

- 1、《食品卫生法》规定，国家实行食品卫生（ ）。
 - A . 检查制度
 - B . 监督制度
 - C . 评估制度
 - D . 管理制度
- 2、茶艺师职业道德规范的作用是（ ）自身。
 - A. 激励
 - B. 约束
 - C. 表扬
 - D. 锻炼
- 3、评判茶艺师职业道德行为的标准是（ ）
 - A. 操作规范
 - B. 流程正确
 - C. 职业守则
 - D. 态度良好
- 4、以下哪项是职业守则的首要（ ）
 - A. 遵纪守法
 - B. 热爱专业
 - C. 礼貌待客
 - D. 钻研业务
- 5、在与人交往过程中，良好的“第一印象”是指（ ）
 - A. 服务语言
 - B. 漂亮的衣服
 - C. 独特的配饰
 - D. 整洁的仪容仪表、端庄的仪态
6. 中国茶叶最初兴于（ ）。
 - A、齐鲁
 - B、岭南
 - C、巴蜀

D、东北

7. 食用茶叶，就是把茶叶作为或是（ ）吃。

A、食物充饥

B、药品

C、做菜

D、榨油

8. 唐代饼茶的制作需经过的工序是（ ）。

A、炙、碾、罗

B、煮、煎、滤

C、晒、煮、擂

D、蒸、煮、泡

9. 唐代怀素的（ ）是有关茶事的书法精品。

A、《苦笋帖》

B、《一夜帖》

C、《精茶帖》

D、《精夜帖》

10. 煎制饼茶前须经炙、碾、罗工序的是唐代的（ ）。

A、点茶的技艺

B、煎茶的技艺

C、煮茶的技艺

D、炙茶的技艺

11. 明代状元杨慎在《升庵外籍·饮食部》中，记录巴蜀的茶、酒、食品、饮宴的资料有（ ）条。

A. 12

B. 24

C. 54

D. 68

12. 到了清朝，普洱茶到达第（ ）个鼎盛时期

A. 1

B. 2

C. 3

D. 4

13. 泡茶法在（ ）代被广泛推广。

A. 唐

B. 宋

C. 明

D. 清

14. 君子爱茶，因为茶性无邪”出自于当代茶圣（ ）。

A. 张天福

B. 吴觉农

C. 陈宗懋

D. 庄晚芳

15. 按照茶事功能分，茶艺可以分为生活型、经营型和（ ）。

A. 夸张型

B. 表演型

C. 服务型

D. 公益型

16. 按照社会阶层分，茶艺可分为宫廷茶艺、文士茶艺、宗教茶艺和（ ）茶艺。

A. 大夫茶艺

B. 平民茶艺

C. 民间茶艺

D. 百姓茶艺

17. 按照地域划分，茶艺可分为西湖龙井茶艺、婺源文士茶艺、北京盖碗茶和（ ）
礼宾茶。

A. 巴蜀

B. 潮汕

C. 修水

D. 陕甘

18. 茶艺是（ ）的基础。

- A. 茶道
- B. 茶诗
- C. 茶文
- D. 茶歌

19. 茶艺的三种形态是（ ）。

- A. 营业、表演、议事
- B. 品茗、营业、表演
- C. 营业、学艺、聚会
- D. 品茗、调解、息事

20. 擂茶又称“三生汤”，其主要原料是（ ）。

- A. 茶叶、芝麻、花生
- B. 茶叶、玉米、花生
- C. 茶叶、玉米、生米
- D. 茶叶、生姜、生米

21. 雷响茶是云南（ ）人家的一种茶。

- A. 白族
- B. 傣族
- C. 怒族
- D. 独龙族

22 “龙虎斗”是（ ）的饮茶习俗。

- A. 白族
- B. 傣族
- C. 怒族
- D. 纳西族

23. 日本茶道的四规是（ ）。

- A . 和、敬、俭、真
- B . 怡、清、和、真
- C . 和、敬、清、寂
- D . 清、敬、怡、真

34. 韩国茶礼基本精神为（ ）。

- A . 和、敬、俭、真
- B . 怡、清、和、真
- C . 和、敬、清、寂
- D . 清、敬、怡、真

25. 英国人喝的茶大多是（ ）。

- A . 绿茶
- B . 加味茶
- C . 花茶
- D . 紧压茶

26. 巴基斯坦饮茶深受（ ）影响，饮用红茶，而且加奶和糖。

- A. 法国
- B. 英国
- C. 美国
- D. 印度

27. 被列入非遗的传统技艺除了制茶技艺（即茶艺）外，还有些与茶有关的茶具工艺，例如，（ ）紫砂陶制作技艺。

- A. 宜春
- B. 宜兴
- C. 宜宾
- D. 宜昌

28. （ ）青瓷烧制技艺是茶具文化的代表。

- A. 龙泉
- B. 景德镇
- C. 宜兴
- D. 宜昌

29. “赣南采茶戏”是（ ）的代表。

- A. 传统戏剧
