



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

Plan scheme fully funded by Department of Agriculture, Govt. Of Kerala & implemented by Kerala Agricultural University in association with Dept. Of Agriculture, HortiCorp, VFPCCK and K-SHM



ഓണക്കാല പച്ചക്കറി പരിശോധനാ ഫലം



കാർഷിക സർവകലാശാല - കൃഷി വകുപ്പുകളുടെ ഓണക്കാല പച്ചക്കറി പരിശോധനാ ഫലം

നാടൻ പച്ചക്കറികൾ 98% വിഷരഹിതം

ഓണക്കാലത്ത് വിഷവിമുക്ത പഴം-പച്ചക്കറികളുടെ ലഭ്യത ഉറപ്പു വരുത്തുന്നതിന് വേണ്ടി കൃഷിവകുപ്പ് നടത്തിയ വിഷാംശ പരിശോധനാഫലം 02/09/2017-ന് പുറത്ത് വിട്ടു. കൃഷി വകുപ്പും കാർഷിക സർവകലാശാലയും സംയുക്തമായി നിർവഹിക്കുന്ന "സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ് " പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി വിവിധ ജില്ലകളിൽ നിന്നും ശേഖരിച്ച സാമ്പിളുകൾ വെള്ളായണി കാർഷിക കോളേജിലെ കീടനാശിനി അവശിഷ്ട വിഷാംശ പരിശോധന ലാബറട്ടറിയിൽ എത്തിച്ചാണ് പരിശോധന നടത്തിയത്. തിരുവനന്തപുരം(8), കൊല്ലം(11), പത്തനംതിട്ട(29), തൃശ്ശൂർ(39), കണ്ണൂർ(11) ജില്ലകളിൽ നിന്ന് ശേഖരിച്ച പച്ചക്കറി സാമ്പിളുകളാണ് ഓണക്കാല പ്രത്യേക പരിശോധനയ്ക്ക് വിധേയമാക്കിയത്. പരിശോധനയുടെ പൂർണ്ണ ചുമതല കാർഷിക സർവകലാശാലയുടെ വെള്ളായണിയിലെ എൻ.എ.ബി.എൽ. അക്രഡിറ്റേഷനുള്ള അവശിഷ്ട വിഷാംശ പരിശോധനാ ലാബറട്ടറിയിലായിരുന്നു. . ഒരു സാമ്പിൾ രാസപരിശോധന നടത്തുന്നതിന് 3500 രൂപയോളം വേണ്ടി വരുന്ന പരിശോധനയുടെ ചിലവ് പൂർണ്ണമായും കൃഷി വകുപ്പും കാർഷിക സർവകലാശാലയും സംയുക്തമായി നിർവഹിക്കുന്ന "സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ് " പദ്ധതിയുടെ ഫണ്ടിൽ നിന്നാണ് പരിശോധന പൂർത്തിയാക്കാൻ കഴിഞ്ഞതെന്ന് ലാബറട്ടറിയുടെ മേധാവിയും സസ്യ സംരക്ഷണ അസോഷ്യേറ്റ് ഡയറക്ടറുമായ ഡോ. തോമസ് ബിജു മാത്യു അറിയിച്ചു.

ആലപ്പുഴ ജില്ല കേന്ദ്രീകരിച്ച് മണ്ണഞ്ചേരിയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഇക്കോ ഷോപ്പുകളിൽ നിന്ന് ശേഖരിച്ച 10 വിവിധയിനം പച്ചക്കറി സാമ്പിളുകളിൽ പാവയ്ക്കയുടെ ഒരു സാമ്പിളിൽ മാത്രമാണ് കീടനാശിനിയുടെ സാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തിയത്. കൊല്ലം ജില്ലയിലെ കൃഷിമിത്രയിൽ നിന്നും ശേഖരിച്ച സാമ്പിളുകളും, മലപ്പുറം ആസ്ഥാനമായി പ്രവർത്തിച്ചുവരുന്ന സമൃദ്ധി കാർഷിക ക്ലബ്ബ് എന്ന് ഇക്കോ ഷോപ്പിൽ നിന്നും ശേഖരിച്ച സാമ്പിളുകളും, തിരുവനന്തപുരത്ത് പ്രവർത്തിച്ചു വരുന്ന സംഘ മൈത്രി കാർഷികോൽപന്ന സംഭരണ വിപണന സംഘത്തിൽ നിന്നും ശേഖരിച്ച സാമ്പിളുകളും തീർത്തും വിഷരഹിതമാണെന്നാണ് വെള്ളായണിയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന വിഷാംശ പരിശോധനാ ലാബിൽ നിന്നും ഉള്ള പഠനങ്ങൾ സൂചിപ്പിക്കുന്നത്

