



Plan scheme:

“Production and Marketing of Safe to Eat (Pesticide free) vegetables, fruits and food products for sale through government outlets”

കൃഷി വകുപ്പിന്റെയും കാർഷിക സർവകലാശാലയുടെയും സംയുക്ത ആഭിമുഖ്യത്തിൽ നടപ്പാക്കിയ പ്ലാൻ സ്കീമിന്റെ കീഴിലുള്ള “സേഫ് റൂ ഹൗറ്റ്” പദ്ധതിയുടെ ജനുവരി 1 മുതൽ ഡിസംബർ 31, 2013 വരെ പരിശോധന നടത്തിയ 581 സാമ്പിളിന്റെ (പൊതുവിപണി) ഫലങ്ങൾ കേരള സർക്കാർ ഔദ്യോഗിക വെബ് പോർട്ടലിൽ: ([www.kerala.gov.in](http://www.kerala.gov.in)) പ്രസിദ്ധീകരിച്ചതാണ്.

2013 മേയ് 31 ന് കാർഷികോല്പാദന കമ്മീഷണറുടെ അധ്യക്ഷതയിൽ ചേർന്ന വർക്കിംഗ് ഗ്രൂപ്പ് യോഗത്തിൽ വെച്ച് പദ്ധതിയുടെ രണ്ടാം ഘട്ടത്തിൽ പച്ചക്കറികൾ കൂടാതെ പഴവർഗ്ഗങ്ങൾ, ഉണങ്ങിയ പഴവർഗ്ഗങ്ങൾ, സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ, മസാലപ്പൊടികൾ, സംസ്കരിച്ച ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ എന്നിവ കൂടി പരിശോധനാ വിധേയമാക്കാൻ തീരുമാനിച്ചു. 2014 ജനുവരി മുതൽ ഒരോ മാസവും പരിശോധിക്കുന്ന സാമ്പിളുകളുടെ എണ്ണം 200 ആയി വർദ്ധിപ്പിക്കുകയും അതിൽ 100 സാമ്പിളുകൾ ജൈവജില്ലയായി പ്രഖ്യാപിച്ച കാസർഗോഡ് നിന്നും, ബാക്കി സാമ്പിളുകൾ ഇതര ജില്ലകളിലെ വിവിധ മാർക്കറ്റുകളിൽ നിന്നും ശേഖരിക്കാൻ തീരുമാനിച്ചു. ശേഖരിച്ച സാമ്പിളുകൾ വെള്ളായണി കാർഷിക കോളേജിലെ “കീടനാശിനി അവശിഷ്ട വിഷാംശ പരിശോധനാ ലാബറട്ടറി”യിൽ എത്തിച്ചാണ് പരിശോധന നടത്തുന്നത്. പരിശോധനക്കുള്ള എല്ലാ അത്യാധുനിക സൗകര്യങ്ങളും, കീടനാശിനി 100 കോടിയിൽ ഒരു അംശം വരെ അളക്കുന്ന ഗ്യാസ് ക്രോമറ്റോഗ്രാഫ്, ലിക്വിഡ് ക്രോമറ്റോഗ്രാഫ്, മാസ്സ് സ്പെക്ട്രോമീറ്റർ എന്നീ ഉപകരണങ്ങളുമുള്ള അന്താരാഷ്ട്ര നിലവാരത്തിലുള്ള സർക്കാർ തലത്തിലെ ഒരേയൊരു അക്രഡിറ്റഡ് ലാബറട്ടറി ആണിത്.

വിവിധ ഇനം പച്ചക്കറികൾ, പഴവർഗ്ഗങ്ങൾ എന്നിവ കൂടാതെ വിവിധ ബ്രാൻഡുകളിൽ മാർക്കറ്റിൽ ലഭ്യമായ സംസ്കരിച്ച ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ, ഉണങ്ങിയ പഴവർഗ്ഗങ്ങൾ, പഴവർഗ്ഗങ്ങൾ, പാക്കറ്റിൽ ലഭിക്കുന്ന വിവിധ ഇനം സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ, മസാലപ്പൊടികൾ എന്നിവയെ വിഷാംശത്തിന്റെ തോത് അനുസരിച്ച് മൂന്നായി തിരിച്ച് പട്ടികയിൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു.

തിരുവനന്തപുരം, എറണാകുളം, കോഴിക്കോട്, കാസർഗോഡ് നഗരങ്ങളിലെ പച്ചക്കറി കടകൾ, സൂപ്പർ/ഹൈപ്പർ മാർക്കറ്റുകൾ, എന്നിവിടങ്ങളിൽ നിന്ന് ശേഖരിച്ച 40 ഇനം പച്ചക്കറികളുടെ 125 സാമ്പിളുകളെ വിഷാംശത്തിന്റെ തോത് അനുസരിച്ച് മൂന്നായി തരം തിരിച്ച് പട്ടികയിൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു. കറിവേപ്പില, കോളി ഫ്ളവർ എന്നീ രണ്ടിനങ്ങളുടെ ഒരോ സാമ്പിളുകളിൽ അപകട സാധ്യതയുള്ള അളവിൽ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയപ്പോൾ, ബീൻസ്, പടവലം, പച്ചമുളക്, മുരിങ്ങക്ക, ചുവപ്പ് ചീര, പയർ എന്നിവയിൽ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത് നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് താഴെ മാത്രം ആയിരുന്നു. തിരുവനന്തപുരം നഗരത്തിലെ മൂന്ന് ജൈവപച്ചക്കറി മാർക്കറ്റുകളിൽ നിന്ന് ശേഖരിച്ച 35 ഇനം പച്ചക്കറികളിൽ കറിവേപ്പില, പയർ, കോവക്ക എന്നിവയുടെ ഒന്നോ രണ്ടോ സാമ്പിളുകളിൽ അപകട സാധ്യതയുള്ള അളവിലും പച്ചമുളകിന്റെ രണ്ട് സാമ്പിളിൽ നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് താഴെയുമാണ് വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത്.

