



Plan scheme: "Production and Marketing of Safe to Eat (Pesticide free) vegetables for sale through government outlets"

### പച്ചക്കറികളിലെ കീടനാശിനികളുടെ വിഷാംശവും അവ നീക്കം ചെയ്യുന്നതിനുള്ള മാർഗ്ഗങ്ങളും

നാം നിത്യവും ഉപയോഗിക്കുന്ന പച്ചക്കറികൾ മിക്കതും അന്യ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നെത്തുന്നവ ആയതു കൊണ്ട് അവയിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന കീടനാശിനി വിഷാംശം എത്ര എന്ന് കണ്ടു പിടിക്കാൻ പച്ചക്കറി കടകളിൽ നിന്ന് സാമ്പിൾ എടുത്തു പരിശോധന നടത്തുന്ന ഒരു പുതിയ പ്ലാൻ സ്കീം കാർഷിക സർവകലാശാലയും കൃഷി വകുപ്പും ചേർന്ന് 2013 ജനുവരിയിൽ ആരംഭിച്ചു.

2013 ജനുവരിയിൽ പദ്യതിയുടെ ഒന്നാമത്തെ റിപ്പോർട്ട് (ജനുവരി-മാർച്ച്) ജൂൺ 1-നും രണ്ടാമത്തെ റിപ്പോർട്ട് (ഏപ്രിൽ മുതൽ ജൂൺ) ഒക്ടോബർ 4-നും പ്രസിദ്ധീകരിച്ചു. ജൂലൈയ്ക്ക് 1 മുതൽ സെപ്റ്റംബർ 30, 2013 വരെ പരിശോധന നടത്തിയ സാമ്പിളിന്റെ ഫലങ്ങൾ ആണ് മൂന്നാമത്തെ റിപ്പോർട്ടിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നത്. ഓരോ മാസവും 50 മുതൽ 60 ഇനം പച്ചക്കറികളുടെ 100 ഓളം സാമ്പിളുകൾ വീതം വിവിധ മാർക്കറ്റുകളിൽ നിന്നും വാങ്ങി വെള്ളായണി കാർഷിക കോളേജിലെ "കീടനാശിനി അവശിഷ്ട വിഷാംശ പരിശോധനാ ലാബറട്ടറി"യിൽ എത്തിച്ചാണ് പരിശോധന നടത്തുന്നത്. പരിശോധനക്കുള്ള എല്ലാ അത്യാധുനിക സൗകര്യങ്ങളും, കീടനാശിനി 100 കോടിയിൽ ഒരു അംശം വരെ അളക്കുന്ന ഗ്യാസ് ക്രൊമറ്റോഗ്രാഫ്, ലികിഡ് ക്രൊമറ്റോഗ്രാഫ്, മാസ്സ് സ്പെക്ട്രോമീറ്റർ എന്നീ ഉപകരണങ്ങളുമുള്ള അന്താരാഷ്ട്ര നിലവാരത്തിലുള്ള സർക്കാർ തലത്തിലെ ഒരേയൊരു അക്രഡിറ്റഡ് ലാബറട്ടറി ആണിത്.

