OFFERYNNAU STATUDOL CYMRU

2002 Rhif 1476 (Cy.148)

BWYD, CYMRU

Rheoliadau Cig (Dadansoddi Peryglon a Phwynt Rheoli Critigol) (Cymru) 2002

Wedi'u gwneud - -	*30 Mai 2002*
Yn dod i rym	
ac eithrio i'r graddau y mae'r Rheoliadau hyn yn gymwys mewn perthynas ag unrhyw sefydliad cig bach;	
ac	*7 Mehefin 2002*
ar i'r graddau y mae'r Rheoliadau hyn yn gymwys i unrhyw sefydliad cig bach	*7 Mehefin 2003*

Mae Cynulliad Cenedlaethol Cymru, drwy arfer y pwerau a roddwyd gan adrannau 16(1)(b) ac (f) a 17(1) o Ddeddf Diogelwch Bwyd 1990(**1**) ac a freiniwyd bellach yng Nghynulliad Cenedlaethol Cymru(**2**), (ac ar ôl rhoi sylw yn unol ag adran 48(4A) o'r Ddeddf honno i gyngor perthnasol a roddwyd gan yr Asiantaeth Safonau Bwyd ac ar ôl ymgynghori yn unol ag adran 48(4) a (4B) o'r Ddeddf honno);

a chan ei fod wedi'i ddynodi(**3**) at ddibenion adran 2(2) o Ddeddf y Cymunedau Ewropeaidd 1972(**4**)) mewn perthynas â'r polisi amaethyddol cyffredin, drwy arfer y pwerau a roddwyd gan yr adran honno i'r graddau y maer'r Rheoliadau hyn yn diwygio Rheoliadau Cynhyrchion sy'n Tarddu o Arifeiliaid) (Mewnforio ac Allforio) 1996 (**5**); ac

Ar ôl ymgynghori yn unol â gofyniad erthygl 9 o Reoliad (EC) Rhif 178/2002 o Senedd Ewrop a'r Cyngor Ewrop sy'n gosod egwyddorion a gofynion cyffredinol cyfraith bwyd, yn sefydlu'r Awdurdod Diogelwch Bwyd Ewropeaidd ac yn gosod gweithdrefnau ynglyn â materion diogelwch bwyd(**6**);

yn gwneud y Rheoliadau canlynol:

(**1**) 1990 p. 16.
(**2**) Trosglwyddwyd swyddogaethau "the Ministers" i'r graddau y maent yn arferadwy mewn perthynas â Chymru i Gynulliad Cenedlaethol Cymru gan Orchymyn Cynulliad Cenedlaethol Cymru (Trosglwyddo Swyddogaethau) 1999 (O.S. 1999/672) fel y'i darllenir gydag adran 40(3) o Ddeddf Safonau Bwyd 1999 (1999 p.28).
(**3**) OS 1999/2788.
(**4**) 1972 (p.68).
(**5**) OS 1996/3124 fel y'u diwygiwyd gan OS 1997/3023, OS 1998/994, OS 1999/683, OS 2000/656, OS 2000/1885 (Cy.131), OS 2000/2257 (Cy.150), OS 2001/2198 (Cy.158), OS 2001/2219 (Cy.159) a OS 2001/1660 (Cy.119).
(**6**) OJ Rhif L31, 1.2.2001, t.1.

Teitl, cymhwyso, dehongli a chwmpas

1.—(1) Enw'r Rheoliadau hyn yw Rheoliadau Cig (Dadansoddi Peryglon a Phwynt Rheoli Critigol) (Cymru) 2002 ac maent yn gymwys i Gymru yn unig.

(2) Yn y Rheoliadau hyn—

(a) ystyr "cig coch ffres" ("*fresh red meat*") yw cig ffres fel y diffinnir "fresh meat" yn rheoliad 2(1) o'r Rheoliadau Cig Ffres;

(b) mae i "cig dofednod ffres" yr un ystyr â "fresh poultry meat" yn rheoliad 2(1) o'r Rheoliadau Cig Dofednod;

(c) ystyr "dofednod" ("*poultry*") yw ffowls domestig, tyrcwn, ieir gini, hwyaid a gwyddau;

