

Ein hanes: Diogelu eich plât ers 2000

Dyma dim ond ambell uchafbwynt o 25 mlynedd gyntaf yr Asiantaeth Safonau Bwyd

2000: Sefydlu'r ASB ac ymrwymo i fod yn agored ac yn dryloyw

Sefydlwyd yr ASB fel adran annibynnol o'r llywodraeth a oedd yn gweithio ar draws Cymru, Lloegr, Gogledd Iwerddon a'r Alban i ddiogelu iechyd y cyhoedd a buddiannau ehangach defnyddwyr mewn perthynas â bwyd. Fe'i sefydlwyd ar ôl sawl brigiad o achosion proffil uchel a marwolaethau yn sgil salwch a gludir gan fwyd.

Wrth ei sefydlu, ymrwymodd yr ASB i weithredu'n agored ac yn dryloyw. Pennwyd bod cyfarfodydd y Bwrdd yn cael eu cynnal yn gyhoeddus a chyhoeddwyd Cod Ymarfer ar Fod yn Agored, sy'n dal i fodoli heddiw. Roedd y Cod Ymarfer hefyd yn ymrwymo i gyhoeddi'r holl gyngor y mae'r ASB yn ei roi i rannau eraill o'r llywodraeth – gan dorri tir newydd ar y pryd, a hyd at heddiw.

2005: Lansio 'Bwyd mwy diogel, busnes gwell' i hwyluso hylendid bwyd i fusnesau bach

Yn 2005 lansiwyd '[Bwyd Mwy Diogel, Busnes Gwell](#)' i helpu busnesau bach a meicro i fabwysiadu gweithdrefnau diogelwch bwyd da.

Cafodd y pecynnau eu datblygu i ddiwallu anghenion gwahanol fathau o fusnesau – gan gynnwys cwmnïau arlwyio bach, cwmnïau manwerthu bach, bwytai a siopau tecawê – ac maent yn parhau i fod yn rhan greiddiol o'r hyn rydym yn ei gynnig, ac mae copi yng nghegin y rhan fwyaf o fwytai erbyn hyn. Yn 2023, roedd mwy na 600,000 o bobl wedi clicio ar dudalennau 'Bwyd mwy diogel, busnes gwell' ar wefan yr ASB a bron i 550,000 wedi lawrlwytho'r canllawiau.

Yng Ngogledd Iwerddon, mae busnesau arlwyio yn defnyddio'r canllawiau [Safe Catering](#) i'w helpu i gydymffurfio â deddfwriaeth bwyd. Mae'r adnodd rheoli diogelwch bwyd hwn yn cynnig cyngor ymarferol a chynhwysfawr i arlwywyr i'w helpu i greu cynllun rheoli diogelwch bwyd yn seiliedig ar egwyddorion HACCP.

2007: Cyflwyno labelu maeth ar flaen y pecyn

Arweiniodd yr ASB ar y gwaith cynnar i ddatblygu labeli maeth ar flaen pecynnau bwyd sydd wedi'i becynnu ymlaen llaw. Mae'r label yn dangos, ar gip, a yw bwyd yn cynnwys lefelau uchel (coch), canolig (oren) neu isel (gwyrdd) o fraster, braster dirlawn, siwgrau a halen, yn ogystal â chyfanswm yr egni (calorïau a kilojoules).

Dyluniwyd y system labelu, sydd bellach yn cael ei defnyddio'n helaeth, i annog defnyddwyr i chwilio am fwyd iachach ac i gymell busnesau i gynhyrchu bwyd o'r fath.

Rydym yn parhau i ddylanwadu ar y cynllun ac roedd ymgyrch ddiweddar i ddefnyddwyr yng Ngogledd Iwerddon o'r enw '[Check the Label](#)' yn annog defnyddwyr i ddefnyddio labeli ar flaen y pecyn trwy dynnu sylw at werth maeth bwydydd a brynir yn aml.

2010: Gwella safonau hylendid bwyd mewn busnesau bwyd

Yn 2010, gwnaethom lansio'r [Cynllun Sgorio Hylendid Bwyd](#) gwirfoddol i roi gwybodaeth i'r cyhoedd am y safonau hylendid mewn busnesau bwyd.

Rydym yn gweithredu'r cynllun mewn partneriaeth ag awdurdodau lleol. Maent yn rhoi sgôr hylendid i fusnesau, o 0 ar y gwaelod i 5 ar y brig. Daeth y cynllun yn statudol yng Nghymru ym mis Tachwedd 2013 ac ym mis Hydref 2016 yng Ngogledd Iwerddon gan ei gwneud yn orfodol i fusnesau arddangos eu sgôr.