വിവിധ ജില്ലകളിൽ നിന്ന് (തിരുവനന്തപുരം, എറണാകുളം, കാസർഗോഡ്) 13 ഇനം പഴവർഗ്ഗങ്ങളുടെ സാമ്പിളുകൾ പരിശോധിച്ചതിൽ ഒരു സാമ്പിളിൽ പോലും പരിധിക്ക് മുകളിൽ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയില്ല. ആപ്പിൾ, മുന്തിരിവർഗ്ഗത്തിൽപ്പെട്ട 3 ഇനങ്ങളുടെ ഒന്നോ രണ്ടോ സാമ്പിളിൽ മാത്രം ആണ് നിഷ്കർഷിച്ച പരിധിക്ക് താഴെ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത്.



Plan scheme:

“Production and Marketing of Safe to Eat (Pesticide free) vegetables, fruits and food products for sale through government outlets”

തിരുവനന്തപുരം, കാസർഗോഡ് ജില്ലകളിൽ നിന്നും ശേഖരിച്ച 6 ഇനം ഉണങ്ങിയ പഴവർഗ്ഗങ്ങളിൽ 2 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട ഉണക്കമുന്തിരിയിൽ അപകട സാധ്യതയുള്ള അളവിൽ വിഷാംശം കണ്ടെത്തി. ശേഷിച്ച ഇനത്തിൽപ്പെട്ട സാമ്പിളുകൾ വിഷവിമുക്തമായാണ് പരിശോധനാഫലങ്ങൾ സൂചിപ്പിക്കുന്നത്.

വിവിധ ജില്ലകളിലെ പൊതുവിപണികളിൽ നിന്നും ശേഖരിച്ച പല ബ്രാൻഡ് പേരിൽ പാക്കറ്റിൽ ലഭിക്കുന്ന 24 ഇനം സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ, മസാലപ്പൊടികൾ എന്നിവയുടെ 110 സാമ്പിൾ പരിശോധിച്ചതിൽ 6 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട 13 സാമ്പിളുകൾ വിഷാംശപരിധി ലംഘിച്ചതായി കണ്ടു. FSSAI ([www.foodsafety.kerala.gov.in](http://www.foodsafety.kerala.gov.in)) പരിധി നിശ്ചയിച്ചിട്ടില്ലാത്ത ഇനങ്ങൾക്ക് യൂറോപ്യൻ യൂണിയൻ നിശ്ചയിച്ച ([www.ec.europa.eu/sanco.pesticides](http://www.ec.europa.eu/sanco.pesticides)) പരിധികളാണ് ഇവ സ്ഥിരമായി ഉപയോഗിച്ചാൽ അപകടസാധ്യത ഉണ്ടാകുമോ എന്ന് വിലയിരുത്താൻ മാനദണ്ഡമാക്കിയത്. ഏലയ്ക്ക, ജീരകം, തൈര് മുളക് (കൊണ്ടാട്ടം), മുളകുപൊടി, കാശ്മീരി മുളകുപൊടി, വറ്റൽമുളക് എന്നിവയുടെ സാമ്പിളുകളിൽ അപകട സാധ്യതയുള്ള അളവിൽ വിഷാംശം കണ്ടെത്തി. സാധാരണ മുളകുപൊടിയുടെ 4 സാമ്പിളിൽ, ക്ലോർപൈറിഫോസ്, സൈപെർമെത്രിൻ, എത്തയോൺ എന്നീ കീടനാശിനികൾ കണ്ടെത്തിയപ്പോൾ കാശ്മീരി മുളകുപൊടിയുടെ ബ്രാൻഡുകളിൽ സൈപെർമെത്രിൻ, എത്തയോൺ എന്നീ കീടനാശിനികളാണ് കണ്ടെത്തിയത്. ഇതുവരെ നടത്തിയ സാമ്പിൾ പരിശോധനകളെല്ലാം സൂചിപ്പിക്കുന്നത് എല്ലാത്തരം മുളകിലും, മുളക് ഉല്പന്നങ്ങളിലും, ബ്രാൻഡ് ചെയ്ത മുളക് പൊടിയലും രണ്ടിലധികം കീടനാശിനികളുടെ സാന്നിധ്യം ഉണ്ടെന്നാണ്.

അയമോദകം, മല്ലിപ്പൊടി, പൊടിച്ചമുളക്, ജീരകപ്പൊടി, പെരുംജീരകം, ഗോബി മഞ്ചൂരിയൻ മസാല , ഉലുവ ഇല (ഉണക്കിയത്) മുതലായവയുടെ സാമ്പിളുകളിലും വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയെങ്കിലും അവയുടെ അളവ് എഫ്.എസ്.എസ്.എ.ഐയോ, കോഡക്സോ, യൂറോപ്യൻ യൂണിയനോ നിശ്ചയിച്ച പരിധികൾക്ക് താഴെ മാത്രമായിരുന്നു. ശേഷിച്ച 11 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട സംസ്കരിച്ച ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ സാമ്പിളുകളിൽ (പാവയ്ക്കകൊണ്ടാട്ടം, കുരുമുളകുപൊടി, കറിമസാല, കരിഞ്ജീരകം, രസംപൊടി, സാമ്പാർപൊടി, തക്കാളിവറ്റൽ, പെരുംജീരകപ്പൊടി, ഗരംമസാല, ഉലുവ, ഉലുവപ്പൊടി) എന്നിവ പൂർണ്ണമായും വിഷരഹിതമായി കാണപ്പെട്ടു.