(ch) ystyr "lladd-dy cig coch trwyddedig" ("*licensed red meat slaughterhouse*") yw lladd-dy sydd wedi'i drwyddedu o dan reoliad 4 o'r Rheoliadau Cig Ffres;

(d) ystyr "lladd-dy cig dofednod trwyddedig" ("*licensed poultry meat slaughterhouse*") yw lladd-dy sydd wedi'i drwyddedu o dan reoliad 4 o'r Rheoliadau Cig Dofednod;

(dd) ystyr "y Rheoliadau Cig Dofednod" ("*the Poultry Meat Regulations*") yw Rheoliadau Cig Dofednod, Cig Adar Hela wedi'i Ffermio a Chig Cwningod (Hylendid ac Archwilio) 1995(**7**).

(e) ystyr "y Rheoliadau Cig Ffres" ("*the Fresh Meat Regulations*") yw Rheoliadau Cig Ffres (Hylendid ac Archwilio)1995(**8**);

(f) ystyr "safle torri cig coch trwyddedig" ("*licensed red meat cutting plant*") yw lladd-dy sydd wedi'i drwyddedu o dan reoliad 4 o'r Rheoliadau Cig Ffres;

(ff) ystyr "safle torri cig dofednod trwyddedig" ("*licensed poutry meat cutting plant*") yw safle torri sydd wedi'i drwyddedu o dan reoliad 4 o'r Rheoliadau Cig Dofednod;

(g) ystyr "y swm penodedig" ("*the specified amount*")—

(i) yn achos unrhyw ladd-dy cig coch trwyddedig, yw 500 uned da byw;

(ii) yn achos unrhyw safle torri cig coch trwyddedig, yw 150 tunnell fetrig o gig coch ffres;

(iii) yn achos unrhyw ladd-dy cig dofednod trwyddedig, yw 200,000 o ddofednod; a

(iv) yn achos unrhyw safle torri cig dofednod trwyddedig, yw 150 tunnell fetrig o gig dofednod ffres; ac

(ng) mae i "uned da byw" yr un ystyr â "livestock unit" yn rheoliad 2(1) o'r Rheoliadau Cig Ffres.

(3) Ni fydd dim yn y Rheoliadau hyn yn gymwys mewn perthynas ag unrhyw ladd-dy cig coch trwyddedig sy'n cael ei ddefnyddio i brosesu anifeiliaid buchol o dan y cynllun prynu a gyflwynwyd gan Reoliad y Comisiwn (EC) Rhif 716/96 ac a fabwysiadodd fesurau cynnal eithriadol ar gyfer y farchnad cig eidion yn y Deyrnas Unedig(**9**)

Cychwyn

2.—(1) Yn ddarostyngedig i baragraff (2) isod, daw'r Rheoliadau hyn i rym ar 7 Mehefin 2002.

(**7**) O.S. 1995/540, a ddiwygiwyd gan O.S. 1995/1763, O.S. 1995/2200, O.S. 1995/2148, O.S. 1995/3205, O.S. 1997/1729, O.S. 2000/656, O.S. 2000/2257 (Cy.150), O.S. 2001/343 (Cy.15) ac O.S. 2001/2198 (Cy.158).

(**8**) O.S. 1995/539, a ddiwygiwyd gan O.S. 1995/731, O.S. 1995/1763, O.S. 1995/2148, O.S. 1995/2200, O.S. 1995/3124, O.S. 1995/3189, O.S. 1996/1148, O.S. 1996/2235, O.S. 1997/1729, O.S. 1997/2074, O.S. 2000/656, O.S. 2000/2257 (Cy.150), O.S. 2001/343(Cy.15), 2001/1508 (Cy.105), 2001/1740 (Cy.123), 2001/1802 (Cy.131), 2001/2627 (Cy.216), O.S. 2001/3459 (Cy.279) ac O.S. 2002/129 (Cy.17).

(**9**) OJ Rhif L99, 20.4.96, t.14.

(2) Er gwaethaf paragraff (1) uchod, daw'r Rheoliadau hyn i rym ar 7 Mehefin 2003, i'r graddau y maent yn gymwys i unrhyw sefydliad cig bach.

