

Arweiniad i Gynhyrchu a Gweini Iâ yn Ddiogel



Cyngor Sir Ceredigion County Council

Adran Gwasanaethau Amgylcheddol a Thai
Department of Environmental Services and Housing

Pwysigrwydd Iâ a Beth yw'r Peryglon?



Onid yw'n edrych yn ddigon diniwed? Byddech yn meddwl y byddai iâ rhewlyd yn ddi-haint. Wel, gwell meddwl eto!

Dangosai ymchwil gan Sefydliad Siartredig Iechyd yr Amgylchedd bod 25% o'r samplau iâ a gymerwyd wedi methu'r profion naill ai yn nhermau cyfrif cyfansymol y bacteria neu o ran presenoldeb coliformau (bacteria sy'n byw fel arfer yn y perffedd ac sy'n cael eu trosglwyddo o ddwylo pobl wedi iddynt ddefnyddio'r tŷ bach). Cynhwysai samplau eraill facteria a drosglwyddwyd o'r trwyn a'r gwddf.

Dylai pobl sy'n gweini iâ ei drin yn fwyd, gan sicrhau y glanhair y peiriannau iâ yn rheolaidd a bod y staff yn deall yr angen am hylendid personol da. Mae'r daflen wybodaeth hon yn rhoi cyngor ymarferol i sicrhau bod yr iâ a weinwch yn ddiogel.

Defnyddir iâ yn ei wahanol ffurfiau yn eang wrth weini diodydd a pharatoi llawer o fwydydd. Mae Rheoliad (CE) Rhif 178/2002 yn nodi'n eglur mai bwyd yw dŵr. Felly, mae'n rhaid gwneud iâ o ddŵr iachus a diogel i'w yfed ac y dylid ei drin yn yr un modd ag eitemau eraill megis cig, pysgod a chynhyrchion laeth. Gall organebau gwenwynu bwyd lygru iâ a gallai'r rheini gael eu trosglwyddo i'r defnyddwyr.

Felly, mae'n bwysig rhoi sylw gofalus bob cam o'r ffordd i sicrhau ei fod yn ddiogel.

Cynhyrchu Iâ

Peiriannau sy'n gwneud y rhan fwyaf o iâ, boed hwnnw ar ffurf ciwbiau neu beidio. Prif broblem peiriannau gwneud iâ yw bod y rhan fwyaf o bobl yn dueddol o'u gosod ac anghofio amdanynt, gan eu bod o'r farn bod yn rhaid eu bod yn iawn cyn belled ag y bônt yn dal ati i gynhyrchu iâ. Mae'n bwysig sicrhau bod yr iâ yn cael ei wneud mewn cynefin glân. Bydd y pwyntiau canlynol yn sicrhau bod yr iâ yn ddiogel a heb berygl ni waeth a yw peiriant iâ yn gwneud yr iâ ar y safle ai peidio:

- Gosodwch y peiriant bob amser o gyrraedd unrhyw ffynonellau llygredd megis cemegau.

- Gosodwch y peiriant o gyrraedd gwres gan gynnwys golau uniongyrchol yr haul.
- Dewiswch beiriant sydd wedi'i wneud yn dda, yn hawdd i'w lanhau ac yn symudadwy i alluogi cael mynediad at fannau oddi amgylch iddo.
- Gwasanaethwch y peiriant bob amser yn unol â chyfarwyddiadau'r gwneuthurwr – ddwywaith y flwyddyn fan leiaf.
- Glanhewch a diheintiwch y peiriant yn unol â chyfarwyddiadau'r gwneuthurwr, fel arfer unwaith bob pythefnos fan leiaf. Dylai hynny gynnwys y tu allan, y gorchudd, dolenni etc. Gwneir hyn fel arfer unwaith bob pythefnos fan leiaf.
- Dylid golchi a diheintio pob offer megis rhofiau a llwyau a ddefnyddir i gael gwared ar yr iâ o'r peiriant a hynny yn ddyddiol a dylid eu cadw mewn lle glân pan na chânt eu defnyddio. Dylai'r rhain fod naill ai o ddur gloyw neu o blastig.
- Dylai pennau neu orchuddion y peiriant fod yn eu lle bob amser i atal llwch etc rhag disgrin ar yr iâ.
- Cadwch gaead y bin cadw iâ ar gau bob amser pan nas defnyddir.
- Ni ddylid byth ddefnyddio llaw fel rhaw i rofiol iâ o'r peiriant.
- Peidiwch â defnyddio gwydr i gael gwared ar iâ, gan fod perygl amlyg y gallai tameidiau o wydr lygru'r iâ.
- Peidiwch byth â gadael y rhaw na'r gefelliau ar yr wyneb gwaith. Darparwch declyn arbennig i'w dal. Gallwch lanw hwnnw â chyfrwng glanweithdra graddau bwyd. Peidiwch â chadw'r rhofiau yn y peiriant iâ gan y gall y ddolen ddod i gysylltiad â'r iâ.
- Peidiwch byth â chadw bwydydd eraill yn y peiriant (megis poteli neu fwydydd fel arall)

