

Cwynion Bwyd

Mae'r daflen hon yn egluro rhai cwynion cyffredin ynghyd ac yn cynnwys awgrymiadau ar gyfer y camau gweithredu gorau.



Mae Swyddogion Diogelwch Bwyd wedi eu hyfforddi i ymchwilio i gwynion bwyd ac asesu'r risgiau i iechyd. Os oes arnoch angen cyngor, cysylltwch â ni. Byddwn yn hapus i helpu.

■ Nwyddau Pob

Toes Cras - Mae'n bosibl bod bara a chacennau'n cynnwys darnau o does cras sydd wedi dod oddi ar duniau pobi. Nid yw o angenrheidrwydd yn arwydd o hylendid gwael er y gellir drysu'r darnau fel baw llygod, ond mae hynny'n ddu ac yn siâp hirgrwn a darnau cras yn llwydaidd ac o bob siâp.



Camau Gweithredu: Cysylltu â'r Gwneuthurwr
Dim Perygl i Iechyd y Cyhoedd

Saim Wedi Carboneiddio - Defnyddir olew llysiâu diwenwyn i iro peiriannau cynhyrchu bara a chacennau. O bryd i'w gilydd, bydd peth o hwn yn mynd i'r toes ac yn rhoi iddo olwg lwyd/seimllyd.

Camau Gweithredu: Cysylltu â'r Gwneuthurwr
Dim Perygl i Iechyd y Cyhoedd

■ Bwyd Sych

Pryfed Llyfrau (psosidau) - Gall cynnyrch sych megis bawd, siwgr a ffa sych gynnwys pryfetach bychan megis pryfed llyfrau. Nid yw'r rhain yn cludo afiechydon, ond dydyn nhw ddim yn ddeniadol a gallant fwyta trwy bapur paced. Maent yn cenhedlu'n gyflym iawn mewn amodau cynnes, llaith a lledaenu i fwydydd newydd yn gyflym.



Camau Gweithredu: Taflu'r holl fwyd â phryfed a glanhau/golchi cypyrddau'n drylwyr â dŵr a glanhawr hydawdd a sychu'n drylwyr. Storio bwyd sych newydd mewn cynwysyddion aerodyn. Sicrhau bod cypyrddau cegin/storio wedi eu hawyru'n dda. Cysylltu â'r Tîm Diogelwch Bwyd am gyngor.

Pryfetach (gwiddon, chwilod, gwyfynod, cynrhon) - Gall plâu o bryfetach heintio cynnyrch sych oherwydd cynaeafu gwael, cludo amhriodol ac amodau storio cyn ac wedi gwerthu. Er nad

oes perygl i iechyd y cyhoedd yn gyffredinol, gallai ymchwilio fod yn briodol i sicrhau y caiff bwyd ei drin a'i storio'n gywir trwy'r gadwyn fwyd. Bydd y tîm iechyd bwyd yn ymchwilio cwynion am bryfetach mewn bwyd os darganfyddir y broblem wrth agor y cynnyrch yn gyntaf ac nad yw heibio'i ddyddiad.

Camau Gweithredu: Cysylltu â'r Tîm Diogelwch Bwyd am gyngor
Perygl Bychan iawn i Iechyd y Cyhoedd

■ Siocled a Melysion

Haen lwyd - gall haen lwyd ddatblygu ar siocled os caiff ei storio mewn tymheredd sy'n rhy uchel. Nid llwydni yw hwn, daw o ganlyniad i fraster yn gwahanu ac nid yw'n niweidiol.



Camau Gweithredu: Dychwelyd at y manwerthwr
Dim perygl i iechyd y cyhoedd

Crisialau siwgr - gallai crisialau siwgr ffurfio mewn melysion a gallant edrych fel gwydr. Bydd y crisialau'n hydoddi mewn dŵr cynnes. Cynhaliwn y prawf yn ein labordy.

Camau Gweithredu: Cysylltu â'r Tîm Diogelwch Bwyd
Dim Perygl i Iechyd y Cyhoedd os mai crisialau siwgr ydyn nhw
Perygl i Iechyd y Cyhoedd os mai gwydr ydyn nhw

■ Cynnyrch Llaeth

Crisialau mewn Caws - Mae crisialau Lactad Calsiwm yn naturiol mewn rhai mathau o gaws, yn arbennig caws caled, aeddfed neu gaws gorau. Mae'r crisialau halen yn ffurfio'n naturiol wrth i asid lactig a chalsiwm gyfuno yn ystod y broses sychu ac aeddfedu. Nid oes perygl i iechyd yn gysylltiedig â'r crisialau oherwydd eu bod yn rhan o wneuthuriad naturiol y caws.



Camau Gweithredu: Cysylltu â'r Tîm Diogelwch Bwyd
Dim Perygl i Iechyd y Cyhoedd os mai crisialau lactad calsiwm ydyn nhw
Perygl i Iechyd y Cyhoedd os mai gwydr ydyn nhw

■ Bwyd Tun

Pryfetach - weithiau ceir cynrhon bychain mewn tuniau o lysiau, yn arbennig corn melyn a thomatos. Cynrhon gwyfynod ydynt, sy'n byw yng nghnewylln y corn neu domato ac sy'n amhosibl eu gweld cyn eu prosesu. Er nad yw'n braf canfod cynrhon yn eich bwyd, cânt eu lladd a'u sterileiddio yn ystod y broses tunio. Wrth i ddefnyddio plaladdwyr ostwng, bydd y problemau hyn yn cynyddu.



Camau Gweithredu: Cysylltu â'r gwneuthurwr

[Dim Perygl i Iechyd y Cyhoedd](#)

Gwenyn Meirch a Phryfed Ffrwythau - cysylltir y rhain yn naturiol â ffrwythau ac yn aml fe'u ceir mewn tuniau o ffrwythau a chynnyrch ffrwyth e.e. jam, mwtrn, iogwrt ffrwyth a.y.b. Nid ydynt yn cludo haint.

