

Arweiniad y Cymoedd Gwyrdd i Reoliadau Gwasgu Ffrwythau Cyngor Sir Fynwy



Mae'r Cymoedd Gwyrdd wedi cysylltu ag adran Diogelwch a Safonau Bwyd Cyngor Sir Fynwy i lunio'r arweiniad hwn ar hanfodion y rheoliadau ar wasgu eich ffrwythau eich hun.

Cynhyrchu Sudd neu Seidr at eich defnydd personol yn unig:

Os mai dim ond chi fydd yn yfed y sudd nid oes rhaid i chi gymryd unrhyw gamau penodol. Fodd bynnag, cynghorir chi i ddilyn canllawiau paratoi bwyd synhwyrol:

- Golchi pob ffrwyth yn drylwyr gyda dŵr yfed glân,
- Dim ond defnyddio ffrwythau y byddech chi'n eu bwyta, dim rhai wedi pydru!
- Cadw'r man paratoi yn lân,
- Cadw gorchudd ar y cynnyrch bob amser,
- Gweithio mewn lle nad oes llygod yn bresennol ac ati.

Os oes gennych chi unrhyw gwestiynau ffoniwch Alun Thomas o Gyngor Sir Fynwy ar 01633 644125

Cynhyrchu Sudd neu Seidr i'w werthu:

Os ydych chi'n bwriadu rhannu'ch cynnyrch gyda rhywun arall, neu am werthu'ch cynnyrch mae'n rhaid i chi gofrestru'r lleoliad cynhyrchu. Mae hyn yn berthnasol i unrhyw le y byddwch chi'n ei ddefnyddio i brosesu ffrwythau - y gegin neu'r sied yn yr ardd neu offer cynhyrchu ar drelar.

1. Mae'n rhaid cofrestru'r lleoliad lle byddwch chi'n cynhyrchu'r cynnyrch gydag adran Iechyd yr Amgylchedd Cyngor Sir Fynwy **28 diwrnod cyn dechrau cynhyrchu.**
2. **Ffoniwch Alun Thomas ar 01633 644125.**
Bydd yn awgrymu rhai camau i chi eu cymryd cyn yr ymweliad er mwyn i'ch lleoliad fod yn barod ar ei gyfer.
3. Bydd Alun yn trefnu ymweld â'ch safle, ac mae'n bosibl y bydd yn cynnig rhai awgrymiadau i chi ar sut i wella'ch man gwaith, a bydd yn cadarnhau manylion cofrestru terfynol eich lleoliad.
4. Ar ôl i chi gofrestru'ch man cynhyrchu gallwch ddechrau creu'ch sudd!

HACCP

- Bydd angen cynllun Dadansoddi Peryglon a Phwynt Rheoli Critigol (HACCP) sylfaenol ar gyfer y man gwaith. Mae hwn yn amlinellu'r canllawiau rydych chi'n bwriadu eu dilyn i gadw'r cynnyrch yn ddiogel i'w yfed.

- Dim ond cynllun syml sydd ei angen ar gyfer y lefel hon o gynhyrchu a bydd yn ffordd o'ch amddiffyn chi fel cynhyrchydd os bydd rhywun yn cwyno am eich cynnyrch. Bydd yn brawf bod y canllawiau cywir ar waith a'ch bod yn eu dilyn yn gywir.
- Mae enghraifft o gynllun HACCP syml ar gael i'w lawrlwytho o wefan y Cymoedd Gwyrdd a gellir ei ddefnyddio fel templed ar gyfer eich gwaith cynhyrchu.

Labelu:

- Mae labelu'ch cynnyrch yn bwysig iawn ac mae angen cynnwys rhai eitemau penodol. Mae yna ganllawiau ar sut i wneud hyn yn iawn.
- Ffoniwch Alun ar 01633 644125, a bydd yn gallu dweud yn union beth ddylech chi ei roi ar y label.
- Mae deddf **Pwysau a Mesurau** yn golygu bod yn rhaid i'ch cynnyrch arddangos cynnwys alcohol ac union swm eich cynnyrch yn glir. Unwaith eto, cysylltwch ag Alun a fydd yn gallu'ch rhoi ar ben ffordd ynglŷn â sut i wneud hyn.
- Hefyd, mae Cyngor Sir Fynwy wedi darparu nodiadau cyfarwyddyd ar yr holl wybodaeth uchod ac enghreifftiau o sut i labelu'ch cynnyrch yn gywir. Mae'r rhain ar gael i'w gweld a'u lawrlwytho o adran Aelodau gwefan y Cymoedd Gwyrdd.

Gwyliwch yr halogyddion...

Patulin yn arbennig, sef tocsin a gynhyrchir gan lwydni mewn afalau drwg. Dim ond mewn sudd afal y gallwch chi gael y tocsin gan fod y broses eplesu i wneud seidr yn ei ladd. Ni fydd ychydig iawn ohono'n achosi niwed. Gallwch osgoi llawer iawn ohono yn eich sudd afal drwy ddefnyddio afalau da yn unig, rhai y byddech yn eu bwyta eich hun. Peidiwch â defnyddio afalau sydd wedi pydru neu hanner pydru. Cewch ragor o wybodaeth am hyn o dan 'Patulin' ar wefan y Cymoedd Gwyrdd.

Pob Lwc gyda'r sudd!

Darparwyd y nodiadau hyn er gwybodaeth yn unig ac ni ddylid eu hystyried fel esboniad cyflawn o'r gyfraith.



Cronfa Datblygu
Cynaliadwy

Sustainable
Development Fund