

Yr Asiantaeth Safonau Bwyd yn cyhoeddi cyngor i ddefnyddwyr i beidio â bwyta sawl cynnyrch ‘scratching’ porc sy’n gysylltiedig â gwenwyn salmonela

Mae'r Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB) yn cynghori defnyddwyr i beidio â bwyta sawl cynnyrch 'scratching' porc a brynwyd ers mis Chwefror, sydd wedi'u cysylltu â gwenwyn salmonela.

Mae profion wedi nodi cysylltiad â 176 o achosion o wenwyn salmonela a adroddwyd ledled y Deyrnas Unedig (DU) rhwng mis Medi 2020 a'r dyddiad presennol.

Mae pob cynnyrch a weithgynhyrchwyd ers mis Chwefror yn un o'r ffatrioedd sy'n gweithgynhyrchu'r cynhyrchion sy'n gysylltiedig â'r achosion, rhif adnabod cymeradwyo'r safle: GB BO 001, wedi cael eu galw yn ôl a'u tynnu o'r farchnad.

Gellir gweld manylion llawn y brandiau y mae gwaith rhagofalus Tayto Group Ltd o ran galw cynnyrch yn ôl yn effeithio arnynt yn yr [hysbysiad galw cynnyrch yn ôl](#). Mae'r rhain yn cynnwys rhai o gynhyrchion Mr Porky, Jay's a The Real Pork Crackling Company.

Er mwyn lleihau'r risg o unrhyw salwch pellach, ni ddylai defnyddwyr fwyta'r cynhyrchion a restrir yn y rhybudd galw cynnyrch yn ôl, a dylent ddilyn y cyngor iechyd ynddo.

Ataliwyd y gwaith cynhyrchu yn wirfoddol yn y ffatri sy'n gysylltiedig â'r achosion cyn gynted ag y nodwyd cyswllt posibl yn gynharach y mis hwn.

Mae symptomau salmonellosis fel arfer yn eu datrys eu hunain, ac yn cynnwys dolur rhydd, teimlo'n gyfoglyd, chwydu, a gwres. Fodd bynnag, gall symptomau fod yn fwy difrifol nes bod angen mynd i'r ysbyty, yn enwedig ymhlith plant ifanc iawn a'r rheiny sydd â system imiwnedd gwan.

Meddai **Tina Potter, Pennaeth Digwyddiadau'r ASB:**

“Rydym ni'n cynghori defnyddwyr i beidio â bwyta unrhyw un o'r cynhyrchion a restrir yn rhybudd yr ASB. Mae'n bwysig iawn bod defnyddwyr yn dilyn y cyngor hwn er mwyn osgoi'r risg o fynd yn sâl gyda gwenwyn salmonela.

“Mae'r busnes bwyd dan sylw wedi atal gwaith cynhyrchu o'i wirfodd er mwyn rhoi mesurau rheoli ychwanegol ar waith i wella diogelwch ei gynhyrchion. Mae hefyd wedi penderfynu, yn wirfoddol, i alw cynnyrch yn ôl a thynnu'r holl gynhyrchion o fewn oes silff a gynhyrchwyd ar y safle hwn o'r farchnad.”

Meddai **Dr Lesley Larkin, Pennaeth Uned Pathogenau Gastroberfeddol Iechyd Cyhoeddus Lloegr:**

“Rydym ni wedi sefydlu cysylltiad rhwng y 176 o achosion yn seiliedig ar waith dadansoddi data a gafwyd trwy ddilyniannu genom cyfan ac ymchwiliadau

epidemiolegol.

“Mae’r ymchwiliadau hyn, ynghyd â’r rhai a gynhaliwyd gan awdurdodau lleol, wedi nodi mai ffynhonnell yr haint yw ‘scratchings’ porc a gynhyrchwyd gan un cwmni yn y DU. Mae’r Asiantaeth Safonau Bwyd wedi gweithredu ar y canfyddiadau hyn i liniaru unrhyw risg bellach i iechyd y cyhoedd o’r bwyd wedi’i halogi.

“Gellir lledaenu salmonela o berson i berson, felly dylai unrhyw un yr effeithir arno gadw at arferion hylendid da gan gynnwys golchi’ch dwylo’n drylwyr ar ôl defnyddio’r ystafell ymolchi ac osgoi trin bwyd i eraill os oes gennych symptomau. Dylai unrhyw un sy’n pryderu bod symptomau salmonellosis arnynt gysylltu â’u meddyg teulu neu ffonio GIG 111.”

Mae rhagor o gyngor a [chanllawiau ar arferion da i osgoi gwenwyn salmonela](#) ar gael ar ein gwefan.