Camau Gweithredu: Cysylltu â'r gwneuthurwr

[Dim Perygl i Iechyd y Cyhoedd](#)

Strwfid - gall elfennau sy'n ymddangos yn naturiol mewn pysgod ddatblygu crisialau caled yn ystod y broses tunio. Nid yw'r crisialau hyn yn niweidiol ac mae'r asid stumog yn eu dadelfennu. Mae strwfid yn gyffredin mewn eog tun ac mae'n hydoddi mewn finegr a gynhesir yn araf am 15-20 munud; nid yw gwydr yn hydoddi. Cynhaliwn y profion yn ein labordy.

Camau Gweithredu: Cysylltu â'r gwneuthurwr

[Dim Perygl i Iechyd y Cyhoedd os mai strwfid ydynt](#)

[Perygl i Iechyd y Cyhoedd os mai gwydr ydynt](#)

Llwydni - gall llwydni dyfu mewn tuniau sydd wedi tolcio, difrodi neu eu prosesu'n anghywir. Felly hefyd focsys sudd ffrwythau a.y.b. Gall difrod i sêl y paced adael i aer fynd i mewn at y cynnyrch a magu llwydni. Gallai hyn fod oherwydd gwall yn y cynhyrchu neu storio.

Camau Gweithredu: Cysylltu â'r Tîm Diogelwch Bwyd

[Perygl i Iechyd y Cyhoedd yn Bosibl](#)

■ Pysgod

Llyngyr y penfras - gall bod pla o lyngyr crwn brown-felyn yng nghnawd pysgod fel penfras neu gorbenfras. Cânt eu lladd trwy goginio ac nid ydynt yn peri niwed i bobl. Fel arfer caiff y rhannau sy'n eu cynnwys eu torri oddi ar y pysgod ond weithiau caiff rhannau eu methu.



Camau Gweithredu: Cysylltu â'r manwerthwr neu'r cyflenwr

[Dim Perygl i Iechyd y Cyhoedd](#)

Caul mewn Eog Tun - weithiau mae deunydd gwyn sy'n edrych fel gwyn wŷ wedi ceulo ar arwyneb y cnawd neu yn y tyllau rhwng darnau o bysgod. Protein yw'r "caul", sydd mewn cnawd eog amrwd ac fe all wahanu wedi coginio. Nid yw'r protein hwn yn peri perygl i iechyd y cyhoedd

Camau Gweithredu: Dim.

[Dim Perygl i Iechyd y Cyhoedd](#)

■ Cig a Dofednod

Croen, darnau bychain o asgwrn a.y.b - gall cynnyrch a ddaw o gig a/neu ddofednod gynnwys esgyrn bychain, croen neu rannau o lestri gwaed. Nid ydynt yn braf eu gweld ond prin iawn y maent yn peri perygl i iechyd oherwydd eu bod yn rhannau arferol o'r anifail. Gallant achosi problemau fel torri dant a'r unigolyn ei hun a all drin hyn orau.



Camau Gweithredu: Cysylltu â'r manwerthwr neu'r cyflenwr

[Dim Perygl i Iechyd y Cyhoedd](#)

Darnau mawr o asgwrn - Gall y rhain beri perygl i iechyd.

Camau Gweithredu: Cysylltu â'r Tîm Diogelwch Bwyd

[Perygl Posibl i Iechyd y Cyhoedd](#)

■ Ffrwythau a Llysiau

Cerrig, pridd a gwllthod - (ffrwythau a llysiau'n cael eu gwerthu heb eu golchi) yn aml mae pridd, cerrig neu wllthod bychain ar ffrwythau a llysiau. Mae hyn yn normal oherwydd y dŏnt o'r tir.



Camau Gweithredu: Golchi ffrwythau a llysiau'n drylwyr cyn eu bwyta.

[Dim Perygl i Iechyd y Cyhoedd](#)

Llau'r coed - Mae'n bosibl y bydd llau'r coed ar llysiau salad, yn arbennig letys. Mae hyn yn dod yn fwy cyffredin wrth i ddefnyddio o blaladdwyr ostwng, ond nid ydynt yn beryglus.

Camau Gweithredu: Golchi llysiau salad yn drylwyr.

[Dim Perygl i Iechyd y Cyhoedd](#)

Llwydni - twf hwn ar ôl tolcio neu ddifrodi ffrwythau a llysiau. Bydd llai o berygl o hyn os yw'r prynwr yn chwilio'r cynnyrch yn gyntaf ac yn ei drin yn ofalus wedyn.

Camau Gweithredu: Dychwelyd at y manwerthwr

■ Ffrwythau a llysiau wedi eu golchi a pharod eu bwyta

Pethau Estron - Mae'r cynnyrch hwn wedi ei brosesu ac ni ddylai gynnwys pridd na deunyddiau allanol.



Camau Gweithredu: Cysylltu â'r Tîm

Diogelwch Bwyd

[Perygl i Iechyd yn Bosibl](#)

MANYLION CYSWLLT

Bwyd a brynwyd yng Nghaerdydd

Neuadd y Sir, Caerdydd

CF10 4UW

Ffôn: 0300 123 6696

FoodSafetyCardiff-SRSWales@valeofglamorgan.gov.uk

Bwyd a brynwyd ym Mhen-y-bont ar Ogwr / Bro Morgannwg

Swyddfeydd Dinesig, Heol Holton, Y Barri

CF63 4RU

Ffôn: 0300 123 6696

FoodSafetyCardiff-SRSWales@valeofglamorgan.gov.uk