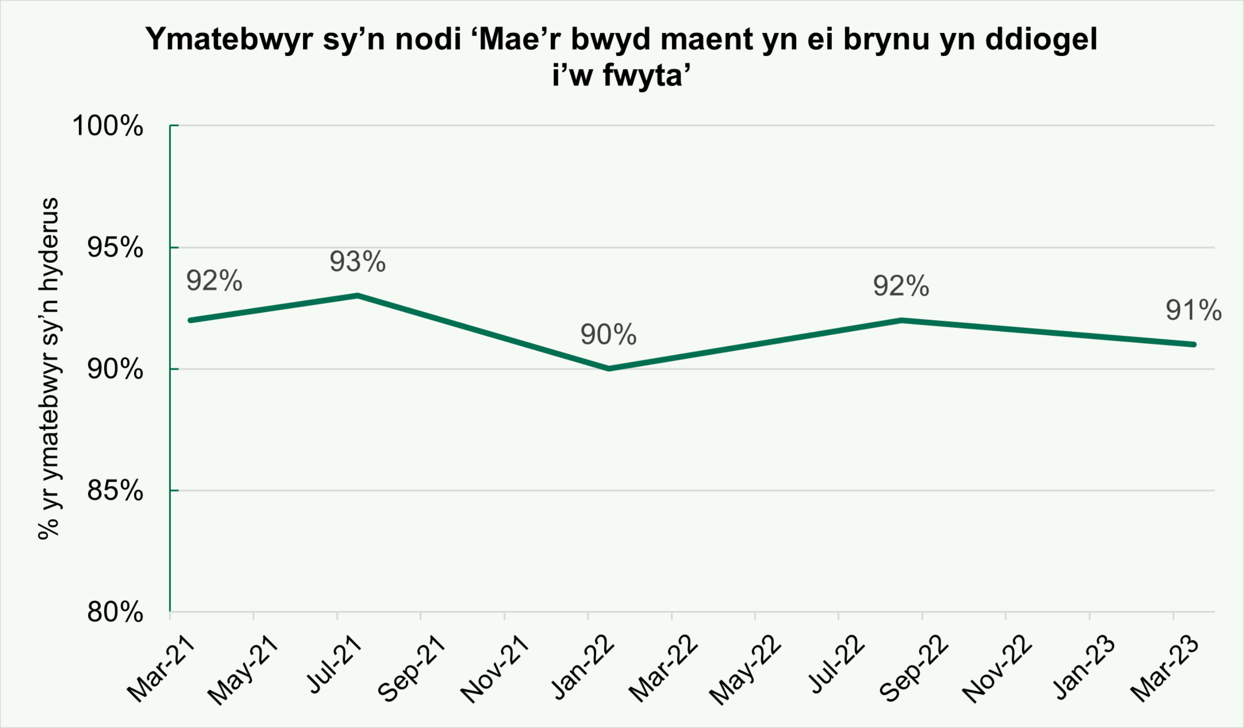
Mae mesur ymddiriedaeth mewn bwyd ac yn yr ASB yn gymhleth, ac mae amrywiaeth o ffactorau yn gallu dylanwadu ar hyn. Mae gennym ddylanwad uniongyrchol ac anuniongyrchol ar rai o’r ffactorau sy’n gwneud i bobl i ymddiried mewn bwyd.

Mae’r ASB a’n partneriaid yn gweithio i sicrhau bod bwyd yn ddiogel, yn cyd-fynd â’r hyn sydd ar y label. a bod bwyd yn iachach ac yn fwy cynaliadwy. Mae’r ffactorau hyn yn cyfrannu’n anuniongyrchol at lefelau ymddiriedaeth yn y system fwyd. Mae’r hyn a wnawn yn cyfrannu’n uniongyrchol at ymddiriedaeth y cyhoedd yn yr ASB ei hun, sydd yn ei dro yn cyfrannu at ymddiriedaeth yn y system fwyd.

Mae ymddiriedaeth y cyhoedd yn y system fwyd yn uchel. Dyma ganfyddiadau Cylch 5 ein harolwg ymchwil cymdeithasol blaenllaw, Bwyd a Chi 2:

- Mae 91% o’r ymatebwyr yn hyderus bod y bwyd y maent yn ei brynu yn ddiogel i’w fwyta
- Mae 86% yn hyderus bod yr wybodaeth ar labeli bwyd yn gywir
- Mae 80% yn hyderus y gellir dibynnu ar yr ASB (neu asiantaeth gyfrifol y llywodraeth) i ddiogelu’r cyhoedd rhag risgiau sy’n ymwneud â bwyd

Ymatebwyr sy’n nodi ‘Mae’r bwyd maent yn ei brynu yn ddiogel i’w fwyta’



Ffynhonnell: Bwyd a Chi 2, Cylchoedd 1-5, 2023

Mae bron pob busnes bwyd bach a micro wedi clywed am yr ASB (98%). Mae'r rhai sydd wedi cysylltu â ni yn rhoi sgôr gyfartalog o 9/10 i'r asiantaeth o ran dibynadwyedd. Mae 95% o'r holl fusnesau a holwyd yn hyderus bod yr ASB yn ddylanwadol wrth gynnal safonau yn y diwydiant bwyd ac mae 93% yn hyderus ein bod yn gweithio'n galed i sicrhau bod diogelwch a safonau bwyd yn cael eu cynnal a'u gwella.