- B. 民间舞蹈

C. 民间传说

D. 民间神话

30. “婺源茶艺”是民间（ ）的代表。

A. 民间舞蹈

B. 民俗

C. 民间传说

D. 民间神话

31. 茶与茶文化向国外传播，最早可以追溯到什么时期（ ）。

A . 公元三至四世纪

B . 公元四至五世纪

C . 公元五至六世纪

D . 公元六至七世纪

32. 茶树相国外传播，最早传到（ ）。

A . 美国；俄罗斯

B . 朝鲜；越南

C . 日本；泰国

D . 朝鲜；日本

33. 平安时代，日本高僧（ ）先后将中国茶种带回日本播种，并传授中国的茶礼和茶俗。

A . 永忠、最澄、空海

B . 正永忠

C . 村田珠光

D . 陆羽

34. 茶在（ ）时从中国传到日本。

A . 唐朝

B . 宋朝

C . 明朝

D . 清朝

35. 茶树生于（ ）。

- A . 亚热带
- B . 热带
- C . 寒带
- D . 温带

36. 茶树在中国的传播, 首先从()传入当时的政治文化中心陕西、甘肃一带。

- A. 四川
- B. 云南
- C. 广东
- D. 福建

37. 中国()地区既是世界上最早发现、利用和栽培茶树的地方, 又是世界上最早发现野生茶树和现存野生大茶树最多最集中的地方。

- A. 西南
- B. 岭南
- C. 华东
- D. 西北

38. 广义上讲, 两株不同()的茶树就应该视为两份种质。

- A. 产地
- B. 基因
- C. 树龄
- D. 品质

39. 茶树品种是指经人类培育选择创造的、经济性质及农业生物学特性符合生产和消费要求, 具有一定()价值的重要农业生产资料。

- A. 环境
- B. 经济
- C. 文化
- D. 社会

40. 茶树种质资源的变种()和分布区域的集中性、性状变异的连续性, 为研究茶树起源与演化提供了全面翔实材料。

- A. 多样性

B. 多种性

C. 多地性

D. 快速性

41. 下面哪一项不是中国茶树种质资源。()

A. 野生大茶树

B. 农家品种

C. 近源植物

D. 境外引入

42. 下面哪一项不是以叶片大小命名茶树品种的。()

A. 大叶种

B. 中叶种

C. 小叶种

D. 超大叶种

43. 下面哪一项不是以品种形象命名的。()

A. 瓜子种

B. 柳叶种

C. 楮叶种

D. 紫芽种

44. 下列茶叶中，不是根据茶树品种名称命名的是 ()。

A . 水仙

B . 墨菊

C . 乌龙

D . 大红袍

45. 乔木型茶树一般树高 ()。

A. 1-2m

B. 3-5m

C. 5-7m

D. 7-9m

46. 灌木型茶树一般树高 ()。

- A. 1-2m
- B. 1.5-3m
- C. 2-3m
- D. 3-5m

47. 树生长的环境在海拔（ ）米以上的高山为佳。

- A . 1500
- B . 1650
- C . 2000
- D . 2500

48. 茶树适宜生长的酸性土壤指示植物为（ ）。

- A . 铁芒萁
- B . 络麻
- C . 西瓜
- D . 油菜

49. 茶叶的制作，从采摘到封存，一共要经过几道工序？（ ）

- A . 五
- B . 六
- C . 七
- D . 八

50. 在（ ）采摘的茶叶叫明前茶。

- A . 清明节当天的早晨
- B . 清明节前 3 天
- C . 清明节前后各 3 天
- D . 清明节前一个月

51. 采摘方法有人工采摘和机械分离采摘，也可二者并用。机力采收易把花体（ ），甲酸受到一定损失，但节约劳力，保证采摘期。

- A . 弄碎
- B . 压坏
- C . 折断

D . 抛弃

52. 影响茶叶品质的主要因素是茶色、()、生茶、熟茶。

A. 产地

B. 时间

C. 香气

D. 基因

53. 下列()不宜在茶叶上施用,会影响品质

A . 氯化钾

B . 硫酸钾

C . 草木灰

D . 窑灰钾肥

54. 鲜叶内的酶对茶叶品质形成影响较大的不包括()。

A . 水解酶

B . 合成酶

C . 多酚氧化酶

D . 过氧化物酶

55. 茶叶灰分中水溶性灰分与茶叶品质呈()。

A . 正相关

B . 负相关

C . 无联系

D. 半相关

56. 茶叶加工道德根源于()