Cadw a Gweini Iâ

- Gweini'r rhan fwyaf o iâ diodydd, yn aml ar ffurf ciwbiau iâ, o fwcad iâ. Dylid inswleiddio'r rhain gan gadw'r caead yn ei le i gynnal y tymheredd ac atal llygredd. Dylai'r bwcedi fod mewn cyflwr da a dylid eu glanhau'n drylwyr y tu fewn a'r tu allan yn ddyddiol. Os bydd dŵr yn dechrau crynhoi yng ngwaelod y bwced, dylid cael gwared ar y cynnwys i gyd.
- Dim ond gefelliau, rhofiau neu lwyau sydd o fetel gloyw neu blastig y dylid eu defnyddio i gael gwared ar yr iâ a dylid cadw'r rheini mewn cyflwr da a dylid eu

glanhau'n drylwyr bob dydd. Os y'u cedwir yn y bwced, dylid osgoi cysylltiad rhwng y ddolen a'r iâ.

- Os byddwch yn prynu iâ mewn bagiau parod, sicrhewch mai cwmnïau ag iddynt enw da sydd yn ei gynhyrchu ac yn ei werthu.
- Peidiwch byth â defnyddio'ch bysedd i gael yr iâ o'r bwced.
- Ni ddylid rhoi'r cyfle i aelodau'r cyhoedd weini'r iâ iddynt eu hunain.
- Peidiwch byth ag ailrewi iâ a ddechreuodd ddadlaith.
- Osgowch ail-lenwi bwcedi iâ. Gwell yw gwacáu'r bwced yn gyfangwbl a rhoi iâ o'r newydd ynddo.
- Os cynhyrchir iâ mewn unrhyw fodd heblaw â pheiriant, e.e mewn mowld, dylai'r deunydd hwnnw fod o fath sy'n sicrhau nad oes llygredd a dylid cwbl wacáu a glanhau'r cynwysyddion rhwng adegau defnyddio. Dylid osgoi cysylltiad rhwng y bysedd a'r iâ wrth eu gwacáu.

Staff sy'n trafod bwyd ac iâ

Mae'n bwysig bod pob aelod o'r staff yn cynnal iechyd a glendid personol o'r safonau uchaf, gan gynnwys yr angen i lanhau dwylo a phob rhan arall o'r corff ynghyd â dillad sy'n debygol o ddod i gysylltiad â'r iâ neu'r offer.

Dylid hyfforddi'r holl staff yn ddigonol i drafod bwyd yn ddiogel a sicrhau eu bod yn ymwybodol o ofnyion iechyd a diogelwch, megis yr angen i ddadgysylltu'r offer (peiriant iâ) o'r cyflenwad trydan cyn ei lanhau/gwasanaethu.

Gellir cael mwy o wybodaeth am ddiogelwch bwyd oddi wrth y canlynol :

Adran Gwasanaethau Amgylcheddol a Thai
Cyngor Sir Ceredigion
Penmorfa
Aberaeron
Ceredigion
SA46 0PA

Ffôn: 01545 572105
Ffacs: 01545 572380

www.ceredigion.gov.uk
envhealth@ceredigion.gov.uk