ജൂലൈ മുതൽ ഓഗസ്റ്റ് അവസാന വാരം വരെ കേരളത്തിലെ വിവിധ ജില്ലകളിൽ നിന്നും നേരിട്ട് ശേഖരിച്ച് വെള്ളായണി ലാബിൽ എത്തിച്ച 100-ഓളം പച്ചക്കറി സാമ്പിളിന്റെ അതിവേഗ പരിശോധന പൂർത്തിയാക്കിയത് ബിനോയ്, സൂര്യമോൾ, പ്രിയ, ശബരിനാഥ്, സാൽമോൻ എന്നീ അഞ്ചംഗ ഗവേഷകസംഘമായിരുന്നു. അവധി ദിവസങ്ങളിലുൾപ്പെടെ ലാബറട്ടറിയിൽ പ്രവർത്തിച്ചാണ് ഓണത്തിനു മുൻപുതന്നെ ഈ പരിശോധനാഫലം



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

Plan scheme fully funded by Department of Agriculture, Govt. Of Kerala & implemented by Kerala Agricultural University in association with Dept. Of Agriculture, HortiCorp, VFPCCK and K-SHM



**ഓണക്കാല പച്ചക്കറി പരിശോധനാ ഫലം**

പുറത്തുകൊണ്ടുവരാൻ സാധിച്ചത്.

മൂന്ന് മാസത്തെ ഇടവേളയിൽ സർക്കാരിന്റെ ഔദ്യോഗിക വെബ് സൈറ്റിലാണ് സർവ്വകലാശാല പരിശോധനാ ഫലം പ്രസിദ്ധീകരിച്ചിരുന്നത്. 2013 ജനുവരി ഒന്നിന് ആരംഭിച്ച "സേഫ് റൂ ഇൗറ്റ്" പദ്ധതി പ്രകാരം 34 റിപ്പോർട്ടുകൾ 2017 ജൂൺ വരെ പ്രസിദ്ധീകരിച്ചു. ഓണക്കാല പച്ചക്കറികളുടെ മാത്രം പരിശോധനാ ഫലം 35-ാമത്തെ പ്രത്യേക റിപ്പോർട്ടായി "[kerala.gov.in](http://kerala.gov.in)" എന്ന സർക്കാർ വെബ് സൈറ്റിൽ 'റിപ്പോർട്ട് & മാനുവൽ' എന്ന ലിങ്കിൽ പ്രസിദ്ധീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്. ജില്ല, പച്ചക്കറി ഇനം, കീടനാശിനി വിഷാംശം കണ്ടെത്തിയെങ്കിൽ അതിന്റെ വിവരങ്ങൾ എന്നിവ അടങ്ങുന്ന വിശദ പട്ടിക റിപ്പോർട്ടിൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു.