Yn ôl ymchwil ansoddol a gynhaliwyd ar ran yr ASB gan IPSOS (Tachwedd 2021), mae rhanddeiliaid yn cytuno ein bod yn rhoi defnyddwyr yn gyntaf yn gyson yn ein gwaith:

- dywedir mai ein prif gryfderau yw ein hymrwymiad i fod yn agored ac yn dryloyw, a'n huniondeb
- canfuwyd bod ymgysylltiad defnyddwyr â'r ASB yn gadarnhaol ac yn gynhyrchiol
- rydym yn cael ein gweld fel sefydliad sy'n cael ei arwain gan wyddoniaeth, sydd â lefel uchel o annibyniaeth ac sy'n gallu aros yn gytbwys ac yn ddiduedd
- nododd rhanddeiliaid feysydd i'w gwella, gan gynnwys rhoi mwy o eglurder ynghylch ein rôl, ein strwythur mewnol, a sut rydym yn gweithio gydag adrannau eraill y llywodraeth, a phrofiad staff yr ASB o'r ffordd mae gwahanol sectorau bwyd yn gweithredu ar lawr gwlad

Cynnal bwyd sy'n ddiogel ac sy'n cyd-fynd â'r hyn sydd ar y label

Busnesau bwyd sy'n gyfrifol am gynhyrchu bwyd diogel a bwyd sy'n cyd-fynd â'r hyn sydd ar y label. Serch hynny, mae gennym ddylanwad uniongyrchol ar hyn, er enghraifft drwy ein gwaith yn rheoleiddio busnesau cig neu ymateb i droseddau bwyd. Mae gennym hefyd ddylanwad anuniongyrchol drwy ein gwaith gyda phartneriaid fel awdurdodau lleol sy'n rheoleiddio'r rhan fwyaf o fusnesau bwyd.

Mae ein gwaith yn ei gwneud yn haws i fusnesau gyflawni eu rhwymedigaethau o ran diogelwch a dilysrwydd bwyd, a gwneud y peth iawn ac, ar yr un pryd, i gymryd camau pan aiff rhywbeth o'i le. Rydym hefyd yn ei gwneud yn haws i ddefnyddwyr wneud penderfyniadau gwybodus am yr hyn y

maent yn ei fwyta.

Clefydau a gludir gan fwyd

Yn unol â Fframwaith Clefydau a Gludir gan Fwyd yr ASB, rydym yn monitro diogelwch bwyd drwy niferoedd yr achosion o glefydau a gludir gan fwyd yr adroddir amdanynt a'r gyfradd flynyddol o 4 prif bathogen: Campylobacter, Salmonela, tocsin Shiga sy'n cynhyrchu E.coli O157, a Listeria monocytogenes. Mae nifer o faterion y mae angen eu hystyried wrth ddehongli'r ffigurau hyn gan, gynnwys:

- nid yw nifer fawr o achosion o glefydau a gludir gan fwyd yn cael eu cofnodi (er enghraifft, amcangyfrifir mai dim ond 1 o bob 9 achos o Campylobacter a adroddwyd i strwythurau gwyliadwriaeth genedlaethol yn 2008-9, gweler astudiaeth IID2 The Second Study of Infectious Intestinal Disease in the Community)
- gwelwyd gostyngiad sylweddol yng nghyfraddau rai pathogenau a gludir gan fwyd yn ystod pandemig COVID-19 yn 2020 a 2021, ac nid yw effaith barhaus ymddygiadau a ddatblygwyd yn ystod y pandemig yn hysbys

Clefydau a gludir gan fwyd – achosion a adroddir fesul 100,000 o'r boblogaeth

Prif bathogen a gludir gan fwyd	Cyfartaledd canolrifol ar gyfer 2015-19	2021
Campylobacter	97	101.5
Salmonela	15	8.8
E. coli (STEC) O157 sy'n cynhyrchu shiga-toxin	1.3	0.9
Listeria monocytogenes	0.3	0.3

Daw'r data oddi wrth Asiantaeth Diogelwch Iechyd y DU, Iechyd Cyhoeddus Cymru, Iechyd Cyhoeddus yr Alban ac Asiantaeth Iechyd Cyhoeddus Gogledd Iwerddon. Data dros dro yw'r data a gall newid.

Cydymffurfiaeth busnesau bwyd

Mae busnesau bwyd yn cael eu harolygu i sicrhau eu bod yn cydymffurfio â gofynion hylendid bwyd a safonau bwyd. Mae canlyniadau arolygiadau yn ddangosyddion allweddol o ran diogelwch a safonau bwyd. Roedd mwy na 600,000 o fusnesau bwyd cofrestredig yng Nghymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon yn 2021/22.

