

Araith Cadeirydd yr ASB i'r Uwchgynhadledd Rheoleiddwyr Bwyd Byd-eang, Delhi Newydd

Wrth annerch yr Uwchgynhadledd Rheoleiddwyr Bwyd Byd-eang (20-21 Gorffennaf 2023) yn Delhi Newydd, India, trafododd yr Athro Susan Jebb arloesi ym maes safonau bwyd byd-eang. Trefnwyd yr uwchgynhadledd gan Awdurdod Diogelwch a Safonau Bwyd India, sy'n dod o dan y Weinyddiaeth Iechyd a Lles Teuluol, i rannu gwybodaeth rhwng rheoleiddwyr byd-eang.

Dyma'r trawsgrifiad:

Diolch am y gwahoddiad caredig i'r uwchgynhadledd drawiadol hon ar gyfer Rheoleiddwyr Bwyd Byd-eang, ac am y croeso cynnes a'r lletygarwch hael.

Mae'r cyfarfod hwn yn amserol iawn gan ein bod ni wedi dysgu dros y blynyddoedd diwethaf ein bod yn byw mewn byd o ansicrwydd. Mae llawer ohonom yn wynebu newidiadau gwleidyddol gartref a chanlyniadau newidiadau geoleidyddol y tu hwnt i ffiniau ein gwledydd ein hunain. Mae heriau economaidd yn golygu ei bod yn anoddach i genhedloedd ddiogelu'r bobl dlotaf, a hynny gartref neu dramor, tra bod rhyfel a newid yn yr hinsawdd yn effeithio ar y system fwyd fyd-eang.

Mae holl anawsterau'r ychydig flynyddoedd diwethaf wedi tynnu sylw at bwysigrwydd parhaus safonau bwyd uchel a'r angen am gydweithrediad rhyngwladol.

Mae'n ffrainc cael bod yn Gadeirydd Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB) y Deyrnas Unedig. Ni yw'r adran anweinidogol annibynnol sy'n gyfrifol am ddiogelu buddiannau defnyddwyr mewn perthynas â bwyd. Rydym yn rheoleiddiwr â chyllideb o £130m ar gyfer diwydiant bwyd gwerth £115bn.

Mae ein 1400 o staff yn diogelu 60 miliwn o bobl ledled y DU ynghyd â'r holl bobl eraill ledled y byd sy'n mwynhau bwyd y DU ac sy'n disgwyl i ni sicrhau safonau bwyd uchel. Ein cenhadaeth yw bwyd y gallwch ymddiried ynddo. Mae hyn yn golygu bod bwyd yn ddiogel, yn cyd-fynd â'r hyn sydd ar y label, yn iachach ac yn fwy cynaliadwy.

Mae ein safonau bwyd wedi'u pennu mewn cyfraith i atal y niwed gwaethaf i ddefnyddwyr mewn perthynas â diogelwch a dilysrwydd bwyd. Ond er mwyn sicrhau eu bod yn effeithiol, mae angen iddynt gael eu cefnogi gan fusnesau cyfrifol a'u gorfodi yn erbyn drwgweithredwyr. Canllawiau yn unig yw safonau heb orfodaeth.

Er mwyn gwneud i hyn weithio mewn system fwyd fyd-eang, mae angen i ni weithio gyda chi, ein partneriaid rheoleiddio byd-eang, a gyda busnesau bwyd ledled y gadwyn gyflenwi er mwyn cadw bwyd yn ddiogel a diogelu defnyddwyr.

Ar un llaw, newidiodd Ymadael â'r UE bopeth am safonau bwyd yn y DU. Ar y llaw arall, ni newidiodd ddim byd. Yn sydyn, dyma ni y tu allan i system reoleiddio Ewrop, ac eto gwnaethom drosglwyddo'r rhan fwyaf o'i rheoliadau. Nawr ein bod ni ar ein pennau ein hunain, rydym wedi gorfod datblygu systemau i gyflawni'r swyddogaethau hyn yn annibynnol – ac yn effeithlon. Mae'n rhaid i ni fod yn arloesol.

Gadewch i mi roi ambell enghraifft i chi.
Yn gyntaf, arloesi gwyddonol

Yn gyntaf, arloesi gwyddonol

Pan nad wyf yn yr ASB, rwy'n arwain tîm ymchwil ym Mhrifysgol Rhydychen. Ni fydd yn syndod i chi glywed felly fy mod i o'r farn bod angen i ni edrych tuag at wyddoniaeth i'n helpu i gadw bwyd yn ddiogel.