ഓണസദ്യക്ക് വേണ്ട സാമ്പാർ, അവിയൽ, തോരൻ തുടങ്ങിയവയ്ക്ക് വേണ്ടി വാങ്ങുന്ന തക്കാളി, വെണ്ടക്ക, പടവലം, പാവയ്ക്ക, കത്തിരി, ചേന, അമരയ്ക്ക, മത്തൻ, കുമ്പളം, ഇളവൻ, പീച്ചങ്ങ, വഴുതന, ഉരുളക്കിഴങ്ങ്, സവാള, ചുവന്നുളളി, ചേമ്പ് തുടങ്ങിയ ഓണപ്പച്ചക്കറികളെല്ലാം തന്നെ പൂർണ്ണമായും വിഷരഹിതമായിരുന്നു എന്നാണ് പ്രത്യേക പരിശോധനയിൽ കണ്ടെത്തിയത്. ജൈവകൃഷി, വിഷരഹിത കൃഷി, നല്ല കാർഷിക സമ്പ്രദായം, സ്കൂൾ - ഓഫീസ് വളപ്പിലെ പച്ചക്കറി കൃഷി, രാഷ്ട്രീയ-സന്നദ്ധ സംഘടനകളുടെ കൃഷി, വീട്ടുവളപ്പ്-മടുപ്പാവ് കൃഷി എന്നിങ്ങനെ കൃഷി വകുപ്പിന്റെ വിവിധ പദ്ധതികളിലൂടെയാണ് കേരളത്തിലെ കർഷകരും പൊതുസമൂഹവും ഓണക്കാലത്തേക്ക് സുരക്ഷിതമായ പച്ചക്കറികളുടെ ഉല്പാദനവും വിതരണവും ലക്ഷ്യമാക്കിയുള്ള തയ്യാറെടുപ്പുകൾ നടത്തിയത്.

തൃശൂർ ജില്ലയിലെ അന്തിക്കാട്, ഒല്ലൂക്കര, നടത്തറ എന്നീ കൃഷിഭവനുകളുടെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ ഉത്തമ കൃഷി നടത്തുന്ന കർഷകരുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ പരിശോധിച്ചതിൽ പച്ചമുളകിന്റെ ഒരു സാമ്പിളിൽ മാത്രം **ഫെൻപ്രോപാത്രിൻ** എന്ന കീടനാശിനിയുടെ സാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തി. കൊല്ലം ജില്ലയിലെ അഞ്ചൽ-ഏറം കൃഷിഭവനിൽ നിന്നും ശേഖരിച്ച് പരിശോധന വിധേയമാക്കിയ എട്ട് സാമ്പിളുകളും തീർത്തും വിഷരഹിതമാണെന്നാണ് പഠനങ്ങൾ സൂചിപ്പിക്കുന്നത്. തിരുവനന്തപുരം ജില്ലയിലെ പെരുമ്പഴുതൂർ കൃഷിഭവനിൽ നിന്നും ശേഖരിച്ച കറിവേപ്പിലയുടെ ഒരു സാമ്പിളിൽ **ക്യുനാൽഫോസ്** എന്ന കീടനാശിനിയുടെ സാന്നിധ്യം കണ്ടെത്തി. പത്തനംതിട്ട ജില്ലയിലെ കുളനട, തോന്നല്ലൂർ, തെക്കേക്കര, ഏറത്ത് കൃഷിഭവനുകളിൽ നിന്നും ശേഖരിച്ച സാമ്പിളുകളും, കണ്ണൂർ ജില്ലയിലെ മങ്ങാട്ടിടം കൃഷിഭവനിൽ നിന്നും ശേഖരിച്ച സാമ്പിളുകളും തീർത്തും വിഷരഹിതമാണെന്നാണ് പഠനങ്ങൾ സൂചിപ്പിക്കുന്നത്.



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

Plan scheme fully funded by Department of Agriculture, Govt. Of Kerala & implemented by Kerala Agricultural University in association with Dept. Of Agriculture, HortiCorp, VFPCCK and K-SHM



**ഓണക്കാല പച്ചക്കറി പരിശോധനാ ഫലം**

പ്രത്യേക പരിശോധനയ്ക്ക് വേണ്ടി ശേഖരിച്ച് വെള്ളായണിയിൽ പരിശോധിച്ച 93 സാമ്പിളിൽ 2 എണ്ണത്തിൽ (2.15%) മാത്രം കീടനാശിനി സാന്നിദ്ധ്യവും ശേഷിച്ച 91 സാമ്പിളുകൾ (97.84%) ഭക്ഷ്യസുരക്ഷിതമായും കണ്ടെത്തിയത് ആശ്വാസത്തിന് വക നൽകുന്നുണ്ടെങ്കിലും അന്യസംസ്ഥാന പച്ചക്കറികളുടെ തുടർനിരീക്ഷണത്തിലൂടെ മാത്രമേ പൊതുവായ സുരക്ഷിതത്വം ഉറപ്പാക്കാൻ സാധിക്കൂ എന്നാണ് വിദഗ്ധരുടെ അഭിപ്രായം. കീടനാശിനി സാന്നിദ്ധ്യം കണ്ടെത്തിയ നാലു സാമ്പിളുകളിലെയും വിഷാംശത്തിന്റെ അളവ് സുരക്ഷിത പരിധിക്ക് താഴെ ആയിരുന്നു എന്നതും ജൈവകൃഷിയുടെ വ്യാപനത്തിന്റെ ഫലമായിട്ടാണെന്ന് മനസ്സിലാക്കാം

