

# Canllawiau ar groeshalogi E. coli

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

## Cyfeiriadau at ddeddfwriaeth 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](https://legislation.gov.uk). Dylai cyfeiriadau at unrhyw ddeddfwriaeth 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](#) 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)