(3) At ddibenion paragraff (2) uchod, ystyr "sefydliad cig bach" ("small meat establishment") yw—

(a) lladd-dy cig coch trwyddedig, lladd-dy cig dofednod trwyddedig, safle torri cig coch trwyddedig neu safle torri cig dofednod trwyddedig

(i) a oedd yn weithredol yn y flwyddyn galendr 2000 ac yr oedd ganddo drwybwn wythnosol cyfartalog yn y flwyddyn honno a oedd yn is na'r swm penodedig,

(ii) a ddaeth yn weithredol am y tro cyntaf ar 1 Ionawr 2001 neu ar ôl hynny ond cyn 1 Mai 2002 ac yr oedd ganddo drwybwn wythnosol cyfartalog a oedd yn llai na'r swm penodedig yn ystod yr amser yr oedd yn weithredol yn y cyfnod hwnnw, neu

(iii) a ddaeth yn weithredol am y tro cyntaf ar 1 Mai 2002 neu ar ôl hynny, ac y mae'r Asiantaeth o'r farn y bydd ei drwybwn wythnosol cyfartalog yn debyg o fod yn is na'r swm penodedig;

(b) storfa oer sydd wedi'i thrwyddedu o dan reoliad 4 o'r Rheoliadau Cig Ffres neu reoliad 4 o'r Rheoliadau Cig Dofednod, gyda chynhwysedd storio o lai na 25,000 metr ciwbig yn y ddau achos;

(c) canolfan ailbecynnu sydd wedi'i thrwyddedu o dan reoliad 4 o'r Rheoliadau Cig Ffres; neu

(ch) canolfan ail-lapio sydd wedi'i thrwyddedu o dan reoliad 4 o'r Rheoliadau Cig Dofednod.

Diwygiadau i Reoliadau Cig Ffres (Hylendid ac Archwilio) 1995

3.—(1) I'r graddau y maent yn gymwys i Gymru, mae'r Rheoliadau Cig Ffres yn cael eu diwygio yn unol â pharagrffau canlynol y rheoliad hwn.

(2) Mewnosodir yr is-baragraff canlynol rhwng is-baragraffau (aA) a (b) o baragraff (1) o reoliad 8 (goruchwylio safleoedd)—

"(aB) the inspection of any documents and records required to be retained by the occupier pursuant to regulation 20(1) (eA) or (eB);".

(3) Ym mharagraff (1)(e) o reoliad 8, rhoddir yr ymadrodd ", 17, 17A, 17B, and 17C" yn lle'r ymadrodd "and 17".

(4) Yn is-baragraff (d) o baragraff (1) o reoliad 20 (dyletswyddau meddiannydd)—

(a) mae'r geiriau "conduct regular" yn cael eu rhoi yn lle'r geiriau "carry out"; a

(b) mae'r ymadrodd "(including any microbiological checks the Agency may require)" yn cael ei ddiddymu.

(5) Yn is-baragraff (e) o baragraff (1) o reoliad 20, rhoddir y geiriau "by virtue of" yn lle'r geiriau "pursuant to".

(6) Mewnosodir yr is-baragraffau canlynol rhwng is-baragraffau (e) ac (f) o baragraff (1) o reoliad 20—

"(eA) shall retain for a period of at least one year any documents and records established by him in accordance with paragraph (4)(g) below;

(eB) shall retain for a period of at least 18 months any records which, in compliance with Schedule 17, 17B or 17C, as appropriate, he has made following the carrying out by him of microbiological checks in accordance with paragraph (5) below;".

(7) Mae'r paragraffau canlynol yn cael eu hychwanegu ar ôl paragraff (3) o reoliad 20—

"(4) The occupier of any licensed slaughterhouse, licensed cutting premises, licensed cold store or licensed repackaging centre shall conduct the regular checks on the

general hygiene of conditions of production in those premises which are required by paragraph (1)(d) above by implementing and maintaining a permanent procedure developed in accordance with the following principles—

(a) identify any hazards that must be prevented, eliminated or reduced to acceptable levels;

(b) identify the critical control points at the step or steps at which control is essential to prevent or eliminate a hazard or reduce it to acceptable levels;

(c) establish critical limits at critical control points which separate acceptability from unacceptability for the prevention, elimination or reduction of identified hazards;

(d) establish and implement effective monitoring procedures at critical control points;

(e) establish corrective actions when monitoring indicates that a critical control point is not under control;

(f) establish procedures to verify whether the measures outlined in sub-paragraphs (a) to (e) above are working effectively; verification procedures shall be carried out regularly; and

(g) establish documents and records commensurate to the nature and size of the business to demonstrate the effective application of the measures outlined in sub-paragraphs (a) to (f) above and to facilitate official controls.

