**แบบฟอร์มการตอบโต้ความเสี่ยงเพื่อสร้างความรอบรู้ด้านสุขภาพ (RRHL)**

**ข้อสรุป :** กิน "โรตีดิบ" เสี่ยงท้องอืด-อาหารเป็นพิษ (ข้อควรระวัง)

**ข้อเท็จจริง :** ไม่ควรรับประทานแป้งโรตีดิบ เพราะจะทำให้ย่อยยาก อาจเป็นสาเหตุให้ท้องอืด ท้องเฟ้อ ทั้งนี้การกินอาหารโดยไม่ผ่านความร้อนอาจมีเชื้อแบคทีเรียที่เป็นอันตราย อาจทำให้อุจจาระร่วง อาหารเป็นพิษได้

**ผลกระทบ :** ตามที่มีกระแสในโลกออนไลน์ พบกลุ่มวัยรุ่นทำคลิปวิดีโอกินโรตีดิบจากแป้งทำโรตีราดนมข้นหวาน เป็นกระแสทำตามขึ้นมาในหลายจังหวัดตั้งแต่ปลายปี 2562 จนถึงขณะนี้ ขอเตือนว่าแป้งโรตีดิบไม่สามารถรับประทานได้ เพราะจะเป็นอันตรายต่อร่างกาย ทำให้ย่อยยากอาจเป็นสำเหตุให้ท้องอืด ท้องเฟ้อ และการกินอาหารดิบโดยไม่ผ่านความร้อนอาจมีเชื้อแบคทีเรียที่เป็นอันตราย อาจทำให้อุจจาระร่วง อาหารเป็นพิษได้ เนื่องจากแป้งโรตีดิบทำจากแป้งอเนกประสงค์ เนย ไข่ไก่ เกลือ นมข้นหวานนำมานวดจนได้เนื้อแป้งแล้วปั้นเป็นก้อนแล้วนำไปแช่เย็นก่อนจะเอาไปทำโรตีทอด (โดยโรตีทอดโรยนมข้นและน้ำตาล ไม่ใส่ไข่ 100 กรัม จะให้พลังงาน 333 กิโลแคลอรี)

**ข้อแนะนำ** : หากต้องการรับประทานโรตี ควรให้แป้งโรตีผ่านความร้อนก่อนถึงรับประทานได้

**หน่วยงานที่ตรวจสอบ :** ศูนย์อนามัยกลุ่มชาติพันธุ์ ชายขอบ และแรงงานข้ามชาติ

**วันที่พบข่าว/เหตุการณ์ :** วันที่ 4 มกราคม 2563

**แหล่งข้อมูลอ้างอิง :**

https://mgronline.com/politics/detail/9630000000945

<https://www.posttoday.com/social/general/610790>

https://www.dailynews.co.th/politics/750160

**ผู้จัดทำ :** นางสาวกฤษณา ช่วยไทย นักวิชาการเผยแพร่