തിരുവനന്തപുരത്തെ പച്ചക്കറി കടകൾ, സൂപ്പർ/ഹൈപ്പർ മാർക്കറ്റുകൾ, കാസർഗോഡ് പച്ചക്കറി ചന്തകൾ എന്നിവിടങ്ങളിൽ നിന്ന് ശേഖരിച്ച 52 ഇനം പച്ചക്കറികളെ വിഷാംശത്തിന്റെ തോത് അനുസരിച്ച് മൂന്നായി തിരിച്ച പട്ടികയിൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു. കറിവേപ്പില, പുതീന ഇല, പച്ചമുളക്, സാമ്പാർ മുളക്, പയർ എന്നീ അഞ്ചിനങ്ങളിൽ അപകട സാധ്യതയുള്ള അളവിൽ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയപ്പോൾ ചുവപ്പ് ചീര, മല്ലിയില, ബീൻസ്, കാപ്സിക്കം എന്നിവയിൽ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത് നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് താഴെ മാത്രമായിരുന്നു. മഴക്കാലത്ത് ശേഖരിച്ച പച്ചക്കറികളിൽ പൊതുവേ അപകട സാധ്യതയുള്ള അളവിൽ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയ ഇനങ്ങളുടെ എണ്ണം ഗണ്യമായി കുറഞ്ഞതായിട്ടാണ് കണ്ടത്. വേനൽക്കാല പച്ചക്കറികളിൽ (ജനുവരി - മാർച്ച്) 17 ഇനങ്ങളിൽ അപകട സാധ്യതയുള്ള അളവിൽ വിഷാംശം കണ്ടപ്പോൾ, ഏപ്രിൽ - ജൂൺ കാലയളവിൽ 14 ഇനങ്ങളിലും, ജൂലൈയ്ക്ക് - സെപ്റ്റംബർ കാലയളവിൽ 5 ഇനങ്ങളിലും മാത്രവുമാണ് ഈ അളവിൽ കണ്ടെത്തിയത്. വിഷരഹിത പച്ചക്കറി ഇനങ്ങൾ രണ്ടാം റിപ്പോർട്ടിൽ 38 ഇനങ്ങളായിരുന്നെങ്കിൽ ഈ റിപ്പോർട്ടിൽ അവ 42 ഇനങ്ങളായി വർദ്ധിച്ചു. വിവിധ പച്ചക്കറികളിൽ കണ്ട കീടനാശിനികളുടെ വിഷാംശം സംബന്ധിച്ചുള്ള വിശദ കണക്കുകൾ കാർഷിക സർവകലാശാല, കൃഷി വകുപ്പ് എന്നിവയുടെ വെബ്സൈറ്റിലും കൊടുക്കുന്നതാണ്. മൂന്ന് മാസത്തിൽ ഒരിക്കൽ ഈ പരിശോധനാ ഫലം വെബ്സൈറ്റിൽ പ്രസിദ്ധീകരിക്കുന്നതാണ്.

**കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്ക്:**

ഡോ. തോമസ് ബിജു മാത്യു (പ്രൊഫസ്സർ), പെസ്റ്റിസൈഡ് റെസിഡ്യൂ ലാബ്, (കീടനാശിനി അവശിഷ്ട വിഷാംശ പരിശോധനാ ലാബറട്ടറി), കാർഷിക കോളേജ്, വെള്ളായണി പി.ഒ; തിരുവനന്തപുരം **695 522**

ഫോൺ നമ്പർ: 0471 -2388167      ഇ-മെയിൽ: [biju.mathew@kau.in](mailto:biju.mathew@kau.in)  
[biju2358@yahoo.co.in](mailto:biju2358@yahoo.co.in)



**Plan scheme: "Production and Marketing of Safe to Eat (Pesticide free) vegetables for sale through government outlets"**

**പച്ചക്കറികളെ വിഷാംശത്തിന്റെ തോത് അനുസരിച്ച് മൂന്നായി തിരിച്ചു പട്ടിക.**  
2013 ജൂലൈയ്ക്ക് 1 മുതൽ സെപ്റ്റംബർ 30 വരെ തിരുവനന്തപുരത്തെ പച്ചക്കറി കടകൾ, സൂപ്പർ/ഹൈപ്പർ മാർക്കറ്റുകൾ, കാസർഗോഡ് പച്ചക്കറി ചന്തകൾ എന്നിവിടങ്ങളിൽ നിന്ന് ശേഖരിച്ച 52 ഇനം പച്ചക്കറികളുടെ 226 സാമ്പിൾ വെള്ളായണിയിലെ ലാബറട്ടറിയിൽ പരിശോധിച്ചതിന്റെ റിപ്പോർട്ട്