Yn gynyddol, rydym yn defnyddio dilyniannu genom cyfan i nodi, a gwahaniaethu rhwng, gwahanol fathau o facteria a feirysau ac i archwilio sut mae pathogenau a gludir gan fwyd a microbau sydd ag ymwrthedd gwrthficrobaidd yn symud rhwng yr amgylchedd, ffermydd a bwyd. Mae'r dull hwn yn mynd i fod yn arf pwysig iawn i nodi a rheoli ffynonellau achosion yn gyflym.

Drwy ddefnyddio'r dulliau hyn y llynedd, llwyddom i nodi brigiad o achosion o salmonela mewn wyau Kinder a chynhyrchion siocled eraill a gynhyrchir gan Ferrero yng Ngwlad Belg. Yn sgil hyn, cafodd y cynnyrch ei alw yn ôl ar draws y DU a 98 o wledydd eraill dros y byd, gan atal llawer o blant rhag mynd yn sâl oherwydd brigiad o achosion a oedd yn effeithio'n bennaf ar blant dan 5 oed.

Ond mae diogelwch bwyd hefyd yn ymwneud ag ymddygiad defnyddwyr. Mae ein prosiect Kitchen Life yn astudiaeth ethnograffig fawr, sy'n edrych ar yr hyn y mae pobl yn ei wneud mewn gwirionedd yn eu ceginau wrth storio, paratoi a choginio bwyd, fel y gallwn ddeall yn well lle mae'r risgiau. Er y gall data hunan-gofnodedig fod yn ddangosydd defnyddiol, gall gyflwyno heriau; weithiau mae'n anodd adrodd yn gywir ar ein hymddygiad ein hunain. Felly, yn y prosiect hwn, gwnaethom benderfynu arsylwi'n uniongyrchol ar ymddygiad pobl wrth iddynt ryngweithio â bwyd yn eu cartrefi.

Ac mae rhai o'r canfyddiadau cynnar yn peri pryder mawr. Rydym wedi gweld llieiniau sychu llestri a ddefnyddir i drin pysgod amrwd yn cael eu defnyddio i sychu arwynebau cegin, byrddau torri a ddefnyddir i baratoi cyw iâr amrwd yn cael eu haildefnyddio heb eu glanhau, oergelloedd yn rhedeg yn rhy gynnes, a dyddiadau 'defnyddio erbyn' yn cael eu hanwybyddu

Yn ail, rydym yn defnyddio dadansoddeg data i wneud defnydd gwell o ddata presennol:

Enghraifft dda o hyn yw ein gwaith i ddatblygu dull byd-eang modern o reoli mewnforion.

Mae tua 40 miliwn o dunelli o fwyd yn cael ei fewnforio i'r DU bob blwyddyn ac mae'r patrwm masnachu yn newid. Mae'r DU bob amser wedi bod yn wlad sy'n edrych tuag allan, ac wrth i ni barhau i symud ymlaen fel cenedl fasnachu annibynnol, rydym yn edrych yn gynyddol y tu allan i Ewrop ac at weddill y byd. Mae'r DU eisoes yn llofnodi Cytundebau Masnach Rydd newydd ac rydym yn awyddus i barhau i wneud hyn, ond mae'n rhaid i ni sicrhau bod y bwyd hwn yn bodloni ein safonau.

Mae ein model newydd ar gyfer gwiriadau mewnforio, a gyflwynir yn fuan, yn seiliedig ar ddata am risg y cynnyrch a'r wlad tarddiad. Rydym am leihau'r rhwystrau i fasnach wrth gynnal neu wella canlyniadau iechyd y cyhoedd.

Byddwn yn parhau i asesu addasrwydd rheolaethau bwyd a bwyd anifeiliaid a fewnforir i sicrhau ein bod yn diogelu defnyddwyr rhag risgiau bwyd a fewnforir, fel halogion. Bydd yr holl gynhyrchion bwyd a bwyd anifeiliaid sy'n dod i mewn i'r DU yn destun rheolaethau cymesur ar draws yr holl gadwyn gynhyrchu a chyflenwi. A bydd angen ardystiad iechyd arnom ar gyfer cynhyrchion a allai beri risg uwch, gan ganiatáu ar gyfer gwiriadau wedi'u targedu ar y ffin ar gynhyrchion sy'n peri pryder.