A . 先天的人性

B . 阶级斗争

C . 经济关系

D . 生存需要工

57. 茶叶精加工基本作业有筛分、风选、()等。

A . 精选

B . 切扎

C . 揉捻

D . 发酵

58. 茶叶机械加工是基本不改变茶内质的加工。如（ ）加工。

A . 速溶茶

B . 袋泡茶

C . 茶多酚提取

D . 茶水饮料

59. 茶叶分类应以（ ）为基础。

A . 制茶方法

B . 茶叶外形

C . 茶叶色泽

D . 茶叶历史

60. 现在对茶叶的分类，基本上是根据（ ）进行分类。

A . 产地

B . 品质

C . 制造方法

D . 制造方法结合茶叶品质特点

61. 花茶的品种不包括（ ）。

A. 茉莉花茶

B. 玉兰花茶

C. 玫瑰花茶

D. 山茶花茶

62. 花茶中的精品是（ ）。

A . 扬州茉莉花茶

B . 苏州玉兰花茶

C . 苏州茉莉花茶

D . 扬州柚子花茶

63. 以生产红茶、乌龙茶、花茶、白茶和六堡茶等为主的茶区是（ ）。

A . 华南茶区

B . 西南茶区

C .江南茶区

D .江北茶区

64. 北方人喜欢（ ），华南一带的人比较喜欢乌龙茶，江浙一带的人喜欢西湖龙井茶，边陲地区的人喜欢紧压茶。

A .白茶

B .花茶

C .绿茶

D .普洱茶

65. 钱江源头的名茶为（ ）

A .白茶

B .玉叶茶

C .龙顶茶

D .清顶茶

66. 江苏宜兴不仅以“陶都”闻名于世，还产制历史名茶（ ）。

A .紫笋茶

B .毫茶

C .阳羡茶

D .碧螺春

67. 碧螺春属于（ ）外形名茶。

A .扁形

B .针形

C .螺型

D .片型

68. 下列属于恢复历史名茶的是（ ）。

A .武夷岩茶

B .信阳毛尖

C . 西湖龙井

D .蒙顶甘露

69. 下列不属于新创名茶的是（ ）。

- A .武夷岩茶
- B .上饶白眉
- C . 毛山青峰
- D .岳西翠兰

70. 下列传统名茶不包括（ ）。

- A .武夷岩茶
- B .六安瓜片
- C . 信阳毛尖
- D .岳西翠兰

71. 茶叶品质的色、香、味、形主要是在（ ）过程形成的。

- A .精制
- B .再加工
- C .初制
- D . 筛选

72. 审评茶叶时最易感觉甜味的是舌头的（ ）部位。

- A .舌尖
- B .舌背
- C .舌根
- D .舌面

73. 根据茶叶感官品质审评，评茶室温度应保持在（ ）℃左右。

- A .5℃
- B .10℃
- C .15℃
- D .20℃

74. 审评茶叶应包括（ ）两个项目。

- A .香气与内质
- B .外形与香气
- C .色泽与内质
- D .外形与内质

75. 家庭储存茶叶，较妥当的做法是（ ）。

- A . 茶叶罐宜小不宜大
- B . 常用茶叶罐宜大不宜小
- C . 直接将茶叶放入冷藏箱（柜）中
- D . 用透明塑料袋封装

76. 由于不慎将茶叶和汽油储存在一起，使茶叶发生味道的变化以致不能食用的原因是（ ）。

- A . 物理存在状态的变化
- B . 破损变化
- C . 串味变化
- D . 渗漏变化

77. 茶叶“失风”是因为茶叶具有（ ）。

- A . 吸湿性
- B . 吸附性
- C . 陈化性
- D . 光化反应。

78. 茶叶销售包装时，错误的做法是（ ）。

- A . 包装环境干燥
- B . 快速包装
- C . 包装外观美化第一
- D . 用不透气的材料包装