തീർത്തും വിഷരഹിതം * (സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ് )		വിഷാംശം കുറവ് ഉള്ളത് **		അപകട സാധ്യതയുള്ള അളവിൽ വിഷാംശം കണ്ടത് ***		
പച്ച ചീര - 1	ഇഞ്ചി - 5	ചുവപ്പ് ചീര	2/2	കറിവേപ്പില	86%	6/7
കുമ്പളം - 1	നെല്ലിക്ക - 8	മല്ലിയില	2/7	പുതിന ഇല	86%	6/7
കറിക്കായ് - 3	ശ്രീൻ പീസ് - 1	ബീൻസ്	1/4	പച്ചമുളക്	28.5%	2/7
ബീറ്റ് റൂട്ട് - 4	കോവക - 7	കാപ്സിക്കം (ചുവപ്പ്)	1/4	സാമ്പാർ മുളക്	16.6%	1/6
വെണ്ടക - 8	പച്ചമാങ്ങ - 3	സലാഡ് വെള്ളരി	1/7	പയർ	12.5%	1/8
വഴുതന - 6	വെള്ളരി - 5					
പാവക - 4	ഏത്തക - 3					
കത്തിരി - 6	സവാള - 3					
ബുഷ് ബീൻസ് - 2	ചുവന്നുള്ളി - 4					
കാബേജ് (വെള്ള) - 5	കൈതച്ചക - 3					
കാബേജ് (വയലേറ്റ്) - 2	ഉരുളക്കിഴങ്ങ് - 4					
കാപ്സിക്കം (പച്ച) - 8	മത്തൻ - 3					
കാപ്സിക്കം (മഞ്ഞ) - 3	റാഡിഷ് (വെള്ള) - 2					
കാരറ്റ് - 8	പീച്ചങ്ങ - 3					
കോളി ഷ്ളവർ - 6	ചൊരക - 3					
ചൗചൗ - 1	പടവലം - 4					
അമരക - 5	മധുരക്കിഴങ്ങ് - 3					
ചേമ്പ് - 3	മരച്ചീനി - 3					
മുരിങ്ങക - 4	തക്കാളി - 6					
ചേന - 4	തണ്ണിമത്തൻ(കിരൺ- കടും പച്ച) - 3					
വെളുത്തുള്ളി - 4	തണ്ണിമത്തൻ(ഇളം പച്ച) - 3					
തീർത്തും വിഷരഹിതം (സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ്)	167	നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് താഴെ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത്	7	നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് മുകളിൽ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത്		16
പരിശോധിച്ച മൊത്തം സാമ്പിളിന്റെ എണ്ണം	167	പരിശോധിച്ച മൊത്തം സാമ്പിളിന്റെ എണ്ണം	24	പരിശോധിച്ച മൊത്തം സാമ്പിളിന്റെ എണ്ണം		35

42 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട 167 സാമ്പിളുകൾ

5 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട 7 സാമ്പിളുകൾ

5 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട 16 സാമ്പിളുകൾ

➤ \* യാതൊരു കീടനാശിനിയുടെയും അവശിഷ്ടം പരിശോധനയിൽ കാണാത്തത്

➤ \*\* FSSAI/EU നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് താഴെ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത്

➤ \*\*\* FSSAI/EU നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് മുകളിൽ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത്

2013 ജൂലൈയ്ക്ക് 1 മുതൽ സെപ്റ്റംബർ 30 വരെ ശേഖരിച്ച 52 വിവിധ ഇനം പച്ചക്കറി സാമ്പിളുകളിൽ, 42 ഇനങ്ങളുടെ 167 സാമ്പിൾ വിഷരഹിതമായിരുന്നു (സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ്). അപകട സാധ്യതയുള്ള അളവിൽ വിഷാംശം കണ്ടത് 5 ഇനങ്ങളുടെ 16 സാമ്പിളിലും, നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിയിൽ താഴെ കണ്ടത് 5 ഇനങ്ങളുടെ 7 സാമ്പിളിലും ആയിരുന്നു.