Mae safonau hylendid wedi gwella – cododd nifer y busnesau a gafodd y sgôr uchaf o 5 o 54% yn 2013 i 79% yn 2022. Mae ymchwil yn dangos bod busnesau sydd â sgôr uwch yn llai tebygol o fod yn gyfrifol am achosion o salwch a gludir gan fwyd.

2013: Argyfwng cig ceffyl

Roedd yr argyfwng cig ceffyl yn sgandal bwyd a siglodd hyder defnyddwyr mewn bwyd yn y DU, gan gostio cannoedd o filiynau o bunnoedd i'r diwydiant. Darganfuwyd cig ceffyl mewn cynhyrchion a oedd wedi'u labelu fel cig eidion, a arweiniodd at alw miliynau o gynhyrchion yn ôl ledled Ewrop.

Rydym bellach yn gweithio'n fwy effeithiol gyda'r diwydiant, ac mae'r diwydiant yn llawer gwell am graffu'n fanwl ar eu cadwyni cyflenwi o'r dechrau i'r diwedd. Mae gwaith samplu gan y diwydiant yn ein galluogi i wneud penderfyniadau mwy gwybodus ar y camau y mae angen i ni eu cymryd i ddiogelu defnyddwyr. Rydym hefyd wedi gwella'r ffordd y mae'r ASB yn casglu cudd-wybodaeth arall, gan ddefnyddio data a dadansoddiadau rhagfynegol i fonitro risgiau.

Yn sgil yr argyfwng, gwnaethom sefydlu'r Uned Genedlaethol Troseddau Bwyd (NFCU) i hybu ein harbenigedd ymchwiliol ym maes twyll bwyd. Mae gan yr NFCU bellach dîm o fwy nag 80 o bobl sy'n canolbwyntio ar atal, canfod ac ymchwilio i dwyll difrifol o fewn cadwyni cyflenwi bwyd.

2014: Lleihau gwenwyn campylobacter

Yn 2014, [campylobacter](#) oedd achos mwyaf cyffredin gwenwyn bwyd bacteriol yn y DU, gan effeithio ar fwy na chwarter miliwn o bobl bob blwyddyn.

Er mwyn mynd i'r afael â hyn, lansiodd yr Asiantaeth Safonau Bwyd ymgyrch 'Awn i'r Afael â Campylobacter trwy gydweithio' (ACT). Roedd hyn yn cynnwys gweithio gyda ffermwyr, lladd-dai a manwerthwyr i leihau presenoldeb campylobacter a'r posibilrwydd o groeshalogi, ac addysgu defnyddwyr ac arlwywyr ar arferion hylendid da.

2018: Treialu'r defnydd o dechnoleg blockchain fel adnodd rheoleiddiol i sicrhau a gwirio cydymffurfiaeth yn y gadwyn fwyd

Yn 2018, llwyddon ni i gwblhau cynllun peilot gan ddefnyddio technoleg blockchain mewn lladd-dy gwartheg. Hwn oedd y tro cyntaf erioed i blockchain gael ei ddefnyddio fel adnodd rheoleiddiol i

sicrhau a dilysu cydymffurfiaeth yn y gadwyn fwyd.

Mae blockchain yn cymryd cofnodion o bob cam ar hyd y gadwyn gyflenwi – o'r anifail yn cyrraedd y lladd-dy, i'r cig wedi'i becynnu – ac yn eu rhoi mewn bloc. Bydd pob bloc yn 'gadwyn' i'r bloc nesaf, gan ddefnyddio llofnod wedi'i amgryptio. Mae hyn yn caniatáu i'r cofnod gael ei rannu a'i wirio gan unrhyw un sydd â chaniatâd (o ffermwyr i ladd-dai), yn hytrach na chael un system ganolog wedi'i rheoli gan un sefydliad.

Gallai blockchain gynyddu tryloywder y gadwyn gyflenwi, gan fod modd rhannu gwybodaeth am anifail penodol yn hawdd ar draws y gadwyn. Nid oes modd amharu ar y system, gan ei bod yn cynnwys sawl copi o ddata. Mae'n gwella'r gallu i olrhain, gan fod nodi taith cynnyrch yn helpu i sicrhau ansawdd. Mae'n arbed amser, gan fod blockchain yn gwella gweithrediadau trwy leihau unrhyw weithgareddau diangen, fel dyblygu data.

2019: Gwella ansawdd bywyd y rheiny sy'n byw gyda gorsensitifrwyd i fwyd

Yn 2019, cynhaliodd y llywodraeth Adolygiad o Labelu Alergenau yn dilyn marwolaeth Natasha Ednan-Laperouse. Bu farw Natasha o adwaith alergaidd i sesame mewn baguette, nad oedd wedi'i labelu â gwybodaeth am alergenau.