79. （ ）的历史过程中，中国出现了功能上细分化的专用茶具。

- A . 晋代到唐代
- B . 唐代到宋代
- C . 明代到清代
- D . 清代到民国

80. （ ）的烧瓷技术有了很大提高，在全国形成了官、哥、汝、定、峻五大名窑。

- A. 唐代
- B. 宋代
- C. 明代

D. 清代

81. 明代制茶工艺将“蒸青”改为（ ），饮茶方式变煮茶为沏泡茶。

A. “断青”

B. “烤青”

C. “杀青”

D. “炒青”

82. 茶具按功能可分为主茶具和辅助用品，以下属于主茶具的一组是（ ）。

A . 茶壶、茶盘

B . 茶船、茶盘

C . 茶杯、茶盘

D . 茶壶、茶盅

83. 下列茶具中，多用于做鉴赏用的茶具是（ ）。

A . 漆器

B . 白瓷

C . 玻璃杯

D . 竹木茶具

84. 哪种陶器誉为陶器之祖？（ ）

A . 红陶

B . 黑陶

C . 彩陶

D. 褐陶

85. 下列不属于中国四大名陶的是（ ）。

A. 宜兴陶

B. 建水陶

C. 隆昌陶

D. 坭兴陶

86. 紫砂具备的工艺性能不包括（ ）。

A . 可塑性好

B . 生坯强度高

C . 干燥收缩率小

D . 保温性能好

87. 紫砂壶的成型方法是 ()。

A . 滚坯成型法

B . 注浆成型法

C . 泥片镶接成型法

D . 打模法

88. 古人称用于泡茶的雨水和雪水为 ()。

A. 天水

B. 圣水

C. 甘露

D. 琼浆

89. 下列 () 是中国 “五大名泉” 之一。

A . 庐山玉帘泉

B . 济南趵突泉

C . 杭州六一泉

D . 苏州白云泉

90. 位列我国五大名泉的观音泉在 ()。

A . 今山东济南

B . 今江苏苏州

C . 今江西镇江

D . 今湖南长沙

91. 大自然界中的 “地水” 不包括 ()。

A. 雪水

B. 江水

C. 河水

D. 海水

92. 当下列水中 () 称为硬水。

A . 铜离子、铝离子的含量大于 8mg/L

B . 亚铁离子、正三价铁离子的含量大于 8mg/L

C . 锌离子、锰离子的含量大于 8mg/L

D . 钙离子、镁离子的含量大于 8mg/L

93. 泡茶用水要求 pH 值 ()。

A . <2

B . <3

C . <4

D . <5

94. PH 值<5 的水属于 ()。

A . 强碱性水

B . 强酸性水

C . 弱酸性水

D . 弱碱性水

95. 中性水的 pH 值为 ()。

A . 6

B . 7

C . 8

D . 8.3

96. 下令贡茶“罢选龙团”的皇帝是 ()。

A . 明太祖朱元璋

B . 明成祖朱棣

C . 元世祖

D . 清世祖

97. 好茶要用好水泡，泡茶最好的水是 ()。

A . 泉水

B . 河水

C . 自来水

D . 湖水

98. 在天然水中，() 是泡茶最理想的水。

- A . 河水
- B . 井水
- C . 泉水
- D. 湖水

99. 以下哪种水用以泡茶最佳。()

- A . 河水
- B . 井水
- C . 山水
- D . 自来水

100. 古人认为泡茶的用水哪种水最上乘? ()

- A . 泉水
- B . 河水
- C . 矿泉水
- D . 井水

101. 为营造品茶氛围, 品茶环境布置的基本格调讲求: ()。

- A . “华贵、精致”
- B . “幽、净、雅、洁”
- C . “古典、华丽”
- D . “文化、高贵”