Plan scheme: "Production and Marketing of Safe to Eat (Pesticide free) vegetables for sale through government outlets"

2013 ജൂലൈയ്ക്ക് 1 മുതൽ സെപ്റ്റംബർ 30 വരെ ശേഖരിച്ച 10 ഇനം പച്ചക്കറികളുടെ 23 (16+7) സാമ്പിളിൽ കണ്ടെത്തിയ കീടനാശിനികളുടെ അളവും എഫ്.എസ്.എസ്.ഏ.ഐ/ ഇ.യു. നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിയും

#	പച്ചക്കറികളുടെ ഇനങ്ങളും സാമ്പിളുകളുടെ എണ്ണവും		കീടനാശിനിയുടെ പേര്	കീടനാശിനിയുടെ അളവ്	എഫ്.എസ്.എസ്.ഏ.ഐ. നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധി	ഇ.യു. നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധി
1.	കറിവേപ്പില	6/7	ക്ലോർപൈറിഫോസ്	0.38 ppm	0.2 ppm	0.05 ppm
			സൈപെർമെത്രിൻ	0.17 - 0.90 ppm	-	2.0 ppm
			ഫെൻപ്രോപ്പാത്രിൻ	0.38 ppm	-	0.01 ppm
			ലാംബ്ഡാ സൈഹാലോത്രിൻ	0.025 ppm	-	1 ppm
			പ്രൊഫെനോഫോസ്	0.07 - 13.68 ppm	-	0.05 ppm
			മീഥെയിൽ പാരതയ്യോൺ	1.42 ppm	1.0 ppm	0.02 ppm
2.	പുതിന ഇല	6/7	ക്ലോർപൈറിഫോസ്	0.005 - 0.98 ppm	0.2 ppm	0.05 ppm
			സൈപെർമെത്രിൻ	0.099 - 0.28 ppm	-	2.0 ppm
			മീഥെയിൽ പാരതയ്യോൺ	0.57 ppm	1.0 ppm	0.02 ppm
			പ്രൊഫെനോഫോസ്	0.07 - 0.358 ppm	-	0.05 ppm
			ക്യൂനാൽഫോസ്	0.58 - 1.57 ppm	-	0.05 ppm
3.	പച്ചമുളക്	2/7	ക്ലോർപൈറിഫോസ്	0.05 ppm	0.2 ppm	0.5 ppm
			പ്രൊഫെനോഫോസ്	0.46-0.89 ppm	-	0.01 ppm
			ലാംബ്ഡാ സൈഹാലോത്രിൻ	0.021 ppm	-	0.1 ppm
4.	സാമ്പാർ മുളക്	1/6	ക്ലോർപൈറിഫോസ്	0.017 ppm	0.2 ppm	0.5 ppm
			പ്രൊഫെനോഫോസ്	1.27 ppm	-	0.01 ppm
			സൈപെർമെത്രിൻ	0.096 ppm	-	0.5 ppm
5.	പയർ	1/8	ലാംബ്ഡാ സൈഹാലോത്രിൻ	0.03 ppm	-	0.2 ppm
			ഫെൻവാലറേറ്റ്	0.14 ppm	-	0.02 ppm
			എത്തയ്യോൺ	0.18 ppm	1.0 ppm	0.01 ppm
6.	ചുവപ്പ് ചീര	2/2	ക്ലോർപൈറിഫോസ്	0.022 - 0.07 ppm	0.2 ppm	0.05 ppm
7.	മല്ലിയില	2/7	പ്രൊഫെനോഫോസ്	0.042 - 0.045 ppm	-	0.05 ppm
			ക്ലോർപൈറിഫോസ്	0.015 ppm	0.2 ppm	0.05 ppm
8.	ബീൻസ്	1/4	ലാംബ്ഡാ സൈഹാലോത്രിൻ	0.04 ppm	-	0.2 ppm
9.	കാപ്പസിക്കം (ചുവപ്പ്)	1/4	ക്ലോർപൈറിഫോസ്	0.01 ppm	0.2 ppm	0.5 ppm
10.	സലാഡ് വെള്ളരി	1/7	ക്ലോർപൈറിഫോസ്	0.028 ppm	0.2 ppm	0.05 ppm