വിഷസാന്നിദ്ധ്യം കണ്ടെത്തിയ പച്ചമുളക്, കറിവേപ്പില, മല്ലിയില എന്നിവ 2% വീര്യമുള്ള വിനാഗിരി ലായനിയിലോ (20 മില്ലി/1 ലിറ്റർ), വാളൻപുളി ലായനിയിലോ (20 ഗ്രാം/ലിറ്റർ) 1% വീര്യമുള്ള മഞ്ഞൾ പൊടി (10 ഗ്രാം/ലിറ്റർ) ലായനിയിലോ കാർഷിക സർവകലാശാല പുറത്തിറക്കിയ "വെജി-വാഷ്" ലായനിയിലോ (10 മില്ലി/1 ലിറ്റർ) 10 മിനിട്ട് സമയം മുക്കി വെച്ച ശേഷം രണ്ട് മൂന്ന് ആവർത്തി ശുദ്ധ ജലത്തിൽ കഴുകിയാൽ ഇവയുടെ ഉപരിതലത്തിലെ വിഷാംശം 60%-70% വരെ നീക്കം ചെയ്യാമെന്നും കാർഷിക സർവകലാശാലാ ലാബറട്ടറിയിലെ വിദഗ്ധർ അഭിപ്രായപ്പെട്ടു.



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

**Plan scheme fully funded by Department of Agriculture, Govt. Of Kerala & implemented by Kerala Agricultural University in association with Dept. Of Agriculture, HortiCorp, VFPCCK and K-SHM**



**ഓണക്കാല പച്ചക്കറി പരിശോധനാ ഫലം**

സാമ്പിളുകൾ വെള്ളായണി കാർഷിക കോളേജിലെ “കീടനാശിനി അവശിഷ്ട വിഷാംശ പരിശോധനാ ലാബറട്ടറി”യിൽ എത്തിച്ചാണ് പരിശോധന നടത്തുന്നത്. പരിശോധനക്കുള്ള എല്ലാ അന്വേഷണ സൗകര്യങ്ങളും, കീടനാശിനി 100 കോടിയിൽ ഒരു അംശം വരെ അളക്കുന്ന ഗ്യാസ് ക്രോമറ്റോഗ്രാഫി, ലിക്വിഡ് ക്രോമറ്റോഗ്രാഫി, മാസ്സ് സ്പെക്ട്രോമീറ്റർ എന്നീ ഉപകരണങ്ങളുമുള്ള അന്താരാഷ്ട്ര നിലവാരത്തിലുള്ള സർക്കാർ തലത്തിലെ ഒരേയൊരു കീടനാശിനി അവശിഷ്ട വിഷാംശ പരിശോധനാ ലാബറട്ടറി ആണിത്.



ഗ്യാസ് ക്രോമറ്റോഗ്രാഫി – മാസ്സ് സ്പെക്ട്രോമീറ്റർ (GC – MS/MS)

അവശിഷ്ട വിഷാംശ പരിശോധന

**കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്ക്:**

**ഡോ. തോമസ് ബിജു മാത്യു, അസ്സോസിയേറ്റ് ഡയറക്ടർ (പിപി)**

പെസ്റ്റിസൈഡ് റെസിഡ്യൂ ലാബ് (PRRAL) (കീടനാശിനി അവശിഷ്ട വിഷാംശ പരിശോധനാ ലാബറട്ടറി),

കാർഷിക കോളേജ്, വെള്ളായണി പി.ഒ; തിരുവനന്തപുരം 695 522

ഫോൺ നമ്പർ: 0471 -2388167

മൊബൈൽ: 9895408332

ഇ-മെയിൽ: [biju.mathew@kau.in](mailto:biju.mathew@kau.in)