**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, fruits and food products for sale through government outlets”

പൊതുവിപണിയിൽ നിന്നും ശേഖരിച്ച സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ, മസാലപ്പൊടികൾ, സംസ്കരിച്ച ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ എന്നിവയെ വിഷാംശത്തിന്റെ തോത് അനുസരിച്ച് മൂന്നായി തിരിച്ചു പട്ടിക.

2014 ജനുവരി 1 മുതൽ മാർച്ച് 31 വരെ തിരുവനന്തപുരം കാസർഗോഡ് എന്നിവിടങ്ങളിലെ സൂപ്പർ/ഹൈപ്പർ മാർക്കറ്റുകളിൽ നിന്ന് ശേഖരിച്ച 24 ഇനം സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ, മസാലപ്പൊടികൾ, സംസ്കരിച്ച ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ എന്നിവയുടെ 110 സാമ്പിളുകൾ വെള്ളായണിയിലെ ലാബറട്ടറിയിൽ പരിശോധിച്ചതിന്റെ റിപ്പോർട്ട്

യാതൊരു കീടനാശിനിയുടെയും അവശിഷ്ടം പരിശോധനയിൽ കാണാത്തത്			
പാവയ്ക്കാകൊണ്ടോട്ടം - 1	രസംപൊടി - 4	ഗരംമസാല - 12	<b>തിർത്തും വിഷരഹിതം (സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ്)</b> 11 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട 44 സാമ്പിളുകൾ
കുരുമുളകുപൊടി - 4	സാമ്പാർപൊടി - 1	ഉലുവ - 3	
കറിമസാല- 15	തക്കാളിവറ്റൽ- 1	ഉലുവപൊടി - 1	
കരിഞ്ചീരകം - 1	പെരുഞ്ചീരകപൊടി - 1		
<b>തിർത്തും വിഷരഹിതം (സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ്) =&gt; 44</b>		<b>പരിശോധിച്ച മൊത്തം സാമ്പിളിന്റെ എണ്ണം=&gt; 44</b>	

FSSAI/EU നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് താഴെ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത്			
അയമോദകം - 1/2	ജീരകപൊടി - 2/3	ഉലുവ ഇല (ഉണക്കിയത്) - 1/1	<b>വിഷാംശം കുറവ് ഉള്ളത്</b> 7 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട 9 സാമ്പിളുകൾ
മല്ലിപൊടി - 1/11	പെരുഞ്ചീരകം- 2/6		
ചത്തച്ച മുളക് - 1/2	ഗോബി മഞ്ഞുരിയൻ മസാല- 1/1		
<b>നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് താഴെ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത്=&gt;9</b>			<b>പരിശോധിച്ച മൊത്തം സാമ്പിളിന്റെ എണ്ണം=&gt; 26</b>

FSSAI/EU നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് മുകളിൽ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത്				
സാമ്പിളിന്റെ ഇനം	സാമ്പിളിന്റെ എണ്ണം	ശതമാനം	പരിധിയിൽ താഴെ വിഷാംശം കണ്ടിയിട്ടില്ലാത്ത എണ്ണം	<b>അപകട സാധ്യതയുള്ള അളവിൽ വിഷാംശം കണ്ടത്</b> 6 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട 13 സാമ്പിളുകൾ
ഏലയ്ക്ക	3/3	100%		
രൈറ്റ് മുളക്	2/5	40%		
ജീരകം	2/7	28.5%	1	
മുളകുപൊടി	4/15	27%		
കാശ് മീരി മുളകുപൊടി	1/5	20%	1	
വറ്റൽമുളക്	1/5	20%	1	
<b>നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് മുകളിൽ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത് =&gt;13</b>			<b>പരിശോധിച്ച മൊത്തം സാമ്പിളിന്റെ എണ്ണം=&gt;40</b>	







2014 ജനുവരി 1 മുതൽ മാർച്ച് 31 വരെ ശേഖരിച്ച 24 വിവിധ ഇനം മസാലസാമ്പിളുകളിൽ, 11 ഇനങ്ങളുടെ 44 സാമ്പിൾ വിഷരഹിതമായിരുന്നു (സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ്). അപകട സാധ്യതയുള്ള അളവിൽ വിഷാംശം കണ്ടത് 6 ഇനങ്ങളുടെ 13 സാമ്പിളിലും, നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിയിൽ താഴെ കണ്ടത് 7 ഇനങ്ങളുടെ 9 സാമ്പിളിലും ആയിരുന്നു.



Plan scheme:

“Production and Marketing of Safe to Eat (Pesticide free) vegetables, fruits and food products for sale through government outlets”







2014 ജനുവരി 1 മുതൽ മാർച്ച് 31 വരെ ശേഖരിച്ച 13 ഇനം “സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ, മസാലപ്പൊടികൾ, സംസ്കരിച്ച ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ” എന്നിവയുടെ 22 സാമ്പിളിൽ (13+9) കണ്ടെത്തിയ കീടനാശിനികളുടെ അളവും എഫ്.എസ്.എസ്.എ. ഐ.ഐ. / കോഡക്സ് / ഇ.യു. നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധികളും

#	സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ, മസാലപ്പൊടികൾ, സംസ്കരിച്ച ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ എന്നിവയുടെ ഇനങ്ങളും സാമ്പിളുകളുടെ എണ്ണവും	കീടനാശിനിയുടെ പേര്	കീടനാശിനിയുടെ അളവ്	നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധി		
				എഫ്.എസ്.എസ്.എ.ഐ.	കോഡക്സ്	ഇ.യു
1.	 3/3	ബൈഫെൻട്രിൻ	0.06 – 0.07 ppm	ഇല്ല	ഇല്ല	0.1 ppm
		സൈപെർമെത്രിൻ	0.2 – 1.09 ppm	ഇല്ല	0.1 ppm	0.1 ppm
		എത്തയോൺ	0.2 – 0.4 ppm	ഇല്ല	5 ppm	5 ppm
		ഫെൻവാലറേറ്റ്	0.16 ppm	ഇല്ല	ഇല്ല	0.05 ppm
		ലാംബ്ഡാ സൈഹാലോത്രിൻ	0.13 ppm	ഇല്ല	ഇല്ല	0.05 ppm
		ഫോസലോൺ	2.32 ppm	ഇല്ല	2 ppm	-
		ക്യൂനാൽഫോസ്	1.16 – 1.95 ppm	0.01 ppm	ഇല്ല	0.1 ppm
2.	 2/5	എത്തയോൺ	0.13 ppm	ഇല്ല	5 ppm	5 ppm
		പ്രൊഫെനോഫോസ്	0.58 - 0.69 ppm	ഇല്ല	ഇല്ല	0.07ppm
3.	 2/7	ക്ളോർപൈറിഫോസ്	0.8 ppm	ഇല്ല	1 ppm	5 ppm
		പ്രൊഫെനോഫോസ്	0.25-1.6 ppm	ഇല്ല	ഇല്ല	0.05ppm
4.	 4/15	ക്ളോർപൈറിഫോസ്	0.32 ppm	ഇല്ല	1 ppm	1 ppm
		സൈപെർമെത്രിൻ	0.35 – 1.01 ppm	ഇല്ല	0.1 ppm	0.1 ppm
		എത്തയോൺ	2.08 - 2.6 ppm	ഇല്ല	5 ppm	5 ppm
5.	 1/5	സൈപെർമെത്രിൻ	4.53 ppm	ഇല്ല	0.1 ppm	0.1 ppm
		എത്തയോൺ	1.02 – 4.97 ppm	ഇല്ല	5 ppm	5 ppm
6.	 1/5	ഡൈമെത്തോയേറ്റ്	0.55 ppm	0.5 ppm	0.5 ppm	0.5 ppm
		എത്തയോൺ	0.05 – 0.83 ppm	ഇല്ല	5 ppm	5 ppm
7.	 1/2	മിഥെയിൽ പാരതയോൺ	0.09 ppm	ഇല്ല	5 ppm	5 ppm



Plan scheme:

“Production and Marketing of Safe to Eat (Pesticide free) vegetables, fruits and food products for sale through government outlets”

#	സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ, മസാലപ്പൊടികൾ, സംസ്കരിച്ച ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ എന്നിവയുടെ ഇനങ്ങളും സാമ്പിളുകളുടെ എണ്ണവും		കീടനാശിനിയുടെ പേര്	കീടനാശിനിയുടെ അളവ്	നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധി		
					എഫ്.എസ്.എസ്. എ.ഐ.	കോഡക്സ്	ഇ.യു
8.	മല്ലിപ്പൊടി 	1/11	മിഥെയിൽ പാരതയോൺ	0.4 ppm	ഇല്ല	5 ppm	5 ppm
9.	ചതച്ച മുളക് 	1/2	എത്തയോൺ	0.71 ppm	ഇല്ല	5 ppm	5 ppm
10.	ജീരകപ്പൊടി 	2/3	ക്ളോർപൈറിഫോസ്	0.15 ppm	ഇല്ല	1 ppm	5 ppm
			പ്രൊഫെനോഫോസ്	0.56 ppm	ഇല്ല	-	0.05
11.	പെരുംജീരകം 	2/6	ക്ളോർപൈറിഫോസ്	0.03 – 0.08 ppm	ഇല്ല	1 ppm	5 ppm
12.	ഗോബി മഞ്ചൂരിയൻ മസാല 	1/1	ക്ളോർപൈറിഫോസ്	0.05 ppm	ഇല്ല	0.1 ppm	0.1 ppm
			എത്തയോൺ	0.14 ppm	ഇല്ല	5 ppm	5 ppm
13.	ഉലുവ ഇല (ഉണക്കിയത്) 	1/1	ക്ളോർപൈറിഫോസ്	0.27 ppm	ഇല്ല	1 ppm	5 ppm



Plan scheme:

“Production and Marketing of Safe to Eat (Pesticide free) vegetables, fruits and food products for sale through government outlets”

**പൊതുവിപണിയിൽ നിന്നും ശേഖരിച്ച ഉണക്കിയ പഴവർഗ്ഗങ്ങളെ വിഷാംശത്തിന്റെ തോത് അനുസരിച്ച് മൂന്നായി തിരിച്ചു പട്ടിക.**

2014 ജനുവരി 1 മുതൽ മാർച്ച് 31 വരെ തിരുവനന്തപുരം കാസർഗോഡ് എന്നിവിടങ്ങളിലെ സൂപ്പർ/ഹൈപ്പർ മാർക്കറ്റുകളിൽ നിന്ന് ശേഖരിച്ച 6 ഇനം ഉണക്കിയ പഴവർഗ്ഗങ്ങളുടെ 23 സാമ്പിളുകൾ വെള്ളായണിയിലെ ലാബറട്ടറിയിൽ പരിശോധിച്ചതിന്റെ റിപ്പോർട്ട്

യാതൊരു കീടനാശിനിയുടെയും അവശിഷ്ടം പരിശോധനയിൽ കാണാത്തത്				
ആപ്രികോട്ട് - 1	<table border="1"> <tr> <td>തിർത്തും വിഷരഹിതം (സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ്)</td> </tr> <tr> <td>4 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട</td> </tr> <tr> <td>15 സാമ്പിളുകൾ</td> </tr> </table>	തിർത്തും വിഷരഹിതം (സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ്)	4 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട	15 സാമ്പിളുകൾ
തിർത്തും വിഷരഹിതം (സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ്)				
4 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട				
15 സാമ്പിളുകൾ				
ഇന്തപ്പഴം - 9				
അത്തിപ്പഴം - 2				
സാധാരണ ഉണക്കമുന്തിരി - 3				
തിർത്തും വിഷരഹിതം (സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ്) => 15	പരിശോധിച്ച മൊത്തം സാമ്പിളിന്റെ എണ്ണം => 15			