- FSSAI:- Food safety & Standard Authority of India ([www.foodsafety.kerala.gov.in](http://www.foodsafety.kerala.gov.in))
- EU:- European union ([www.ec.europa.eu/sanco.pesticides](http://www.ec.europa.eu/sanco.pesticides))



**Plan scheme: "Production and Marketing of Safe to Eat (Pesticide free) vegetables for sale through government outlets"**

**“ജൈവപച്ചക്കറി” കളെ വിഷാംശത്തിന്റെ തോത് അനുസരിച്ച് മൂന്നായി തിരിച്ചു പട്ടിക.**

2013 ജൂൺ 1 മുതൽ സെപ്റ്റംബർ 30 വരെ തിരുവനന്തപുരം നഗരത്തിലെ 3 ജൈവപച്ചക്കറി മാർക്കറ്റുകളിൽ നിന്ന് ശേഖരിച്ച 28 ഇനം പച്ചക്കറികളുടെ 81 സാമ്പിൾ വെള്ളായണിയിലെ ലാബറട്ടറിയിൽ പരിശോധിച്ചതിന്റെ റിപ്പോർട്ട്

തീർത്തും വിഷരഹിതം * (സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ് )		വിഷാംശം കുറവ് ഉള്ളത് **		അപകട സാധ്യതയുള്ള അളവിൽ വിഷാംശം കണ്ടത് ***	
ബീൻസ് - 2	18 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട 46 സാമ്പിളുകൾ	കാരറ്റ്	1/4	മല്ലിയില	66.6% 2/3
പാവക - 4		മുരിങ്ങ	1/5	പടവലം	66.6% 2/3
കത്തിരി - 3		ബീറ്റ് റൂട്ട്	1/1	കറിവേപ്പില	60% 3/5
വഴുതന - 1				പയർ	50 % 2/4
കാപ്സിക്കം (പച്ച) - 3	3 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട 3 സാമ്പിളുകൾ			വെണ്ടക്ക	33.3% 1/3
കാബേജ് (വെള്ള) - 3				സാമ്പാർ മുളക്	333.% 1/3
കോളി ഷ്ളവർ - 1				പച്ചമുളക്	25% 1/4
അമരക്ക - 1					
വെളുത്തുള്ളി - 1					
ഇഞ്ചി - 3					
നെല്ലിക - 3				7 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട 12 സാമ്പിളുകൾ	
കോവക - 4					
വെള്ളരി - 4					
ഉരുളക്കിഴങ്ങ് - 1					
റാഡിഷ് (ചുവപ്പ്) - 1					
തക്കാളി - 6					
തണ്ണിമത്തൻ (കീരൺ- കടും പച്ച) - 1					
സലാഡ് വെള്ളരി - 4					
തീർത്തും വിഷരഹിതം (സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ് )	46	നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിയിൽ താഴെ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത്	3	നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് മുകളിൽ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത്	12
പരിശോധിച്ച മൊത്തം സാമ്പിളിന്റെ എണ്ണം	46	പരിശോധിച്ച മൊത്തം സാമ്പിളിന്റെ എണ്ണം	10	പരിശോധിച്ച മൊത്തം സാമ്പിളിന്റെ എണ്ണം	25