(5) The occupier of any licensed slaughterhouse shall, in conducting the regular checks on the general hygiene of conditions of production in those premises which are required by paragraph (1)(d) above, carry out microbiological checks—

(a) in relation to carcases, in accordance with the procedures laid down in—

(i) Schedule 17A, or

(ii) Schedule 17B; and

(b) in relation to cleaning and disinfection of the premises, in accordance with the procedures laid down in Schedule 17C.

(6) The occupier of any licensed cutting premises shall in conducting the regular checks on the general hygiene of conditions of production in those premises which are required by paragraph (1)(d) above, carry out microbiological checks in relation to cleaning and disinfection of the premises, in accordance with the procedures laid down in Schedule 17C.”.

(8) Mewnosodir yr Atodlenni canlynol rhwng Atodlenni 17 a 18—

“**Schedule 17A** **Regulations 8(1)(e), 20(1)(eB) and 20(5)(a)(i)**

COMMUNITY PROCEDURES FOR CONDUCTING MICROBIOLOGICAL CHECKS ON CARCASES

Sampling procedure and number of samples to be taken

(a) Between 5 and 10 carcases should be sampled on a single day during each week. The day of sampling should be changed to ensure that every day of the working week is covered. The frequency of sampling the carcases in low throughput slaughterhouses and in slaughterhouses not working on a full-time basis should be determined by the OVS (official veterinary surgeon) based on his judgement on hygiene standards with respect to the slaughter at each plant.

(b) A sample from four sites from each carcase should be taken half way through the slaughter day, after dressing and before chilling.

(c) Carcase identification, date and time of sampling should be recorded for each sample and the name of the person performing the sampling.

(d) The frequency of sampling may be reduced to fortnightly testing if satisfactory results are obtained on six consecutive weeks, but weekly sampling must be resumed if unsatisfactory results are obtained.

Sampling sites

(a) The following sites will usually be appropriate for process control:

Cattle: neck, brisket, flank, and rump

Sheep, goat: flank, thorax lateral, brisket, and breast

Pig: back, jowl (or cheek), hind limb medial (ham), and belly

Horse: flank, brisket, back, and rump.

(b) However, alternative sites may be used, following consultation with the OVS where it has been demonstrated that, because of the slaughter technology at a particular plant, other sites are more likely to carry higher levels of contamination. In these cases sites shown to carry higher levels of contamination may be chosen.

Excision Sampling Method

3. The following protocol should be followed at the slaughterhouse

(a) Four tissue samples representing a total of 20 cm^2 should be obtained from each carcase.

(b) Pieces of tissue may be obtained using a sterile cork borer (2.5 cm diameter) or by cutting a slice of 5 cm^2 and maximum thickness of 5 mm off the carcase with a sterile instrument.

(c) Samples from the four sampling sites of each tested carcase may be analysed separately or may be pooled in the same container before examination. Where unacceptable results are obtained from pooled samples and corrective actions do not lead to better hygiene, further samples should not be pooled until problems have been resolved.

(d) The samples must be placed aseptically into a sample container or plastic dilution bag at the slaughterhouse, for transfer to the laboratory.

Method for the examination of samples

4. The following protocol should be followed in the laboratory:

(a) Samples should be stored refrigerated until examination at 4°C. Samples should be examined within 24 hours after sampling.

(b) Samples should be homogenised in a plastic dilution bag for at least two minutes in 100 ml of dilution media (see ISO(**10**) 6887-1) at about 250 cycles of a peristaltic Stomacher or homogenised by a rotary blender (homogeniser).

(c) Dilution before plating should be carried out in 10-fold steps in the dilution media.

(d) Analysis should be performed for total viable counts and Enterobacteriaceae. ISO methods should form the basis for examination of samples.

(**10**) The "ISO" is the International Organisation for Standardisation. All ISO Standards say that copies of them, and any subsequent revisions thereto, may be obtained from the Britiah Standards Institute (www.bsi-global.com).