Yn yr un modd, rydym yn adolygu ein system ar gyfer gwiriadau ar fwyd gartref. Rydym wedi defnyddio data i ddatblygu system ddeinamig newydd ar gyfer ymyriadau hylendid bwyd mewn busnesau. Yn hytrach na chynnal gwiriadau yn ôl dyddiad yr arolygiad diwethaf, rydym erbyn hyn yn defnyddio dull a arweinir gan ddata sy'n seiliedig ar wybodaeth am y risg a berir gan fusnes. Mae hyn yn rhoi mwy o hyblygrwydd ar gyfer rhoi sgôr risg i sefydliad bwyd, gan gynnwys defnyddio asesiadau o bell lle bo'n briodol. Yn ein hastudiaeth beilot gyda'r model newydd, gwelsom achosion o ddiffyg cydymffurfio mewn 26% o ymyriadau cynlluniedig, o gymharu â 9% yn y gr?p rheoli.

I fod yn glir, yn y ddau achos, ar gyfer bwyd wedi'i fewnforio a bwyd domestig, nid bwriad hyn yw cynnal llai o arolygiadau, ond yn hytrach, targedu gwaith gorfodi at fwyd sy'n peri'r risg fwyaf.

Mae hynny'n fy arwain at fy nhrydydd pwynt – gweithio gydag eraill a thrwyddynt

Fel rheoleiddiwr, rwy'n gwybod mai ein gwaith ni yw diogelu iechyd y cyhoedd, ond rwy'n gwybod hefyd mai ni yw'r llinell amddiffyn olaf. Yn y lle cyntaf, cyfrifoldeb busnesau bwyd yw sicrhau bod y bwyd y maent yn ei werthu yn ddiogel ac yn ddilys. Trwy ddeall lle mae'r p?er yn y system fwyd, gallwn weithio gyda busnesau dylanwadol a thrwyddynt i ysgogi newid. Dyma ddwy enghraifft:

Ers y pandemig, mae bron i 40% o gartrefi yn y DU yn archebu bwyd tecawê trwy ap neu ar-lein ac mae tua 170,000 o fusnesau bwyd wedi'u rhestru ar dair gwefan ddsbarthu ar-lein yn unig. Cwmnïau yw'r rhain sy'n arbenigwyr logisteg, ac nid ydynt yn ystyried eu hunain yn fusnesau bwyd. Ond rydym wedi gweithio gyda thri o'r gweithredwyr mwyaf – Just Eat, Uber Eats a Deliveroo – i ddatblygu Siarter Diogelwch Bwyd newydd.

Mae'r Siarter yn eu rhwymo i sicrhau bod busnesau sy'n gwerthu bwyd ar eu llwyfannau wedi cofrestru gyda'u hawdurdod lleol ac yn bodloni safon ofynnol o dan y Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd. Mae'r Siarter hefyd yn eu rhwymo i ddefnyddio eu sianeli cyfathrebu ar gyfer busnesau a chwsmeriaid i rannu gwybodaeth hylendid a diogelwch yr ASB ac i gefnogi pobl sydd â gorsensitifrwydd i fwyd.

Mae'n gynllun gwirfoddol a hoffem iddynt fynd ymhellach, ond y cam cyntaf yw cytuno ar werthoedd sylfaenol a safonau ymddygiad. Y nod yw siapio'r diwylliant y maent yn gweithredu ynddo a datblygu gweledigaeth gyffredin ar gyfer bwyd diogel.

Rydym hefyd yn profi dulliau newydd gyda chwe archfarchnad fawr, gan gynnwys Tesco a Sainsburys. Mae gan yr archfarchnadoedd hyn systemau sicrwydd mewnol enfawr ar waith i wneud yn si?r bod eu siopau i gyd yn dilyn rheolau diogelwch bwyd.

Rydym eisiau gweld a ellid eu rheoleiddio ar lefel sefydliad, yn hytrach na bod awdurdodau lleol yn eu trin fel cannoedd o safleoedd annibynnol. Rydym yn cynnal cynllun peilot eleni, ochr yn ochr â'r rhaglen arferol o arolygiadau wedi'u cynllunio, fel y gallwn weld a ellir gweithredu fel hyn yn ddiogel heb gynyddu'r risg mewn unrhyw ffordd.

