

Canllawiau ar groeshalogi E. coli

Sut i reoli a lleihau'r risg o groeshalogi E. coli O157 yn eich busnes.
Pwysig

Cyfeiriadau at deddfwriaeth yr UE yng nghanllawiau'r ASB

Nid yw deddfwriaeth sy'n uniongyrchol gymwys i'r UE bellach yn gymwys ym Mhrydain Fawr. Daeth deddfwriaeth yr UE a ddargadwyd pan ymadawodd y DU â'r UE yn gyfraith a gymathwyd ar 1 Ionawr 2024, yn unol â'r hyn a gyhoeddwyd ar legislation.gov.uk. Dylai cyfeiriadau at unrhyw deddfwriaeth yng nghanllawiau'r ASB sydd ag 'UE' neu 'CE' yn y teitl (er enghraifft, Rheoliad (CE) 178/2002) gael eu hystyried yn gyfraith a gymathwyd lle bo hynny'n gymwys i Brydain Fawr. Bellach, dylid ystyried cyfeiriadau at 'Gyfraith yr UE a Ddargedwir' neu 'REUL' fel cyfeiriadau at gyfraith a gymathwyd.

Yn achos busnesau sy'n symud nwyddau o Brydain Fawr i Ogledd Iwerddon, mae gwybodaeth am [Fframwaith Windsor](https://gov.uk) ar gael ar GOV.UK.

Mabwysiadwyd Fframwaith Windsor gan y DU a'r UE ar 24 Mawrth 2023. Mae'r Fframwaith yn darparu set unigryw o drefniadau i gefnogi llif cynhyrchion manwerthu bwyd-amaeth o Brydain Fawr i Ogledd Iwerddon, gan ganiatáu i safonau Prydain Fawr o ran iechyd y cyhoedd mewn perthynas â bwyd, marchnata a deunyddiau organig fod yn gymwys i nwyddau manwerthu wedi'u pecynnu ymlaen llaw a gaiff eu symud drwy Gynllun Symud Nwyddau Manwerthu Gogledd Iwerddon (NIRMS).

Mae'r canllawiau hyn yn helpu busnesau i gydymffurfio â deddfwriaeth hylendid bwyd ac yn rhoi cyngor ar arfer da. Maent yn canolbwyntio ar E. coli, ond bydd y camau a gymerir i osgoi croeshalogi hefyd yn helpu i reoli bacteria niweidiol eraill.

PDF

[Gweld Canllawiau croeshalogi E. coli as PDF\(Open in a new window\)](#) (3.23 MB)

Atal halogi

Rhaid i fusnesau sicrhau bod ardaloedd gwaith, arwynebau ac offer a ddefnyddir ar gyfer bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta yn cael eu gwahanu'n ddigonol.

Gellir gwneud hyn trwy wahanu bwyd amrwd a bwyd parod i fwyta fel a ganlyn:

- ystafelloedd, staff, offer a chyfarpar ar wahân
- ardaloedd, staff, offer a chyfarpar ar wahân

Os nad yw hyn yn bosibl, gallwch chi lanhau a diheintio ardaloedd a ddefnyddir ar gyfer bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta. Mae'r dull hwn yn peri'r risg fwyaf ac mae'n rhaid i chi ddilyn gofynion cyfreithiol penodol i sicrhau bod bwyd yn ddiogel.

Offer

Ni ddylid defnyddio offer cymhleth megis peiriannau pecynnu dan wactod, peiriannau sleisio na pheiriannau briwio (mince) ar gyfer bwyd amrwd a bwyd parod i'w fwyta yn ystod diwrnod busnes

arferol.

Os ydych chi'n newid defnydd peiriant o drin bwyd amrwd i fwyd parod i'w fwyta, mae angen datgymalu'r peiriant a glanhau a diheintio'r holl arwynebau.

Mae'r canllawiau hyn yn rhoi gwybodaeth bellach am y defnydd o offer cymhleth. Mae canllawiau ar wahân ar gyfer ail-gomisiynu peiriannau pecynnu dan wactod.

England, Northern Ireland and Wales

PDF

[Gweld Canllawiau ar gyfer ail-gomisiynu peiriannau pecynnu dan wactod as PDF\(Open in a new window\)](#) (131.64 KB)

Hylendid personol

Rhaid i staff olchi eu dwylo gan ddefnyddio techneg gydnabyddedig. Rhaid peidio â defnyddio geliau llaw gwrth-bacteriol i gymryd lle golchi dwylo ond gellir eu defnyddio ar ôl golchi dwylo fel lefel ychwanegol o ddiogelwch.

Nid yw menig yn cymryd lle golchi dwylo yn effeithiol. Os defnyddir menig, dylid eu newid mor aml ag y byddech chi'n golchi dwylo a rhaid i chi olchi eich dwylo wrth newid neu dynnu menig.

Diheintio

Os ydych chi'n defnyddio diheintydd cemegol neu lanweithydd (sanitiser), mae'n rhaid i'r rhain fodloni safonau a gydnabyddir yn swyddogol a dylid eu defnyddio yn unol â chyfarwyddiadau'r gwneuthurwr.

Mae rhagor o wybodaeth am y safonau y mae'n rhaid i gynhyrchion diheintio eu bodloni, a sut i'w defnyddio'n effeithiol, yn y canllawiau hyn.

Rhagor o wybodaeth

England, Northern Ireland and Wales

PDF

[Gweld Canllawiau ar Groeshalugi E. coli O157 ar gyfer arlwywyr as PDF\(Open in a new window\)](#) (249.52 KB)