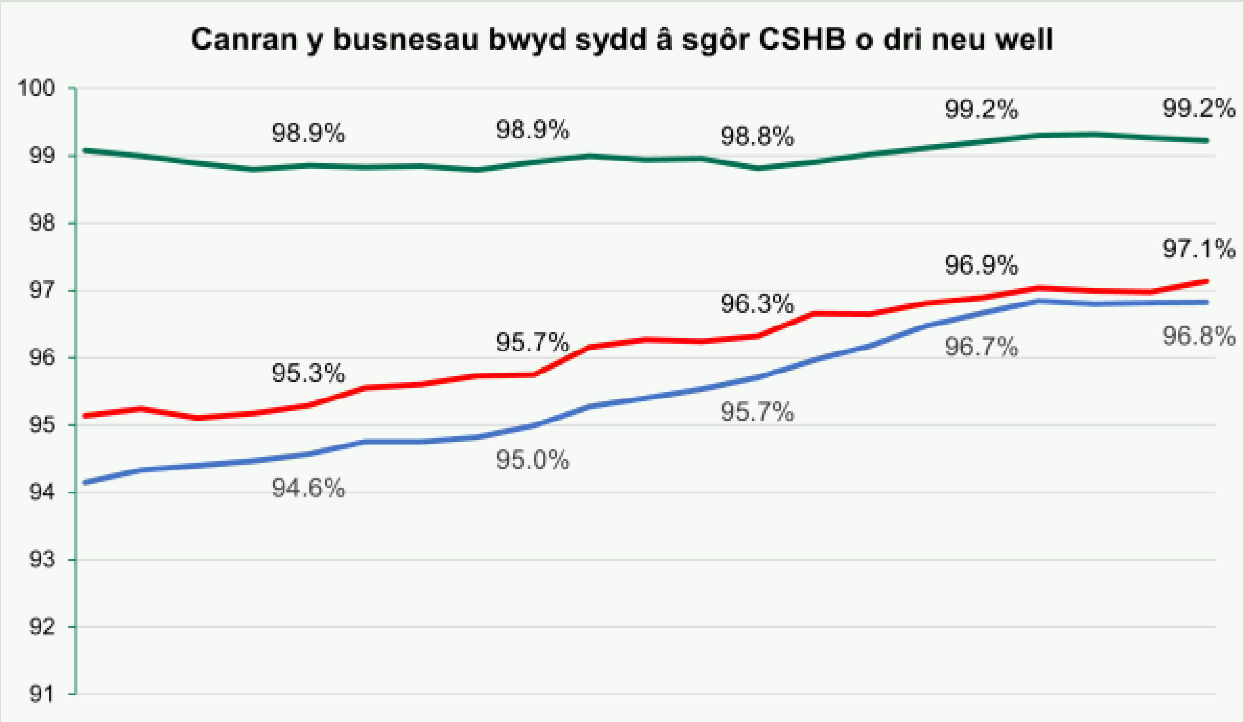
Y Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd

Mae'r ASB yn gweithredu'r Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd (CSHB) mewn partneriaeth ag awdurdodau lleol ledled Cymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon. Mae'r cynllun yn helpu defnyddwyr i wneud dewis gwybodus wrth fwyta allan neu brynu bwyd, drwy ddarparu gwybodaeth am y safonau hylendid a welir mewn busnesau bwyd sy'n cyflenwi defnyddwyr ar adeg arolygiadau awdurdodau lleol. Yng Nghymru, mae'r CSHB hefyd yn berthnasol i fusnesau sy'n gwerthu i

fusnesau eraill, gan gynnwys gweithgynhyrchwyr bwyd a chyfanwerthwyr.

Mae gan fwy na 470,000 o fusnesau Sgôr Hylendid Bwyd. Mae'r CSHB yn cwmpasu tua 85% o fusnesau bwyd yng Nghymru, Lloegr a Gogledd Iwerddon. Mae busnesau yn cael sgôr rhwng 0 a 5. Mae sgôr o 3 neu uwch yn dangos safonau hylendid boddhaol ar y cyfan. Mae'r sgôr uchaf, sef 5, yn golygu bod gan y busnes safonau da iawn. Mae'n orfodol i fusnesau bwyd arddangos sgoriau'r CSHB yng Nghymru a Gogledd Iwerddon, ac yn wirfoddol yn Lloegr.

Canran y busnesau bwyd sydd â sgôr CSHB o dri neu well



Cydymffurfio o ran hylendid cig

Mae'r ASB yn archwilio sefydliadau busnes cig cymeradwy, sef y rhai y mae angen cynnal rheolaethau milfeddygol ynddynt. Ar ddiwedd 2021/22, roedd 873 o sefydliadau cig cymeradwy.

Rydym yn defnyddio dull sy'n seiliedig ar risg sy'n eu categoreiddio yn ôl lefelau cydymffurfio. Roedd cyfraddau cydymffurfio ar gyfer sefydliadau cymeradwy ym mis Mawrth 2022 yn dangos bod 98.9% yn 'dda' neu'n 'foddhaol ar y cyfan' a bod 1.2% 'angen gwella' neu 'angen gwella ar frys'.

Cydymffurfio o ran hylendid cynnyrch llaeth

Mae'r ASB yn cynnal arolygiadau hylendid ar bob fferm laeth gofrestredig yng Nghymru a Lloegr. Yng Ngogledd Iwerddon, caiff arolygiadau hylendid eu cynnal gan Gangen Sicrhau Ansawdd yr Adran Amaethyddiaeth a Datblygu Gwledig. Roedd 7,978 o sefydliadau llaeth cofrestredig ar ddiwedd Rhagfyr 2022.

Yng Nghymru a Lloegr, cyflawnodd 98.1% o sefydliadau llaeth a arolygwyd y canlyniadau uchaf, sef Da neu Boddhaol ar y cyfan, yn 2022. Mae hyn yn welliant nodedig ar ganlyniadau'r flwyddyn flaenorol ac mae hyn o ganlyniad i newid yn y ffordd y cyfrifir cyfansymiau cydymffurfio hylendid llaeth. Mae'n adlewyrchu'r wybodaeth ddiweddaraf sydd gennym ar gydymffurfiaeth ac mae'n

cyd-fynd yn well â’r fethodoleg adrodd a ddefnyddir yng Ngogledd Iwerddon.