- \* യാതൊരു കീടനാശിനിയുടെയും അവശിഷ്ടം പരിശോധനയിൽ കാണാത്തത്
  - \*\* FSSAI/EU നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് താഴെ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത്
  - \*\*\* FSSAI/EU നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് മുകളിൽ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത്
- 2013 ജൂൺ 1 മുതൽ സെപ്റ്റംബർ 30 വരെ ശേഖരിച്ച 28 വിവിധ ഇനം പച്ചക്കറി സാമ്പിളുകളിൽ, 19 ഇനങ്ങളുടെ 47 സാമ്പിൾ വിഷരഹിതമായിരുന്നു (സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ്). അപകട സാധ്യതയുള്ള അളവിൽ വിഷാംശം കണ്ടത് 7 ഇനങ്ങളുടെ 12 സാമ്പിളിലും, നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിയിൽ താഴെ കണ്ടത് 3 ഇനങ്ങളുടെ 3 സാമ്പിളിലും ആയിരുന്നു.





Plan scheme: "Production and Marketing of Safe to Eat (Pesticide free) vegetables for sale through government outlets"

2013 ജൂൺ 1 മുതൽ സെപ്റ്റംബർ 30 വരെ ശേഖരിച്ച 10 ഇനം "ജൈവപച്ചക്കറി" കളുടെ 15 സാമ്പിളിൽ (12+3) കണ്ടെത്തിയ കീടനാശിനികളുടെ അളവും എഫ്.എസ്.എസ്.എ. ഐ.ഐ.ഐ. / ഇ.യു. നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിയും

#	പച്ചക്കറികളുടെ ഇനങ്ങളും സാമ്പിളുകളുടെ എണ്ണവും	കീടനാശിനിയുടെ പേര്	കീടനാശിനിയുടെ അളവ്	എഫ്.എസ്.എസ്.എ. ഐ.ഐ.ഐ. നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധി	ഇ.യു. നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധി
1.	മല്ലിയില 2/3	പ്രൊഫെനോഫോസ്	11.81 ppm	-	0.05 ppm
		ഫോറോസ്	0.17 ppm	0.05 ppm	0.02 ppm
2.	പടവലം 2/3	ലാംബ്ഡാ സൈഹാലോത്രിൻ	0.02 ppm	-	0.1 ppm
		ഫെൻവാലറേറ്റ്	0.05 - 0.27 ppm	-	0.02 ppm
3.	കരിവെപ്പില 3/5	ബൈഫെൻത്രിൻ	0.09 ppm	-	0.05 ppm
		എത്തയോൺ	0.07 - 4.46 ppm	1.0 ppm	0.01 ppm
		സൈപെർമെത്രിൻ	0.75 ppm	-	2.0 ppm
		പ്രൊഫെനോഫോസ്	0.01 - 1.89 ppm	-	0.05 ppm
		ക്ലോർപൈറിഫോസ്	0.01 ppm	0.2 ppm	0.05 ppm
4.	പയർ 2/4	സൈപെർമെത്രിൻ	0.28 ppm	-	0.7 ppm
		ഫെൻവാലറേറ്റ്	0.81 ppm	-	0.02 ppm
5.	വെണ്ടക്ക 1/3	ക്ലോർപൈറിഫോസ്	0.1 ppm	0.2 ppm	0.5 ppm
		പ്രൊഫെനോഫോസ്	0.09 ppm	-	0.01 ppm
		സൈപെർമെത്രിൻ	0.04 ppm	-	0.5 ppm
6.	സാമ്പാർ മുളക് 1/3	പ്രൊഫെനോഫോസ്	1.03 ppm	-	0.01 ppm
		എത്തയോൺ	0.05 - 0.22 ppm	1.0 ppm	0.01 ppm
		ബൈഫെൻത്രിൻ	0.07 ppm	-	0.5 ppm
7.	പച്ചമുളക് 1/4	പ്രൊഫെനോഫോസ്	0.02 ppm	-	0.01 ppm
		ബൈഫെൻത്രിൻ	0.06 ppm	-	0.5 ppm
8.	കാരറ്റ് 1/4	ക്ലോർപൈറിഫോസ്	0.06 ppm	0.2 ppm	0.1 ppm
9.	മുരിങ്ങ 1/5	ക്യൂനാൽഫോസ്	0.02 ppm	-	0.05 ppm
10.	ബീറ്റ് റൂട്ട് 1/1	ക്ലോർപൈറിഫോസ്	0.04 ppm	0.2 ppm	0.05 ppm