FSSAI/EU നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് മുകളിൽ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത്					
ഉണക്കമുന്തിരി (മഞ്ഞ)	2/3	67%			
ഉണക്കമുന്തിരി (കറുപ്പ്)	1/5	20%			
<table border="1"> <tr> <td>അപകട സാധ്യതയുള്ള അളവിൽ വിഷാംശം കണ്ടത്</td> </tr> <tr> <td>2 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട</td> </tr> <tr> <td>3 സാമ്പിളുകൾ</td> </tr> </table>			അപകട സാധ്യതയുള്ള അളവിൽ വിഷാംശം കണ്ടത്	2 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട	3 സാമ്പിളുകൾ
അപകട സാധ്യതയുള്ള അളവിൽ വിഷാംശം കണ്ടത്					
2 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട					
3 സാമ്പിളുകൾ					
നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് മുകളിൽ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത്	2	പരിശോധിച്ച മൊത്തം സാമ്പിളിന്റെ എണ്ണം			
		8			

2014 ജനുവരി 1 മുതൽ മാർച്ച് 31 വരെ ശേഖരിച്ച 6 വിവിധ ഇനം ഉണക്കിയ പഴവർഗ്ഗങ്ങളുടെ സാമ്പിളുകളിൽ, 4 ഇനങ്ങളുടെ 15 സാമ്പിൾ വിഷരഹിതമായിരുന്നു (സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ്). അപകട സാധ്യതയുള്ള അളവിൽ വിഷാംശം കണ്ടത് 2 ഇനങ്ങളുടെ 3 സാമ്പിളിലും ആയിരുന്നു. നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിയിൽ താഴെ ഒന്നിലും കണ്ടെത്തിയില്ല.



Plan scheme:

“Production and Marketing of Safe to Eat (Pesticide free) vegetables, fruits and food products for sale through government outlets”

2014 ജനുവരി 1 മുതൽ മാർച്ച് 31 വരെ ശേഖരിച്ച 2 ഇനം “ഉണങ്ങിയ പഴവർഗ്ഗങ്ങളുടെ” 3 സാമ്പിളിൽ കണ്ടെത്തിയ കീടനാശിനികളുടെ അളവും എഫ്.എസ്.എസ്.ഐ. ഐ.ഐ. / കോഡക്സ് / ഇ.യു. നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധികളും

#	ഉണങ്ങിയ പഴവർഗ്ഗങ്ങളുടെ ഇനങ്ങളും സാമ്പിളുകളുടെ എണ്ണവും		കീടനാശിനിയുടെ പേര്	കീടനാശിനിയുടെ അളവ്	നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധി		
					എഫ്.എസ്.എസ്.എ.ഐ.	കോഡക്സ്	ഇ.യു
1.	ഉണക്കമുന്തിരി (മഞ്ഞ)	2/3	ക്ളോർപൈറിഫോസ്	0.12 – 0.99 ppm	ഇല്ല	ഇല്ല	0.05 ppm
			ലാംബ്ഡാ സൈഹാലോത്രിൻ	0.05 ppm	ഇല്ല	ഇല്ല	0.02 ppm
2.	ഉണക്കമുന്തിരി (കറുപ്പ്)	1/5	ക്ളോർപൈറിഫോസ്	0.24 ppm	ഇല്ല	ഇല്ല	0.05 ppm
			ലാംബ്ഡാ സൈഹാലോത്രിൻ	0.09 ppm	ഇല്ല	ഇല്ല	0.02 ppm



Plan scheme:

“Production and Marketing of Safe to Eat (Pesticide free) vegetables, fruits and food products for sale through government outlets”

**പൊതുവിപണിയിൽ നിന്നും ശേഖരിച്ച പഴവർഗ്ഗങ്ങളെ വിഷാംശത്തിന്റെ തോത് അനുസരിച്ച് മൂന്നായി തിരിച്ചു പട്ടിക.**

2014 ജനുവരി 1 മുതൽ മാർച്ച് 31 വരെ തിരുവനന്തപുരത്തെ സൂപ്പർ/ഹൈപ്പർ മാർക്കറ്റുകൾ, എറണാകുളം, കാസർഗോഡ് പച്ചക്കറി ചന്തകൾ എന്നിവിടങ്ങളിൽ നിന്ന് ശേഖരിച്ച 13 വർഗ്ഗത്തിൽപ്പെട്ട 27 ഇനം പഴവർഗ്ഗങ്ങളുടെ 58 സാമ്പിളുകൾ വെള്ളായണിയിലെ ലാബറട്ടറിയിൽ പരിശോധിച്ചതിന്റെ റിപ്പോർട്ട്

യാതൊരു കീടനാശിനിയുടെയും അവശിഷ്ടം പരിശോധനയിൽ കാണാത്തത്		
ആപ്പിൾ ഫുജി - 4	മുസാംബി - 5	മാതള നാരങ്ങ - 4
ആപ്പിൾ റോയൽ ഗാല - 1	ചെറിയ ഓറഞ്ച് - 1	സബർജെല്ലി - 1
ചിക്കു (സപോട്ട) - 2	ഓറഞ്ച് കിനൗ - 2	തണ്ണിമത്തൻ(കിരൺ) (കടും പച്ച) - 1
കറുത്ത മുന്തിരി - 2	വലിയ ഓറഞ്ച് - 1	തണ്ണിമത്തൻ(ഇളം പച്ച) - 1
പച്ച മുന്തിരി (കുരുഇല്ലാത്തത്) - 2	സാധാരണ ഓറഞ്ച് - 3	മസ്ക് മെലൺ - 1
മുന്തിരി റെഡ് ഗ്ലോബ് - 1	ഓറഞ്ച് റാസില - 1	
പേരയ്ക്ക - 2	കൈതച്ചക്ക - 3	
മാമ്പഴം - 2	പ്ലം - 1	
<b>തിർത്തും വിഷരഹിതം (സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ്) =&gt; 41</b>		<b>പരിശോധിച്ച മൊത്തം സാമ്പിളിന്റെ എണ്ണം =&gt; 41</b>