102. 一般而言, 1 克绿茶用水量为 ()。

- A. 30-40ml
- B. 50-60ml
- C. 60-70ml
- D. 80-100ml

103. 一般而言, 1 克黄茶用水量为 ()。

- A. 40-50ml
- B. 50-60ml
- C. 60-70ml
- D. 80-100ml

104. 清饮法是以沸水直接冲泡叶茶，清饮茶汤，品尝茶叶（ ）。
- A .真香本味
 - B .原汁原味
 - C .明亮汤色
 - D .绚丽“茶舞”
105. 红碎茶如果采用清饮法，一般而言，1克红茶用水量为（ ）。
- A. 40-50ml
 - B. 50-60ml
 - C. 70-80ml
 - D. 80-100ml
106. 一般而言，1克黑茶用水量为（ ）。
- A. 20-30ml
 - B. 40-60ml
 - C. 70-80ml
 - D. 80-100ml
107. 名优绿茶，宜用（ ）水温泡茶。
- A . 85—90° C
 - B . 90—95° C
 - C . 98° C
 - D . 100° C
108. 古人对泡茶水温十分讲究，认为“水老”，茶汤品质（ ）。
- A .茶叶下沉，新鲜度提高
 - B .茶叶下沉，新鲜度下降
 - C .茶浮水面，鲜爽味减弱
 - D .茶浮水面，鲜爽味提高
109. 泡茶水温，应以能充分引发茶的滋味、香气，而不破坏为（ ）原则。
- A .营养物质
 - B .茶叶汤色
 - C .茶叶内质
 - D. 茶叶数量

110. 普通绿茶单杯单饮时，第一杯泡茶以冲泡（ ）为好。

- A. 30S-50S
- B. 40S-50S
- C. 50S-70S
- D. 30S-90S

111. 新白茶内含物溶解较慢，出汤时间慢，大概（ ）为好。

- A. 15S-30S
- B. 30S-50S
- C. 50S-70S
- D. 30S-90S

112. 一般而言，紫砂壶持壶方法可分为（ ）种。

- A. 4
- B. 5
- C. 6
- D. 7

113. 紫砂壶单手持壶方法一是用右手（ ）勾住壶把，拇指从壶把上方按住，中指抵住壶把下方。

- A. 食指
- B. 中指
- C. 无名指
- D. 小指

114. 福建工夫茶的冲泡程序为（ ）。

- A . 备具、洁具、赏茶、置茶、温润泡、正式冲泡、淋壶、洗杯、斟茶、奉茶
- B . 备具、洁具、赏茶、置茶、温润泡、正式冲泡、淋壶、洗杯
- C . 备具、洁具、赏茶、置茶、温润泡、正式冲泡
- D . 备具、洁具、赏茶、置茶

115. 茶多酚也称为（ ）。

- A . 茶红素
- B . 茶黄素

C . 茶单宁

D . 茶多宁

116. 茶多酚具有 () 的功效。

A . 防糖尿病

B . 防骨质疏松

C . 抗氧化

D . 形成辅酶

117. 下列关于茶多酚的描述中, 错误的是 ()。

A . 是从茶叶中提取的多酚类复合物, 共有 30 多种

B . 以儿茶素类为主体, 占 60%~80%

C . 茶多酚中抗氧化剂作用的主要成分是儿茶素类

D . 不易溶于水、醇、乙酸乙脂等

118. 茶中的非营养成分不包括 ()。

A . 茶多酚

B . 可可碱

C . 花色素

D . 碳酸钙

119. 不属于茶叶的主要成分的是 ()。

A . 茶多酚

B . 盐类

C . 色素

D . 无机成分

120. 茶叶中矿物质的主要成分是 ()。

A . 磷

B . 钾

C . 钙

D . 镁

121. 茶叶能提明目要是茶叶中的 ()。

A . 咖啡碱

- B . 维生素 C
- C . 茶叶酶
- D . 维生素 A

122. 茶叶提神主要是茶叶中的 () 和黄烷醇类化合物的作用。

- A . 氨基酸
- B . 维生素
- C . 矿物质
- D . 咖啡碱

123. 茶叶中的咖啡碱不具有 () 作用。

- A . 兴奋
- B . 利尿
- C . 调节体温
- D . 抗衰老

124. 目前已经证实,茶叶对人体健康有一定的作用。因为茶叶中包含着除() 外等多种营养成分。

- A . 矿物质
- B . 氨基酸
- C . 维生素
- D . 稀有元素

125. 饮茶可以延年益寿,解渴提神,下列选项中哪些不属于饮茶的益处。()

- A . 防蛀牙
- B . 抗原子辐射
- C . 治坏血病
- D . 治疗颈椎病

126. 肠胃虚寒,体质较弱的人不适合喝什么茶? ()

- A . 滇红
- B . 大红袍
- C . 西湖龙井
- D . 熟普

127 下列除 () 外不宜饮茶?