Ond – i fod yn glir – nid yw'r pwyslais ar gydweithio a chydweithredu yn yr enghreifftiau hyn yn golygu na fyddwn yn gweithredu'n gyflym os nad yw busnesau'n gwneud y peth iawn.

Beth nesaf?

Gan edrych i'r dyfodol, un o'r prif ystyriaethau i'r ASB yw sut y gallwn gefnogi Prydain fel masnachwr byd-eang. O ran bwyd wedi'i fewnforio, yr UE yw cyflenwr mwyaf y DU o hyd, gan gyflenwi mwy na 90% o'r holl gynhyrchion cig eidion, llaeth, wyau a phorc a gaiff eu fewnforio i'r DU, a 65% o'r holl fwyd a bwyd anifeiliaid nad ydynt yn dod o anifeiliaid. Mae angen i ni barhau i

feithrin perthnasoedd â gweddill y byd.

Mae India yn bartner pwysig i'r DU, ac mae llywodraeth y DU yn trafod Cytundeb Masnach Rydd newydd rhwng ein gwledydd ar hyn o bryd a allai gynyddu masnach a bod o fudd i gynhyrchwyr bwyd ar y ddwy ochr. Mae'r DU ac India yn rhannu gwerthoedd cyffredin. India yw democratiaeth fwyaf y byd, ac mae wedi cefnogi cydweithredu rhyngwladol a llywodraethu democrataidd ers amser maith. Byddai cytundeb yn brawf pellach o ymrwymiad priodol i'r berthynas hon, ac yn rhoi hwb i'n perthynas fasnachu – sydd eisoes yn werth £36 biliwn yn 2022.

Bydd yr ASB yn cynorthwyo gyda chraffu Seneddol y DU ar Gytundebau Masnach Rydd – gan gynghori a yw mesurau diogelu statudol ar gyfer iechyd pobl wedi'u cynnal.

Ac yn olaf, rwyf wedi fy ysbrydoli gan arweinyddiaeth y Prif Weinidog Modi ar fwyd a'r pwyslais y mae'n ei roi ar iechyd a chynaliadwyedd, fel y clywsom yn yr areithiau agoriadol.

Byddwn i'n dadlau mai dyma'r meysydd lle mae angen i ni arloesi ac esblygu'r ffordd rydyn ni'n gweithio fel Rheoleiddwyr Bwyd Byd-eang. Mae systemau iechyd ledled y byd yn cael eu peryglu gan afiechyd sy'n gysylltiedig â deiet, yn enwedig y cynnydd mewn gordewdra a chyd-forbidrwydd cysylltiedig. Ar yr un pryd, amaethyddiaeth sy'n cyfrif am draean o'r holl allyriadau nwyon t? gwydr.

Fis diwethaf, dywedodd Cyngor Gwyddoniaeth yr ASB wrthym y gallai tymheredd a lleithder uchel gynyddu ffyngau niweidiol a allai effeithio ar lawer o gnydau bwyd. Bydd gordyfiant o algae a chlefydau a gludir gan dd?r hefyd yn cynyddu. Ceir hefyd straen d?r - mae 70% o'r holl dd?r croyw a ddefnyddir yn cael ei ddefnyddio at ddibenion amaethyddiaeth. Ac ni allwn anghofio'r risgiau i fioamrywiaeth - mae mwy na 75% o gnydau byd-eang blaenllaw yn dibynnu i raddau ar beillio gan bryfed er mwyn sicrhau cynnyrch ac ansawdd.

Fy awgrym i yw bod angen i ni arloesi mewn perthynas â safonau bwyd, fel eu bod yn ein hamddiffyn rhag niwed aciwt o ganlyniad i salwch a gludir gan fwyd neu halogion yn ein bwyd, a'u bod hefyd yn diogelu ein hiechyd tymor hwy ac iechyd ein planed anhygoel. Er mwyn gwneud hynny, bydd angen cydweithredu byd-eang ac arloesi ar lefel gwbl newydd.

Os yw'r pethau hyn o bwys i chi hefyd, rwy'n gobeithio y gallwn siarad mwy yn y cyfarfod hwn ac, yn bwysicach fyth, rwy'n gobeithio y gallwn ni gydweithio ar ôl i ni adael yr Uwchgynhadledd hon.