**തിർത്തും വിഷരഹിതം (സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ്)**  
21 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട 41 സാമ്പിളുകൾ

FSSAI/EU നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് താഴെ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത്		
ആപ്പിൾ ഗ്രീൻ ഗ്രാനി - 1/2	കറുത്ത മുന്തിരി (കുരു ഇല്ലാത്തത്) - 1/3	
ആപ്പിൾ സിംഗ - 1/3	പച്ച മുന്തിരി - 1/3	
ആപ്പിൾ വാഷിങ്ങ്ടൺ - 1/4	സാധാരണ മുന്തിരി - 1/2	
<b>നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് താഴെ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത് =&gt; 6</b>		<b>പരിശോധിച്ച മൊത്തം സാമ്പിളിന്റെ എണ്ണം =&gt; 17</b>

**വിഷാംശം കുറവ് ഉള്ളത്**  
6 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട 6 സാമ്പിളുകൾ

2014 ജനുവരി 1 മുതൽ മാർച്ച് 31 വരെ ശേഖരിച്ച 58 വിവിധ ഇനം പഴവർഗ്ഗങ്ങളുടെ സാമ്പിളുകളിൽ, 21 ഇനങ്ങളുടെ 41 സാമ്പിൾ വിഷരഹിതമായിരുന്നു (സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ്). അപകട സാധ്യതയുള്ള അളവിൽ വിഷാംശം ഒന്നിലും കണ്ടെത്തിയില്ല, നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിയിൽ താഴെ കണ്ടത് 6 ഇനങ്ങളുടെ 6 സാമ്പിളിലും ആയിരുന്നു.





Plan scheme:

“Production and Marketing of Safe to Eat (Pesticide free) vegetables, fruits and food products for sale through government outlets”

2014 ജനുവരി 1 മുതൽ മാർച്ച് 31 വരെ ശേഖരിച്ച 6 ഇനം “പഴവർഗ്ഗങ്ങളുടെ” 7 സാമ്പിളിൽ കണ്ടെത്തിയ കീടനാശിനികളുടെ അളവും എഫ്.എസ്.എസ്.എ. ഐ.ഐ. കോഡക്സ് / ഇ.യു. നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധികളും

#	പഴവർഗ്ഗങ്ങളുടെ ഇനങ്ങളും സാമ്പിളുകളുടെ എണ്ണവും		കീടനാശിനിയുടെ പേര്	കീടനാശിനിയുടെ അളവ്	നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധി		
					എഫ്.എസ്.എസ്.എ.ഐ.	കോഡക്സ്	ഇ.യു
1.	ആപ്പിൾ ഗ്രീൻ ഗ്രാനി	1/2	ക്ളോർപൈറിഫോസ്	0.15 ppm	0.5 ppm	ഇല്ല	0.5 ppm
							
2.	ആപ്പിൾ സിഖ	1/3	ക്ളോർപൈറിഫോസ്	0.11 ppm	0.5 ppm	ഇല്ല	0.5 ppm
							
3.	ആപ്പിൾ വാഷിങ്ടൺ	1/4	സൈപെർമെത്രിൻ	0.08 ppm	ഇല്ല	ഇല്ല	0.5 ppm
							
4.	കറുത്ത മുന്തിരി (കുരു ഇല്ലാത്തത്)	1/3	ഡൈമെത്തോയേറ്റ്	0.06 ppm	2 ppm	ഇല്ല	0.02 ppm
							
5.	പച്ച മുന്തിരി	1/3	സൈപെർമെത്രിൻ	0.37 ppm	ഇല്ല	ഇല്ല	0.5 ppm
							
6.	സാധാരണ മുന്തിരി	1/2	ക്ളോർപൈറിഫോസ്	0.1 ppm	0.5 ppm	0.5 ppm	0.5 ppm
							



Plan scheme:

“Production and Marketing of Safe to Eat (Pesticide free) vegetables, fruits and food products for sale through government outlets”

**പൊതുവിപണിയിൽ നിന്നും ശേഖരിച്ച പച്ചക്കറികളെ വിഷാംശത്തിന്റെ തോത് അനുസരിച്ച് മൂന്നായി തിരിച്ച പട്ടിക.**

2014 ജനുവരി 1 മുതൽ മാർച്ച് 31 വരെ തിരുവനന്തപുരം നഗരത്തിലെ പച്ചക്കറി കടകൾ, സൂപ്പർ/ഹൈപ്പർ മാർക്കറ്റുകൾ, എറണാകുളം, കോഴിക്കോട്, കാസർഗോഡ് പച്ചക്കറി ചന്തകൾ എന്നിവിടങ്ങളിൽ നിന്ന് ശേഖരിച്ച 40 ഇനം പച്ചക്കറികളുടെ 125 സാമ്പിളുകൾ വെള്ളായണിയിലെ ലാബറട്ടറിയിൽ പരിശോധിച്ചതിന്റെ റിപ്പോർട്ട്

