

附件 1

风险解析

防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。月饼中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检验值超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量。