Argymhellodd Bwrdd yr ASB y dylid labelu cynhwysion ac alergenau yn llawn ar [fwyd sydd wedi'i becynnu ymlaen llaw i'w werthu'n uniongyrchol \(PPDS\)](#) – sef bwyd wedi'i becynnu ar y safle cyn i gwsmer ei archebu, fel rhai mathau o salad neu frechdanau. Cytunodd y llywodraeth â'r argymhelliad hwn.

Cyflwynwyd gofyniad cyfreithiol newydd a ddaeth i rym o fis Hydref 2021 yn ei gwneud yn ofynnol i fusnesau ddarparu rhestr gynhwysion lawn ar fwyd PPDS gan bwysleisio'r alergenau, a rhoi'r gallu i bobl sydd â gorsensitifrwyd i fwyd wneud dewisiadau diogel wrth brynu bwyd.

2020/2021: Cefnogi busnesau trwy newid: sicrhau bod bwyd yn parhau i fod yn ddiogel ac yn cyd-fynd â'r hyn sydd ar y label

Ymadael â'r Undeb Ewropeaidd: Cyn i'r DU ymadael â'r UE, gwnaethom ysgwyddo cyfrifoldebau newydd, gan gymryd dros rai o'r swyddogaethau a gyflawnwyd gan yr UE. Rydym bellach yn cymeradwyo mathau newydd o fwyd sy'n cael eu gwerthu yn y DU, yn gosod rheolau ar gyfer gwirio bwyd wedi'i fewnforio, a mwy. Rydym yn defnyddio systemau modelu rhagfynegol newydd, gan ddefnyddio ffynonellau data agored byd-eang i bennu'r risgiau i'r DU.

Pandemig COVID-19: Roedd ein hasesiadau risg ar COVID-19 mewn bwyd yn allweddol wrth lywio canllawiau ar gyfer busnesau bwyd a defnyddwyr. Gwnaethom gefnogi gweithredwyr busnesau bwyd wrth adfer ar ôl y cyfnod clo a helpu i'w gwneud yn syml iddynt weithredu'n ddiogel (parhad drosodd).

Yn 2021, rhoddwyd ein cynllun adfer ar waith i helpu i roi awdurdodau lleol yn ôl ar y trywydd iawn a chlirio'r ôl-groniad o arolygiadau bwyd a gododd wrth i dimau lleol dargedu eu hadnoddau'n llwyddiannus at y busnesau hynny a oedd yn peri'r risg uchaf wrth frwydro yn erbyn COVID-19.

Yn ôl ein gwasanaeth cofrestru digidol, mae 37% o fentrau newydd a gofrestrwyd ers dechrau'r pandemig (Mawrth 2020) yn cael eu cynnal o geginau domestig mewn cyfeiriadau preifat. [Roedd ein hymgyrch yn 2022 yn annog cymaint o'r busnesau newydd hyn â phosib i gofrestru gyda'u hawdurdod lleol.](#)

2022: Adolygiad blynyddol o safonau bwyd y DU

Gwnaethom ni, ar y cyd â Safonau Bwyd yr Alban, gyhoeddi [Ein Bwyd: Adolygiad blynyddol o safonau bwyd ledled y DU](#), sef yr adroddiad cynhwysfawr cyntaf o safonau bwyd yn y DU.

Mae'n darparu asesiad sylfaenol o'n safonau bwyd, yn dilyn ymadawiad y DU â'r UE, ac effaith pandemig COVID-19. Byddwn yn defnyddio'r gyfres hon o adroddiadau i ddarparu asesiad gwrthrychol, wedi'i lywio gan ddata, o ddiogelwch a safonau bwyd dros amser. Rydym wedi ailadrodd yr asesiadau bob blwyddyn.

2023: Ymrwymiad i arloesi a dulliau rheoleiddio cymesur sy'n seiliedig ar risg

Buom yn gweithio mewn partneriaeth â Defra ar gefnogi'r Bil Technoleg Enetig (Bridio Manwl) drwy Senedd San Steffan, gan ennill Cydsyniad Brenhinol yn y gwanwyn. Buom hefyd yn gweithio i ddatblygu fframwaith cymesur ar gyfer rheoleiddio organebau wedi'u bridio'n fanwl (PBOs). Bydd y fframwaith yn sail ar gyfer awdurdodi PBOs a'u rhoi ar y farchnad fel bwyd a bwyd anifeiliaid yn Lloegr.

[Mwy o wybodaeth am fridio manwl.](#)