**റിസേർച്ച് ടീം: “സേഫ് റൂ ഇൗട്ട്” ചേർപ്പ്**

1.	ബിനോയ്.എ.കോശി	സീനിയർ റിസേർച്ച് ഫെല്ലോ	9846062132
2.	പ്രിയ. എൽ	ജൂനിയർ റിസേർച്ച് ഫെല്ലോ	9847240318
3.	സുര്യഭാഗ്.എസ്	ജൂനിയർ റിസേർച്ച് ഫെല്ലോ	9446018451
4.	സാൽജോൻ.വി.എസ്.	സ്കിൽഡ് അസിസ്റ്റന്റ്	9947916428
5.	ശബരീനാഥ്	സ്കിൽഡ് വർക്കർ	9037933206



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

**Plan scheme fully funded by Department of Agriculture, Govt. Of Kerala & implemented by Kerala Agricultural University in association with Dept. Of Agriculture, HortiCorp, VFPCCK and K-SHM**



**ഓണക്കാല പച്ചക്കറി പരിശോധനാ ഫലം**

**വിഷസാന്നിദ്ധ്യം കണ്ടെത്തിയ പച്ചക്കറികളുടെ സംക്ഷിപ്ത റിപ്പോർട്ട്  
(വിശദ വിവരങ്ങളുടെ പട്ടിക ചുവടെ ചേർത്തിരിക്കുന്നു)**

<b>KANNUR DISTRICT</b>					
#	Sample	Place	Collection point	Pesticide detected	Residue (ppm)
1	Melon(Oriental pickling)	Mangattidam	Kannur	Nil	Nil
2	Salad cucumber			Nil	Nil
3	Bhindi			Nil	Nil
4	Greenchilli			Nil	Nil
5	Vegetable cowpea			Nil	Nil
6	Bittergourd			Nil	Nil
<b>Total</b>					<b>6</b>
<b>No of samples with pesticides</b>					<b>0</b>

<b>KOLLAM DISTRICT</b>					
#	Sample	Place	Collection point	Pesticide detected	Residue (ppm)
1	Brinjal(round)	VFPCCK, Eram, Anchal	Kollam	Nil	Nil
2	Vegetable cowpea			Nil	Nil
3	Snake gourd			Nil	Nil
4	Ivy gourd			Nil	Nil
5	Bhindi			Nil	Nil
6	Brinjal(long)			Nil	Nil
7	Bottlegourd			Nil	Nil
8	Pumpkin			Nil	Nil
9	Greenchilli			Nil	Nil
10	Greenchilli			Nil	Nil
11	Curry leaves			Nil	Nil
<b>Total</b>					<b>11</b>
<b>No of samples with pesticides</b>					<b>0</b>



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

**Plan scheme fully funded by Department of Agriculture, Govt. Of Kerala & implemented by Kerala Agricultural University in association with Dept. Of Agriculture, HortiCorp, VFPCCK and K-SHM**



**ഓണക്കാല പച്ചക്കറി പരിശോധനാ ഫലം**

PATHANAMTHITTA DISTRICT					
#	Sample	Place	Collection point	Pesticide detected	Residue (ppm)
1.	Vegetable cowpea	Kulanada, Thonnallor, Thekkakara, Erath	Pathanamthitta	Nil	Nil
2.	Coriander leaves			Nil	Nil
3.	Greenchilli			Nil	Nil
4.	Greenchilli			Nil	Nil
5.	Snake gourd			Nil	Nil
6.	Bittergourd			Nil	Nil
7.	Snake gourd			Nil	Nil
8.	Bittergourd			Nil	Nil
9.	Vegetable cowpea			Nil	Nil
10.	Brinjal(long)			Nil	Nil
11.	Snake gourd			Nil	Nil
12.	Greenchilli			Nil	Nil
13.	Snake gourd			Nil	Nil
14.	Bittergourd			Nil	Nil
15.	Vegetable cowpea			Nil	Nil
16.	Greenchilli			Nil	Nil
17.	Brinjal(long)			Nil	Nil
18.	Bhindi			Nil	Nil
19.	Bittergourd			Nil	Nil
20.	Vegetable cowpea			Nil	Nil
21.	Bittergourd			Nil	Nil
22.	Snake gourd			Nil	Nil
23.	Vegetable cowpea			Nil	Nil
24.	Greenchilli			Nil	Nil
25.	Brinjal(long)			Nil	Nil
26.	Vegetable cowpea			Nil	Nil
27.	Vegetable cowpea			Nil	Nil
28.	Elephant foot yam			Nil	Nil
29.	Vegetable cowpea			Nil	Nil
				<b>Total</b>	<b>29</b>
				<b>No of samples with pesticides</b>	<b>0</b>