Lefelau cydymffurfio hylendid llaeth ar gyfer safleoedd a aseswyd ar 31 Rhagfyr 2022

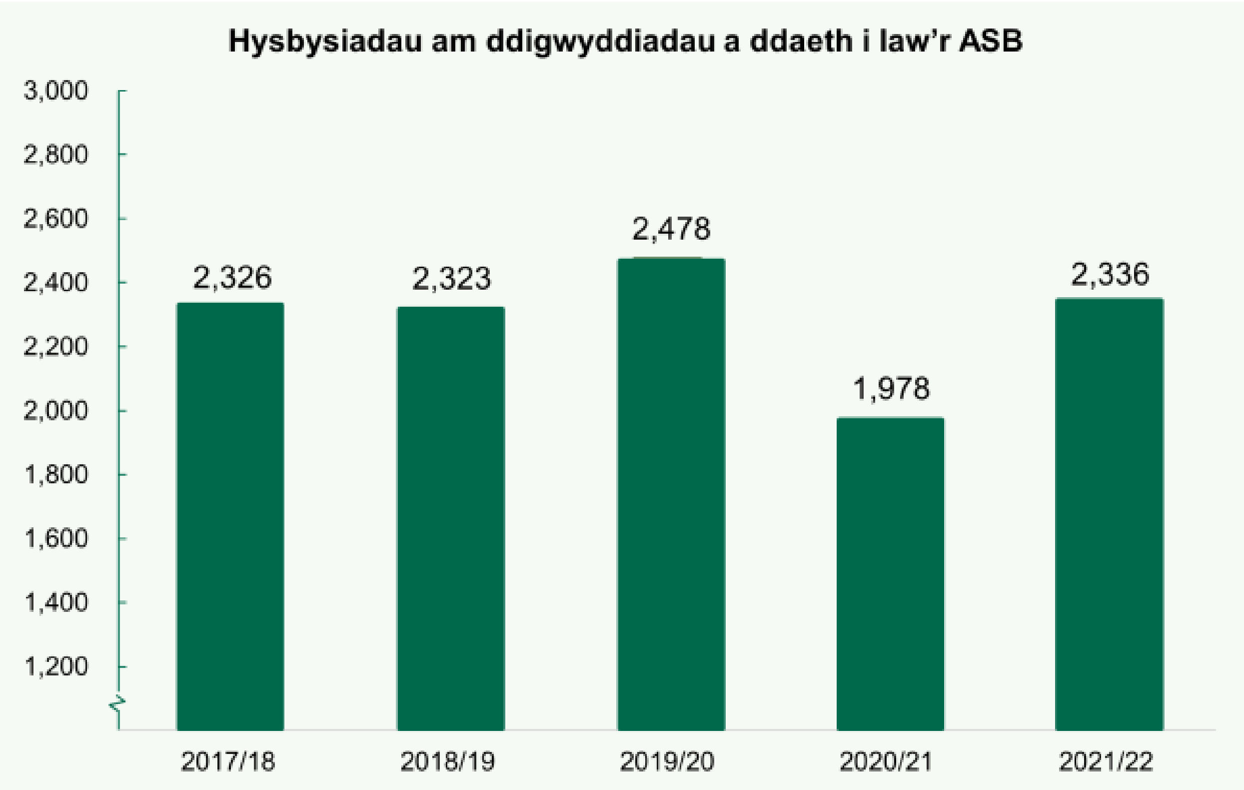
Cenedl	Da	Boddhaol ar y cyfan	Angen gwella	Angen gwella ar frys
Cymru a Lloegr	75.0%	23.1%	1.9%	0.04%
Gogledd Iwerddon	59.5%	39.7%	0.8%	0.00%
Cyfanswm	**72.4%**	**25.8%**	**1.7%**	**0.04%**

Digwyddiadau bwyd

Mae digwyddiad bwyd yn codi pan fydd pryderon am ddiogelwch neu ansawdd bwyd (neu fwyd anifeiliaid) yn golygu bod angen cymryd camau gweithredu er mwyn diogelu defnyddwyr. Mae digwyddiadau’n perthyn yn fras i 2 gategori:

- halogi bwyd neu fwyd anifeiliaid wrth brosesu, dosbarthu, manwerthu ac arlwyo
- digwyddiadau sy’n llygru’r amgylchedd fel tân, cemegion neu olew yn tasgu ac ymbelydredd yn gollwng

Hysbysiadau am ddigwyddiadau a ddaeth i law'r ASB



Mae digwyddiadau bwyd yn amrywio'n sylweddol o ran eu difrifoldeb, nifer y defnyddwyr dan sylw a faint o fwyd yr effeithir arno. Gall niferoedd hefyd gael eu heffeithio os bydd mwy nag un digwyddiad o un ffynhonnell neu os bydd newidiadau mewn mewn samplu a chanfod.

Gostyngodd nifer y digwyddiadau yn ystod pandemig COVID-19 yn 2020, ac yna cynyddodd yn raddol drwy gydol 2021, ond gan barhau i fod ar lefel is na'r hyn a welwyd yn 2019.

