Y Grŵp Trawsbleidiol ar Fwyd

A yw ysbytai yn darparu bwyd maethlon i gleifion?

Cofnodion y Cyfarfod 7/2/2018

Yn bresennol:

Jenny Rathbone AC	Aelod Cynulliad (Cadeirydd)
Zoë Bateman	Swyddfa Jenny Rathbone (Ysgrifennydd)
Peter Wong	Swyddfa Jenny Rathbone
Nick Ramsey AC	Aelod Cynulliad
Mark Major	Swyddfa Caroline Jones AC
Ryland Doyle	Swyddfa Mike Hedges AC
Kier Warner	Gwasanaethau a Rennir gan y GIG
Hannah Caswell	Food for Life - Cymdeithas y Pridd
Judith Gregory	Uwch Swyddog Cleientiaid Education Catering
Judyth Jenkins	Pennaeth Gwasanaethau Maeth a Deietig, BIP Caerdydd a'r Fro (CaF)
Joanne Jefford	Arweinydd Arlwyo Deietig a Rheolwr Maeth, Ysbyty Llandochau, BIP CaF
Judith John	Iechyd Cyhoeddus Cymru
Rob Daniel	Bwrdd Iechyd ABM
Hugh Jones	WRAP
Rhianon Urquhart	Tîm Iechyd Cyhoeddus CaF
Frances Jacobsen	Un o Drigolion Caerdydd
Maureen Langan	Un o Drigolion Caerdydd
Margaret Thomas	Cynrychiolydd UNSAIN y GIG
Barbara Moore	Un o Drigolion Caerdydd

1. **Cyflwyniad gan Hannah Caswell - Rheolwr Datblygu Food for Life - Cymdeithas y Pridd**

Gweler y cyflwyniad a chanllaw safonau Food For Life Served Here i ysbytai sydd wedi'u hatodi.

SA hospitals_v17.pdf

2. **Cyflwyniad gan Keir Warner - Pennaeth Prynu, Partneriaeth Cydwasanaethau GIG Cymru - Gwasanaethau Caffael.** Cyflwyniad isod

cross party group presentation KW pd

Food for Life Served Here hospita

3. **Trafodaeth grŵp**

Trafododd y grŵp sut y gellir cynnwys cynnyrch tymhorol a lleol yn y gwasanaeth bwyd safonol. Rhoddodd Kier Warner wybod i'r grŵp bod prydau wedi'u safoni, ond bod Byrddau Iechyd / Ysbytai unigol yn gallu dewis pa fwydlenni y maent am eu cynnig. Mae'r safonau'n darparu ar gyfer prynu lleol cyn belled â bod y cynnyrch a geir yn cyrraedd y safon.
Roedd peth bwyd yn cael ei goginio a'i ail-gynhesu ar y safle.
Mae rhai safleoedd yn dibynnu ar fwyd sy'n bennaf wedi'i goginio a'i rewi mewn man arall i gael ei ail-wresogi pan fo angen. Eglurodd Hannah fod bwyd sy'n cael ei rewi ac yna ei ail-gynhesu yn dal i fod yn gymwys ar gyfer ardystiad Food for Life cyn belled â'i fod wedi'i goginio ac yn cael ei weini o fewn yr un ardal.

Dywedodd Judyth Jenkins fod hydradiad yr un mor bwysig â chymeriant bwyd a bod hynny'n cael ei hyrwyddo ochr yn ochr â maeth yn BIP CaF. Maent yn gwneud llawer o ymdrech i hyfforddi staff nyrsio ac eraill sy'n rhyngweithio â chleifion i geisio gwneud iddynt yfed mwy. Crybwyllodd Jenny fod adroddiad diweddaraf y Pwyllgor Cyfrifon Cyhoeddus yn 2017 wedi nodi diffyg hydradiad fel un o'r heriau. Disgrifiodd Judyth a Jo Jefford fenter benodol sy'n golygu newid lliw cwpanau i las, gan eu gwneud yn haws i'w dal a gwneud iddynt ddal mwy o ddŵr. Dangosodd treialon fod hyn wedi peri i gleifion yfed mwy o ddŵr, a'u bod felly'n bwriadu cyflwyno hyn ar draws pob ward.
Bellach mae gan BIP CaF faethegydd "wrth y drws ffrynt" yn yr Uned Achosion Brys er mwyn sicrhau bod cleifion yn cael bwyd / diod tra maent yn aros. Cydnabuwyd y fenter hon gan y Guardian. (Rhagor o wybodaeth yn http://www.cardiffandvaleuhb.wales.nhs.uk/news/46298) Dywedodd Margaret fod cleifion newydd weithiau'n gorfod bwyta'r pryd a archebwyd y diwrnod cynt gan glaf blaenorol. Nodwyd fod rhai arlwywyr yn defnyddio technoleg ddigidol i alluogi cleifion i archebu ar yr un diwrnod a gweld lluniau o'r hyn maen nhw'n ei archebu. Dangoswyd fod hyn yn lleihau gwastraff bwyd o 14% i 5%. Nid yw'n glir a yw bwyd a adawyd ar y plât yn cael ei gyfrif fel gwastraff.

Mae'r math o fwyd y mae ei angen yn yr Ysbyty yn amrywio gan ddibynnu ar y claf, ac mae ar rai cleifion oedrannus angen bwyd â llawer iawn o galorïau ynddo. Mae cleifion iau yn hoffi bwydydd gwahanol ac mae unedau mamolaeth er enghraifft yn profi mwy o alw am fwyd feganaidd a llysieuol. Mae arlwywyr ysbytai yn datblygu ryseitiau newydd i aros gyfuwch â'r galw.

Dim ond nifer fach o ddietegwyr sydd yn nhîm unrhyw ysbyty ond maen nhw'n lledaenu eu gwybodaeth trwy hyfforddi aelodau eraill o staff, gan gynnwys staff arlwyo ar wardiau. Ni ellir atal cleifion rhag dod â bwyd nad yw'n iach o'r tu allan; mae'n well gan bobl fwyta'r hyn y maent wedi arfer ei fwyta gartref ac mae cynyddu'r arfer o fwyta'n iach yn yr ysbyty'n gryn her. Cododd Kier fater yr heriau o ran pwysau costau y mae arlwywyr ysbytai yn eu hwynebu. Mae costau bwyd wedi codi 8% ac mae cyllidebau'n cael eu gwasgu gan arwain at bwysau costau o 14-15% mewn termau real. Mae hyn wedi arwain at safonau is mewn rhai achosion os nad oeddent yn gallu prynu cynnyrch o'r ansawdd yr oeddent yn ei ddymuno am bris yr oeddent yn gallu ei dalu.

4. **Agenda ar gyfer y cyfarfod nesaf - dyddiad yn Nhymor yr Haf i'w gadarnhau unwaith y bydd siaradwyr wedi'u nodi**

Awgrymwyd y gallai cyfarfod yn y dyfodol ganolbwyntio ar waith sy'n cael ei wneud gan rai lleoliadau Dechrau'n Deg i hyrwyddo arferion bwyta'n iach yn y blynyddoedd cynnar. Fel arall, gellid canolbwyntio ar y mentrau Bwyd a Hwyl yn ystod gwyliau ysgol.