Plan scheme: "Production and Marketing of Safe to Eat (Pesticide free) vegetables for sale through government outlets"

അപകടകരമായ തോതിൽ വിഷാംശം കണ്ട പച്ചക്കറികളിൽ നിന്ന് വിഷം എങ്ങനെ നീക്കം ചെയ്യാം?

<p>മല്ലിയില</p> 	<p>മല്ലിത്തണ്ടിന്റെ ചുവടുഭാഗം വേരോടെ മുറിച്ചുകളഞ്ഞശേഷം റിഷ്യൂ പേപ്പറിലോ ഇഴയകന്ന കോട്ടൺ തുണിയിലോ പൊതിഞ്ഞ് പ്ലാസ്റ്റിക് കണ്ടെയ്നറിൽ അടച്ച് ഫ്രിഡ്ജിൽ സൂക്ഷിക്കുക.</p> <p>ഉപയോഗത്തിനു തൊട്ടുമുൻപ് വിനാഗിരി ലായനിയിലോ (20 മില്ലി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) ഉപ്പ് ലായനിയിലോ (20 ഗ്രാം ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) പത്ത് മിനിറ്റ് മുക്കിവെച്ച ശേഷം വെള്ളത്തിൽ പല ആവർത്തി കഴുകുക.</p>
<p>കാരറ്റ്</p>  <p>മുരിങ്ങക്ക</p> 	<p>പല ആവർത്തി വെള്ളത്തിൽ കഴുകിയ ശേഷം വെള്ളം വാർന്ന് പോകാൻ സൂഷിരങ്ങൾ ഉള്ള പാത്രത്തിൽ ഒരു രാത്രി വെച്ച ശേഷം കോട്ടൺ തുണി ഉപയോഗിച്ച് വെള്ളം തുടച്ചിട്ട് ഇഴയകന്ന കോട്ടൺ തുണിയിൽ പൊതിഞ്ഞ് ഫ്രിഡ്ജിൽ സൂക്ഷിക്കുക. ഉപയോഗത്തിന് തൊട്ടുമുൻപ് തൊലി ചുരണ്ടിക്കളഞ്ഞ്, ഒരിക്കൽ കൂടി കഴുകിയിട്ട് പാചകം ചെയ്യുക.</p>
<p>കറിവേപ്പില</p>  <p>പുതിന ഇല</p> 	<p>വിനാഗിരി ലായനിയിലോ (20 മില്ലി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) വാളൻ പുളി ലായനിയിലോ (20 ഗ്രാം വാളൻ പുളി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ പിഴിഞ്ഞ് അരിച്ച ലായനി അല്ലെങ്കിൽ പാക്കറ്റിൽ കിട്ടുന്ന റ്റാമറിൻ്റ് പേസ്റ്റ് (tamarind paste) രണ്ട് റേബിൾ സ്പൂൺ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) കറിവേപ്പിലയും പുതിന ഇലയും പത്ത് മിനിറ്റ് മുക്കിവെച്ച ശേഷം വെള്ളത്തിൽ പല ആവർത്തി കഴുകുക. വെള്ളം വാർന്ന് പോകാൻ സൂഷിരങ്ങൾ ഉള്ള പാത്രത്തിൽ ഒരു രാത്രി വെച്ച ശേഷം റിഷ്യൂ പേപ്പറിലോ ഇഴയകന്ന കോട്ടൺ തുണിയിലോ പൊതിഞ്ഞ് പ്ലാസ്റ്റിക് കണ്ടെയ്നറിൽ അടച്ച് ഫ്രിഡ്ജിൽ സൂക്ഷിക്കുക.</p>