Digwyddiadau sy'n gysylltiedig ag alergenau

Alergenau yw'r ail achos mwyaf o ddigwyddiadau a gallant fod yn angheuol i bobl â gorsensitifrwydd i fwyd. Cafwyd 320 o adroddiadau am ddigwyddiadau yn ymwneud ag alergenau yn 2021/22.

Bydd yr ASB yn ystyried ac yn asesu opsiynau i wella'r ffordd y darperir gwybodaeth am alergenau dros y 3 blynedd nesaf, ac mae eisoes wedi cynnal ymgyrchoedd i godi ymwybyddiaeth o alergenau, wedi'u hanelu at ddefnyddwyr a busnesau bwyd. Gall ymwybyddiaeth well o orsensitifrwydd i fwyd arwain at gynyddu'r cyfraddau adrodd am ddigwyddiadau alergenau.

Troseddau bwyd

Cyfeirir at weithred y cadarnheir ei fod wedi lleihau'r risg neu'r niwed a wneir gan droseddau bwyd fel 'tarfu'. Mae enghreifftiau o darfu yn cynnwys:

- achos o erlyn neu arestio
- cefnogi busnes i fod yn fwy gwydn rhag troseddau bwyd

Mae effaith tarfu yn amrywio'n sylweddol, gan ddibynnu ar nifer y cyflawnwyr posib a'r dioddefwyr yr effeithir arnynt. Yn 2021/22 bu 64 o achosion o darfu.

Mae troseddau bwyd sy'n cynnwys risg i ddiogelwch bwyd yn cael eu cofnodi fel digwyddiadau bwyd. Efallai na fydd troseddau bwyd sy'n effeithio ar ddilysrwydd bwyd, megis twyll bwyd, yn peri risg i iechyd y cyhoedd.

Samplu bwyd wedi'i dargedu

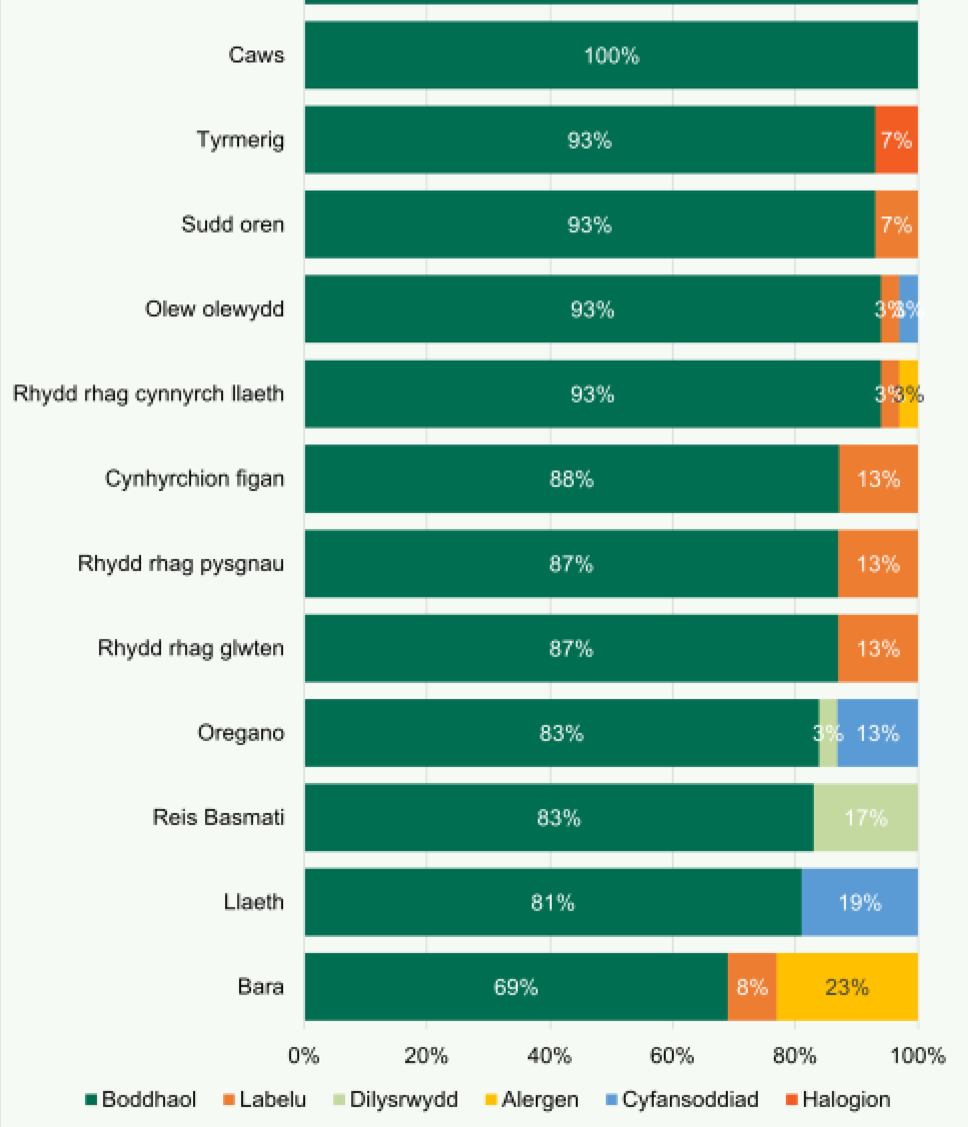
Mae arolwg Basged o fwyd yr ASB yn rhoi ciplun sy'n dangos pa mor dda y mae ystod o gynhyrchion bwyd yn cydymffurfio â safonau a diogelwch bwyd, gan gynnwys

