

Yr Asiantaeth Safonau Bwyd a Safonau Bwyd yr Alban yn cynghori defnyddwyr ar amnewid cynhwysion mewn rhai cynhyrchion bwyd i osgoi tarfu ar gyflenwadau bwyd

Heddiw mae'r Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB) a Safonau Bwyd yr Alban yn cynghori defnyddwyr y gallai rhai cynhyrchion bwyd sydd wedi'u labelu fel rhai sy'n cynnwys olew blodyn yr haul gynnwys olew hadau rêp wedi'i buro yn ei le. Mae hyn er mwyn cynnal cyflenwad o gynhyrchion bwyd penodol sy'n cynnwys cynhwysion sydd wedi mynd yn fwyfwy anodd i'w caffael oherwydd y rhyfel yn Wcráin.

Daw'r rhan fwyaf o olew blodyn haul y Deyrnas Unedig (DU) o Wcráin, gyda Rwsia'n gyfrifol am gyfran helaeth o'r gweddill. Mae busnesau bwyd yn nodi bod cyflenwadau olew blodyn haul y DU yn debygol o ddod i ben mewn ychydig wythnosau gyda rhai busnesau eisoes yn cael anawsterau difrifol.

Mae hyn wedi arwain at rai gweithgynhyrchwyr bwyd yn amnewid olew blodyn yr haul ag olew hadau rêp wedi'i buro ar frys cyn gallu newid y label. Felly rydym ni'n cynghori y gallai cynhyrchion bwyd sydd wedi'u labelu fel rhai sy'n cynnwys olew blodyn yr haul fod wedi'u cynhyrchu gan ddefnyddio olew hadau rêp wedi'i buro yn ei le, a dylai defnyddwyr gadw llygad am wybodaeth ychwanegol sy'n cael ei darparu gan fanwerthwyr a chynhyrchwyr i gadw'n gyfredol â'r sefyllfa.

Meddai **Emily Miles, Prif Weithredwr yr ASB:**

"Mae'r ASB a Safonau Bwyd yr Alban wedi bod yn gweithio'n galed i ddeall y pwysau diweddar ar ein cadwyn cyflenwi bwyd a'r mesurau dros dro sydd eu hangen i sicrhau bod rhai bwydydd – fel creision, pysgod mewn briwsion bara, llysiau wedi'u rhewi a sgloodion – yn parhau i fod ar werth yma.

"Rydym wedi edrych ar y risg diogelwch bwyd uniongyrchol o ddefnyddio olew hadau rêp wedi'i buro yn lle olew blodyn yr haul, yn enwedig i bobl ag alergedd bwyd, ac mae'n isel iawn. Gwyddom fod adweithiau alergaidd i olew hadau rêp yn brin iawn ac os ydynt yn digwydd, maent yn ysgafn.

"Mae cynnal ymddiriedaeth defnyddwyr yn parhau i fod yn flaenoriaeth lwyr i'r ddau sefydliad, ac rydym ni'n gweithio ar frys gyda'r diwydiant bwyd a phartneriaid eraill i sicrhau bod labeli ar fwyd lle mae olew blodyn yr haul wedi'i amnewid ag olew hadau rêp wedi'i buro yn gywir cyn gynted â phosib."

Mae'r ASB a Safonau Bwyd yr Alban yn gweithio ar draws y llywodraeth a'r diwydiant bwyd i ddeall yr heriau a sicrhau bod cyflenwadau bwyd yn cael eu cynnal mewn modd diogel sydd hefyd er budd defnyddwyr.

Meddai **Andrea Martinez-Inchausti, Dirprwy Gyfarwyddwr Bwyd Consortiwm Manwerthu Prydain:**

“Mae'r rhyfel yn Wcráin wedi tarfu ar gyflenwadau olew blodyn yr haul i'r DU. Lle bo olew blodyn yr haul yn gynhwysyn mewn cynhyrchion, bydd manwerthwyr yn rhoi olewau diogel eraill yn ei le, fel olew hadau rêp. Mae manwerthwyr yn bwriadu newid labeli cynhyrchion cyn gynted â phosib; lle bo olew blodyn yr haul yn gynhwysyn allweddol, fel mewn creision, bydd manwerthwyr yn argraffu gwybodaeth am yr olew amgen ar labeli presennol. Bydd gwasanaethau cwsmeriaid manwerthwyr yn ateb cwestiynau am eu holl gynnyrch brand eu hunain.”

Mae'r ASB a Safonau Bwyd yr Alban wedi cyhoeddi'r [asesiad risg cyflym ar gyfer amnewid olew blodyn yr haul ag olew hadau rêp wedi'i buro](#) fel rhan o'n hymrwymiad i gyhoeddi'r wyddoniaeth sy'n sail i'n cyngor a'n canllawiau.