**Plan scheme: "Production and Marketing of Safe to Eat (Pesticide free) vegetables for sale through government outlets"**

<p><b>പച്ചമുളക്</b></p>   <p><b>സാമ്പാർമുളക്</b></p>	<p>വിനാഗിരി ലായനിയിലോ (20 മില്ലി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) വാളൻ പുളി ലായനിയിലോ (20 ഗ്രാം വാളൻ പുളി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ പിഴിഞ്ഞ് അരിച്ച ലായനി അല്ലെങ്കിൽ പാക്കറ്റിൽ കിട്ടുന്ന റ്റാമറിൻ്റ് പേസ്റ്റ് (tamarind paste) രണ്ട് റേബിൾ സ്പൂൺ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) പത്ത് മിനിറ്റ് മുക്കിവെച്ച ശേഷം വെള്ളത്തിൽ പല ആവർത്തി കഴുകുക. വെള്ളം വാർന്ന് പോകാൻ സൂഷിരങ്ങൾ ഉള്ള പാത്രത്തിൽ ഒരു രാത്രി വെച്ച ശേഷം മുളക്, കാപ്സിക്കം എന്നിവയുടെ ഞെട്ട് അടർത്തിമാറ്റിയിട്ട് കോട്ടൺ തുണി ഉപയോഗിച്ച് വെള്ളം തുടച്ചിട്ട് പ്ലാസ്റ്റിക് കണ്ടെയ്നറിൽ അടച്ച് ഫ്രിഡ്ജിൽ സൂക്ഷിക്കുക.</p>
<p><b>പയർ</b></p>  <p><b>പടവലം</b></p> 	<p>വളരെ മൃദുവായ സ്ക്രബ് പാഡ് ഉപയോഗിച്ച് സൂക്ഷിച്ച് ഉരസി കഴുകുക. വിനാഗിരി ലായനിയിലോ (20 മില്ലി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) വാളൻ പുളി ലായനിയിലോ (20 ഗ്രാം വാളൻ പുളി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ പിഴിഞ്ഞ് അരിച്ച ലായനി അല്ലെങ്കിൽ പാക്കറ്റിൽ കിട്ടുന്ന റ്റാമറിൻ്റ് പേസ്റ്റ് (tamarind paste) രണ്ട് റേബിൾ സ്പൂൺ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) പത്ത് മിനിറ്റ് മുക്കിവെച്ച ശേഷം വെള്ളത്തിൽ പല ആവർത്തി കഴുകുക. കോട്ടൺ തുണി ഉപയോഗിച്ച് വെള്ളം തുടച്ചിട്ട് ഫ്രിഡ്ജിൽ സൂക്ഷിക്കുക.</p>
<p><b>വെണ്ടക്ക</b></p> 	<p>തുണി കഴുകുന്ന ബ്രഷ് ഉപയോഗിച്ച് മൃദുവായി ഉരസി വെള്ളത്തിൽ പല ആവർത്തി കഴുകുക. വിനാഗിരി ലായനിയിലോ (20 മില്ലി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) വാളൻ പുളി ലായനിയിലോ (20 ഗ്രാം വാളൻ പുളി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ പിഴിഞ്ഞ് അരിച്ച ലായനി അല്ലെങ്കിൽ പാക്കറ്റിൽ കിട്ടുന്ന റ്റാമറിൻ്റ് പേസ്റ്റ് ( tamarind paste) രണ്ട് റേബിൾ സ്പൂൺ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ) വെണ്ടക്കയും, വഴുതനയും, വെള്ളരിയും പത്ത് മിനിറ്റ് മുക്കിവെച്ച ശേഷം കോട്ടൺ തുണി ഉപയോഗിച്ച് വെള്ളം തുടച്ചിട്ട് ഫ്രിഡ്ജിൽ സൂക്ഷിക്കുക.</p>