

Yr Asiantaeth Safonau Bwyd yn cyhoeddi diweddariadau i ganllawiau arferion gorau ar labelu alergenau bwyd

Nod y [canllawiau technegol](#) arferion gorau hyn yw cefnogi busnesau bwyd wrth iddynt labelu alergenau, a helpu i gadw defnyddwyr yn ddiogel. Mae'r diweddariad yn cefnogi [canllawiau'r Ffederasiwn Bwyd a Diod \(FDF\) ar Reoli Newid Gwybodaeth am Alergenau](#), a gyhoeddwyd heddiw hefyd.

Mae canllawiau technegol yr ASB yn argymhell nifer o newidiadau mewn perthynas â'r ffordd y dylai busnesau bwyd ddefnyddio Labelu Alergenau Rhagofalus (PAL), ac mae'n cynghori y dylai busnesau bwyd:

- ddefnyddio PAL dim ond os oes risg anochel o groeshalogi alergenau nad oes modd ei rheoli'n ddigonol trwy ddulliau eraill, fel gwahanu a glanhau.
- nodi at ba un o'r 14 prif alergen y mae PAL yn cyfeirio – er enghraifft, dylid defnyddio “gallai gynnwys pysgnau” yn hytrach na datganiad cyffredinol fel “gallai gynnwys cnau”.
- defnyddio datganiadau PAL ar y cyd â label ‘figan’ lle mae risg o groeshalogi ag alergen wedi'i nodi. Mae label ‘figan’ yn cyfleu gwybodaeth wahanol i honiad ‘rhydd rhag’, sef gwybodaeth am ddiogelwch bwyd sydd wedi'i hanelu at wahanol grwpiau o ddefnyddwyr.

Mae'r canllawiau technegol yn egluro ymhellach pam na ddylai busnesau ddefnyddio datganiad PAL ochr yn ochr â datganiad “rhydd rhag”, ac maent hefyd yn rhoi'r wybodaeth ddiweddaraf am arferion gorau at ddiben defnyddio datganiadau Dim Cynhwysion sy'n Cynnwys Glwten (NGCI) i fusnesau bwyd sy'n gweithio yn y sector bwyd heb ei becynnu ymlaen llaw.

Dywedodd Natasha Smith, Dirprwy Gyfarwyddwr Polisi yr Asiantaeth Safonau Bwyd:

Er bod defnyddio PAL yn wirfoddol, mae'n bwysig y dylai'r labelu fod mor gywir a defnyddiol â phosib i ddefnyddwyr pan gaiff ei ddefnyddio. Bydd y diweddariadau i'r canllawiau hyn yn helpu busnesau i reoli alergenau'n effeithiol, a sicrhau bod y rhai sy'n byw ag alergeddau ac anoddefiadau bwyd yn elwa ar y defnydd gorau posib o o PAL.

Mae'r canllawiau hefyd yn esbonio'n glir y gwahaniaeth rhwng honiadau ‘figan’ a ‘rhydd rhag’. Dylai honiad ‘rhydd rhag’ alergenau warantu nad yw'r cynnyrch yn cynnwys yr alergen penodedig, a bod y busnes wedi gorfod gweithredu rheolaethau llym i ddileu unrhyw risg o groeshalogi er mwyn gallu defnyddio'r cynnyrch. Nid yw honiad figan yn ymwneud â diogelwch bwyd, ac mae ein canllawiau newydd yn tynnu sylw at y ffaith y gellir defnyddio datganiad PAL ar gyfer unrhyw folysgiaid, wyau, pysgod, llaeth a chramenogion (bwydydd sy'n alergenau rheoleiddiedig a chynhyrchion anifeiliaid) i gyfleu risg eu presenoldeb anfwriadol, lle mae hyn wedi'i nodi gan asesiad risg busnes bwyd.

Rydym yn parhau i annog defnyddwyr sydd ag alergeddau ac anoddefiadau i wirio label cynhyrchion bwyd bob amser, i wneud yn si?r nad yw'r bwyd yn cynnwys

cynhwysion y gallent fod ag alergedd iddynt.”

Dyweddodd Kate Halliwell, Prif Swyddog Gwyddonol y Ffederasiwn Bwyd a Diod:

Mae canllawiau technegol yr ASB ar alergenau yn ddogfen allweddol ar gyfer busnesau, sy'n helpu i sicrhau bod labeli priodol yn cael eu darparu er mwyn rhoi'r cymorth gorau i ddefnyddwyr. Yn arbennig, mae'r fersiwn ddiweddaraf hon yn rhoi eglurhad pwysig i fusnesau bwyd, yn enwedig rhai bach a chanolig eu maint, ar y defnydd priodol o ddatganiadau labelu alergenau rhagofalus. Bydd sicrhau cysondeb o ran defnyddio datganiadau 'gallai gynnwys' yn helpu busnesau ac yn sicrhau nad yw defnyddwyr sydd ag alergeddau yn cael eu cyfyngu'n ddiangen o ran y dewisiadau bwyd sydd ar gael iddynt.”

Bydd yr ASB yn parhau i flaenoriaethu'r maes gorsensitifrwydd i fwyd. Bydd gwaith yn y dyfodol yn cynnwys gweithio gyda chyrrff Safonau Bwyd rhyngwladol i ddylanwadu ar gyflwyno safonau trothwy alergenau a pharhau i ddod o hyd i ffyrdd o wella darpariaeth gwybodaeth am alergenau, gan gynnwys ystyried yr angen am safoni yn y maes hwn.

Nodiadau

Yn ogystal â'r [Canllawiau Technegol diweddaraf ar Labelu Alergenau Bwyd a Gofynion Gwybodaeth](#), rydym hefyd wedi cyhoeddi [crynodedb o'r ymatebion](#) a ddaeth i law o'r ymgynghoriad a gynhaliwyd rhwng 27 Mawrth a 22 Mai 2023. Cawsom fwy nag 80 o ymatebion gan amrywiaeth eang o fusnesau, cyrrff diwydiant, awdurdodau lleol, sefydliadau alergedd ac aelodau o'r cyhoedd.