- presenoldeb alergenau a halogion
- gwybodaeth i ddefnyddwyr mewn perthynas â dilysrwydd a labelu

Nid sampl ar hap o'r holl gynhyrchion sydd ar gael yw'r arolwg Basged o fwyd. Mae'r arolwg yn targedu cynhyrchion sydd wedi bod yn destun problemau dilysrwydd yn y gorffennol (fel reis basmati, perlysiau a sbeisys) ac yn ychwanegu bwydydd sy'n cael eu bwyta'n gyffredin (fel bara a llaeth). Yn 2021, cymerwyd y mwyafrif o samplau o fusnesau bwyd llai ledled y wlad (gan gynnwys siopau manwerthu ac ar-lein), sy'n cynnal gwaith samplu'n llai rheolaidd na busnesau bwyd mawr.

Dangosodd yr arolwg fod 89% o'r cynhyrchion a brofwyd yn cydymffurfio o ran y safonau penodol a brofwyd gennym. Roedd y mwyafrif o'r achosion o ddiffyg cydymffurfio a ganfuwyd yn ymwneud â labelu a chyfansoddiad.

Canran y samplau y barnwyd eu bod yn foddhaol, gyda math a chyfran yr achosion o ddiffyg cydymffurfio, yn ôl categori bwyd



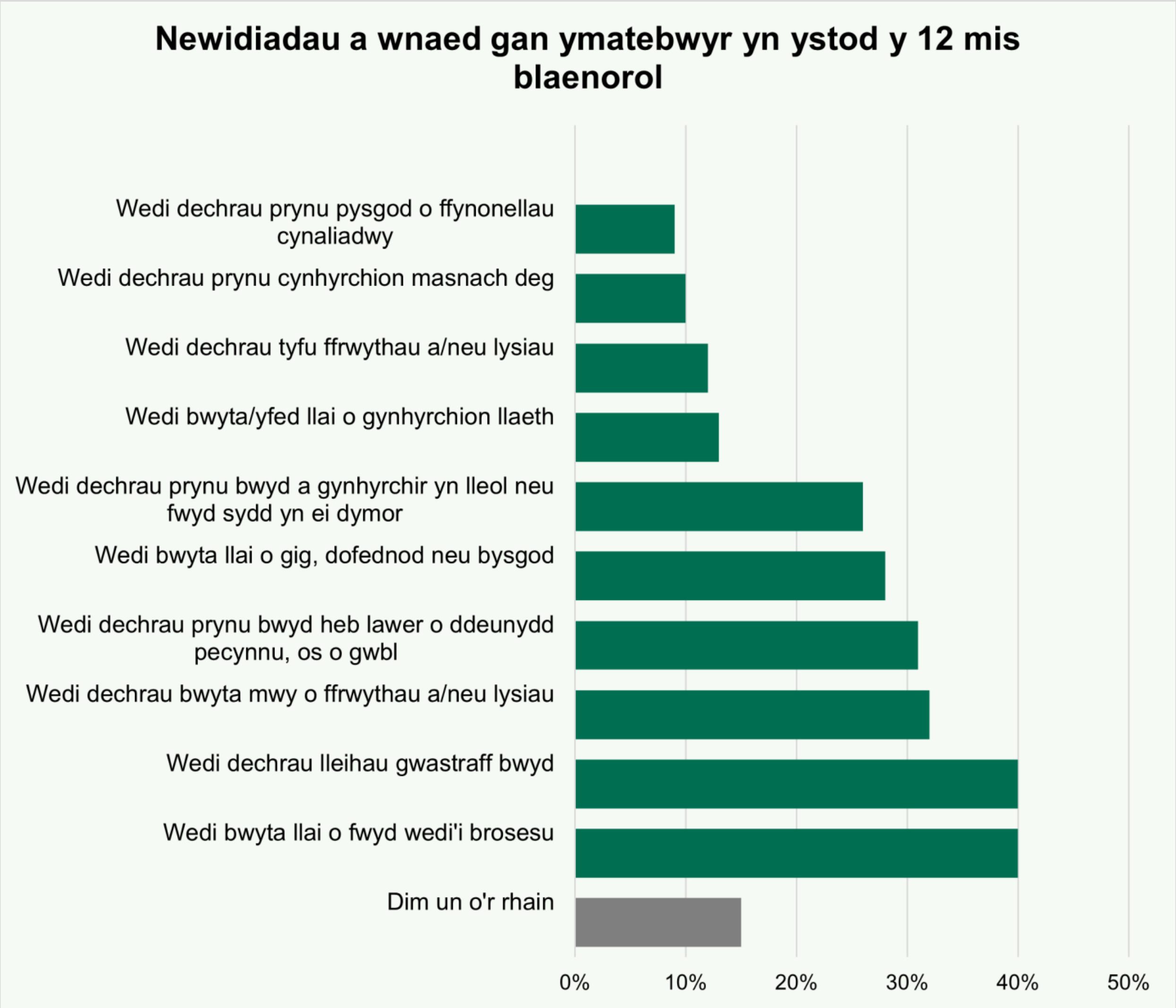
Ffynhonnell: Arolwg Basged o fwyd yr ASB, 2021. Efallai na fydd y canrannau yn adio i 100% oherwydd talgrynnu.