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

**Plan scheme fully funded by Department of Agriculture, Govt. Of Kerala & implemented by Kerala Agricultural University in association with Dept. Of Agriculture, HortiCorp, VFPCCK and K-SHM**



**ഓണക്കാല പച്ചക്കറി പരിശോധനാ ഫലം**

THIRUVANANTHAPURAM DISTRICT					
#	Sample	Place	Collection point	Pesticide detected	Residue (ppm)
1	Pumpkin	Sangamythri karshikolpanna sambharana vipanana sangam, Vellayani, KAU & Perumpazhuthoor krishibhavan	Thiruvanathapuram	Nil	Nil
2	Melon(Oriental pickling)			Nil	Nil
3	Vegetable cowpea			Nil	Nil
4	Brinjal(long)			Nil	Nil
5	Brinjal(round)			Nil	Nil
6	Bhindi			Nil	Nil
7	Curry leaves			Quinalphos	0.54
8	Brinjal(round)			Nil	Nil
<b>Total</b>					<b>8</b>
<b>No of samples with pesticides</b>					<b>1</b>

THRISSUR DISTRICT					
#	Sample	Place	Collection point	Pesticide detected	Residue (ppm)
1.	Bittergourd-maya	Anthikkadu, Ollukkara, Nadathara	Thrissur	Nil	Nil
2.	Chilli(big)-mali			Nil	Nil
3.	Bittergourd			Nil	Nil
4.	Bittergourd			Nil	Nil
5.	Ash gourd			Nil	Nil
6.	Bhindi			Nil	Nil
7.	Amaranthus(green)			Nil	Nil
8.	Baji chilli			Nil	Nil
9.	Brinjal(long)			Nil	Nil
10.	Greenchilli			Fenprothrin	0.07
11.	Pumpkin			Nil	Nil
12.	Vegetable cowpea			Nil	Nil
13.	Tomato			Nil	Nil
14.	Ivy gourd			Nil	Nil
15.	Snake gourd			Nil	Nil
16.	Bittergourd			Nil	Nil
17.	Vegetable cowpea			Nil	Nil
18.	Vegetable cowpea			Nil	Nil
19.	Melon(Oriental pickling)			Nil	Nil



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

**Plan scheme fully funded by Department of Agriculture, Govt. Of Kerala & implemented by Kerala Agricultural University in association with Dept. Of Agriculture, HortiCorp, VFPCCK and K-SHM**



**ഓണക്കാല പച്ചക്കറി പരിശോധനാ ഫലം**

THRISSUR DISTRICT					
#	Sample	Place	Collection point	Pesticide detected	Residue (ppm)
20.	Ash gourd			Nil	Nil
21.	Pumpkin			Nil	Nil
22.	Melon(Oriental pickling)			Nil	Nil
23.	Salad cucumber			Nil	Nil
24.	Ash gourd			Nil	Nil
25.	Bhindi			Nil	Nil
26.	Pumpkin			Nil	Nil
27.	Greenchilli			Nil	Nil
28.	Brinjal(long)			Nil	Nil
29.	Brinjal(long)			Nil	Nil
30.	Coriander leaves			Nil	Nil
31.	Bittergourd			Nil	Nil
32.	Salad cucumber			Nil	Nil
33.	Snake gourd			Nil	Nil
34.	Vegetable cowpea			Nil	Nil
35.	Greenchilli			Nil	Nil
36.	Bhindi			Nil	Nil
37.	Brinjal(long)			Nil	Nil
38.	Vegetable cowpea			Nil	Nil
39.	Tomato			Nil	Nil
<b>Total</b>					<b>39</b>
<b>No of samples with pesticides</b>					<b>1</b>