- A . 孕妇
- B . 胃酸过多者
- C . 风湿者
- D . 神经衰弱者

128. 空腹饮茶会引起 () 不良。

- A . 消化功能
- B . 呼吸功能
- C . 运动功能
- D . 分泌功能

129. 《食品安全国家标准》规定, 茶叶中铜的残留量不能超过 ()。

- A . 60mg / kg
- B . 80mg/kg
- C . 70mg / kg
- D . 90mg/kg

130. 茶叶在加工过程中会产生黑霉、红霉等有害 ()。

- A. 病毒
- B. 细菌
- C. 霉菌
- D. 金属

131. 茶叶中微生物霉菌检验, 是将茶叶样品进行处理, 在一定条件下培养后, 所得的 () 检样中所含的霉菌数。

- A. 1 克
- B. 2 克
- C. 0.5 克
- D. 3 克

132. 评价茶具清洗消毒效果的判定指标包括细菌总数和 ()。

- A . 真菌
- B . 脊髓灰质炎病毒
- C . 余氯

D . 大肠菌群

133. 茶叶的保存应注意氧气的控制， 维生素 C 的氧化及茶黄素， () 的氧化聚合都和氧气有关。

A. 茶褐素

B. 茶色素

C. 叶黄素

D. 茶红素

134. 茶具的清洁消毒程序不包括哪项 ()。

A . 一刮

B . 二冲

C . 三洗

D . 四擦干

135. 在进行防潮包装时在规定的保质期内必须保证茶叶的水分含量不超过 ()。

A . 4%

B . 5%

C . 5.5%

D . 6%

136. 茶叶在加工过程中, 在温度和适度控制适当时候产生有益的霉菌, 比如茯砖茶中发花所生产的金花—— ()。

A. 红霉

B. 白霉

C. 冠突曲霉

D. 黄曲霉

137. 《食品安全国家标准》规定, 666 的残留量不能超过 ()。

A . 0.1mg / kg

B . 0.2mg/kg

C . 2mg / kg

D . 30mg/kg

138. 《食品安全国家标准》规定, 茶叶中铜的残留量不能超过 ()。

- A . 60mg / kg
- B . 80mg/kg
- C . 70mg / kg
- D . 90mg/kg

139. 红、绿茶卫生标准规定重金属指标中，666 含量的指标含为()。

- A. $\leq 2 \times 10^{-6}$
- B. $\leq 0.5 \times 10^{-6}$
- C. $\leq 0.2 \times 10^{-6}$
- D. $\leq 60 \times 10^{-6}$

140. 《食品卫生法》规定，国家实行食品卫生 ()。

- A . 检查制度
- B . 监督制度
- C . 评估制度
- D . 管理制度

141. 食品卫生监测的含义是 ()。

- A . 对某食品按照规定的检验方法进行实验室检验
- B . 对在食品卫生监督中采集的样品进行食品卫生检验工作
- C . 运用科学手段，有计划、有目的、连续并系统地收集和整理有关食品卫生数据资料，分析和评价辖区的食品卫生质量和食品生产经营活动的卫生状况
- D . 对科研、调查等目的而进行的采样检验

142. 《劳动法》属于 ()。

- A . 法律
- B . 行政法规
- C . 地方性法规
- D . 部门规章和地方政府规章

143. 根据《生产安全事故报告和调查处理条例》，生产安全事故分为 ()级。

- A . 2
- B . 3
- C . 4
- D . 5

144. 按照《食品安全法》定义，“食品”不包括（ ）。
- A . 供人食用或者饮用的成品
 - B . 供人食用或者饮用的原料
 - C . 以治疗为目的的物品
 - D . 按照传统既是食品又是中药材的物品
145. 根据对茶叶抽检，发现某一小包装茶叶没有标明保质日期，应视为（ ）。
- A . 合格
 - B . 不合格
 - C . 没有规定
 - D . 可以出售
146. 茶叶保存应注意光线照射，因为光线能促进植物（ ）的氧化，加速茶叶变质。
- A. 色素或蛋白质
 - B. 维生素或蛋白质
 - C. 色素或脂质
 - D. 色素或维生素
147. 茶叶保质期没有明确的规定，茶在原料和生产都严格控制水分含量采用先进的保鲜技术，所以茶一般在常温下能保存 1-2 年。（ ）
148. 茶叶保存应注意水分的控制，当其水分含量超过 3%时，就会加速茶叶的变质。（ ）
149. 根据《食品卫生法》的规定定，下列关于食品卫生的说法中正确的是（ ）。
- A . 超过保质期的食品可以经营
 - B . 含防腐剂的食品是禁止经营的
 - C . 用非食品原料制作的食品禁止经营
 - D . 食品卫生仪指是食品本身的卫生，不包括储藏、运输等环节的卫生
150. 间接反映食品卫生质量或预示食品卫生质量发生变化的指标是（ ）。
- A . 挥发性盐基氮
 - B . 大肠菌群
 - C . 沙门菌

D . 铅