Cyfrannu at fwyd sy'n iachach ac yn fwy cynaliadwy

Mae gallu'r ASB i ddylanwadu ar wneud bwyd yn iachach ac yn fwy cynaliadwy yn fwy cyfyngedig na'i gallu i ddylanwadu ar sicrhau bod bwyd yn ddiogel ac yn cyd-fynd â'r hyn sydd ar y label. Adrannau eraill y llywodraeth sy'n gyfrifol am bolisi yn y rhan fwyaf o'r meysydd hyn, ond gall yr ASB gael effaith wirioneddol drwy wneud cyfraniadau wedi'u targedu. O'r herwydd, bydd ein dangosyddion yn canolbwyntio'n bennaf ar agweddau defnyddwyr at fwyd iachach a mwy cynaliadwy ac ar ein cyfraniadau, yn hytrach na'r canlyniadau o ran y system fwyd.

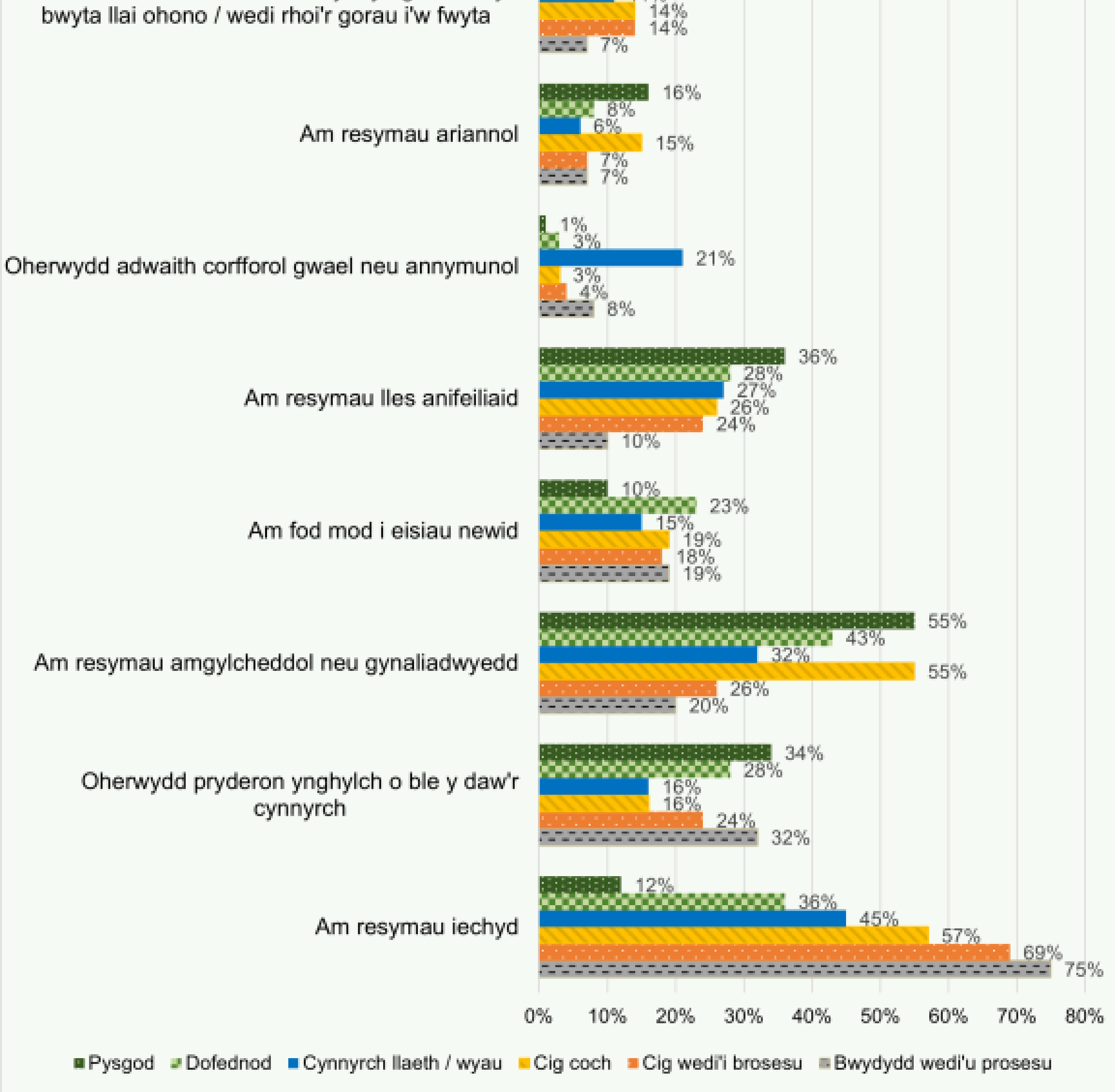
Arolwg Bwyd a Chi 2

Mae ein harolwg ymchwil gymdeithasol blaenllaw, Bwyd a Chi 2, yn cynnwys cwestiynau ar ymddygiadau ymatebwyr sy'n ymwneud â bwyd. Rhoddwyd sylw i'r rhan ddiwethaf mewn cylch



Roedd y rhesymau dros wneud y newidiadau ymddygiadol hyn yn amrywio. Rhesymau iechyd oedd y rheswm mwyaf cyffredin dros nifer o'r newidiadau y gwnaethom holi yn eu cylch. Roedd pryderon amgylcheddol neu gynaliadwyedd hefyd yn ddewis poblogaidd.