യാതൊരു കീടനാശിനിയുടെയും അവശിഷ്ടം പരിശോധനയിൽ കാണാത്തത്			
ബീറ്റ് റൂട്ട് - 3	കാപ്സിക്കം (ചുവപ്പ്) - 2	വെളുത്തുള്ളി - 2	സവാള - 2
വെണ്ടക്ക - 5	കാരറ്റ് - 4	ഇഞ്ചി - 2	ചുവന്നുള്ളി - 2
പാവക്ക - 5	സാമ്പാർ മുളക് - 1	നെല്ലിക്ക - 2	ഉരുളക്കിഴങ്ങ് - 1
വഴുതന - 4	അമരക്ക - 1	കോവക്ക - 4	മത്തൻ - 1
കത്തിരി - 3	കാച്ചിൽ - 1	പച്ചമാങ്ങ - 1	റാഡിഷ് (വെള്ള) - 2
കാബേജ് (വെള്ള) - 5	മല്ലിയില - 5	വെള്ളരി - 4	പീച്ചങ്ങ - 1
കാപ്സിക്കം (പച്ച) - 7	ചേന - 1	പുതീന ഇല - 4	സലാഡ് വെള്ളരി - 6
ചൊരക്ക - 1	മധുരക്കിഴങ്ങ് - 1	മരച്ചീനി - 1	തക്കാളി - 5
<b>തിർത്തും വിഷരഹിതം (സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ്) =&gt; 89</b>		<b>പരിശോധിച്ച മൊത്തം സാമ്പിളിന്റെ എണ്ണം =&gt; 89</b>	

തിർത്തും വിഷരഹിതം (സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ്) 32 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട 89 സാമ്പിളുകൾ

FSSAI/EU നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് താഴെ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത്		
ബീൻസ് - 1/3	മുരിങ്ങക്ക - 1/3	വിഷാംശം കുറവ് ഉള്ളത് 6 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട 6 സാമ്പിളുകൾ
പടവലം - 1/4	ചുവപ്പ് ചിര - 1/4	
പച്ചമുളക് - 1/6	പയർ - 1/7	
<b>നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് താഴെ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത് =&gt; 6</b>		<b>പരിശോധിച്ച മൊത്തം സാമ്പിളിന്റെ എണ്ണം =&gt; 27</b>

FSSAI/EU നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് മുകളിൽ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത്		
കറിവേപ്പില	1/4	25%
കോളി ഫ്ളവർ	1/5	20%
<b>അപകട സാധ്യതയുള്ള അളവിൽ വിഷാംശം കണ്ടത്</b>		
2 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട		
<b>നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് മുകളിൽ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത്</b>		<b>പരിശോധിച്ച മൊത്തം സാമ്പിളിന്റെ എണ്ണം</b>
<b>2</b>		<b>9</b>









2014 ജനുവരി 1 മുതൽ മാർച്ച് 31 വരെ ശേഖരിച്ച 125 വിവിധ ഇനം പച്ചക്കറി സാമ്പിളുകളിൽ, 32 ഇനങ്ങളുടെ 89 സാമ്പിളുകൾ വിഷരഹിതമായിരുന്നു (സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ്). അപകട സാധ്യതയുള്ള അളവിൽ വിഷാംശം കണ്ടത് 2 ഇനങ്ങളുടെ 2 സാമ്പിളുകളിലും, നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിയിൽ താഴെ കണ്ടത് 6 ഇനങ്ങളുടെ 6 സാമ്പിളുകളിലും ആയിരുന്നു.



Plan scheme:

"Production and Marketing of Safe to Eat (Pesticide free) vegetables, fruits and food products for sale through government outlets"

2014 ജനുവരി 1 മുതൽ മാർച്ച് 31 വരെ ശേഖരിച്ച 8 ഇനം പച്ചക്കറികളുടെ 8 സാമ്പിളിൽ (2+6) കണ്ടെത്തിയ കീടനാശിനികളുടെ അളവും എഫ്.എസ്.എസ്.എ. ഐ.ഐ. കോഡക്സ് / ഇ.യു. നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധികളും

#	പച്ചക്കറികളുടെ ഇനങ്ങളും സാമ്പിളുകളുടെ എണ്ണവും	കീടനാശിനിയുടെ പേര്	കീടനാശിനിയുടെ അളവ്	നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധി			
				എഫ്.എസ്.എസ്.എ.ഐ.	കോഡക്സ്	ഇ.യു	
1.		1/4	പ്രൊഫൈനോഫോസ്	4.94 ppm	ഇല്ല	ഇല്ല	0.05 ppm
			സൈപെർമെത്രിൻ	0.8 ppm	ഇല്ല	ഇല്ല	2 ppm
2.		1/5	പ്രൊഫൈനോഫോസ്	0.88 ppm	ഇല്ല	ഇല്ല	0.01 ppm
			സൈപെർമെത്രിൻ	0.16 ppm	ഇല്ല	ഇല്ല	0.5 ppm
					ഇല്ല	ഇല്ല	
3.		1/3	ലാംബ്ഡാ സൈഹാലോത്രിൻ	0.04 ppm	ഇല്ല	ഇല്ല	0.05 ppm
4.		1/4	ഡൈമെത്തോയേറ്റ്	0.07 ppm	2 ppm	ഇല്ല	0.02 ppm
5.		1/6	എത്തയോൺ	0.06 ppm	1 ppm	ഇല്ല	0.01 ppm
6.		1/3	സൈപെർമെത്രിൻ	0.18 ppm	ഇല്ല	ഇല്ല	2 ppm
7.		1/4	ക്യുനാൽഫോസ്	0.04 ppm	ഇല്ല	ഇല്ല	0.05 ppm
8.		1/7	എത്തയോൺ	0.02 ppm	1 ppm	ഇല്ല	0.01 ppm



Plan scheme:

“Production and Marketing of Safe to Eat (Pesticide free) vegetables, fruits and food products for sale through government outlets”

