Hydrocarbonau Aromatig Polysyclig (PAHs)

Mae hydrocarbonau aromatig polysyclig (PAHs) yn gr?p o halogion sy'n cael eu cynhyrchu wrth losgi deunyddiau carbon.

Gallant fynd i mewn i fwyd un ai o'r amgylchedd neu wrth brosesu bwyd. Mae'n hysbys bod rhai PAHs yn achosi canser oherwydd gallant niweidio DNA. Mae'n bwysig felly bod lefelau sy'n bresennol mewn bwyd mor isel ag sy'n rhesymol bosibl.

Ar ôl gosod y terfynau rheoleiddio cyntaf mewn bwyd yn 2006, cyhoeddodd Awdurdod Diogelwch Bwyd Ewrop (EFSA) Safbwynt Wyddonol lle nododd 16 PAH sy'n bodoli mewn bwyd ac sydd o bosibl yn bryder iechyd. Argymhellodd EFSA y dylai unrhyw reoleiddio fod yn seiliedig ar swm pedwar o'r PAHs mwyaf cyffredin. O ganlyniad, mae terfynau rheoleiddio wedi'u gosod ar gyfer bwydydd yr ystyrir eu bod mewn perygl o gael eu halogi fwyaf, ac mae'r rhain yn cael eu nodi yn:

- Rheoliad a Gymathwyd (CE) 1881/2006 yng Nghymru a Lloegr
- Rheoliad (CE) 1881/2006, fel y'i diwygiwyd, yng Ngogledd Iwerddon

Gallai'r bwydydd canlynol gynnwys PAHs:

- Mae pysgod cregyn dwygragennog yn cronni PAHs o dd?r môr ac felly mae terfynau gwaddod yn bodoli i sicrhau nad yw cregyn gleision neu wystrys sydd wedi eu halogi gormod yn mynd i mewn i'r gadwyn fwyd.
- cynhyrchion mwg
- rhai cynhyrchion cig wedi'u coginio fel byrgyrs wedi'u ffrio dros fflam
- gall rhai mathau o fwydydd wedi'u sychu, gan gynnwys sbeisys ac atchwanegiadau sy'n defnyddio algae, fod yn agored i'w halogi gan PAHs os nad ydyn nhw'n cael eu sychu'n gywir.

Mae Codex yn cydnabod mai arferion gwael yn ystod y broses fygu a sychu bwyd yw'r achos mwyaf cyffredin o halogi bwyd â PAHs. Mae Codex wedi creu cod ymarfer ar gyfer lleihau halogiad bwyd gyda hydrocarbonau aromatig polysyclig wrth ddefnyddio prosesau mygu a sychu uniongyrchol.

England, Northern Ireland and Wales

PDF
Gweld Code of practice for the reduction of food contamination as PDF(Open in a new window)
(173.5 KB)