Rhesymau cyffredin pam mae ymatebwyr wedi bwyta llai o fwydydd penodol yn ystod y 12 mis blaenorol



Gogledd Iwerddon

Yng Ngogledd Iwerddon mae'r ASB yn gyfrifol am gyflawni rhai elfennau o bolisi maeth ac iechyd deietegol. Y nod yw gwella canlyniadau maeth ac iechyd trwy sicrhau bod cynhyrchion bwyd iachach ar gael a gwella dealltwriaeth defnyddwyr o faeth.

Bydd ein cyfraniad at gyflenwi bwyd iachach a mwy cynaliadwy yn cael ei nodi gan astudiaethau achos a data o raglen Making Food Better yr ASB, Calorie Wise, MenuCal, a rhaglenni ac arolygon perthnasol eraill.

Making Food Better

Mae rhaglen *Making Food Better* yn cefnogi busnesau bwyd bach a chanolig eu maint i leihau faint o galorïau, siwgr, braster dirlawn a halen sydd yn y bwyd y maent yn ei gynhyrchu, ei werthu neu ei weini, yn ogystal â lleihau maint y dognau er mwyn helpu defnyddwyr i wneud dewisiadau iachach.

Edrychwyd 1,226 o weithiau ar weminar yr ASB ar ailfformiwleiddio cynhyrchion becws i wneud bwyd yn iachach.

Roedd arolwg *Eating Well, Choosing Better* yn monitro dealltwriaeth a gwybodaeth i ddefnyddwyr yng Ngogledd Iwerddon am yr hyn a argymhellir bob dydd o ran calorïau, y defnydd o labeli goleuadau traffig, agweddau tuag at ailfformiwleiddio a gwybodaeth am galorïau, ac ymwybyddiaeth o ymgyrchoedd cyfathrebu.

Roedd prif ganfyddiadau Arolwg Monitro *Eating Well, Choosing Better* - Cylch 7 (2021) yn nodi'r canlynol:

- bod 21% o ddynion a 20% o gyfranogwyr benywaidd yn ymwybodol o'r nifer o galorïau dyddiol cywir a argymhellir ar gyfer eu rhyw.
- bod 42% o'r ymatebwyr yn 2021 yn defnyddio'r label goleuadau traffig.
- bod 79% o'r ymatebwyr yn 2021 yn deall y label goleuadau traffig.

MenuCal

Adnodd ar-lein rhad ac am ddim yw *MenuCal* sy'n helpu busnesau bwyd i roi gwybodaeth am alergenau a chalorïau ar eu bwydlenni. Cafodd 10,591 o ryseitiau eu huwchlwytho i *MenuCal* yn 2021/22, sef cynnydd o 63% ers y flwyddyn flaenorol. Mae'n debygol bod cyflwyno labelu calorïau gorfodol yn y Sector Allan o'r Cartref yn Lloegr wedi dylanwadu ar y cynnydd hwn.

Cyfrannu mwy

Y tu allan i'r rôl hon yng Ngogledd Iwerddon, rhaid i ni gydweithio ag adrannau eraill o'r llywodraeth sydd â chyfrifoldeb uniongyrchol am bolisi ar iechyd a chynaliadwyedd, a chyda rhanddeiliaid eraill sydd â'r arbenigedd a'r dylanwad i gyflawni gwelliannau. Er enghraifft, mae ein gwaith yng Nghymru yn cyd-fynd â nodau Deddf Llesiant Cenedlaethau'r Dyfodol (Cymru) 2015. Rydym yn gosod uchelgais realistig i gyfrannu at iechyd a chynaliadwyedd, gan ystyried cyfyngiadau tymor byr a'r gofynion sy'n gysylltiedig â chyflawni ein cylch gwaith craidd.

Ar gyfer y meysydd hyn, mae ein dangosyddion cynnydd yn canolbwyntio llai ar y system fwyd a mwy ar faint o waith y mae'r ASB yn ei wneud mewn cydweithrediad â phartneriaid eraill. Gweithredoedd y diwydiant bwyd, defnyddwyr, ac adrannau eraill o'r llywodraeth fydd y prif ffactorau a fydd yn ysgogi newidiadau o ran iechyd a chynaliadwyedd bwyd. Mae'r ffactorau hyn, yn ogystal â'r amrywiadau cynnil wrth fesur iechyd a chynaliadwyedd bwyd, yn golygu y bydd dangosyddion gweithgareddau'r ASB yn fwy effeithiol wrth werthuso'r ffordd y caiff y rhan hon o'r strategaeth ei chyflawni. Byddwn hefyd yn ceisio egluro beth mae bwyd iachach a mwy cynaliadwy yn ei olygu i'r ASB yn benodol.

Gallai dangosyddion ar gyfer bwyd iachach a mwy cynaliadwy yn y dyfodol gynnwys astudiaethau achos o'n gwaith ar y canlynol:

- y cynllun peilot ar Gydymffurfiaeth Ysgolion â Safonau Bwydydd gyda'r Adran Addysg
- y bartneriaeth Tryloywder Data Bwyd gyda DEFRA
- ein gwaith i wneud bwyd yn fwy cynaliadwy gydag elusen Rhaglen Weithredu'r Cynllun Gwastraff ac Adnoddau (WRAP).