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

2014 ജനുവരി 1 മുതൽ മാർച്ച് 31 വരെ തിരുവനന്തപുരം നഗരത്തിലെ 3 ജൈവപച്ചക്കറി മാർക്കറ്റുകളിൽ നിന്ന് ശേഖരിച്ച 35 ഇനം പച്ചക്കറികളുടെ 101 സാമ്പിളുകൾ വെള്ളായണിയിലെ ലാബറട്ടറിയിൽ പരിശോധിച്ചതിന്റെ റിപ്പോർട്ട്

യാതൊരു കീടനാശിനിയുടെയും അവശിഷ്ടം പരിശോധനയിൽ കാണാത്തത്			
ചുവപ്പ് ചീര - 1	വഴുതന - 3	കാപ്സിക്കം (പച്ച) - 1	സവാള - 1
പച്ച ചീര - 2	കത്തിരി - 3	ഇഞ്ചി - 3	സാമ്പാർ മുളക്- 2
ബജി മുളക് - 1	കാബേജ് (വെള്ള) - 4	നെല്ലിക്ക - 3	ഉരുളക്കിഴങ്ങ് - 1
കനിക്കായ് - 1	അമരക്ക - 3	കാരറ്റ് - 6	മത്തൻ - 1
ബീൻസ് - 6	പടവലം- 5	പച്ചമാങ്ങ - 1	മുരിങ്ങക്ക- 1
ബീറ്റ് റൂട്ട് - 2	മല്ലിയില - 1	വെള്ളരി - 6	പീച്ചങ്ങ - 1
വെണ്ടക്ക - 4	ചേന - 1	ഏത്തക്ക - 1	സലാഡ് വെള്ളരി - 5
പാവക്ക - 6	സെലനി - 1	തക്കാളി - 6	
<b>തിർത്തും വിഷരഹിതം (സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ്) =&gt; 84</b>		<b>പരിശോധിച്ച മൊത്തം സാമ്പിളിന്റെ എണ്ണം =&gt; 84</b>	

തിർത്തും വിഷരഹിതം (സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ്) 31 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട 84 സാമ്പിളുകൾ

FSSAI/EU നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് താഴെ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത്	
പച്ചമുളക് - 2/6	വിഷാംശം കുറവ് ഉള്ളത് 1 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട 2 സാമ്പിളുകൾ
<b>നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് താഴെ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത് =&gt; 2</b>	<b>പരിശോധിച്ച മൊത്തം സാമ്പിളിന്റെ എണ്ണം =&gt; 6</b>

FSSAI/EU നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് മുകളിൽ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത്			
കറിവേപ്പില	2/3	67%	<b>അപകട സാധ്യതയുള്ള അളവിൽ വിഷാംശം കണ്ടത്</b> 3 ഇനത്തിൽപ്പെട്ട 4 സാമ്പിളുകൾ
കോവക്ക	1/4	25%	
പയർ	1/4	25%	
<b>നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിക്ക് മുകളിൽ വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയത്</b>	<b>4</b>		<b>പരിശോധിച്ച മൊത്തം സാമ്പിളിന്റെ എണ്ണം</b>
			<b>11</b>

2014 ജനുവരി 1 മുതൽ മാർച്ച് 31 വരെ ശേഖരിച്ച 101 വിവിധ ഇനം പച്ചക്കറി സാമ്പിളുകളിൽ, 31 ഇനങ്ങളുടെ 84 സാമ്പിൾ വിഷരഹിതമായിരുന്നു (സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ്). അപകട സാധ്യതയുള്ള അളവിൽ വിഷാംശം കണ്ടത് 3 ഇനങ്ങളുടെ 4 സാമ്പിളിലും, നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധിയിൽ താഴെ കണ്ടത് 1 ഇനത്തിൽ 2 സാമ്പിളിലും ആയിരുന്നു.



Plan scheme:

“Production and Marketing of Safe to Eat (Pesticide free) vegetables, fruits and food products for sale through government outlets”

2014 ജനുവരി 1 മുതൽ മാർച്ച് 31 വരെ ശേഖരിച്ച 4 ഇനം “ജൈവപച്ചക്കറി” കളുടെ 6 സാമ്പിളിൽ (4+2) കണ്ടെത്തിയ കീടനാശിനികളുടെ അളവും എഫ്.എസ്.എസ്.എ. ഐ. / കോഡക്സ് / ഇ.യു. നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധികളും

#	പച്ചക്കറികളുടെ ഇനങ്ങളും സാമ്പിളുകളുടെ എണ്ണവും		കീടനാശിനിയുടെ പേര്	കീടനാശിനിയുടെ അളവ്	നിഷ്കർഷിച്ചിരിക്കുന്ന പരിധി		
					എഫ്.എസ്.എസ്.എ. ഐ.	കോഡക്സ്	ഇ.യു
1.	 കറിവേപ്പില	2/3	ബൈഫെൻത്രിൻ	1.05 ppm	ഇല്ല	ഇല്ല	0.01 ppm
			ക്ലോർപൈറിഫോസ്	0.25 ppm	0.2 ppm	ഇല്ല	0.05 ppm
			സൈപെർമെത്രിൻ	1.0 – 1.6 ppm	ഇല്ല	ഇല്ല	2 ppm
			എത്തയോൺ	2.64 ppm	1 ppm	ഇല്ല	0.01 ppm
			പ്രൊഫെനോഫോസ്	9.83 ppm	ഇല്ല	ഇല്ല	0.05 ppm
2.	 കോവക	1/4	ഫെൻവാലറേറ്റ്	0.02 ppm	ഇല്ല	ഇല്ല	0.02 ppm
3.	 പയർ	1/4	ക്യുനാൽഫോസ്	0.1 ppm	ഇല്ല	ഇല്ല	0.05 ppm
4.	 പച്ചമുളക്	2/6	ബൈഫെൻത്രിൻ	0.03 – 0.05 ppm	ഇല്ല	ഇല്ല	0.5 ppm